



VEDA
vydavateľstvo SAV

Jozefovi Remžovi Nižnanskému
k nedožitým osemdesiatinám s vďačnou spomienkou
venujú túto publikáciu
kolegovia a priatelia



TRADÍCIA V SLOVE, SLOVO V TRADÍCII

(INŠPIRATÍVNY JOZEF R. NIŽNANSKÝ)

Zostavili
ĽUBICA DVORNICKÁ
MILOSLAV SMATANA



VEDA
vydavateľstvo SAV

Bratislava 2007

SLOVENSKÁ AKADEMIA VIED
Jazykovedný ústav Ľudovíta Štúra

Prípravu publikácie čiastočne financovala Vedecká agentúra Ministerstva školstva SR
a Slovenskej akadémie vied (číslo projektu 2/5037/27)

Zostavili
ĽUBICA DVORNICKÁ – MILOSLAV SMATANA

Recenzoval
MILAN MAJTÁN

© Jazykovedný ústav Ľudovíta Štúra SAV 2007

©
Katarína Balleková
Ľubica Dvornická
Iveta Felixová
Miroslav Hovančík
Martin Chochol
Adriana Ferenčíková
Ľubor Králik
Milan Majtán
† Jozef Nižnanský a dedičia
Slavomír Ondrejovič
Jozef Pašteka
Martin Pukanec
Ivor Ripka
Miloslav Smatana
Jozef Šimončíč
Viliam Turčány
Ružena Žiaranová-Dvořáková
Pavol Žigo

ISBN 978-80-224-0983-4

Obsah

Slovo na úvod	9
----------------------------	---

Príspevky z vedeckého seminára Jozef R. Nižnanský ako dialektológ, redaktor a editor konaného 21. novembra 2005 v Jazykovednom ústave Ľ. Štúra SAV v Bratislave

Otváracia reč (S. Ondrejovič)	13
Vymedzenie slova ako lexikálnej jednotky v teórii a praxi SSN (I. Ripka)	15
Vinohradnícky termín ako zdroj ďalšieho bádania (P. Žigo)	19
Názvy odrôd zemiakov v slovenských nárečiach (A. Ferenčíková)	23
Inšpiratívny Jozef Nižnanský (M. Smatana)	32
Podnety onomastiky pre dialektológiu (M. Majtán)	39
Nárečové výskumy Jozefa Remžu Nižnanského v Brestovanoch (Ľ. Dvornická)	41
Nárečová lexikografia a etymológia (na materiáli 1. zväzku <i>Slovníka slovenských nárečí</i>) (Ľ. Králik)	45
O kováčskej terminológii trochu inak (M. Hovančík)	50
Katalogizácia terminologických dotazníkov (K. Balleková, M. Chochol, M. Pukanec)	54
Redaktorská, editorská a prekladateľská činnosť J. R. Nižnanského (I. Felixová)	78

Spomienková časť seminára

Otvorenie spomienkovej časti seminára (A. Ferenčíková)	85
Spomienka na Jožka Nižnanského (J. Šimončíč)	86
Do Talianska za okupácie (R. Žiaranová-Dvořáková)	88
Záľuby a zásluhy Jožka Nižnanského (J. Pašteka)	89
Svetlá v tmách (Za Jožkom Nižnanským) (V. Turčány)	93

Súpis prác Jozefa R. Nižnanského za roky 1946 – 1995 (I. Felixová)	95
---	----

Príspevky J. R. Nižnanského v časopise *Výživa a zdravie* (1970 – 1995)

Výskum názvov ľudových jedál (1974, 19/7, s. 161 – 162)	111
O názvoch zakáľáčkových výrobkov a jedál (Čítanie o správnej výžive 2, 1971, s. 51 – 52)	112

Pohostenie na menšom panstve v polovici 18. storočia (1975, 20/12, s. 280 – 282)	114
Názvy rozličných výslužiek a podarúňkov (1976, 21/2, s. 36 – 37)	117
Tradičné veľkonočné jedlá a ich ľudové názvy (1976, 21/3, s. 60 – 61)	119
Z názvoslovía pracovných oldomášov a počastovaní (1976, 21/8, s. 188 – 189, 191, 21/9 s. 210 – 212)	122
Koleda názvov tradičných vianočných jedál (1976, 21/12, s. 274 – 275, 280 – 281)	128
Kar a s ním súvisiace názvoslovie (1977, 22/11, s. 262, 265 – 266)	135
Radostník a jeho ľudové názvoslovie (1977, 22/12, s. 276 – 278)	136
Zo svadobného názvoslovía. Hostiny a pohostenia (1978, 23/1, s. 18 – 19, 23/2, s. 44 – 46)	140
Ľudové názvy svadobných jedál a nápojov (1978, 23/5, s. 116 – 117, 23/6, s. 142, 23/7, s. 164 – 166)	144
O novoročných jedlách a ich názvoch (1979, 24/1, s. 9 – 10)	149
Fašiangový kalendár (1979, 24/2, s. 34 – 35)	151
Zápustné fašiangové jedlá a ich názvy (1979, 24/3, s. 72, 24/4, s. 94)	154
Vianočné ovocie (1979, 24/12, s. 269 – 270)	156
Chlieb v ľudovej terminológii (1980, 25/3, s. 66 – 67)	158
Z názvoslovía „chlebovej kultúry“ (1980, 25/5, s. 118 – 119)	160
Ľudové názvy sušeného ovocia (1980, 25/7, s. 164 – 165)	162
Nárečové pomenovanie konzumovaného chleba (1980, 25/8, s. 189 – 190)	164
Lekvár v nárečovej terminológii (1980, 25/9, s. 213 – 214)	166
Ovocné jedlá v nárečovom názvosloví (1980, 25/10, s. 237 – 239)	168
O niekdajšom ovocinárstve a ovocí aj z hľadiska nárečí (1980, 25/12, s. 275 – 276)	171
Raňajšie jedenie a jeho ľudové názvy (1981, 26/11, s. 262, 264)	174
Večera, jej druhy a nárečová terminológia (1981, 26/12, s. 274 – 275)	176
Obed a obedovanie v ľudovom slovníku (1982, 27/1, s. 14)	178
Z názvoslovía popoludňajšieho jedenia – olovrantu (1982, 27/2, s. 46)	180
O pomenovaní denných zájedkov (1982, 27/3, s. 72)	181
Druhy pletených koláčov a ich ľudové názvy (1982, 27/4, s. 94 – 95)	182
Pomenovania iných pletencov a mrváňa (1982, 27/5, s. 117 – 118)	185
Na burčiak, či až na rampáš? (1982, 27/11, s. 262, 27/12, s. 286)	187
Medové dulciaria – sladkosti a ich pomenovania (1982, 27/12, s. 280 – 282)	188
O názvoch nápojov z medu (1983, 28/2, s. 43 – 44)	192
Med – všestranný liek (1983, 28/4, s. 83)	194
Naše ovocie a jeho konzumpcia (1983, 28/5, s. 120 – 121)	196
Keď bol hosť vítaný aj o polnoci (O voľakedajších prícestných hostincoch a furmanských krémach) (1983, 28/6, s. 144, 28/7, s. 168 – 169)	198
Ľudové pomenovania našich minerálnych vôd (1983, 28/10, s. 232 – 233)	201
Vína džbán (1983, 28/12, s. 271 – 273)	204
Fašiangové vinaria (1984, 29/1, s. 17 – 18)	207
O haruli – chudobníci a jej názvoch (1984, 29/3, s. 69 – 71)	210
Obyvatelské prezývky súvisiace so stravovaním (1984, 29/9, s. 213 – 214, 29/11, s. 261 – 262)	213
Z názvoslovía vianočného stromčeka a jeho ozdôb (1984, 29/12, s. 274 – 278)	218
Prezývky konzumentov istých jedál a nápojov (1985, 30/9, s. 210 – 211)	222
O názvoch tradičných vianočných nápojov (1985, 30/12, s. 273 – 274)	224
Ako sa pomenúvalo náradie potrebné pri zakálačke (1986, 31/2, s. 40 – 42)	226
O nádobe, z ktorej nápoj v zime hrial a v lete chladil (1986, 31/12, s. 273 – 274)	229
O bialoši a jeho názve (1987, 32/12, s. 272 – 273)	232
Kalkíš ako pochúťka i ako jarné vitamíny (1991, 36/2, s. 8)	234

O bohatstve slovenských prameňov i žriedel a ich ľudových názvoch (1991, 36/6, s. 93 – 94)	236
Vytiahnime si za tekvičku vína (1991, 36/10, s. 167 – 168)	238
Za pekný vinš a pozornosť žičlivý podarúнок (1991, 36/12, s. 192 – 193)	240
Výslužka v slove a v košíku (1992, 37/1, s. 21 – 22)	242
S „letečkom“ k veľkonočnému baránkovi (1992, 37/3, s. 61 – 62)	245
O niekdajších prícestných hostincoch (1992, 37/6, s. 131)	247
Dar ovocia (1992, 37/12, s. 251 – 252)	249
O fašiangoch hodových dňoch (1993, 38/1, s. 9 – 10)	251
Pochuťme si na štrúdlí (1993, 38/7-8, s. 114 – 115)	253
Na Marcina husacina (1993, 38/10, s. 160 – 162)	255
Náš vianočný podarúнок (1993, 38/12, s. 203 – 205)	258
O stravovaní na pútnických cestách v minulosti (1994, 39/3, s. 52 – 53)	262
O tradičnom štedrovečernom stole (1994, 39/11, s. 232 – 233)	264
Kaša – mati naša (1995, 40/3, s. 49, 75 – 76)	266
Tradiície ľudovej výživy v našom časopise (1995, 40/6, s. 106 – 107)	269

Nárečové texty

Vianoce na Záhorí (1970, 15/12, s. 268)	273
O pečení kalkíša (1971, 16/6, s. 129 – 130, 135)	273
Ani všetky ženy nevedeli variť (1972, 17/1, s. 38 – 39)	275
Mak v kuchyni (1972, 17/2, s. 57)	276
Štedrý večer v Bučanoch (1972, 17/12, s. 268 – 269)	276
Sýto a veselo – ako na fašiangy (1973, 18/2, s. 43 – 44)	278

Pomocný aparát

Zoznam lokalít	282
Index nárečových slov	288

Slovo na úvod

Pri príležitosti nedožitých osemdesiatych narodenín Jozefa R. Nižnanského*, ktorému s úctou a vďačnosťou venujeme túto publikáciu, zorganizoval Jazykovedný ústav Ľudovíta Štúra SAV v spolupráci so Slovenskou jazykovednou spoločnosťou SAV jednodňový vedecký seminár a spomienkovú slávnosť.

Účastníkom sa najskôr prihovoriť riaditeľ Jazykovedného ústavu Ľ. Štúra SAV PhDr. Slavomír Ondrejovič, DrSc. Prvá časť zborníka je venovaná odbornej časti seminára a prezentuje príspevky, v ktorých sa autori venovali najmä teoretickým, ale aj praktickým otázkam dialektológie, no odznali i podnetné príspevky z blízkyh jazykovedných disciplín – onomastiky a etymológie. Úprimná vďaka patrí účastníkom oboch častí seminára – odbornej i spomienkovej – za prednesené i dodané príspevky. Približujú Jozefa R. Nižnanského ako dialektológa, redaktora, editora i priateľa. Na žiadosť autorov spomienkovej časti zborníka sme do textov edične nezasahovali. S radosťou sme do tejto časti zaradili spomienkový príspevok Viliama Turčányho, hoci z objektívnych dôvodov nemohol na spoločenskej časti seminára odznieť. Súčasťou zborníka je a jeho prvú časť uzatvára kompletná bibliografia prác J. Nižnanského za roky 1946 – 1995, ktorú spracovala Iveta Felixová.

Najlepšie sa nám však v druhej časti zborníka predstavuje sám Jozef R. Nižnanský. Tešíme sa, že dozrel čas na to, aby sa ťažko dostupné príspevky uverejňované v rokoch 1970 – 1995 v časopise *Výživa a zdravie* dostali bližšie k tým, pre ktorých boli určené. Sú bohatou pramennou základňou, zdrojom a inšpiráciou pre ďalšie práce. Hoci zameranie časopisu predurčovalo a istým spôsobom obmedzovalo témy príspevkov, predsa poskytlo dostatok priestoru na to, aby sa mohli popri inom prejaviť aj tri veľké dialektologické lásky nášho zosnulého kolegu – chlieb, víno a med. Nájdeme v nich nielen nárečové lexémy z okruhov sviatočných i všedných jedál a nápojov, ale vždy i čosi navyše, informácie o myslení a živote ľudí, o ich zvykoch, zjádeme i do dejín jazyka a života prostredníctvom historických prameňov. Príspevky sú ako ich autor, naplnené poznatkami, dobrotou a osobitosťou. V rokoch 1972 – 1973 uverejňoval J. Nižnanský prepisy nárečových textov, zaradili sme ich do osobitného menšieho celku a sú len malou ilustráciou súvislých nárečových textov. Ostatné príspevky nasledujú v tom poradí, ako vychádzali v časopise *Výživa a zdravie*. Identifikačné údaje za názvom označujú rok publikovania príspevku, ročník a číslo časopisu *Výživa a zdravie*. Zaradili sme sem i jeden príspevok z *Čítania o správnej výžive* (vydavateľom je takisto ako pri časopise *Výživa a zdravie* Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu), lebo vhodne rozširoval lexikálne bohatstvo pri téme zabíjačky. Do zborníka sme nezaradili Nižnanského ukážku z Fándlyho *Pilného domajšieho a poľného hospodára* a tri príspevky na počesť rôznych jubileí.

Pri prepise nárečových slov a textov sa uplatňujú zásady tzv. čitateľskej transkripcie v súlade s koncepciou *Slovníka slovenských nárečí* i samotného autora príspevkov. Zapisujeme zložky *dz, dž, ch* (*dzeci, džama, chlap*), hláska *y* sa môže vyskytnúť podľa výslovnosti v severokysuc-

* J. Nižnanský často používal v mene pri podpisovaní svojich prác skratku R. – Remža. Slúžila na odlíšenie od menovcov, ktorých bolo v Brestovanoch viacero (medzi nimi i spisovateľ Jožo Nižnanský)

kých, sotáckých a užských nárečiach, inak používame len grafému *i*, mäkkosť spoluhlások označujeme v každej pozícii, teda aj pred *e*, *i* (*děti*), pri tvrdej výslovnosti píšeme tvrdé spoluhlásky, mäkké sykavky označujeme *š*, *ž*, zdvojené spoluhlásky dvoma písmenami napr. *jenné-ho*, *masso*, dvojhásky píšeme ako v spisovnom jazyku (bez oblúčika pod neslabičným *i*), označujeme aj zdĺženú výslovnosť dvojhások, napr. *biéli*, *piéct*, spisovný znak *ô* prepisujeme ako *uo* (*kuoš*, *kuorka*), pri prepise obojpernej výslovnosti pôvodného *l* používame grafému *u*, napr. *kouáč*, *bou*, slabičné *r*, *l*, *ř*, *ḷ* neoznačujeme krúžkom pod grafémami. Zmeny na rozhraní slov zapisujeme podľa výslovnosti, okrem niektorých prípadov, tam sme rešpektovali zápisy autora pre časopiseckú verziu a zachováame v koncových pozíciách znelé spoluhlásky, napr. *chlieb*, *med*.

Druhú časť zborníka dopĺňa zoznam lokalít a index nárečových slov. Zoznam lokalít bol pripravený najmä s ohľadom na príspevky J. R. Nižnanského, no možno ho využiť i v niektorých príspevkoch z vedeckej časti seminára. V zásade korešponduje so starším územným členením, používaným v Slovníku slovenských nárečí nadväzujúcim v tomto na Atlas slovenského jazyka. Autor v niekoľkých príspevkoch použil iné (vtedy podľa štátnej správy aktuálne) začlenenie obcí do okresov, tieto prípady sme rešpektovali a ponechali iné začlenenie v rámci príspevku, v zozname lokalít sme však zachovali tradíciu Slovníka slovenských nárečí. Index nárečových slov bolo nevyhnutné výrazne redukovať. No aj tak je jeho rozsah okolo 4 000 slov a stáva sa tak svedectvom množstva práce vloženej do (aj dotazníkového) získavania materiálu obetavými explorátormi i jeho spracovania Jozefom Nižnanským.

Osobitne sa chceme poďakovať manželke J. Nižnanského pani Elene Nižnanskej za všetok materiál, ktorý nám tak ochotne a s plnou dôverou poskytla. S pomocou jej láskavého a trpezlivého prístupu sme mali vzácnu možnosť vojsť do najhlbších zákutí osobných pracovných materiálov J. Nižnanského.

Rovnako patrí naša vďaka všetkým, ktorí sa podieľali na definitívnej podobe zborníka: PhDr. Kláre Mészárosovej za nezištnú pomoc pri kompletizácii materiálov z časopisu *Výživa a zdravie*, výtvarníčke Eve Kovačevičovej-Fudala za citlivý a invenčný prístup, Rudolfovi Hladíkovi, ktorý horlivo skenoval pôvodné časopisecké texty, Vladimírovi Radikovi za prípravu tlačových podkladov a v neposlednom rade PhDr. Milanovi Majtánovi, DrSc., za recenzné posúdenie obsahu zborníka.

Napokon nám prichodí poďakovať sa Jozefovi Nižnanskému. Čitateľ môže z tohto zborníka tak trochu spoznať, aký bol a čo znamenal pre svojich kolegov a priateľov. Môže sa rozhodnúť, či si k chlebičku nárečí prihrzne dačo zo zabíjačky alebo radšej niečo sladké, ak mu nezachutí viacej ovocie. A môže si spolu s nami pripíť na zdravie pohárom vína, ktoré pri užívaní „pod spôsobom“ nie je omamujúcim nápojom, ale božím darom, možno niekto radšej pramenistou vodou, ktorá vie aj zdravie navracat'. Takými sú i nárečia, chlebom i ovocím, vínom, liečivou vodou i medom, históriou i súčasnosťou.

Zostavovatelia

Príspevky z vedeckého seminára

JOZEF R. NIŽNANSKÝ
ako dialektológ, redaktor a editor

konaného 21. novembra 2005
v Jazykovednom ústave Ľ. Štúra SAV v Bratislave



Otváracia reč

Vážené dámy a páni, vzácna pani Nižnanská,

pred 80 rokmi – plus mínus nejaké dni – sa narodil náš milý a nezabudnuteľný kolega Jozef Nižnanský. Pre nás všetkých, čo sme mali to šťastie osobne ho poznať a pracovať s ním v našom ústave, ostane navždy v pamäti. Bol neopakovateľný nielen tým, že bol medzi jazykovedcami určite najpoučenejší vinár a včelár, že to bol tak povediac muž medu a vína, ale aj tým, že vedel jazyk (naš národný jazyk) používať nenapodobiteľne a štávnato, vedel sa s ním hrať, neraz sa vyjadrujúc skôr v náznakoch a siahajúc pritom aj do nedominantných sfér nášho národného jazyka najmä západoslovenskej proveniencie. Možno že všetci tejto jeho hravej a metaforickej reči ani nerozumeli. „Jeho“ ľudia však áno.

Pravdaže, bol na takúto hru a špásy s jazykom dobre pripravený z predchádzajúcich pôsobísk. Ako redaktor Slovenského vydavateľstva krásnej literatúry (Tatranu), ako editor a textológ takých autorov, ako boli Ján Kalinčiak, Jozef Ignác Bajza a mnohí iní, či ako prekladateľ spoznal aj tajomné miesta a tajomné pružiny jazyka. Vedel napr. aj v situácii vrcholnej vážnosti znížiť, ak to bolo treba, napätie a nezdravý pátos pomocou nižšieho jazykového registra. To všetko vedel a niekedy to naozaj bolo treba. Do podrobností poznal reálne i vo výraze aj žatevné či polné práce, ľudové jedlá a iné fenomény ľudového života. Bol takpovediac na nezaplatenie pre Slovník slovenských nárečí, ktorého bol spoluautorom. Po jeho odchode akoby zreteľne stratil na dychu. Pravdaže, ten slovník.

Bolo to v roku 1987, keď nám obom, Jozefovi Nižnanskému a mne, vyšli v tom istom čísle Slovenskej reči články. Jemu terminologický o vinárstve, mne z oblasti sémantickej syntaxe. Ja som sa k číslu dostal skôr ako on, takže som mu mohol oznámiť, že je to dobré číslo. Potreboval iba sekundu na to, aby pochopil, že tak hovorím skôr zo samopaše než vážne. Tá iskra v jeho oku, ktorá blikla vždy, keď sa vracal k mojej vete, stála za to.

Na náš dnešný seminár, ktorý sme pripravili na počesť nedožitého jubilea nášho vzácného kolegu, familiárne medzi nami zvaného „Jožko Nižko“, sú pripravené prednášky jubilejné i pracovné. Nech odznejú na tejto pôde a v tejto zasadacej miestnosti, ktorá bola neraz svedkom – aby som použil termín Ludovíta Štúra – aj jazykovej samotvornosti Jozefa Nižnanského. Týmto náš seminár považujem za otvorený.

21. novembra 2005

*Slavomír Ondrejovič
riaditeľ Jazykovedného ústavu E. Štúra SAV*

Vymedzenie slova ako lexikálnej jednotky v teórii a praxi SSN

IVOR RIPKA

1. Jazyk utvárajú a používajú ľudia v spoločnosti, v čase a vždy aj v istom priestore (na konkrétnom území, teritóriu) podľa svojich komunikačných potrieb i podľa možností, ktoré poskytuje daná historicko-spoločenská situácia a spoluurčuje životný záujem nositeľov tohto jazyka. Slovenčina (slovenský národný jazyk so všetkými svojimi existenčnými formami či varietami, teda aj s miestnymi nárečiami) je živý a prirodzený jazyk, ktorý sa vždy vyvíjal – a v súčasnosti sa naďalej vyvíja – v spoločnosti a so spoločnosťou. Tento jazyk navyše nesie stopy predchádzajúcich etáp a „osudov“ celého etnika jeho používateľov či nositeľov. Je nesporné, že celý život spoločnosti sa najbezprostrednejšie a najmarkantnejšie odráža v slovnej zásobe (v lexike), v systematizovanom a štruktúrovanom celku lexikálnych jednotiek. Dynamickosť súčasného stavu slovnej zásoby slovenských dialektov, ktorej apelatívnu časť zaznamenáva a lexikograficky spracúva celonárodný *Slovník slovenských nářečí* (SSN), charakterizujú viaceré javy. Je to napr. dobre rozvinutý a účelne fungujúci systém tvorenia nových slov (najmä odvodzovaním a skladaním), významové zmeny, reflektujúce sa v pribúdaní alebo ubúdaní významov existujúcich slov (lexikálnych jednotiek) a pod. Pri tejto príležitosti sa budeme venovať niektorým teoretickým i praktickým otázkam či problémom, súvisiacim s transpozíčnými zmenami, pričom transpozíciu chápeme ako typ onomaziologickej kategórie, pri ktorom vznikajú nové motiváty zmenou slovného druhu, pričom ich lexikálny význam sa (zásadne) nemení.

2. Pri koncipovaní a redigovaní slovníkových hesiel neraz robí problém správne určenie slovného druhu, a to najmä výsledkov slovnodruhových prechodov ohybných aj neohybných slov (napr. vtedy, keď podstatné meno nadobúda vlastnosti predložky alebo častice, príslovka nadobúda aj vlastnosti predložky alebo častice, spojka sa používa aj vo funkcii častice a pod.), ale aj jednotlivých tvarov ohybných slov, najmä podstatných mien a slovies. Ich vypadávanie z paradigmy a následnú lexikalizáciu (t. j. proces, ktorým sa slovný tvar alebo konštrukcia stáva prvkom slovnej zásoby, samostatnou lexikálnou jednotkou) v podobe nového slovného druhu, nepostihujú a nespracúvajú všetci členovia autorských kolektívov veľkých lexikografických diel rovnako či jednotne. Nejde tu pritom iba o subjektívne faktory: koncipujúci sú determinovaní aj objektívnymi faktormi či faktmi (nedostatkom materiálu na komplexnú analýzu, uplatňovaním bádateľských prístupov a postupov rozličných lexikologicko-lexikografických škôl a pod.). Teraz nemáme na zreteli prípady typu vitaj (pôvodný imperatív slovesa vítať sa stáva časticou) či cícerkom (tento pôvodný inštrumentál podstatného mena cícerok sa stáva príslovkou) atď.

Najbohatším i najdôležitejším zdrojom prehodnocovania slov a tvarov na pomenovania s novou slovnodruhovou platnosťou sú neurčité slovesné tvary, a to trpné prídastie prítomné, činné prídastie prítomné, prechodník a slovesné podstatné meno. Pri tejto príležitosti budeme mať na zreteli prídastie (participium), a to najmä trpné prídastie prítomné a jeho adjektívizáciu.

3. Derivačná potencia slovesa a jeho schopnosť byť východiskom pri tvorení pomenovaní s inou slovnodruhovou platnosťou je spätá s centrálnym postavením slovesa v slovnej zásobe jazyka, s jeho rozkošatenou morfológiou, ale aj sémantikou a spätosťou tejto sémantiky so sémantikou iných plnovýznamových slovných druhov, napr. prídavných mien. Problematiku slovnodruhových prechodov študovali mnohí bádatelia; literatúra je rozsiahla. Pri úvahách o prechodoch príchastí sa vychádza z takpovediac väčšinovej definície particípií, podľa ktorej sú to tvary tvorené od sloviac, majúce niektoré vlastnosti spoločné so slovesami („dedia“ ich valenciu, majú vid, sú citlivé voči slovesnému rodu), iné naopak s adjektívami (vyjadrujú menný rod a v jeho rámci aj životnosť ako výraz zhody). Podľa M. Dokulila (1982, s. 267) je príchastie „obalovou zložkou“ slovesa. Kategória zhody mu umožňuje obsadzovať syntaktické pozície, v ktorých sa vyskytuje adjektívum (prívlastok, menná časť prísudku, doplnok). Základným slovnodruhovým významom slovesa je vyjadrovanie procesualnosti; základným slovnodruhovým významom adjektíva je vyjadrovanie kvalitatívnosti. Oslabené slovesné gramatické vlastnosti sú príčinou oslabeného slovnodruhového významu pri príchastí.

4. V *Dynamike slovnej zásoby súčasnej slovenčiny* (1989) prezentovala originálne a inšpiratívne názory na adjektivizáciu n/t-príchastí Jana Sejáková (v podkapitole *Adjektivizácia n/t-príchastí*, s. 200 – 211). Možno ich využiť aj pri analýzach lexikálneho materiálu v SSN, ktorého autori v doterajšej praxi zohľadňovali najmä kritériá Š. Peciara (1973, s. 57). Ako samostatnú adjektívnu lexému spracúvali pôvodné príchastie vtedy, keď od neho možno utvoriť abstraktné podstatné meno na *-osť* (meno vlastnosti) alebo príslovku a keď je ho možné stupňovať. Podľa J. Sejákovej je adjektivizácia príchastí proces, ktorého špecifickou funkciou je vznik jazykových jednotiek označujúcich vlastnosť. Takéto jazykové jednotky vznikajú dvojako: buď si zachovávajú príslušnosť k slovesnej paradigme, alebo ju narúšajú. N/t-jednotka môže totiž označovať vlastnosť, ale cez prizmu deja. Ak sa viac akcentuje fakt, že n/t-jednotka označuje vlastnosť, zaraďuje sa medzi adjektíva a teda pomenovania (vzniká nové slovo, nová lexikálna jednotka), ak sa viac prihliada na jej príslušnosť k slovesnej paradigme, zaraďuje sa medzi slovesné tvary a teda jej neprislúcha status pomenovania. Funkčne ide o adjektívum, štruktúrne o sloveso, čo možno vyjadriť termínom nesamostatná pomenovacia jednotka. Túto jednotku možno pomenúvať dvojako, a to ako particípiálne (podobu príchastové pokladáme za menej vhodnú) adjektívum alebo adjektívne particípium. Jednotky, ktoré označujú vlastnosť a súčasne stratili príslušnosť k slovesnej paradigme, takýto ambivalentný charakter nemajú; sú to adjektíva s particípiálnym n/t-suffixom.

4.1. Adjektivizácia n/t-particípií ako proces vzniku particípiálnych adjektív je podmienená slovesom, a zároveň nepresahuje rámec slovesa (Sejáková, *ibid.* 201). Vychodí priamo z paradigmatických a syntagmatických vlastností n/t-príchastí ako „príslušníkov“ slovesnej paradigmy. Paradigmatické vlastnosti reprezentuje ich sémantika v lexikálnej rovine (vyčlenenie istých lexikálno-sémantických skupín), v lexikálno-gramatickej rovine (vid a intencný systém) i na slovotvornej úrovni. Jednotlivé skupiny, rozličné vidové významy a podobne možno diferencovať podľa toho, do akej miery akcentujú kvalitatívnosť alebo procesualnosť. Vznikajú tak isté stupnice s pólom kvalitatívnosti a procesualnosti. Nižšie uvedieme niekoľko príkladov, pričom budeme mať na zreteli aj (sporné) doklady, spomenuté v recenzentských posudkoch 2. zväzku *Slovníka slovenských nárečí*.

4.2. Pripomenieme aj niektoré ďalšie relevantné súvislosti adjektivizácie n/t-particípií. Na gramatickej rovine proces jeho „odpútavania“ sa od slovesnej paradigmy reprezentuje premena n/t-príchastí typu *varené mäso* na príslušné adjektíva. Opäť ide o proces, ktorý kontinuálne prebiehal dlhší čas; v súčasných tradičných teritoriálnych dialektoch môžeme plnohodnotne skúmať jeho výsledný stav. E. Paulíny (1977, s. 225) konštatoval, že „pasívne particípium (dokonavých i nedokonavých sloviac) malo v slovanských jazykoch pôvodne len rezultatívny význam, nevyjadrovalo teda dej, ale len výsledok deja. Tento stav sa doteraz zachoval v slovenčine v spojeniach ako *varené mäso*, *malovaná skríňa*, *sušené huby* a pod., kde je pasívne parti-

cípium z nedokonavých slovies, ale nevyjadruje sa ním dej v priebehu, lež výsledok (rezultát) deja (ide o mäso, ktoré je uvarené, o skriňu, ktorá je namaľovaná, o huby, ktoré sú usušené).“ Podľa I. Němca (1968, s. 55 – 72) rezultatívne adjektíva typu *pečené mäso*, *maľované vajce* sa lexikalizovali z pôvodných minulých pasívnych participií, v ktorých zmeravel starší stav vývinu vidu. Tieto prídavné odolali všeobecnej tendencii, podľa ktorej sa dokonavý význam spája s predponovou a nedokonavý s nepredponovou formou. Prihliadanie na slovotvorné možnosti n/t-prídavných patrí v autorskom kolektíve SSN medzi kritériá využívané na určovanie samostatných lexikálnych jednotiek.

Jednou zo stupníc paradigmatických vlastností n/t-prídavných je lexikálno-sémantická stupnica. Treba rozlišovať, či dej zasahuje cieľovú substanciu tak, že (podstatným spôsobom) mení jej situáciu (vtedy je to procesualnosť), alebo mení jej vlastnosti (vtedy je to kvalitatívnosť). Prídavné, ktorých lexikálna sémantika zahŕňa aj spôsob vzniku substancie, sú bližšie k pólu kvalitatívnosti; spôsob vzniku predurčuje totiž vlastnosti substancie (typ *upletené rukavice*, *vypálená slivovica* a pod.). Na tento cieľ sa však v prvom rade využívajú a používajú adjektíva z n/t-prídavných typu *pečené mäso*, ktorými sa označujú vlastnosti substancií (výrobkov) súvisiace s ich výrobným postupom (porov. Sejáková, 1989, s. 202). *Pletené rukavice* sú rukavice zhotovené pletením, *paličkované čipky* sú zhotovené pomocou paličiek.

Rozdiel medzi participiím *upletený* (v slovníkoch sa spracúva v hesle *upliet*) a prídavným menom *pletený* (tvoriacim samostatné heslo, porov. napr. *Krátky slovník slovenského jazyka*, 2003, s. 484; KSSJ) v spojení *upletené rukavice* je v protiklade aktuálnosť//neaktuálnosť vykonaného deja. Ďalšou lexikálno-sémantickou skupinou na póle procesualnosti sú participiá (v SSN zaregistrované v heslovej stati príslušného slovesa ako lexikálnej jednotky) označujúce zmenu „príslušnosti“ substancie, napr. *nakúpený/nakupovaný cukor*, *prenájaté/prenajímané pole*, *požičané/požičiavané peniaze* a i. Na pól procesualnosti možno „umiestniť“ aj participiá, ktoré označujú zmenu umiestnenia (v priestore, v čase) substancie, napr. v spojeniach *porozhadzované poľená*, *presunutý nábytok*, *vykopaná zemina* a pod.

5. V koncepcii SSN sa stanovuje, že heslové slovo tvorí (jednoslovná) lexikálna jednotka, vymedzená gramaticky i sémanticky. V súlade s poznatkami štrukturálnej semaziológie termínom jednotka označujeme subjektívne určenú a intersubjektívne akceptovanú a uznanú časť celku, vymedzenú so zreteľom na jej postavenie v celku. Jednotka slovnej (lexikálnej), zásoby, všeobecne lexikálna jednotka, je formálno-významový útvar predstavujúci komplex čiastkových jednotiek a vzťahov. Lexikálnu jednotku tvoria aj slovesné adjektíva a substantíva; v SSN sa spracúvajú ako samostatné heslá. Spomínaný proces vzniku (vzťahových) adjektív typu *pečené mäso* možno pokladať za lexikalizáciu, ktorá je sprievodným javom zmien v gramatickom systéme. V nárečiach – podobne ako v druhej štruktúrnej variante národného jazyka, teda v spisovnej slovenčine – tento typ nespája iba sémantický príznak rezultatívnosti; adjektíva tohto typu označujú vlastnosť, ktorá je výsledkom cielavedomej činnosti resp. procesu. Procesom môže byť výroba či úprava produktu alebo spracovanie suroviny. Spomenúť možno napr. tieto vlastnosti potravín: *mletý* (mak, orechy, korenie), *mrazený* (mäso, ovocie, zelenina), *pečený* (zemiaky, mäso), *plnený* (koláč, paprika), *strúhaný* (zelenina, ovocie, syr), *sušený* (huby, ovocie, mäso), *ťahavý* (jablkový závin), *trený* (cesto), *varený* (zemiaky, mäso, vajcia), vlastnosti predmetov či produktov, napr. *liaty* (zvonec), *leštený* (nábytok), *maľovaný* (džbán, vajce), *murovaný* (dom), *viazaný* (koberec), *vyrezávaný* (stôl, stolička) a pod. K týmto vzťahovým adjektívam (príslušným kvalifikátorom príd. ich označuje aj KSSJ), ktoré vznikli z neprefigovaných (nedokonavých) trpných prídavných (širšie slovies), existujú participiálne pendanty od dokonavých slovies, napr. *mleté mäso* – *pomleté mäso*, *strúhaný syr* – *postrúhaný syr* a i. Rozdiel medzi nimi sa markantne prejavuje v protiklade aktuálnosť//neaktuálnosť. Aktuálnosť, ktorú si uvedomujeme pri ich konfrontácii s konkurujúcimi adjektívami, znižuje mieru kvalitatívnosti prídavných

6. Typické prídavné mená vyjadrujú na časovej osi tri druhy vlastností. Sú to vlastnosti trvalé, pôvodné, teda nenadobudnuté (*Sestra má sivé oči*), natrvalo nadobudnuté či získané

(*Matka má už sivé vlasy*) alebo získané len prechodne, dočasne (*Dnes je obloha sivá*). Príčastia, ktoré označujú natrvalo alebo prechodne nadobudnuté vlastnosti (sú na spomínanom „póle“ kvalitatívnosti a charakterizujú ich vlastnosti vyplývajúce z deja), sa zaraďujú do lexikálno-sémantických skupín adjektív. Ide napríklad o príznaky farby (*zmodrané pery, očervenené líca, začiernené múry, zožltnuté papiere*), hmatové vlastnosti (*naostrená sekera, otupený nôž, stvrdnutý chlieb, zmrznuté blato*), príznaky chuti (*osladený čaj, zhorknutá káva*), teplotné vlastnosti (*rozohriaty vzduch, vychladnuté jedlo*), konzistenčné vlastnosti (*okrstené víno, rozbahnená pôda, zrazené mlieko, zrednuté vlasy, zvlhnutý tabak*), psychické, fyzické a fyziologické stavy a vlastnosti živých bytostí, napr. *nacenganý, nacúhaný, ohluchnutý, onemený, opitý, oslepnutý, vyhladnutý, vychudnutý, vysmädnutý, vytriezvený* (človek), *nasedlaný* (kôň), *nabehaná, nahonená* (koza, ovca), *skrehnutý, vymrznutý* (brat) a pod. Recenzné posudky 2. zväzku SSN naznačili, že určovanie slovnodruhovej „príslušnosti“ a zaraďovanie jednotlivých dokladov k príslušným lexikálnym jednotkám (heslovým slovám) patrí aj v tomto projekte prinajmenšom k diskusným témam.

7. Adjektivizácia n/t-príčastí zahŕňa viacero odlišných procesov. Ich zavŕšením je lexikalizácia pôvodne „nesamostatného“ (slovesného) tvaru, vznik novej lexikálnej jednotky označujúcej vlastnosť. Dešifrácia a správna interpretácia týchto procesov nie je jednoduchá. Ukazuje sa však, že nosným pilierom prechodu je sémantika. Slovnodruhové prechody sú jedným z najvýraznejších prejavov dynamickosti súčasného stavu jazykového systému v nárečiach, a preto by malo byť ambíciou autorov *Slovníka slovenských nárečí* prezentovať ich korektne a komplexne.

LITERATÚRA

- DOKULIL, M.: K otázke slovných druhových prevodů a přechodů, zvl. transpozice. In: Slovo a slovesnost, 43, 1982, s. 257 – 271.
- Krátky slovník slovenského jazyka. 4. vyd. Red. J. Kačala. Bratislava: Veda 2003. 986 s.
- NĚMEC, I.: Vývojové postupy české slovní zásoby. Praha: Academia 1968. 192 s.
- PAULINY, E.: Vývin opisného pasíva v slovenčine. In: Jazykovedné štúdie. 13. Red. J. Horecký. Bratislava: Veda 1977, s. 225 – 230.
- PECIAR, Š.: Slovo ako lexikálna jednotka. In: Slovo a slovník. Red. J. Ružička, I. Poldauf. Bratislava: Vydavateľstvo SAV 1973, s. 55 – 61.
- SEJÁKOVÁ, J.: Adjektivizácia n/t-príčastí. In: Dynamika slovnej zásoby súčasnej slovenčiny. Red. J. Kačala. Bratislava: Veda 1989, s. 200 – 211.
- Slovník slovenských nárečí. I. (A – K). Red. I. Ripka. Bratislava: Veda 1994. 938 s.

Vinohradnícky termín ako zdroj ďalšieho bádania

PAVOL ŽIGO

V jednom zo svojich jazykovedných príspevkov, ktorý okrem vysokej poznávacej hodnoty obsahuje aj množstvo inšpiratívnych prvkov, J. R. Nižnanský napísal: „V nárečovej vinohradníckej terminológii – podobne ako v slovníku iných prírodných, hospodársko-výrobných a spoločenských oblastí – vyskytujú sa apelatíva, ktoré sa uplatnili ako toponymické lexémy“ (Nižnanský, 1980, s. 288 – 294). V citovanom príspevku si jeho autor na pozadí nemecko-slovenských jazykových kontaktov všima apelatívum *greft* a toponymum *Grefit(y)*, *Grafil*, *Grafile*, *Grechty* (striedanie *f*ch typu *krufta* – *kruchta*, *cufta* – *cuchta*). Pôvod týchto podôb je podľa J. Nižnanského (tamže) v nemeckom slove *krecht* vo význame „spôsob zimného uskladnenia zemiakov, zeleniny“, najmä však „kírmnej alebo cukrovej repy“. Autor príspevku upozorňuje, že apelatívum *greft* sa v ľudovej vinohradníckej terminológii používa iba v úzkej skalickej oblasti, kde sa nevyskytuje len v oronymii, ale aj ako apelatívum vo význame *priekopa*. Opierajúc sa o etnografickú literatúru J. R. Nižnanský ďalej uvádza, že apelatívum *greft*, vyskytujúce sa v susedných juhomoravských dialektoch v podobách *Grefty/Krefty*. V. Frolec (1974, s. 24) uvádza, že táto podoba má pôvod v nemeckom slovese *graben* = hrabať, kopať a apelatívum *greft* je na sledovanom území známe vo význame „jamky na vysádzanie viničných sadeníc“. Takýto spôsob sa vo vinohradníctve používal pred rigolovaním, t. j. v druhej polovici 19. stor.

Aj napriek tomu, že v čase koncipovania či uverejnenia príspevku J. Nižnanského nebol vydaný *Historický slovník slovenského jazyka* ani príslušný zväzok *Slovníka slovenských nářečí*, význam a metodologická hodnota príspevku je práve v tom, že sa v ňom využil nárečový aj historický pramenný materiál, východisko spomínaných lexikografických prác. S odkazom na K. Palkoviča (1968, s. 233 a n.) J. R. Nižnanský výskyt apelatíva *greft* lokalizuje do skalickej oblasti, v ktorej sa pripravený viničný prút *sadil príčki* do jarkov nazývaných *grefti* (inde na juhozápadnom Slovensku to boli trojuholníkové alebo štvorcové jamy nazývané *jama*, *jamka/janka*, *jamník*, *slop*, *šlopec*, *stupka*, výchslv.¹ *dolok*, *dolína*, *dolínka*). Slovom *greft* sa v Skalici pomenúva rad viniča s kolíkmi, v Gajaroch a Kuchyni má toto slovo podobu *griftňa* (Palkovič, tamže). V citovanom príspevku J. R. Nižnanský uvádza, že určenie presného významu apelatíva *greft* sťažuje variabilnosť lexikálneho významu výrazov odvodených od tohto základu a že odvodené termíny na označenie blízkych alebo vzdialenejších vinohradníckych reálií približujú pôvodný či najtypickejší význam slova *greft*.

Po vydaní Historického slovníka slovenského jazyka (1991, zv. 1, s. 383) žiada sa nám uviesť údaje o tomto apelatíve: *greft* = viničný riadok: *hotarum sa platy od gedneho každého greftiu po gednom gragczaru* (17. stor.), *azsy triczet greftiu widiel* (Skalica 1723), *greftovať* = upravovať, kopať vinnicu do riadkov, riadkovať: *w obecniim greftowaly; bratr mug se dal do greftiowany* (Skalica 1633, 1724²). V *Slovníku slovenských nářečí* (zv. 1, s. 508, autor J. R. Nižnanský) sa pri hesle *greft* uvádza-

¹ výchslv. - východoslovensky

² V druhom zväzku Historického slovníka slovenského jazyka sa na s. 134 uvádza aj apelatívum *krecht* vo význame „jama na uskladňovanie zeleniny na zimu, hroblá: scrobes: krechty“ (1679).

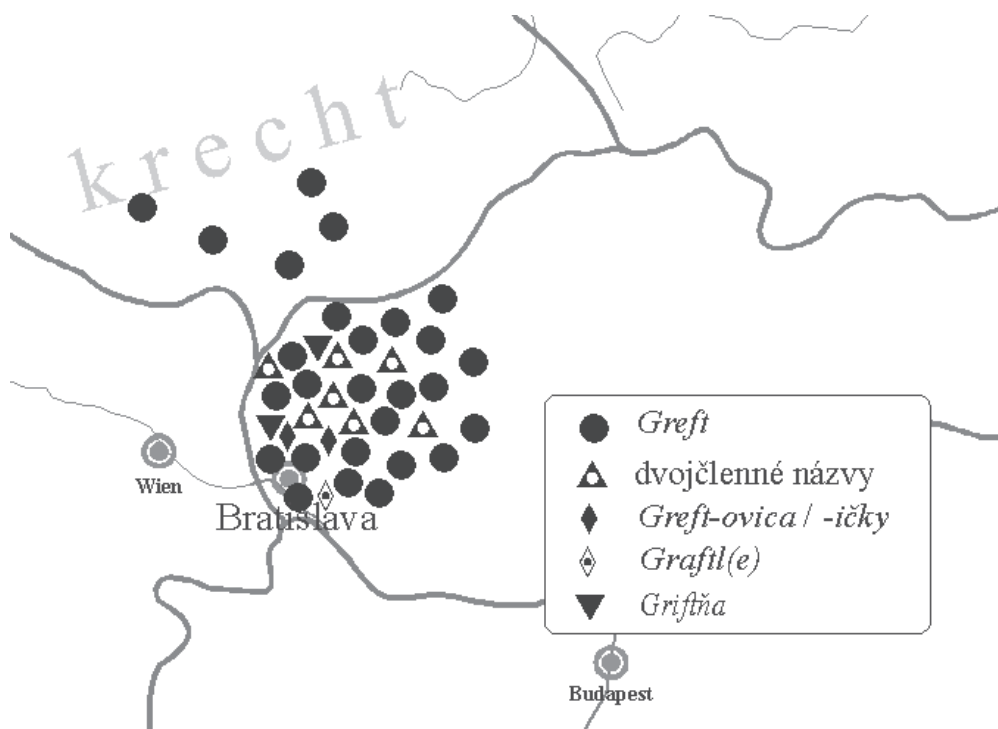
jú dva významy: **1.** skal vin. **a)** priečný rad viničných krov s brázdou vo vinohrade: *Prut sa sadil prički do greftu* (Skalica); *greft* (Mokrý Háj SKA) **b)** spon, ulička medzi radmi viniča, príp. obe ako celok: *Na pár greftoch je tam nasadení grincajch* (Skalica) **2.** skal vin. súvislá brázda pri hlbokom jarnom kopaní vinice al. pri rigolovaní pod výsadbu viniča: *Pri kopaňi pošnice sa otvíral greft a z druhého zavíral* (Mokrý Háj SKA); *greft* (Skalica).

Zo základného opisu terénnych útvarov v príspevku J. Nižnanského (1980, s. 288 – 294) vyplýva, že apelatívum *greft* sa stalo na väčšom území motivačným činiteľom vzniku oroným: Bratislava-Rača, Bratislava-Dúbravka, Bratislava-Karlova Ves, Bratislava-Vajnory, Svätý Jur, Záhorská Bystrica, Stupava, Slovenský Grob, Pezinok, Limbach, Vinosady, Šenkvice, Báhoň, Vištuk, Cífer, Modra, Kráľová, Dubová, Budmerice, Štefanová, Častá, Dolany, Suchá nad Parnou, Dolné Orešany, Trstín, Veľký Biel, Horná Krupá, Dubovce pri Skalici (Vidovany), Oreské, Smrdáky. Dvojčlenné názvy typu *Horné Grefty*, *Dolné Grefty* sa vyskytujú v Borovej, Cíferi, Hornej a Dolnej Krupej, v Modre, typy *Krátke grefty*, *Dlhé grefty* sú v lokalitách Stupava, Limbach, Smrdáky (*Podlžené grefty*), *Mátske grefty* (Stupava), *Cerovské grefty* (Šenkvice), *Galské grefty* (Pezinok), *Pánske grefty* (Dolné Orešany), *Na Greftoch* (Cífer), *Nad Grefti* (Stupava), *Nad Grefti*, *Nad Greftami* (Dolná Krupá), iné podoby sa vyskytujú v lokalitách Vinosady (*Greftičky*), Bratislava-Karlova Ves (*Greftovica*), Modra (*Greftovská studnička*, resp. adjektívizovaná podoba *Greftovská*).

Toto slovo sa z nemčiny rozšírilo aj do českých a moravských dialektov (pozri *Český jazykový atlas*, zv. 3, mapa 119) a po kartografovaní výskytu apelatíva *greft* a oroným, pri ktorých je toto apelatívum motivačným činiteľom, vzniká zaujímavý areál, ktorý z hľadiska apelatívnej aj propriálnej lexiky možno charakterizovať ako apelatívny priestor, ovplyvnený nedomácim prostredím (porov. *Český jazykový atlas*, zv. 1 – 3, R. Šrámek, 1999, S. Kloferová 1994, 1999, 2000) a rovnakým historickým vplyvom a spoločenskými pomermi ovplyvňujúcimi jeho formovanie. Ako ukazuje nárečový a historický pramenný materiál, aj tento apelatívny priestor je poznačený sociálnym príznakom a vzájomným vplyvom odlišných jazykových systémov. Na základe historicko-spoločenských faktov a výsledkov kartografického spracovania lexiky v *Atlase slovenského jazyka* (zv. 4, 1984) a v *Českom jazykovom atlase* (zv. 1 – 3), z ktorých vychádzajú aj naše poznatky, možno konštatovať, že konkrétna vrstva apelatívnej lexiky obsahuje vo vzťahu k areálu výrazný sociálny príznak, ktorý poukazuje na vplyv nemčiny v oblasti vinohradníckej terminológie na západnom Slovensku, najmä na slovensko-nemeckej jazykovej hranici. Porovnanie výskytu podoby *greft* v juhovýchodomoravskej vinohradníckej oblasti a paralelného zásahu apelatíva *krecht* vo význame „jama na uskladnenie zemiakov, zeleniny“, najmä však „křmnej alebo cukrovej repy“ zo západu (pozri *Český jazykový atlas*, zv. 3, mapa 119) a výskyt apelatíva *greft* a oroným, motivovaných týmto apelatívom na západnom Slovensku, ide o jav, resp. hláskoslovné zmeny, charakteristické pre bavorské dialekty. A tak možno apelatívum *greft*, ktoré sa zachovalo aj v oronymii, zaradiť medzi bavorské austriacizmy, ktoré na sledované územie prenikali od 13. stor. zásluhou kontaktov malokarpatskej a nitrianskej vinohradníckej oblasti a blízkych rakúskych oblastí (pozri obrázok, resp. B. Varsik, 1984, s. 38; V. Sedlák, 1994, s. 13 a n.). B. Varsik (o. c., s. 132 – 133) uvádza, že rozsah osídlenia malokarpatských oblastí v 13. a 14. stor. bol taký výrazný, že zmenil etnické pomery tohto regiónu a tento trend pretrval až do prvej polovice 16. stor. (podrobnejšie o tom J. Baďurík, 1996). Vinohradnícka slovná zásoba, ktorá má korene v nemeckej kolonizácii z polovice 13. stor., sa upevňovala aj napriek čiastočnému oslabeniu kontaktov malokarpatského areálu s rakúskymi krajinami v dôsledku hospodárskych a spoločenských nariadení. Uhorský, český a poľský panovník podpísali na jeseň roku 1335 Vyšehradskú dohodu, v ktorej okrem nástupníckych otázok vyvinuli aj protihabsburský tlak a pričínili sa o hospodársku blokádu Viedne tým, že obnovili starú suchozemskú cestu z Budína cez Ostrihom, Trnavu, Jablonicu, Hodonín a Prahu do Nemecka (Z. Fiala, 1978, s. 60). Zdalo by sa, že vtedajšia prešporská a malokarpatská oblasť sa dostala mimo obchodných ciest tým, že Ľudovít I.

6. januára 1336 zvýhodnil mýtnou tarifou obchodníkov na tzv. Českej ceste vedúcej mimo Prešporka. Karol Róbert však oslabil pôvodný zámer hospodárskej blokády Viedne a povolil obchod a dovoz tovarov z Viedne (AMB, fond 1336, Nr. 66). Aj napriek tomuto spoločenskému a ekonomickému vývinu však malokarpatské vinohradníctvo dosahovalo také dobré výsledky, že kráľ Žigmund potvrdil listinou zo 6. marca 1418 (AMB, 1418, Nr. 883) právo, na základe ktorého sa do Bratislavy mohlo dovážať víno z rakúskych krajín len so súhlasom mestského senátu (podrobnejšie je táto vinohradnícka problematika spracovaná v práci J. Kallesného, 1969 a J. Baďuríka, 1996).

Za upozornením J. Nižnanského na to, že apelatívum *greft* sa v ľudovej vinohradníckej terminológii používa iba v úzkej skalickej oblasti, kde sa nevyskytuje len v oronymii, ale aj ako apelatívum vo význame *priekopa*, je skryté veľké množstvo ďalších bádateľských možností, ktoré okrem dialektológie zasahujú najmä históriu jazyka, vnútrojazykové a medzijazykové vzťahy, oblasť všeobecných dejín a výrazný sociálny aspekt. Takýchto inšpirácii skrývajú Nižnanského články nekonečné množstvo a každý z nich treba čítať pozorne kvôli ich obsahu, ale aj kvôli ich medziriadkovým hodnotám, lebo aj vďaka nim sa ako súčasť bádateľského odkazu J. R. Nižnanského stali hlbokou studnicou poznania.



LITERATÚRA

AMB, Archív mesta Bratislava. Fond 1336, 1418.

ASJ, Atlas slovenského jazyka. Zv. IV. Časť 1. Lexika. Red. E. Pauliny. Bratislava: Veda 1984. 464 s.

BAĎURÍK, J.: Westslowakische Städte und Wein in 13.–15. Jahrhundert. Sammelband aus dem Konferenz *Stadt und Wein*. In: Stadt und Wein – Linz/Donau. Stadtmuseum Klosterneuburg 1996. s. 85 – 98.

Český jazykový atlas. Zv. 1. Red. J. Balhar et al.. Praha: Academia 1992. 428 s.

Český jazykový atlas. Zv. 2. Red. J. Balhar et al.. Praha: Academia 1997. 512 s.

- Český jazykový atlas. Zv. 3. Red. J. Balhar. Praha: Academia 1999. 579 s.
- Historický slovník slovenského jazyka. I. A – J. Red. M. Majtán. Bratislava: Veda, vydavateľstvo SAV 1991. 536 s.
- Historický slovník slovenského jazyka. II. K – N. Red. M. Majtán. Bratislava: Veda, vydavateľstvo SAV 1992. 616 s.
- KALESNÝ, F.: Aus der Geschichte des Weinbaus und der Weinbereitung in Bratislava. In: Zborník *Bratislava*. IV. Bratislava: Vydavateľstvo SAV 1969, s. 290 – 312.
- KLOFEROVÁ, S.: K německým výpůjčkám v nářečích. In: Slovo a slovesnosť. LV. 1994, s. 202 – 207.
- KLOFEROVÁ, S.: Die Struktur der Benennung in Sprachkontakt (anhand des Tschechischen Sprachatlas). In: Erträge der Dialektologie und Lexikographie. Festgabe für Werner Bauer zum 60. Geburtstag. Viedeň 1999, s. 289 – 302.
- KLOFEROVÁ, S.: Nářečí v kontaktu. In: Čeština – univerzália a specifika. Zv. 2. Brno: Masarykova univerzita 2000, s. 47 – 52.
- NIŽNANSKÝ, J.: *Greft* – vinohradnícke apelatívum a toponymum. In: Slovenská reč. 45, 1980, s. 288 – 294.
- PALKOVIČ, K.: Nářečie Skalice. In: Skalica v minulosti a dnes. Bratislava: Obzor 1968, s. 233 – 252.
- SEDLÁK, V.: Die älteste Besiedlung des Komitatus Bratislava. In: Studia Historica Slovaca. XVIII. Bratislava: Veda 1994, s. 13 – 128.
- Slovník slovenských nářečí. Zv. 1. A – K. Red. I. Ripka. Bratislava: Veda 1994. 936 s.
- ŠEMBERA, A., V.: O Slovanech v Dolních Rakousích. In: Časopis Českého museum. 18. 1844, s. 536 – 549, 19. 1845, ss. 164 – 189, 346 – 357.
- ŠRÁMEK, R.: Zur Wortgeographie der deutschen Lehnwörter in den tschechischen Mundarten. In: Beharrsamkeit und Wandel. Viedeň: Praesens 1999, s. 295 – 306.
- VARSÍK, B.: Über die Besiedlung der West- und Mittelslowakei. In: Zborník *Bratislava*. XIX. Bratislava: Veda 1984, s. 38 – 151.

Názvy odrôd zemiakov v slovenských nárečiach

ADRIANA FERENČÍKOVÁ

Jedným z tematických okruhov, na ktoré z etnograficko-dialektologického aspektu zamerlal svoju pozornosť Jozef Nižnanský, bolo pestovanie a uskladňovanie obilia (Nižnanský, 1958; 1960; 1978), základného poľnohospodárskeho produktu jeho rodnej chlebobdarnej trnavskej roviny. V svojich prácach zachytil nielen veľkú časť bohatej nárečovej terminológie z tohto poľnohospodárskeho odvetvia, ale slovenskej nárečovej lexikografii v nich zanechal aj spoľahlivý zdroj informácií o ich významovej náplni. Témou tohto príspevku, venovaného jeho pamiatke, je iba malý výsek z bohatstva slovnej zásoby slovenských nárečí spojenej s pestovaním, ošetrovaním a zužitkovaním zemiakov, nášho druhého chleba, dominantnej plodiny vrchárskych oblastí.

Je známe, že zemiaky sa do Európy dostali z južnej Ameriky v 16. stor. Spočiatku sa pestovali ako okrasná rastlina, ako poľnohospodárska plodina sa rozšírili v nemeckých krajoch v 1. pol. 18. stor. a postupne sa udomácnili v celej Európe (porov. A. Habovštiak, 1973, s. 71). Prvú zmienku o ich pestovaní na Slovensku nám zanechal mních Cyprián z Červeného Kláštora vo svojom latinsko-nemeckom herbári z r. 1768 (*Encyklopédia Slovenska* 1, s. 345) a odporúčanie v ľudovýchovej brožúrke *Wynaučeny o lenu a konopy dorabany pre kraganuu*, vytlačenej Budíne r. 1789, aby sa ich semená vysievali na *rolu, ktera dobru vrodu podzemnih jablek donesla*, môžeme vnímať aj ako svedectvo, že v tom čase zemiaky už na Slovensku neboli novinkou. Tento citát zároveň dokazuje, že pre zemiak slovenčina už vtedy mala aj domáci názov, utvorený kalkovaním nemeckého výrazu *Erdapfel*. V severozápadoslovenských nárečiach sa ujala jeho obmena *zemské* alebo *zemné jablko* (-*bu*-) alebo *japko* (na severnej Morave dodnes *zemské japko* – p. *Český jazykový atlas* 3, s. 268 – 270). Z tohto dvojslovného názvu univerbizáciou vznikli slovotvorné varianty *zemiak*¹, *zemák*, *zemňák*, *zemka* (porovnaj: *Skodž do pivňice po zemki!* Snežnica KNM), *zemča* (*Keď boli zemčata pohňite, nastruhali sa a upiekli polišňaki* Zborov nad Bystricou KNM), jeho druhá časť pretrváva v slovotvornom základe slov *jabučina*, *jabučňisko*, používaných na okolí Bytče vo význame ‚zemiaková vňať‘, ‚zemiačnisko‘.

Aj historické doklady na iné rovnoznačné lexémy potvrdzujú jednak to, že na Slovensku boli zemiaky v 2. pol. 18. storočia už dobre známe, jednak fakt, že už v tom čase sa označovali výrazmi, ktorými sa v nárečiach pomenúvajú dodnes – porovnaj záznamy z r. 1771 *Y bandurky w nassich zahradoch mawame* z Beňadikoviec pri Svidníku (*Historický slovník slovenského jazyka* I, s. 110; ďalej HSSJ) a z r. 1794 *...paholok krumple pgekow...* z Poníka (HSSJ II, s. 148). Latinskému názvu *Solanum tuberosum* prisúdil A. Kralowanszky ekvivalenty *sswabka*, *grule* (*Natvralis historiae compendium*, Levoča, 1795 – HSSJ I, s. 384), L. Bartolo-

¹ R. Stoličná (1978, s. 472-473) sa pozastavuje nad faktom, „že sa jeden z ľudových názvov zemiakov – *zemiaky* – stal spisovným výrazom, hoci tento názov nepatrí ani ku kvantitatívne najviac rozšírenému názvu, ani nie je známy v tradičných a najprosperujúcejších zemiakárskych oblastiach.“

meides v náučnom spise z r. 1798 k slovu *grule* pripojil synonymá *zemčaky*, *krumple* a nevročený kalendár z 18. storočia pouča, kedy treba *grumbiri neb erdäpfle sadit* (HSSJ II, s. 148).

Bernolákovec J. Fándly vo svojich ľudovýchovných spisoch zemiaky označuje najčastejšie slovom *krumple*, popri ňom však používal aj výrazy *kolempír*, *erdeple*, *podzemské jablka*, *zemnáki*, *zemáki*, *švábská repa*, *šwábka* (M. Majtánová, 1992, s. 131). A. Bernolák (*Slowár*, 2. zv., s. 1107 – 1108) pri hesle *krumpla* uvádza synonymický rad *šwábka*, *zemák*, *podzemné (podzemské) jablko*, *švábská repa*. Ako zistila M. Majtánová, v jeho *Slowári* sú okrem výrazov *podzemné/podzemské jablko* všetky tieto názvy aj samostatnými heslami. Podobu *zemnák* podľa jej mienky Bernolák do normy nepojal ako nadbytočnú popri podobe *zemák* a názvy *podzemné/podzemské jablko* úmyselne obmedzil ako kalk nemeckého slova *Erdapfel* (M. Majtánová, s. 131). V sedemdesiatych rokoch 19. storočia však už v spisovnom jazyku mal pevnú pozíciu názov *zemiak*. Môžu nás o tom okrem iného presvedčiť aj odbornopopularizačné príspevky G. K. Zechentera Laskomerského (1872, 1874, 1876).

Podľa *Atlasu slovenského jazyka IV* majú v slovenských nárečiach najväčší územný rozsah lexikálne varianty vychádzajúce z novohornonemeckého slova *Grundbirne* a jeho nárečových obmien. Tohto pôvodu sú názvy *krumple*, *kromple*, *krumpole*, *krompele*, *k(r)omper*, *krompachi*, *grumbír*, *grule* (A. Habovštiak, ASJ IV, 2. časť, s. 72). Kalk výrazu *Grundbirne* v našich nárečiach nemáme². Jeho rakúske synonymum *Erdäpfel* prevzali severozáhorské nárečia ako *erteple*. V nemeckom vlastnom mene *Brandenburg* má pôvod názov *bandurki* práve tak ako české *brambory* a ich nárečové fonetické obmeny (A. Habovštiak, 1973, s. 72).

Názov *šwápka* v Liptove, na dolnej Orave a čiastočne na turčianskom Považí a názov *repa*, ktorým sa zemiaky pomenúvajú na strednej a hornej Orave, sa vyvinuli zo spojenia *švábska repa* (A. Habovštiak, 1973, s. 73), prvý univerbizáciou, druhý rozšírením významu slova *repa*. Predpoklad R. Stoličnej (1978, s. 473), že slovo *repa* vo význame ‚zemiaky‘ preniklo k nám z poľštiny, nepotvrdzujú zistenia areálovej lingvistiky – *Mały atlas gwar polskich* (zv. XI., mapa č. 545) zachytil tento názov iba na malej poľsko-slovenskej pomedznej oblasti na poľskej časti Oravy, kde sú aj obce so slovenským obyvateľstvom.

Z názvov, ktorými sa v slovenských nárečiach označujú zemiaky vo všeobecnosti, má najmenší areál výraz *bobále*, známy v Brezovej pod Bradlom. Na susednej moravskej strane zaznačil F. Bartoš *bobále* v obci Suchan (1886, s. 309).³

V súvislosti so všeobecným názvom zemiakov treba pripomenúť, že názvy *grumbír*, *šwábka*, *repa* význam hromadnosti vyjadrujú singulárovou formou a tá sa uplatňuje aj pri názvoch jednotlivých odrôd.

Podľa R. Stoličnej (1974, s. 473) je veľké množstvo ľudových názvov zemiakových sort (cca 150) dôsledkom širokého uplatnenia zemiakov ako konzumnej aj krmnej plodiny a priemyselnej suroviny, a teda aj špecializácie v pestovateľských postupoch. Podopretím tohto názoru môže byť aj informácia F. Bartoša, že moravsko-slovenské, valašské a lašské nárečia už po storočí od všeobecného rozšírenia zemiakov mali na pomenovanie ich jednotlivých odrôd 96 lexikálnych a lexikálno-slovotvorných variantov (F. Bartoš, 1886, s. 309).

Aj údaje, ktoré doteraz zhromaždila slovenská dialektológia, svedčia, že naše nárečia pri rozlišovaní zemiakových sort disponujú rozsiahlym súborom tak domácich výrazov s rozličnou motiváciou, slovotvornou štruktúrou i zvukovou stavbou, ako aj rozmanito adaptovaných slovenských odborných názvov a slov cudzieho pôvodu. Materiálová základňa *Slovníka slovenských nářečí* (ďalej SSN) v súčasnosti obsahuje viac ako 150 lexikálnych a lexikálno-slovotvorných variantov. Z nich výrazná časť funguje ako miestne alebo územné synonymá, čo podľa nášho názoru tiež svedčí o tvorivosti nářečí v oblasti slovnej zásoby. Napr. v južnotren-

² V materiáli pre *Slovanský jazykový atlas* (SJA) je doložený len z časti slovinských nářečí.

³ Všetlovenské slovo **bobъ* na pomenovanie zemiakov okrajovo využili slovinské, ukrajinské a bulharské nářečia (kartotéka SJA; *Български диалектен атлас*, 2001, s. 425 a 507).

čianskych nárečiach názov *amerikán* je rovnoznačný so slovom *ružák*, *modrák* je to isté ako *svetlák*; v Sokoli KOS *jarne se volaju ružovo abo amerikanki*; v Skalici *pálenické erteple* majú aj novšie meno *bóni*; vo Vajnorochoch *rohlički* volajú aj *roškové krumple*, v Turci koexistujú slovo-tvorné varianty *buriaki* a *buriaňe*, *ružiaki* a *ružouki*, v Podkoniciach BB *žltie krumple* volajú aj *jamoše*; v Štefanove SEN je synonymom názvu *okále* názov *pakláki* a podobných príkladov by sa našlo aj viac.

Do materiálovej bázy SSN sa viaceré názvy odrôd zemiakov získali z krajových slovníkov (z nich počtom údajov vyniká *Gemerský nárečový slovník*) a vlastivedných monografií. Tak napr. V. Vážný v 20. rokoch minulého storočia v Turci zaznačil a do pripravovaného Slovníka turčianskych nárečí⁴ zaradil tieto názvy a ich varianty: *buriaki*, *buriaňe*, *červenáki*, *fidole*, *fidolňe*, *fidolki*, *obrouki*, *orauki*, *plesňiaki*, *prajziaki*, *roški*, *ružouki*, *ružiaki*, *ružliaki*, *sňahouki*, *svetláki*, *svetliaki*, *svetlé zemiaki*, *žltáki*. Rozdelil ich na názvy a) motivované sfarbením pokožky: *červenáki*, *ružouki*, *ružiaki*, *ružliaki*, *svetláki*, *svetliaki*, *svetlé zemiaki* a ich synonymum *plesňiaki* ,veľké zemiaky s modrastou kožkou', *žltáki*, *sňahouki* a ich synonymum *biele zemiaki*; b) motivované pôvodom: *orauki*, *prajziaki*; c) motivované tvarom: *roški*; d) motivované veľkosťou: *obrouki*. Názvy *fidole*, *fidolňe* (podľa informátora z Mošoviec sú *podlhovasté, tmavosvetlé, viborné na pečenia, misia sa him obidva konce zrezať, inag vibúša*) a *buriaki* eviduje bez udania ich motivácie. Podľa nás aj názov *buriaki* a jeho variant *buriaňe* je motivovaný sfarbením.⁵

V Detve výskum zachytil odrody *jánouki*, *beláňe*, *ružiaki*, *sňehouki*, *poliaki*, *pariski*, *švápki*. V Podkoniciach sú *ružouke* včasné zemiaky s ružovkastou hladkou kožkou, podlhovasté, málo trvácne, sypké, *tajouke* sú kvalitné, trvácne, tvarom podobné ružovkám, ale kožku majú žltavú, drapľavú, dobre rodivé *biele blatkie krumple* sú to isté čo *biele ružouke*, *žltie krumple* čiže *jamoše* sú hojne rodivé, veľké, okrúhle, hrboľaté, so zárodkovými očkami v priehlbine a so žltkavým vnútrom, *červenie krumple* sú podlhovasté, horšej kvality, hladké, s červenou kožkou, *červenie paradajke*, inde známe ako *špirituski*, sú okrúhle, hrboľaté, tvrdé, nekvalitné (zle sa varia), ich koža je drapľavá, dužina žltkastá, *cigánke* majú fialovomodrú kožu i dužinu, tvarom a kvalitou sú podobné ružovkám a sú chutné a trvácne, *roške* sú malé, kvalitné, ale zriedka pestované.

V Starej Turej pestovali *jánské* (najvčasnnejšie), *ružáki*, *modráki* (dozrievajú po žatve), *rohliki* (šalátové), *červené* (boli pokladané za najcenejšiu odrodu, lebo boli *sipké jako siér*), *červené pálenické*. Z myjavských kopanic sú doložené aj *štiépené*, podlhovasté zemiaky s drapľavou kožkou, vo Vajnorochoch v minulosti sadieli *jánské*, *rané žuté*, *rohlički/roškové krumple*.

Na zistenie druhových názvov zemiakov v slovenských nárečiach sa osobitne zameral K. Palkovič, keď do *Dotazníka pre výskum slovenských nárečí*⁶ v časti V. Druhy, sorty a biológia plodín popri otázkach 17. zemiak, 18. časti zemiaka a) vňať, b) bobuľa na vňati, c) hľuza, d) vňať spolu s hľuzami zaradil aj otázky zisťujúce, ako sa nazývajú včasne dozrievajúce zemiaky (19a), neskôr dozrievajúce zemiaky (19b) a sorty zemiakov pestované v mieste výskumu (20). Takto celoplošne získané bohaté údaje v kartotéke SSN rozšírila aj excerpčia zo súvislých nárečových textov.

⁴ Rukopis je archivovaný v Jazykovednom ústave Ľ. Štúra SAV.

⁵ Adjektívum *burý*, *buravý* sa v *Slovníku slovenského jazyka* a v SSN vysvetľuje ako tmavosivý, popolavý, v HSSJ ako tmavosivý. Podľa SSN má odroda neskorého hrozna nazývaná *burák* (Brestovany TRN, Trakovice HLO) sivomodrú farbu. Na Orave slovo *burí* má význam i ,šedohnedý', *buňáki* sú druhom neskorých zemiakov (A. Habovštiak, 1995, s. 74). V kartotéke SSN sú doložené spojenia *burí kuoň* (Horná Lehota DK), *bure oči* (Markušovce SNV), *bure zajace* (Spišský Štvrtok SNV). Súkno z bielej aj čiernej vlny sa v Lip-tove nazýva *buravuo* (K. Ondrejka, 1997, s. 70).

⁶ Dotazník pre výskum slovenských nárečí. I. časť. Zostavil K. Palkovič. Vydala Katedra slovenského jazyka a literatúry FFUK v Bratislave v júni 1961. (3+73 s., formát A4, cyklostyl)

V kartotéke SSN je slovo *odroda* zachytené iba v spojení s pestovaním viniča. V súvislosti so zemiakmi sa v nárečiach používajú výrazy *sorta*, *fajta*, *fajt* (s fonetickými variantmi *pajt*, *fant*), *flok*, napr.: *Mój brad má dobrú sortu zemákvo* Čičmany ŽIL; *Te jari došikovali velmo dobrú fajtu krumpiel z Oravi* Prochot NB; *Biele zemňáki, to je naňišť pajt* Dunajov KNM; *Zalonski so mala dobri fand zemčat* Zborov nad Bystricou KNM; *Bula to fajna fajta gruloch* Lipany SAB; *Zemáki sa len tedi dobre daria, kedz vimieňáš flok* Papradno PB.

Vo význame „stratiť schopnosť reprodukcie v pôvodnej kvalite, degenerovať“ máme zo strednej slovenčiny doložené sloveso *zrodiť sa*, napr.: *Potom sa této červené ružouki zrodili a otkálsi potom doňiesli biele ružouki. Tožvie, prečo sa to tag zrodí, že to uš potom nie je takuo veľkuo* Ležiachov MAR; *Ľemaš trocha krumploų na sadeňia ? Tieto sa nán zrodeli, misin prečarať fajtu* Pukanec LVI.

Odrody s krátkym vegetačným obdobím sa v nárečiach označujú ako skoré (*skoré zemáki* Myjava; *skori bandurki* Stanča TRB), včasné (*časnie krumpľe* Senohrad KRU; *časnie ružiake* Dolná Strehová MK; *časé zemáki* Bošáca TRČ), rané (*rané zemáki* Štiavnik BYT; *raňie krumpľe* Prencov BŠ; *raňie ružiake* Senné MK; *rané žuté* Vajnory BRA), frišné (*frišné zemnáki* Turá Lúka MYJ), novotné (*novotne banduri* Dlhá Lúka BAR).

Zemiaky dozrievajúce na jeseň sú neskoré (*ňeskoré zemáki* Dubnica nad Váhom ILA; *ňeskoré grule* Kluknava GEL), pozdné (*pözne* Cinobaňa LUČ; *pozňeješ* Sokol KOŠ), jesenné (*jeseňie* Betliar ROŽ; *eseňie ružiake* Dolná Strehová MK; *esieňie ružouke* Straciny MK).

Podľa u p o t r e b e n i a sa zemiaky delia na

a) stolové sorty, označované ako jedlé, jedáce, na jedenie, napr. *zemiaki na jedeňia* Ležiachov MAR; *jellé krumpľe* Brodzany TOP; *jedáce krumpľe* Trakovice HLO; ale aj *stolovo bandurki* Žalobín VRN

b) kýmne sorty majú obyčajne prívlastok svinské, napr.: *Veliké krumpľe sa vará pre svine, preto su to svinské krumpľe* Trakovice HLO; *svinské ružiaki* Brusno PDŽ, ale zachytili sme aj jednoslovné názvy, ako sviniaky či marhovky: *Komperi male, co se davaju sviňom, se volaju sviňaki* Sokol KOŠ; *sviňáki* Bošáca TRČ; *marhouke* Veľké Straciny MK, Senné MK

c) sorty určené na priemyselné spracovanie spresňujú substantívum s významom „zemiak“ adjektívami *fabrický*, *pálenický*, *borovičkový*⁷, napr. *Fabrické krumpľe vikupuje páleňica* Brodzany TOP; *fabrické krumpľe* Trávnica VRB, Kmeťovo VRB; *Pálenické krumpľe idú na škrop* Šurany NZ; *pálenické krumpľe* Nitriansky Hrádok NZ; *pálenické* Vrbové PIE; *červené pálenické* Stará Turá; *borovičkoví grumbír* Štefanov SEN. V rovnakom význame sa používajú substantíva odvodené od slov *špiritus* a *kvit* a ako surovina pre liehovary sa sadila aj odroda so šľachtiteľským názvom *Bona* – porovnaj: *Krumpľe boli špiritusáki, také rapavé, ti sa ľúbili rozvarit* Ivanka pri Dunaji BRA; *špiritusáki su také žlté a rapavé* Siladice HLO; *špiritusáki* Pernek MAL, Rohožník MAL, Lamač BRA, Jur pri Bratislave BRA; *biele veľkie špirituske* Šipice KRU, Gregorova Vieska LUČ; *špiritusevke* Nižný Skálnik RS; *špirituski* Gemer; *kvitáki* Záriečie PB; *kvitáki* Dubnica nad Váhom ILA; *Pálenické, potom sa im rikalo bóni* Skalica; *bóni* Dubnica nad Váhom ILA.

Skoré odrody zemiakov, dozrievajúce už koncom júna a v priebehu júla, mávajú názvy motivované m e n a m i s v ä t c o v, ktorých pamätný deň spadá do tohto kalendárneho obdobia. Také sú názvy odvodené

a) od vlastného mena Ján: *jánka* Istebné DK, Krivá DK, Oravský Biely Potok TRS, Medvedzie TRS; Dolná Lehota DK (*Ve com povedala aj Žofe, ňach si ide tej naše jánki ukopať*); *jánočka* Sliache RUŽ, Lisková RUŽ, Pavčina Lehota LM; *januofka* Zázrivá DK; *jánouki* Detva ZVO; *janovke* Cinobaňa LUČ; *janouki* Závadka nad Hronom BRE, Papín HUM; *janovke* Polom RS; *jánské krumpľe* Vajnory BRA; *jánské zemnáki* Stará Turá MYJ; *jánski grumbír* Štefanov SEN; *janovo bandurki* Pavlovce GIR (*Janovo, to skore bandurki*); *maksijánki* Brestovany TRN

⁷ V záhorských nárečiach sa slovom *borovička* označuje alkoholický nápoj všeobecne (K. Palkovič, 1997, s. 12).

b) od vlastného mena Peter: *petričke* vých. Novohrad

c) od vlastného mena Jakub: *jakupka* Dolná Lehota DK (*Po ctraňou máme jakupku posadenú*); *jäkupka* Bziny DK; *jakupki* Veľčice ZM.

Názvy *mraziaki*, *mrazički*, zachytené na okolí Púchova (Záriečie, Mestečko), označujú neskoro dozrievajúcu sortu, ktorá môže ostať v zemi do začiatku mrazov.

Početné sú pomenovania motivované t v a r o m plodov.

Podlhovasté zemiaky pripomínajúce bábiku alebo ženskú postavu sa v nárečiach nazývajú *panenki* Papradno PB; *bábički* Brusno PDZ, Prievidza; *babički* Závadka nad Hronom BRE; *bielie babice* Závadka nad Hronom BRE; *kilbapke* Veľké Straciny MK; *kürbabi* Teplý Vrch RS; *gilbabe* Lovinobaňa LUČ.

Pravidelný guľovitý tvar zemiakov sa odrazil v názvoch *gule* Bošáca TRČ; *guláče* Neporadza BÂN; *okruhláki* Muránska Dlhá Lúka REV; *ritniaki* Papradno PB – ,veľké guľaté zemiaky‘.

Hrboľatým, hrčavým povrchom sa vyznačujú *kolenaki* Zborov nad Bystricou KNM; *klbavá švápa* Pucov DK; *bunčaki* (*U naz najlepši narošnu bunčaki* Spišský Štvrtok SNV; Buglovce LVO – od slova *bunč/bunča* ,hrča‘).

V názvoch *okále* (*V jasen dozrivali okále, špiritusáki aj pindráki* Stupava BRA; *okále* Pernek MAL, Rohožník MAL, Štefanov SEN) a *jamoše* (Podkonice BB – syn. *žltie krumple*) sa odrazila skutočnosť, že nimi označované odrody majú zárodkové očka vo výraznej priehlbinke.

Záhorský názov *okále* má synonymum v názve *pakláki* Štefanov SEN, ktorého pôvod možno hľadať v nemeckom slove *Backe* ,tvár‘.

Veľké zemiaky s modrastou kožkou sa v Turci nazývali *obrouki* Blatnica MAR, Mošovce MAR.

Viacere pomenovania zemiakov rožkovitého tvaru, vhodné najmä na pečenie a na prípravu zemiakového šalátu, majú v slovotvornom základe substantíva alebo spresňujúceho adjektíva koreňovú morfému *roh-*, *rož-*. Porovnaj: *rohački* Zliechov ILA; *roháčki* Bošáca TRČ; *Rohliki su dlché bielé krumple* Trakovice HLO; *rohlíki* Stará Turá MYJ, Kaniaňka PDZ, Veľká Lehota PDZ, Bošáca TRČ, Pernek MAL, Rohožník MAL, Záhorská Ves MAL; *Na erteplovi salát sú najlepši rohlíčki* Skalica; *Rohlíčki sú parádne na sauat* Hlboké SEN; *rohlíčki* Vajnory BRA; *Roški, to sa zemiaki na pečenia, ke ca dali upiedz do rúri, to sa len tak sipalo, také sipké boli* Ležiachov MAR; *Dobré zemiaki sa pestovali, červené, potom také, tu sa zvali roški* Dlhé Pole BYT; *roški* Nedožery PDZ, Nitriansky Hrádok NZ; *Na Laze zme zo dvacad vriedz roškule nakopali* Dolná Lehota DK; *roškula, roška* Ploštín LM; *rohuľa* Bobrov NÁM; *roškové krumple* Ivanka pri Dunaji BRA, Siladice HLO; *rohlíkovi grumbír* Štefanov SEN. V časti nárečí je tento druh zemiakov známy aj pod menom *kifle*, *kiflíki*, ktoré má pôvod v nemeckom slove *Kipfel* – porovnaj: *Kifle, to sú ti roški na salát* Lamač BRA; *kiflíki* Košické Hámre KOŠ.

Zemiaky predĺženej valcovitej podoby, takisto vhodné na zemiakový šalát, sú aj záhorské *sliški* (*Nasadila sem do humna tolko slíšku, že ket nám ich Pámbu požehná, tag budeme jest sami erteplovi salát. Slížek potrebuje dobrú zem* Skalica); *abovské miški* (*Miški su take dlube ja kiflíki* Košické Hámre KOŠ), kysucké *šulki* Zborov nad Bystricou KNM aj hornooravská *šulkuľa* Medvedzie TRS.

Viacere názvy zemiakov sú motivované s f a r b e n í m kožky a v niektorých prípadoch aj ich dužiny.

Bielou kožkou sa od iných sort odlišujú *beláne* Detva ZVO, Nižný Skálnik RS či *beláne* (Lukovištie RS, Ploské REV; *Já na friščig rád lem beláne zo slaninkó* Kameňany REV), *bielie babice* Závadka nad Hronom BRE; *biele krumple* (*Najvác ca dorábali bielé krumple* Trakovice HLO); *bielé krumple* Nitriansky Hrádok NZ; *bialia krompele* Mníšany REV; *biúí grumbír* Štefanov SEN.

Rovnakým sfarbením sa vyznačujú aj odrody s názvami utvorenými od slova *sneh* v jeho náležitých územných fonetických variantoch. Porovnaj napr.: *Sňahouki sa okruhle tapkavé* Ležiachov MAR; *Aj sňahovki sa u nás* Šurany NZ; *sňahouke* Veľké Straciny MK, Hronské

Kosihy LVI; *sňehouki* Detva ZVO; *sňehovki* Muránska Lehota, Muráň REV; *sňehovke* Senohrad KRU; *sňehouke* Tisovec RS; *sňehofki* Markušovce SNV; *sňihofki* Spišský Štvrtok SNV; *sneháki* Mníšany REV; *snehule* Ábelová, Cinobaňa LUČ, *snehule* Šivetice, Gemerská Milhošť REV.

Červená farba kože rozličných odrôd motivovala vznik jednoslovných názvov *červenáki*, *července* – porov.: *Aj červenáki boli prú té zemiaki, volali zme ich štátne* Ležiachov MAR; *červenáki* Bošáca TRČ, Ludanice, Brodzany TOP; *červenaki* Závadka nad Hronom BRE; *července* Cinobaňa LUČ – či pomenovaní, ktorých súčasťou je adjektívum červený: *Komperi jest červene okruhle abo červene dluhe* Sokol KOŠ; *Červené krumpke zme otkladali na zimu, lebo dlho vidržali* Trakovice HLO; *červené krumpke* Lamač BRA; *červené zemáki* Papradno PB; *šervenie krumpelje* ‚sorta včasných zemiakov‘ Muránska Dlhá Lúka REV.

Názvy viacerých odrôd sú motivované ružovou farbou kože alebo dužiny. Naše doklady dokumentujú, že názov odrody môže odrážať kombináciu vonkajšieho aj vnútorného sfarbenia alebo sfarbenia a času dozrievania.

Príklady na slovotvorný variant ružiaky, ružliaky: *Ružáki su poč čupu ružovasté* Trakovice HLO; *Rúžáki, ti bívali na jedzení* Kunov SEN; *Rúžáki sú také gulaté a ružové erteple* Hlboké SEN; *Rúžáki sú velice dobré krumpke* Záhorská Ves MAL; *biele ružiaki, červené ružiaki* Ležiachov MAR; *časnie ružiake, eseňie ružiake* Dolná Strehová MK; *ružiake raňie* Senné MK; *ružiaki* Kaľamenová MAR, Brusno PDZ, Detva ZVO, Kolárovice BYT, Záriečie PB; *ružiake* Laskomerské BB; *ružáki* Dechtice TRN, Sotina SEN, Rakovice PIE, Bošáca TRČ, Ludanice TOP; *ružáki* Lamač BRA; *ružáki* Čataj MOD, Dubová MOD; *ružáki* Ratkovské Bystré REV, Štítник ROŽ; *ružieke* Lukovišťa RS; *ružliaki* Mošovce MAR, Prievidza, Zliechov ILA; *ružliaki* Brodzany TOP, Malé Kršteňany TOP.

Príklady na slovotvorný typ ružovky: *Vnútri boli (sňahouki) tiež biele. Ako prvej té biele ružouki* Ležiachov MAR; *ružouki, ružové ružouki, červené ružouki* Ležiachov MAR; *ružovki* Trávnica VRB, Kmetovo VRB, Velčice ZM, Hostie ZM, Hronský Beňadik NB; *ružouke* Málinec LUČ, Senohrad KRU, Hronské Kosihy LVI; *ruževke* Nižný Skálnik RS.

Príklady na pomenovací model ‚ružové zemiaky‘: *Rúžové krumpke sa najfajnovšie* Šurany NZ; *Jedna gazdzina kopala ružové krumpke skoré* Ružindol TRN; *ružové krumpke* Rohožník MAL; *ružové krumpke* Nitriansky Hrádok NZ; *Jarne komperi se volaju ružovo abo amerikanki* Sokol KOŠ.

Odroda neskorých zemiakov so sivočiernou kožkou dostala v Turci názov *buriaňe* (Necpaly) i *buriaki* (Slovenské Pravno), na Orave takúto *repu* či *švápku* nazvali *burák* Krivá DK, Oravský Biely Potok TRS. Rovnakú motiváciu možno vidieť aj v názvoch *murinki* Zborov nad Bystricou KNM; *šiarňia krompele* Lubeník REV; *šiarňia grúle* Čierna Lehota ROŽ.

Nerovnomerná intenzita sivočiernej farby kože, vyvolávajúca predstavu plesne alebo zašpinenia motivovala vznik názvov *plesňula* Bobrov NÁM; *plesňuka* (*Plesňuka také drobná repa bola, sipká* Valaská Dubová DK); *plesňiaki* (Turiec); *fúľki* Čavoj PDZ; *fúľke* Veľké Straciny MK.

Odrodu nazývanú na okolí Považskej Bystrice *cigánki* informátor z Papradna charakterizoval ako zemiaky s tmavofialovou kožou. Pri Banskej Bystrici menom *cigánke* označujú chutné trváce zemiaky s fialovomodrou kožkou i dužinou.

Modrou alebo modrastou farbou kože sa od iných odrôd odlišujú sorty s jednoslovným názvom *modráki* (–e), *svetláki* (–e) alebo s adjektívom s významom ‚modrý‘ v dvojslovnom pomenovaní: *Aj modráke sadíme* Pečenice LVI; *Modráki sú dobré na salát* Chocholná-Velčice TRČ; *modráki* Štefanov SEN; *modrí grumbír* Štefanov SEN; *Svetláki kvitli na lilavo a vnútri boli tiež biele* Ležiachov MAR; *Svetláki su dobré do pálenice* Bánovce nad Bebravou; *svetláki* Brusno PDZ, Dubnica nad Váhom ILA, Bošáca TRČ, Hostie ZM, Ochodnica KNM; *svetláke* Tisovec RS, Senohrad KRU; *svetlé krumpke* Trávnica VRB; *svetlé jánki* Komjatice NZ.

Zemiaky vyznačujúce sa žltkavou kožkou alebo dužinou sa bežne označujú združeným pomenovaním – porovnaj: *To sa žltté krumple, ale neni sa zlé* Šurany NZ; *Stolovo bandurki, to žlute* Žalobín VRN; *Žolte komperi okruhle i veľke* Sokol KOŠ; *žlté zemiaki* Ležiachov MAR; *žltie krumple* Podkonice BB; *žltté krumple* Nitriansky Hrádok NZ; *žuté zemáki* Papradno PB; *žuté krumpole* Pernek MAL, Rohožník MAL; *žuté krumple* Lamač BRA; *žltté krumple* Špačince TRN; *žtlé jánki* Komjatice NZ; *rané žuté* Vajnory BRA; *žuti grumbír* Štefanov SEN. Jednoslovný názov *žltáki* (-ľ-) máme doložený iba z Turca a horného Ponitria. Na okolí Prievidze je rovnakým derivačným postupom pre inú odrodu utvorený názov *zelenáki*.

Podľa k v a l i t y kožky sú pomenované *kameňare* Spišský Štvrtok SNV; *rapáki* Muránska Dlhá Lúka REV, Čavoj PDZ, Bošáca TRČ; *rapki* Papradno PB; *räpka, rãpka* Oravský Biely Potok DK; *rapka* Lisková RUŽ; *rapula* Sliache RUŽ – ‚zemiaky s drsnou kožkou‘; *oblízance* Ležiachov MAR – ‚hladké červené zemiaky podlhovastého tvaru‘; *papierke* Hronský Beňadik NB; *satinki* (*Satinki*, *to take červene banduri* Dlhá Lúka BAR).

Ch u ť o v é vlastnosti odrody vystihujú názvy typu *dobruotke* (*Na tolčne sa najlepšie dobruotke* Tisovec RS); *masľare* Roštár ROŽ; *midlouka* Lisková RUŽ, kým r e a k c i a zemiakov pri tepelnom spracovaní sa zasa odráža v názvoch typu *pukački* Veľčice ZM – ‚zemiaky, ktoré pri pečení praskajú‘; *rozvárački* Krakovany PIE.

Viacere pomenovania poukazujú na miesto p ô v o d u, odkiaľ sa zemiaky k pestovateľom dostali. Medzi takto motivované patria názvy odvodené

a) od mena krajiny alebo kraja: *amerikáni* (-ňe), *amerikánki*, *americke bandurki* a pod. – porovnaj: *Zasadili zme si trošku amerikanov* Bánovce nad Bebravou; *Amerikáne nám už kvitnú* Muránska Dlhá Lúka REV; *Same perše sadzíme amerikanki, žebi sme jih mohli dobre popredac* Hradisko SAB; *Jarne komperi se volaju ružovo abo amerikanki* Sokol KOŠ; *Americke, to tote z ružovu skurku* Žalobín VRN; *holanki* Hlohovec; *maďare* (*Na Lúkach som nasadila samie maďare* Tisovec RS); *ňemka* Liptovská Kokava LM; *poľiaki* Detva ZVO; *poľáki* Gemerská Milhošť REV, Roštár ROŽ; *poľáki* Muránska Lehota REV; *polka* Oravský Biely Potok DK; *prajzáki* Dolný Moštenec PB; *prajziaki* Záturčie MAR; *prajzaki* Zborov nad Bystricou KNM, pochádzajúce z Pruska, *švápki, švábi* (Detva ZVO – zemiaky všeobecne sa tu nazývajú *krumple*) zo Švábska, *oraški* (Priekopa MAR) z Oravy

b) od cudzích miestnych názvov: *brašovke* Senohrad KRU, nazvané podľa mesta Brašov v Rumunsku; *paríski* (Detva ZVO) podľa Paríža; *peštáni* (Nedožery PDZ, Brusno PDZ) podľa Pešti; *vedenki* (*Vedenki se kopali na Jakuba, to byli najfčasnejšie žemňoki* Turzovka ČAD) pravdepodobne podľa Viedne; alebo podľa domácich lokalít, kde sa pestovateľsky osvedčili: *prešporáki* Záriečie PCH; *kráľovanki* Krakovany PIE a *tajouke* Podkonice BB, Sielnica ZVO, Šípice KRU; *tajóvki* Muránska Dlhá Lúka REV.

P r i e z v i s k o m šľachtiteľa alebo rozširovateľa odrody sú alebo môžu byť motivované názvy *angeli* Štefanov SEN; *arděle* Šumiac BRE⁸; *feštre* Turíčky LUČ – od mena Fester; *kardoške* Veľké Straciny MK – Kardoš; *karmažini* Pavlovce GIR, *karmažené banduri* (*Karmažené banduri, to take tvarde* Dlhá Lúka BAR) – Karmasin; *pindráki* (Rohožník MAL, Jur pri Bratislave BRA; *Pindráki, to su podlhovasté krumple* Siladice HLO; *Toho roku sa nám urodzili samé pindráki* Záhorská Ves MAL) – Pinter ?, Binder ?; *pospechi* (*Pospechi, to take bilave banduri* Dlhá Lúka BAR) – Pospech?; *richterki* (Revúca, Jelšava REV, Nandraž REV) – Richter; *šajpáni* (Oravský Biely Potok DK) – ?; *šnoplouke* (Banská Hodruša BŠ) – od mena Schnobl.

Do slovnjej zásoby miestnych nárečí – niekedy iba na krátky čas – prenikli aj adaptované šľachtiteľské názvy cudzieho pôvodu. Takéhoto druhu sú pomenovania *agersenka* (Pavčina Lehota LM – z mena Ackerseggen); *bóni* (Dubnica nad Váhom ILA; *Pálenické, potom sa im ríkalo bóni* Skalica – z latinského slova bonus ‚dobrý‘); *ela komperi* (*Vedz jezd hlatke bele dlu-*

⁸ Ide o nárečové mutácie názvu odrody Agnellka od skalického rodáka Jozefa Agnelliho (1852-1923), ktorý vyšľachtil viacero odrôd.

he, volaju še ela komperi Sokol KOŠ); *erdoládě* (Tisovský Hámor RS – z označenia Eldorado); *magdaboni* (*Magdaboni, tote su bile* Žalobín VRN; *Magdaboni, to su take hladučke a menše grulki, ale bars fajne* Spišský Štvrtok SNV); *magombóne* (Teplý Vrch RS, Lubeník REV, Roštár ROŽ, Čierna Lehota ROŽ); *magombóni* (Mníšany REV); *magombóni* (Muránska Dlhá Lúka REV); *magongori* (Šumiac BRE); *rabironda* (Ploštín LM) a iné.

Z názvu šľachtiteľskej odrody Carmen vznikli nárečové obmeny *karmeni* Mestečko PCH; *karmeli* Dolný Moštenec PB; *karmelka* Oravský Biely Potok DK; v šľachtiteľskom názve Krasava majú pôvod slovtvorné varianty *krasovi* Mestečko PCH; *krasavice* Spišský Štvrtok SNV; *krásavki* Kolárovice BYT; *kraske* Turíčky LUC. Na pôvod v domácich šľachtiteľských zdrojoch poukazujú názvy *borki* Uzovce SAB; *mirke* (vých. Novohrad); *tatranki* Uzovce SAB; *množitelki* Dolný Moštenec PB; *križovane komperi* (Abov).

Nateraz nejasného pôvodu sú pre nás názvy (*j*)*obešáki* (*Obešáki sú žuté erteple* Hlboké SEN; *jobešáki* Brodské SKA); *tinfeltki* (Skalica – „sorta žltých zemiakov“); *avláre* Turíčky LUC a *fidolě, fidolně* Mošovce MAR.

Pomoc štátnej správy pri zvyšovaní úrody zemiakov aj zlepšovaní ich kvality odráža názov *štátne zemiaki* (Turiec), pozoruhodný aj tým, že jeho významová štruktúra nie je stabilná. Porovnaj: *Štátne (zemiaky) boľi červené, také okrúhle boľi, rapavé a vnútri biele. Tera sa štátne volajú žlté* Ležiachov MAR.

Sondačný pohľad na názvy odrôd zemiakov v slovenských nárečiach ukazuje, že rozmanité sorty tejto kultúrnej rastliny, ktorá pred štvrttisícročím prikvitla na naše polia, nám obohatili nielen stravu, ale aj slovnú zásobu. Skutočnosť, že zemiaky sú pevnou súčasťou nášho každodenného života, našla odraz aj vo frazeológii. Preto tento príspevok, venovaný pamiatke nášho vzácneho kolegu a priateľa Jožka Nižnanského, ktorého jazykový prejav bol vždy prepletený rozmanitými frazémami, zaklučuje úslovie z Turca *Kto je hladní, zje aj zemiak chladní* a hístka citátov zo zbierky A. P. Zátareckého: *Dze zemák leží, nedávaj reži; Bola láska, bola, zakiaľ švábka bola, švábka sa minula, láska pomínula; Hop, hop, zajtrá rob a pozatre švábky škrob!; To je taký prorok, čo švábku jedáva; Lepši doma bandurka jak u cudzich pečenka.*

LITERATÚRA A PRAMENE

- ÁBELOVÁ, V.: Ludová strava na okolí Myjavy. In: Myjava. Zostavili M. Dugáček a J. Gálik. Bratislava: Vydavateľstvo Obzor 1987, s. 384 – 392.
- BARTOŠ, F.: Dialektologie moravská. První díl. Nářečí slovenské, dolské, valašské a lašské. Brno: Matica moravská 1886. 374 s.
- BERNOLÁK, A.: Slowár slowenski česko-latinsko-nemecko-uherski. Budae: Typis et Sumtibus Typogr. Reg. Univers. Hungaricae 1825.
- Český jazykový atlas 3. Zpracoval dialektologický kolektiv Ústavu pro jazyk český ČsAV ČR v Praze a Brně. Vedoucí autorského kolektivu J. Balhar. Praha: Academia 1999. 580 s.
- Detva. Zost. J. Zemko a kol. Martin: Vydavateľstvo Osveta 1988. 344 s.
- Dotazník pre výskum slovníka slovenských nárečí. I. časť. Pripravil K. Palkovič. Bratislava: Katedra slovenského jazyka a literatúry FFUK a Ústav slovenského jazyka SAV 1961. 73 s. (cyklostyl)
- Encyklopédia Slovenska. 1. zv. Bratislava: Veda 1977. 618 s.
- GREGORČOK IGOVÁN, A.: Podkonice. Martin: Vydavateľstvo Osveta 1977. 380 s.; s. 77 – 78.
- HABOVŠTIAK, A.: Názvy zemiakov v slovenských jazykoch. In: Jazykovedný časopis, 24, 1973, s. 71 – 75.
- HABOVŠTIAK, A.: Krátky slovník nárečia slovenského oravského. Bratislava: PRINT-SERVIS 1995. 332 s.
- Historický slovník slovenského jazyka. I. A - J. Red. M. Majtán. Bratislava, Veda, vydavateľstvo SAV 1991, 536 s.
- MAJTÁNOVÁ, M.: Botanické názvy v Slovári A. Bernoláka. In: Pamätnica Antona Bernoláka. Zostavil J. Chovan. Martin: Matica slovenská 1992, s. 128 – 132.

- KALESNÝ, F.: Tradičné formy poľnohospodárstva. In: Vajnory. Vlastivedná monografia. Zostavil Ján Podolák. Bratislava: Vydavateľstvo Obzor 1978, s. 53 – 80.
- Mały atlas gwar polskich. Tom XI. Zodp. red. M. Karaś. Wrocław – Warszawa – Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich – Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk 1968. Część I. – 2+50 máp. Część II. – 164 s.
- NIŽNANSKÝ, J.: Brestovianske žatvy a mlatby. In: Slovenský národopis, 6, 1958, s. 238 – 278 + 10 obr.
- NIŽNANSKÝ, J.: Príprava a osev úhorového a pouhorového poľa v Brestovanoch. In: Slovenský národopis, 8, 1960, s. 121 – 151.
- NIŽNANSKÝ, J.: Produkcia obilia za jamového uskladňovania a jeho terminológia na okolí Trnavy. In: Západné Slovensko. 5. zv. Vlastivedný zborník múzeí Západoslovenského kraja. Red. L. Pál. Bratislava: Vydavateľstvo Obzor 1978, s. 46 – 82.
- ONDREJKA, K.: Krátky slovník nárečia slovenského liptovskosliačskeho. Bratislava: PRINT-SERVIS 1998. 594 s.
- ORLOVSKÝ, J.: Gemerský nárečový slovník. Martin: Osveta 1982. 424 s.
- PALKOVIČ, K.: Záhorácky slovník. Bratislava: Vydavateľstvo HEVI 1997. 278 s.
- Priekopníci vedy a techniky na Slovensku. 2. zv. Zost. J. Tibenský. Bratislava: Obzor 1988. 1008 s.
- RIPKA, I.: Vecný slovník dolnotrenčianskych nárečí. Bratislava: Veda 1981. 338 s.
- STOLIČNÁ, R.: Zemiakové jedlá v ľudovej strave. In: Slovenský národopis, 26, 1978, č. 3, s. 471 – 478.
- ZÁTURECKÝ, A. P.: Slovenské príslovia, porekadlá a úslovia. Bratislava: Tatran 1974. 760 s.
- ZECHENTER, G. K.: Ešte o ružovom zemiaku. In: Obzor, 10, 1872, č. 9, s. 70.
- ZECHENTER, G. K.: Dačo o zemiakoch. In: Letopis Matice slovenskej, 11, 1, zv., s. 32 – 35.
- ZECHENTER, G. K.: Ešte o zemiakoch v zemi prezimovaných. In: Obzor, 10, 1876, č. 15, s. 118.

Inšpiratívny Jozef Nižnanský

MILOSLAV SMATANA

1. V roku 1968 sa stal novým pracovníkom a posilou dialektologického oddelenia Jazykovedného ústavu L. Štúra SAV v Bratislave dovtedajší redaktor vydavateľstva Tatran Jozef Nižnanský. Začala sa tak písať kapitola jeho života naplno zasvätená slovenským nárečiam a výskumu ich slovnej zásoby. Oblasť svojho záujmu naznačil už v svojich prvých príspevkoch a článkoch o vinohradníctve, mlatbách, žatve, opísal hospodárske staviská, chov koní – a to všetko na nárečovom materiáli západoslovenského nárečového regiónu, presnejšie, trnavskej nárečovej oblasti, a predovšetkým na nárečí svojho rodného kraja a obce Brestovany.

Jozef Nižnanský si na pôde nového pracoviska hneď na začiatku vysúkal rukávy a pustil sa do práce. Popri inom sa zamerl na dôkladný výskum slovnej zásoby slovenských nárečí týkajúcej sa jedál, ich prípravy a konzumovania dotazníkovou metódou. Treba poznamenať, že nešlo o duplicitu s rozbehnutým dialektologickým celoslovenským atlasovým projektom, ktorého výstupom boli v tom čase vychádzajúce prvé diely *Atlasu slovenského jazyka* (r. 1968 – 1984; ďalej aj ASJ), ale o zozbieranie materiálu, ktorý by umožnil rozšíriť a spresniť niektoré otázky vybraných tematických okruhov (najmä zo štvrtej, teda lexikálnej časti ASJ), a súčasne konfrontovať a verifikovať výsledky oboch výskumov. Získaný nárečový materiál mal tiež obohatiť a doplniť tematickú kartotéku dialektologického oddelenia, ktorá sa začala budovať od r. 1971. V 70-tych rokoch minulého storočia tak Nižnanského pričinením vznikli dotazníky týkajúce sa nielen vinohradníctva, včelárstva, ale postupne aj dotazníky na výskum nárečovej lexiky ľudových jedál (1973), kuchynského inventáru (1974), nápojov a ich konzumovania (1974) a prípravy jedál a ich konzumovania (1975).

Dotazníky boli vyplnené v rokoch 1974 – 1978 v sieti približne 100 vybraných bodov rovnomerne rozmiestnených na území troch základných slovenských makroareálov (t. j. západoslovenskom, stredoslovenskom a východoslovenskom) tak, aby podľa možnosti reprezentovali všetky nárečové oblasti Slovenska. Informátormi boli ľudia v staršom veku, u ktorých sa predpokladala znalosť miestneho nárečia (disponovali miestnym nárečím). Sprostredkujúcim činiteľom medzi dotazníkom a informátorom boli explorátori, viac či menej školení zapisovatelia, poväčšine študenti alebo odborníci v oblasti jazykovedy, prípadne pracovníci v oblasti kultúry.

2. Pomocou dotazníkov sa podarilo zozbierať naozaj bohatý materiál. Jeho analýze sa hneď od začiatku venoval autor dotazníkov, ktorý na jej základe napísal množstvo fundovaných príspevkov o slovenských tzv. ľudových jedlách a nápojoch, stravovacích návykoch, pomôckach a surovinách pri varení, kuchynskom inventári a pod., predovšetkým pre časopis *Výživa a zdravie* (ich zoznam pozri napr. v bibliografii J. Nižnanského). Celý rad príspevkov plnil v tom čase významnú populárno-náučnú funkciu. Nevšednými pre čitateľov boli i prepisy nárečových textov z trnavskej nárečovej oblasti z obcí Malženice (*Ani všetky ženy nevedeli variť*) a Bučany (*Štedrý večer v Bučanoch, O kapuste*). Vo vtedy novodobu písanej histórii to bolo symbolické prepojenie modernej spoločnosti s odchádzajúcou minulosťou, priblíženie a (aspoň) „písomná záchrana“ toho, čo bolo na odchode a malo nenávratne zaniknúť.

J. Nižnanský prezentoval získaný nárečový materiál aj na stránkach jazykovedných a iných odborných časopisov. Za všetky spomeňme príspevky v Slovenskom národopise a v Kultúre slova, napríklad o aktuálnosti pomenovania pracovných oldomášov (1983), o názvoch či pomenovaniach príležitostných počastovaní (1985), výslužiek, darov a odmien (1984) a i. Naposledy sa jeho článok súvisiaci s jedlom a jedením objavil na stránkach Kultúry slova vo vtedy novovzniknutej rubrike Zo studnice rodnej reči a vyšiel pod názvom *Čo chuti, neškodí – tobôž nie v prezývkach* (1993).

3. Cieľom Nižnanského dotazníkov bolo zachytiť bohaté, pravidelne sa opakujúce nárečové názvoslovie rozličných činnosti, javov, situácií, pomôcok pri príprave pokrmov, ich každodennom konzumovaní alebo užívaní počas sviatočnejších či mimoriadnych príležitostí. Ako napísal autor dotazníkov, išlo o „zobieranie terminológie z celého nášho nárečového územia“, pričom predpokladal, že nie všade sa dá (alebo bude možné) zodpovedať na každú otázku, a opačne – totiž že na isté otázky sa pravdepodobne vyskytnú viaceré odpovedi – výrazov, resp. že sa budú popri sebe vyskytovať staršie a novšie (synonymné) výrazy. Niektoré otázky v dotazníkoch venoval frazeológii významovo spojenej s danou tematikou. Zapisovateľ mal (podľa inštrukcie) uprednostniť staršie frazeologizmy a – ak to bude potrebné – pripojiť stručné vysvetlenie významu.

Takto chápaný cieľ výskumu bol predpokladom pre získanie bohatého materiálu, ktorého význam, ako ukázal čas, je pre ďalší nárečový výskum (napr. i pre potreby *Slovníka slovenských nárečí*) nadčasový, prínosný a nedoceneniteľný.

4. Naše tvrdenia ilustrujeme príkladom, ktorý svedčí o nadväznosti a vzájomnej zviazanosti jednotlivých Nižnanského dotazníkov, o logickej štruktúre ich zostavenia a o úzkej prepojenosti na vtedajší atlasový dotazníkový výskum (minimálne môžeme zobrať do úvahy možnosť rozšírenia, prehĺbenia a spresnenia významov nárečovej lexiky významového okruhu týkajúceho sa jedla pre *Atlas slovenského jazyka*).

Vybrali sme okruh lexém týkajúcich sa spracovania a nakladania kapusty. V Nižnanského dotazníku o príprave jedál a ich konzumovaní sme z časti II. Spracovanie surovín v 4. kapitole *Príprava a spracovanie strukovín a inej zeleniny na jedlá* vybrali zápisy k otázkam 43. – nadrobno spracúvať kapustu na nožoch, 44. – nakladať porezanú kapustu do suda a 45. – natláčať kapustu do suda šliapaním, ubíjaním.

Z dotazníka o kuchynskom inventári v časti X. *Rozličné náčinie na spracovanie iných surovín a prísad do jedál* sme bližšie preskúmali odpovede na otázky 148. – veľký nástroj na rezanie kapusty do suda, 149. – pohyblivý štvorec z latiek na kapustných nožoch a 196. – veľká nádoba na kvasenú kapustu (z čoho je vyrobená, aká je forma, tvar nádoby).

Získané výsledky výskumu sme porovnávali s otázkami štvrtej (lexikálnej) časti *Atlasu slovenského jazyka* (ASJ IV.), v ktorých boli preskúmané nasledujúce výrazy súvisiace s tematickým okruhom spracovania kapusty: pomenovanie náradia na rezanie kapusty do suda, rezat' kapustu do suda, tlačíť kapustu do suda, sud na kapustu, dážka na sude a doštičky, ktorými sa prikrýva natlačená kapusta v sude (otázky 156 – 161).¹

Vo vzorke približne 100 obcí reprezentujúcich nárečia všetkých slovenských regiónov boli pomocou Nižnanského dotazníkov vo vybraných otázkach zaznamenané nasledujúce zistenia:

4. 1. Otázka č. 43 – nadrobno spracúvať kapustu na nožoch. Záhorská oblasť (napr. obce Kostolište, Láb, Jablonové v okrese Malacky) a v okolí Bratislavy (Rača) sa používa sloveso (*na-/po-*)*rezat*: *zelé narezat nožom*; *na zelovích nožoch (škoblíkom na zelé) nastrúhat* (Kostolište). Sloveso *rezat* v tomto význame potvrdil výskum vo väčšine západoslovenských (zsl) náre-

¹ S významovým okruhom spracovania kapusty súvisia tiež otázky v Nižnanského dotazníku o ľudových jedlách z časti XII. Jedlá zo zeleniny a strukovín: jedlá z varenej hlávkovej (dusenej) kapusty (otázka č. 287), jedlá z kapusty kyslej – sudovej (288), iné jedlá z kapusty (289) a jedlá zo zemiakov a kapusty (283). Bližšie sa nimi zaoberáme v samostatnom príspevku.

čí, samozrejme vo fonetickom znení zodpovedajúcom príslušnému nárečiu (napr. lokality Pata, okr. Šaľa, Lapáš, okr. Nitra, Pavlice, okr. Galanta, Myjava, Zemianske Lieskové, okr. Trenčín, Beluša, okr. Ilava a i.). V modranskej, trnavskej a trenčianskej nárečovej oblasti (napr. obce Doľany, okr. Modra, Dechtice, okr. Trnava, Dolná Súča, okr. Trenčín) prevláda popri podobe *rezať* aj sloveso *drobiť/-t*. Takto bolo zaznamenané aj v obci Súľovce (okr. Topoľčany): *Ideme drobiť kapustu*. Sloveso *drobiť/-c* sa miestami v tomto význame vyskytuje aj v severotrenčianskej (strenč) nárečovej oblasti (Súľov, okr. Bytča, Papradno a Orlové, okr. Považská Bystrica, Stará Bystrica, okr. Kysucké Nové Mesto, Mojš a Terchová v okrese Žilina). Obe lexémy *rezať* i *drobiť* poznajú a využívajú napr. v obci Dubodiel (okr. Trenčín). V topolčianskej oblasti (napr. Horné Štítáre) bolo zaznamenané sloveso (*po*)*drhnúť*. Podobná situácia so slovesami *rezať* a *drobiť* je aj v severostredoslovenských (sstrsl) nárečiach (turčianska a oravská oblasť): napr. *rezať* popri *drobiť* (Ležiachov, okr. Martin), *nadrobiť na nožoch* (Veličná, okr. Dolný Kubín). V juhostredoslovenských (jstrsl) nárečiach prevláda sloveso *haklovať*: *hakľuvať kapustu* (Čelovce, okr. Modrý Kameň, Lovinobaňa, okr. Lučenec). V Lovinobani bolo zaznamenané aj sloveso *hobľovať*. Jeho podoby prevládajú vo východoslovenských (vsl) nárečiach: *hobľac kapustu* (Batizovce, okr. Poprad), *hobľovadz hobľom* (Brezina, okr. Trebišov), popri *rezadz nožom hľauki* (Vyšný Hrušov, okr. Humenné), *hubľac* (podľa nástroja na rezanie, ktorý sa napr. v Markušovciach, okr. Spišská Nová Ves, ale aj na iných miestach s vsl nárečím nazýva *hubeľ*). Slovesá *rezac*, *krac* boli zaznamenané vo Veľkom Šariši (okr. Prešov), *porezac* a *pošic šekačom* napr. v obci Úbrež (okr. Sobrance).

Pohľad do ASJ IV. potvrdzuje situáciu v rozšírení slovesa *rezať* (kapustu), ktoré má celoslovenský výskyt. Popri ňom funguje na zsl a strsl nárečovom území sloveso (*na*)*drobiť*. Menej (skôr jednotlivo) sú v tomto význame rozšírené slovesá *krájať* a *strúhať*. Najmä v jstrsl nárečiach je *haklovať* (*hakľiť*), *hobľovať*, *hubľovať*, *hobľiť*, *hobľac*. Uvedené slovesá dominujú nielen v gemerských, ale aj spišských a takmer všetkých vsl nárečiach. Jednotlivo sa vo vsl nárečiach vyskytujú podoby *kružac* (okolie Bardejova), *šic* (v okolí Stropkova, Humeného, Medzilaboriec) a *šekac* (Medzilaborce).

4. 2. Otázka č. 148 – veľký nástroj na rezanie kapusty do suda. Ide o väčší drevený nástroj s viacerými šikmo pripevnenými kovovými nožmi, všeobecne známy ako *kapustné nože*. Informátor z Prievidze opísal staršiu podobu tohto nástroja ako „*rám drevení, nože šrëgom zasadené a ukuvali ich cigáni zo šablí*“. Jeho základné a najrozšírenejšie pomenovanie je podstatné meno *nôž*, rozšírené takmer bez výnimky v pomnožnom tvare *nože*: takto na celom území so zsl nárečiami (napr. v obciach Láb, Jablonové, Doľany, Súľov, Opatová, okr. Trenčín, Beluša, Pruské, okr. Púchov, Papradno, Veľké Rovné), no prevláda aj v strsl a vsl nárečovej oblasti (Pukanec a Tekovské Trstáňy, okr. Levice, Valaská Belá, okr. Prievidza, Slovenské Pravno, okr. Martin, Zubrohľava, okr. Námestovo, Šipice, okr. Krupina, Kvačany a Ilanovo, okr. Liptovský Mikuláš, Klenov a Zlatá Baňa, okr. Prešov, Babie, okr. Giraltovce, Uzovské Pekľany, okr. Sabinov a i.). Často ho bližšie špecifikuje buď podstatné meno, napr. *nože na kapustulzelé /zeué* (v zsl nárečiach, napr. Moravské Lieskové, Borský Peter, Kostolište a i.; v sstrsl nárečiach napr. Ležiachov, Zuberec a miestami aj vo vsl nárečiach, napr. Dlhé nad Cirochou, okr. Snina), alebo prídavné meno *kapusné/kapustové/kapusnie* či *zelové nože* (v obciach so zsl nárečím, napr. Dolná Súča, Dechtice, Pavlice, Pata, Myjava, Zemianske Lieskové, Madunice, Orlové a i., so strsl nárečím Príbovce, Kokava nad Rimavicou a i., alebo miestami vo vsl nárečiach, napr. Blatné Revištia, okr. Sobrance). Deminutívny tvar *nožíki* poznajú v Semerove a *veľké nože* zasa vo Veľkej Mani, pričom obe podoby boli zachytené len v týchto jednotlivých prípadoch. Najrozšírenejší tvar *nože* bol zriedkavo zaznamenaný aj v niektorých obciach v ktorých sa kapusta *hakľuje* (napr. Medzibrod, okr. Brezno); popri tvare *nože* sa v tejto oblasti prevažne používa aj podstatné meno *hakľe* (Mýto pod Ďumbierom, okr. Brezno), prípadne zdobrená podoba *hakľički* (Lovinobaňa). Pomenovania *hobľig na kapustu* (Revúca), *hobla* (Rozložná a Vyšná Slaná, okr. Rožňava, Batizovce, okr. Poprad), *hobel* (Gemerská Poloma, okr. Rož-

ňava), *hobel'* (Nováčany, okr. Moldava, Plechotice a Cejkov, okr. Trebišov) a *hubell/hubel* (Plavnica, okr. Stará Lubovňa, Poľanovce, okr. Levoča, Veľký Šariš, okr. Prešov, Torysa, Hnilec, okr. Spišská Nová Ves) sú rozšírené najmä na tej oblasti sstrsl a vsl nárečí, kde sa používa spojenie *hoblovac kapustu*, alebo kde *še kapusta hubla* (napr. aj Spišský Štvrtok, okr. Levoča, Kokšov-Bakša, okr. Košice, Lemešany, okr. Prešov a i.). Na tejto oblasti výskum zachytil aj deminutívne tvary *hoblík/hublík* (napr. Rozhanovce, okr. Košice, Haniska, okr. Prešov, Stropkov, Brezina, okr. Trebišov, Markušovce, okr. Spišská Nová Ves a pod.).

Podkladové materiály pre ASJ VI. ukazujú, že spomenuté podstatné meno *nože* je celoslovenské, pričom sa vyskytuje v nárečiach v príslušných fonetických variantoch (najčastejšie *noži, nvože*), alebo s charakterizujúcim prívlastkom (napr. *kapustné nože, drobiace nože*), v singulárovej alebo deminutívnej podobe (*hubláci noš, nožík/nuožíki*) a prevláda v zsl a strsl (menej vo vsl) nárečiach. Podstatné meno *hachla, hakle* (ale aj *haklíki, haklícki*) je v jstrsl nárečiach (okolie Zvolena, Krupiny), zriedkavo v juhozápadoslovenských (jzsl) nárečiach. Substantívum *hobel'* a jeho varianty (napr. *hoble, hoblík, hoblík, hubel', huobel', hobla, hoblíčka*) prevládajú vo vsl nárečiach s presahom do gemerskej nárečovej oblasti a miestami sa vyskytujú v liptovských nárečiach.

4. 3. Na pomenovanie pohyblivého štvorca z latiek na kapustných nožoch – otázka č. 149 (pre ASJ IV. sa toto pomenovanie neskúmalo) sa v Nižnanského dotazníkoch na zsl a strsl nárečovom území vyskytli najčastejšie pomenovania *šublík* (Borský Peter, Láb, Pavlice, Zemianske Lieskové a i.), *šuplík* (Rača, Myjava, Brodzany, okr. Topoľčany, Kamenica nad Cirochou, okr. Štúrovo, Hliník nad Hronom, okr. Nová Baňa), *šuflík* (Kokava nad Rimavicou), *šúbert* (Muránska Dlhá Lúka) a *šublér* (Lovinobaňa). Tieto podoby (a ich varianty) sa miestami – samozrejme bez kvantity – vyskytli aj vo vsl nárečiach: *šuplík* (Klenov, okr. Prešov, Lútna, Babie – tu aj *šuber*), *šupel'* (Závadka, okr. Sabinov), *šuplíček* (Zlatá Baňa, okr. Prešov), *šubler* (Uzovské Pekľany, okr. Sabinov).

Podstatné mená *truhlík* a *truhlica* prevládali v skúmanom význame na strsl nárečovom území a čiastočne aj v záhorských (napr. Kostolište, Jablonové), trnavských (Doľany, Dechtice) a trenčianskych (Veličná, Beluša, Pruské, Veľké Rovné) nárečiach, často v deminutívnom tvare *truhlička* (Prašice, okr. Topoľčany – tu aj *kisnička*, Moravské Lieskové, Opatová, Stará Bystrica, Terchová, Súľovce, Nitrica, Valaská Belá). Uvedené pomenovania boli zaznamenané na celej oblasti s turčianskym nárečím (Slovenské Pravno, Háj, Príbovce, Sklabiňa a i.), na Orave (napr. v obciach Liesek, okr. Trstená, Zubrohlava, Zuberec – tu aj *šuplódnička*), v Liptove (Černová, Lúčky, Sliache, Liptovské Revúce v okrese Ružomberok, v obciach Kvačany, Korská, Východná v okrese Liptovský Mikuláš), v okolí Brezna, a tiež v obciach Medzibrod a Ábelová v okrese Lučenec.

Skôr jednotlivo sa vyskytujú pomenovania *kisenka* (Valaská Belá, popri *debnička* a *truhlička*), *kasnička* (Revúca), *kaslík* (Papradno), *kaščička* (Batizovce). Výraz *ladička* a jeho varianty sú typické pre vsl nárečia (Hnilec, Poľanovce, Kokšov-Bakša, Haniska, Lemešany – tu aj *hublíkova ladička*, Šarišské Dravce, Vyšný Hrušov, Plechotice, Cejkov, Trhovište, okr. Michalovce, Úbrež, Blatné Revištia, okr. Sobrance), *ladzička* (Plevnica, Markušovce, Spišský Štvrtok, Veľký Šariš – tu aj *ladzička na hubel'*) a *ládliška* (Gemerská Polhora). Menej časté sú aj pomenovania *hoblík* (Mojš, Těkovské Trstany, okr. Levice, Veličná), *vrchník*: z *noží vrchník* (Orlové, tu aj *hoblík*), *vrchnáčik* (na *nože*) (Ležiachov, Ratkovo), *hráncik* (Madunice), *hraníček* (Veľké Zálužie, okr. Nitra), *rám* (Pata, Veľká Maňa), *škatulka* (Čelovce), *vožík* (Mýto pod Ďumbierom) a *ramík* (Vyšná Slaná, Stropkov).

4. 4. Rezaním spracovaná kapusta sa mohla nakladať a šliapaním či ubíjaním natláčať do príslušnej nádoby. Oba tieto procesy sa vykonávali súčasne a na ich pomenovanie sa v zsl nárečiach využívajú podoby *našlapat/natúciť zelé do bečki* (Kostolište), *nakuádat, šlapat/šyapat* (Láb, Jablonové, Dechtice, Rača – tu je aj *ukuádat*), *nakladať/ubíjat* (Doľany). Kapustu možno po porezaní aj *drobiť/drobiť* (tu vo význame ‚nakladať, nie ‚rezať‘), *šipat, nasípat, klásť*

a následne *šlapat*, *gňaviť/-c*, *gňáviť/-t*, *tlačiť/-c*: *tlačel* tiež *gňiavel nohami* (Beluša); *drobidz do suda* a potom *tlačic*: *niégdo aj túčkom tlačel* (Pruské); *sipac* a *dlávic*: *nohami u náz neubijajú* (Papradno), *dlávic* (Orlové), *dávadz do suda* a *dlávidz nohámí/túčkom* (Veľké Rovné) a pod. Slová, ktorých základom je sloveso (*po*)*dláviť* prevládajú (v príslušných fonetických podobách) v severnej časti zsl nárečí (v kysuckých a strenč nárečiach). V Terchovej možno kapustu *bádzat do suda* aj *duaviť nohami*; v obci Dubodiel *drobiť* a *tlačid' nohami* alebo *ubijákom*; *ideme drobit kapustu a gňavid bugaňom alebo nohami* (Súlovce); *nabíjati* či *gňiaviti* (Brodzany); *gňávia nohami* (Horné Štitáre, okr. Topoľčany). Výrazy *drobiť* a následne *šlapat'*/*šlapat* popri *ubíjat'* (*ubijákom*) poznajú napr. v Lapáši a v Semerove.

V strsl nárečovej oblasti boli zapísané nasledujúce výrazy alebo spojenia: *nakladat'*, *naložit'* (Hliník nad Hronom), *tlačit'* a *dláviť* (Ležiachov), (*na*)*sipad' do suda* (Veličná), *drobiť kapustu do suda* a potom *dlábiti'*/*dláviť* (Čelovce), *tlačit'*/*tlašiti'*/*tlačet'* alebo *šliapat'*, *dušiti'* (Lovinobaňa), *kláš'* (*kapustu*) a následne *tlci'*/*utlíkat'* (*tlkom*), *ubíjat'* (Pukanec).

Vo vsl nárečiach fungujú v zisťovanom význame slovesá *kladzeme*, *sipeme do bečki/bočki* (Batizovce, Veľký Šariš, Závadka), *nasipadz do bečki* a následne *tlačic'ubijac' tlúčkom* (Markušovce), *nakladac' kapustu do bački* (Brezina, Vyšný Hrušov), *nabradz a višipadz do hordova* (Úbrež) a potom *tlačic' kapustu s tlúčkom* (Batizovce) a popri *tlačic'* aj slovesá *šlapac'* a *ubijac'* (Veľký Šariš), *deptac'* (Závadka), *dušic'* (Vyšný Hrušov, Brezina), *dušidz z nohami v hordove* (Úbrež).

Výsledky ASJ IV. potvrdili, že sloveso *tlačiť* má csl rozšírenie. Popri ňom sa najčastejšie objavili slovesá *šliapat'*, (*na*)*mágať*, *gňiaviť* (jzsl nárečia), *dláviť/dloviť* (rozšírené v strenč nárečiach a v okolí Levíc, Zlatých Moraviec a Novej Bane smerom ku Modrému Kameňu) a *deptac'*, *dušic'* (najmä vo vsl nárečiach). Menej sa v tomto význame vyskytujú slovesá *ubíjat'*, *nabíjati'* (okolie Prievidze a v oblasti severovýchodne od Topoľčian), *stupac'* (napr. Košice, Moldava). ASJ zaznamenal aj jednotlivé (ojedinelé) výrazy, napr. *túciť/utúkat'*, *miesit'*, *tapac'*, *pučic'*, *klajsc'*, *nakladac'*, *kijankuvať*, *ciskac'* a i.

4. 5. Veľká nádoba na kvasenú kapustu (otázka č. 196) sa vo väčšine slovenských obcí nazýva *sud/sut* (Dechtice, Pata, Myjava, Zemianske Lieskové, Opatová a i.), pričom *dubovi sut* je oblý a *dubová tunka* je rovná (Dolná Súča, Súľov, Beluša – tu aj *dieška*). V Orlovom pri Žiline opísali sud na kapustu takto: *je z dubového dreva, f prostrietku širší, mal brucho, dno, dúški, úhori znútra, obruče zvenku a dúčelku – brezovú rúrku* (aby po *nadlávení* odtekala voda). Uvedený názov prevláda aj v obciach so strsl i zsl nárečím (napr. Ležiachov, Slovenské Pravno – tiež *súdok* a najnovšie *kámenák*, Príbovce, Ratkovo, Zubrohľava, Veličná, Lúčky, Sliache, Kvačany, Iľanovo, Medzibrod – tu i *bočka*; v tejto oblasti je známa tzv. *bočkovica zo suda na poliouku*, t. j. vykysnutá kapustová šťava; Šipice, Čelovce – aj *kapusnák*, Lovinobaňa – tiež *bočka*, Kokava nad Rimavicou, Revúca, Hliník nad Hronom, Nitrica, Valaská Belá, Prievidza – popri *tunka*, Stará Bystrica, Mojš, Prašice, Brodzany, Semerovo a i.), miestami tiež vo vsl nárečiach (napr. Kamenica nad Cirochou – tu hovoria tiež *kapusňar*).

Pomenovanie *súdek* majú v Moravskom Lieskovom, Papradne, Terchovej, Batizovciach (aj *bočka*; *sudek* je menší); *súdok* je vo Východnej a Muránskej Dlhej Lúke. Lexéma *tunka* je známa v Doľanoch (je drevená bez uší), v Dehticiach, Pavliciach (drevená s dvoma uchami), v Maduniciach, Súlovciach (tu je pevná a nemá uchá; tiež *sut* – je slabší a má uchá), Sila, okr. Nitra, Veľké Zalužice, Lapáš, Veľká Maňa (aj *sut*), Podhájska (podľa opisu je to drevená nádoba valcovej podoby asi na 100 – 150 litrov), Pukanec (drevená, hore širšia, zriedka s kovovými uchami). V Tekovských Trstánoch a Kozárovciach poznajú aj výraz *bečka*. V Prievidzi je *tunka* rovná nádoba, ktorá nemala sudovité brucho ani uši.

Ďalšie výrazy sú *bečka* (napr. Kostolište, Láb, Jablonové – tu aj *zelná/zelová bečka*, Kozárovce, Plavnica, Rozhanovce, Kokšov-Bakša, Haniska, Klenov – *bečka* je drevená, hlinená je *rajta*, Veľký Šariš, Zlatá Baňa, Uzovské Pekľany, Lutina, Závadka, Babie, Stropkov, Plechotice – *bula* i na *zasolene meso* a i.), *bočka* (napr. Príbovce – popri *sut*, Zubrohľava – tu prevláda *sut*, Zuberec – v súčasnosti väčšinou *sut*, Liesek – je *drevená bez uší*, Lovinobaňa – tiež *sut*, Ábelo-

vá, Rozložná a Gemerská Polhora – *boška je zaoblená*, Vyšná Slaná, Batizovce, Hnilec – *bočička* – i *hliňena*, Markušovce, Spišský Štvrtok, Poľanovce – kde *ňema ucha*, Torysa, Šarišské Dravce a i.), *bačka* (napr. Lemešany, Vranovské Dlhé, Vyšný Hrušov, Jablňoň, Dlhé nad Cirochou – *bačka* je menší sud a *hordóv* je väčší sud).

Menej časté sú výrazy *zelní kaďa* (Borský Peter), *kadzečka* (Pruské – tu aj *kadečka* alebo *sut*), *dziéža* (Veľké Rovné – *je okružla, má dve uchá hore*), *kapusnár* (Čajkov, Kamenica nad Hronom), *kapusnák* (Čelovce), *puťira/puťirka* (Liptovské Revúce), *škopek* (Poľanovce – *ma ucha dve*), *hordov/hordóv* (Dlhé nad Cirochou, Brezina, Cejkov, Trhovište, Úbrež, Blatné Revištia), *genc* (Mýto pod Ďumbierom), *štondr* (Rača).

Podľa ASJ IV. sú najrozšírenejšie lexémy *bečka* (*bočka, bačka*) – v jzsl, oravských a jstrsl a najmä vo vsl nárečiach, (*kapusní*) *sud, sudok* – v zsl a strsl nárečiach, *genc, geňiec, giňec* – okolie Revúce a Rimavskej Soboty. Substantívum *hordov* poznajú pri Sobranciach, Michalovciach a Trebišove a výraz *tunka* je rozšírený v jzsl nárečiach, prevažne v oblasti Hlohovca, Modry a Galanty. Jednotlivo sú v ASJ IV. zaznamenané lexémy *kapusnár/kapusnák, kaď, kadečka, kadiečka*.²

5. K danému okruhu sa podarila získať frazeológia, ktorú charakterizujú nasledujúce doklady: *Šlapeš po tem, jak kebis zelé šlapau* (Kostolište); *Kapusta sa vešá na rebrá; Ot kapusti chlapi tští* (Dechtice); *Kapusta je vikisnutá jako víno* (Pavlice); *Bodaj tá zem zhorela, de kapusta sa rodila* (Hliník nad Hronom); *Chodzí ja kapusné nože* (Zvončín, okr. Trnava); *Čhto kapustu pita, ňid je chori* (Lutina).

Súvislejší nárečový text z Lutiny bližšie vysvetľuje, čo má kapusta spoločné s chorobou: *Znace, ket človeg ochorel, ta hňetka každemu i takoj prestalo šmakovac, ňemal veru dzeku do jedžeňa. A i zaš chlopi hvara, že ked mu prestaňe pipka, abo dzigaretla šmakovac, ta to tiž znak teho, že je chori. No ta ňej tam budze. Lemže zaž naspak, fiedi ket človek bul chori, chov bi uš takoj i konal, jag dostaňe dzeku, apetid na kvašnu kapustu, jak se mu abo totej kvašnej kapusti zachciva, abo chodz lem juchi, ta vera to taki bizovni znak teho, že už mu lepše, že se jakoška s tej chorobi vionačil, vipental a že ňeumre. Toten znag ešči ňigda ňikeho ňeoklamal. Ta sebe pametajce, kedz budzece chori a vam pridze apetid na kvašne daco, povidzme na ogurku, abo na kapustu, abo chodz na zavinača, abo haringa, prežehňajce se a pomodlice se očenaš, že sce s chorobi vonka.*

6. Materiál získaný z dotazníkových výskumov J. Nižnanského umožňuje nielen porovnanie a verifikáciu, ale aj dopĺňanie a rozširovanie ďalších dialektologických výskumov. Tento bohatý materiál pomohol vo svojom čase pri založení, naplnení a podstatnom rozšírení tematickej (vecnej) kartotéky dialektologického oddelenia Jazykovedného ústavu L. Štúra SAV. V nej je hodno povšimnúť si jednotlivé úrovne členenia, voľbu nadradených tematických skupín (okruhov) a originálne hlavičkovanie. Za tým všetkým stojí Jozef Nižnanský. Jeho dotazníkový materiál je v súčasnosti uložený v Jazykovednom ústave L. Štúra SAV a je pripravený na ďalšie, povedzme to tak, kompletne spracovanie. Je dobrou pomôckou pri bližšom poznávaní slovenských nárečí, pri koncipovaní dialektologických štúdií, alebo pri spracúvaní hesiel nárečového slovníka.

Osobne sa mi zdá sa, že Jožko Nižnanský na nás svojím spôsobom myslel. Presnejšie povedané, myslel na ďalšie generácie a zanechal im dedičstvo, ktoré podnecuje, inšpiruje, ponúka viaceré možnosti spracovania, čerpania informácií, porovnávaní. Jeho nárečový materiál je cenný z viacerých hľadísk. Je presne taký, aký bol a zostáva v našej pamäti a srdciach jeho pôvodca. Je taký, čo za všetky pochvalné prívlastky azda najlepšie vystihuje slovo inšpiratívny.

² V ASJ IV. sa skúmali aj výrazy označujúce dúžku na sude a doštičky, ktorými sa prikrýva natlačená kapusta v sude. Výsledky ukazujú, že v prvom prípade prevláda csl výraz *dúha* (*dúška, dužina, diha*), popri tiež csl, no menej sa vyskytujúcim slove *obruč* či *obručka*. Ako jednotlivé výrazy boli zaznamenané lexémy *latka, denka, hranka* a i. V druhom prípade (dienky) boli zaznamenané podoby *dekl* (záhorské nárečia), lexémy *doski, deski, doštički, deščički, deščice, deščená škridla* (zsl, strsl, miestami vsl nárečia). Najrozšírenejšie sú podoby *denko* (*denco, denka*), *dienko* (*dienka*), *dzienko, diaňka* či *dno, dná, dnička, dňaška* a pod. Tie prevládajú vo vsl, strsl a szsl nárečiach. Jednotlivé výrazy sú *vrchnák, prítlak, prikrývka, pokrývki, veko* a i.

LITERATÚRA:

- HABOVŠTIAK, A.: Atlas slovenského jazyka. IV. Lexika. Časť prvá. Mapy. Bratislava: Veda 1984. 464 s. – Časť druhá. Úvod – komentáre – dotazníky – indexy. Bratislava: Veda 1984, 368 s.
- Kuchynský inventár. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. Pripravil J. Nižnanský. Bratislava: dialektologické oddelenie JÚLEŠ SAV 1974. 238 otázok, 33 s.
- Ludové jedlá. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. Pripravil J. Nižnanský. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1973. 398 otázok, 44 s.
- Nápoje a ich konzumovanie. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. Pripravil J. Nižnanský. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1974. 205 otázok, 22 s.
- Príprava jedál a ich konzumovanie. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. Pripravil J. Nižnanský. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1975. 462 otázok, 46 s.
- DVONČ, L.: Slovenskí jazykovedci. Súborná personálna bibliografia slovenských slovakistov a slavistov (1976 – 1985). Bratislava: Veda a Jazykovedný ústav Ľ. Štúra SAV 1997. 698 s.
- DVONČ, L.: Slovenskí jazykovedci. Súborná personálna bibliografia slovenských slovakistov a slavistov (1986 – 1995). Bratislava: Veda a Jazykovedný ústav Ľ. Štúra SAV 1998. 728 s.
- DVONČ, L.: Slovenskí jazykovedci. Súborná personálna bibliografia slovenských slovakistov a slavistov (1996 – 2000). Bratislava: Veda a Jazykovedný ústav Ľ. Štúra SAV 2003. 506 s.

Podnety onomastiky pre dialektológiu

MILAN MAJTÁN

Pri spomienke na Jožka Nižnanského nemožno nespomenúť jeho úsilie získať čo najviac poznatkov z najrozličnejších prameňov viacerých odborov, a získať tak čo najpodrobnejší a najplastickejší obraz o predmete svojho záujmu a bádania. V tomto jeho úsilí bol aj mne ako mladšiemu príťažlivým vzorom a často sme si navzájom vymieňali získané poznatky a skúsenosti. A to bol aj začiatok našej neskoršej spolupráce pri príprave vydania šiestich známych čiastok Fándlyho *Pilného poľného a domajšieho hospodára*, ktoré sa doteraz podarilo realizovať iba spolovice.

V dialektológii je veľa podnetov pre onomastiku, vymenúvať ich a hodnotiť by sa patrilo na podobnom onomastickom zhromaždení. Onomastika rovnako prináša veľa podnetov a námetov pre dialektológa, pretože vlastné mená sú rovnako živý a nárečovo bohatý členený jazykový materiál ako apelatíva a môžu byť rovnako alebo aj viac zaujímavým a vierohodným materiálom na analýzy a úvahy aj pre dialektológov. A tak by som si bez veľkého teoretizovania dovolil upútať vašu pozornosť aspoň na niekoľko konkrétnych otázok.

0. Obidve disciplíny, dialektológia i onomastika prešli za posledné storočie dlhý kus cesty, dialektológia od mladogramatických opisov jednotlivých javov a počiatkov jazykového zeme-pisu k areálovému a stratigrafickému výskumu nárečí, onomastika od etymologických rozborov vlastných mien k poznávaniu špecifika onomastiky a k stratigrafii vlastných mien, k výskumu onymických javov a štruktúr, formovania a spoločenského fungovania onymických sústav a k modelovaniu vlastných mien.

1. Predmet našich výskumov, apelatívna a propriálna zložka slovnej zásoby má spoločné, ale aj osobitné znaky a príznaky a aj pri použití rovnakých metód sa odlišnosti nevyhnutne prejavujú a prinášajú nerovnaké výsledky. Ak chceme porovnať napr. iba výsledky areálového výskumu pomenovania ‚miesta, na ktorom sa sadí kapusta‘ a terénnych názvov, motivovaných ‚miestom, na ktorom sa sadí kapusta‘, nerovnaké výsledky podmieňujú okolnosti, (1) či sa v tom kraji sadí kapusta aj mimo záhrad, (2) či je v tom katastri miesto, kde sa sadí najmä kapusta a (3) či je v tom katastri terénny názov motivovaný touto skutočnosťou. Alebo napr. iné je pri nárečovom výskume zistiť známosť a či aj používanie slova *prí'* (či *piré'*, *pirta* a pod.) v nárečí konkrétnej lokality a iné je zistenie terénneho názvu s týmto slovom v katastri tej lokality pri onomastickom výskume.

2. Vlastné mená odrážajú aktívnu alebo niekdajšiu aktívnu časť slovnej zásoby nárečia, vlastne iba časť aktívnej časti. Keď pri nárečovom výskume zisťujeme výskyt slova *mokrad'*, viac alebo menej presne zachytíme jeho zvukovú podobu, alebo paradigmu jeho skloňovania, prípadne i jeho distribúciu. Je to slovo zvyčajne neutrálne, je aj súčasťou spisovnej slovenčiny. Potenciálne by sa mohlo vyskytovať a vyskytuje na celom slovenskom jazykovom území. Onomastický výskum chotárnych, či vlastne terénnych názvov zistí jeho areál v severnej časti stredného Slovenska na dolnej Orave, v Turci a v západnom Liptove, pohľad na osadné názvy ukáže, že obec s názvom *Mokrad'* je na Slovensku iba jedna na dolnej Orave, takmer v strede

tohto areálu – a mokrade sa nachádzajú prakticky na celom území Slovenska. Taký môže byť rozdiel medzi výsledkami dialektologického a onomastického výskumu a také, pre dialektológa veľmi zaujímavé poznatky môže zistiť výskum propriálnej lexiky. Veľmi zaujímavé poznatky získame zhodnotením areálov výskytu apelatívnych geografických termínov v toponymii, ako sú *brdo, cereň, čierťaž/čertež, debraldiber, diel, grúň/hrun, hoľa, hrb, brúd, chlm, chopok, chrib, luh, molva, niva, pleso, polana, skotňa* a pod.

3. Vlastné mená, najmä chotárne názvy, pôvodné priezviská a živé mená predstavujú staršiu vrstvu nárečovej slovnej zásoby, vrstvu spreď dvoch – troch storočí, obsahujú teda aj archaické prvky, ktoré dosiaľ už mohli ustúpiť na jej samý okraj alebo úplne do zabudnutia (*Brdo, Čereň, Chrib, Čierťaž, Črchla, Kršla, Brište, Brovisko, Kúňaviská, Prosisko, Selá* a pod.). V niektorých prípadoch ide aj o apelatíva, ktorých základný význam nemá s onomastikou nijakú súvislosť, napr. *šafran/šefran/sofran* a pod. Zaujímavé je sledovať distribúciu prípon apelatívnych pomenovaní miesta *-isko* a *-ište* v terénnych názvoch, napr. *brisko/brište/brovisko, uhliško/uhlišie* a *konopisko/konopište*, kde sa ukáže, že prípona apelatívneho pomenovania miesta *-ište* bola v minulosti v slovenčine produktívnejšia ako prípona *-isko* a i.

4. Miestna nárečová podoba vlastného mena a propriálnej lexiky vôbec je autentická, býva menej poznačená spisovnou normou, školou a širšou poločenskou komunikáciou ako apelatívna časť lexiky, a tak môže lepšie zachovávať charakteristické znaky pôvodného nárečia (*Kržla-Kršla, Črchla-Čerchla-Čršla-Čeršla-Šeršla-Cyrľa, Závoz-Úvoz-Súvoz-Vývoz* alebo *Lehota-Lahota-Lihota-Hlota-Hlota* a pod.)

5. Vlastné mená, najmä živé osobné mená (a osobitne prezývky) obsahujú spravidla aj expresívne zložky lexiky, ktoré sa pri terénnom nárečovom výskume ťažšie zisťujú (*Bampel', Fugastra, Mentliak, Šanta, Vavrek*).

A tak by bolo možné menovať ďalšie a ďalšie styčné body a oblasti, kde najlepšie, najpresnejšie a najhodnotnejšie výsledky môže priniesť spoločný alebo paralelný dialektologický a onomastický výskum, spoločná alebo blízka metodika skúmania a poznávania apelatívnej a propriálnej zložky slovnej zásoby národného jazyka. Netreba mudrovať o tom, kto je komu viac užitočný, kto dáva komu viac podnetov. Dobrý onomastik by mal byť aj dobrým dialektológom, dobrý dialektológ dobrým onomastikom. Potom výsledky jedného i druhého budú dobré – a lepšie.

Nárečové výskumy Jozefa Remžu Nižnanského v Brestovanoch

ĽUBICA DVORNICKÁ

Vybrala som si túto tému, aby som sa pokúsila podľa svojich slabých síl vzdať hold nášmu kolegovi Jozefovi Nižnanskému a jeho práci. Tiež pochádzam z okolia Trnavy a nárečové terénne výskumy patria medzi moje najkrajšie pracovné zážitky. Práve na získavanie súvislých nárečových textov v obci Brestovany, ktoré uskutočnil Jozef Nižnanský, by som rada upriamila vašu pozornosť.

Nárečové výskumy sa môžu vykonávať z rozličných dôvodov. Bez ohľadu na prvotný podnet (teda či ide o prácu na individuálnom projekte, napr. diplomových, doktorandských prácach, alebo na príprave vedeckej monografie, prípadne slovníka niektorej obce, väčšej nárečovej oblasti, či o celonárodné projekty, atlasové i slovníkové) býva výskum zameraný na niektorú alebo na viaceré jazykové roviny. Aj keď rozsahom ako aj spracovaním získaného materiálu budú pravdepodobne neporovnateľné.

Rôzne výskumné zamerania si vyžadujú použitie primeranú výskumnú metódu alebo kombináciu metód. Hovoriť však na tejto pôde o teórii nárečových výskumov by bolo na jednej strane nosením dreva do lesa a na druhej strane by bolo len opakovaním už publikovaných prác k tejto problematike.

Jozef R. Nižnanský sa stal zamestnancom tohto pracoviska v roku 1968. No už predtým sa venoval slovenským nárečiam. Svedčí o tom aj bibliografia jeho prác (nachádzame v nej spomiatku najmä národopisne orientované štúdie od roku 1956: *Z minulosti vinohradníctva na dolnej Blave, Brestovianske žatvy a mlatby v minulosti, Príprava a osev úhorového a pouhorového poľa v Brestovanoch* a i.; aj prvá jazykovedná práca je datovaná ešte rokom 1966: *Vinohradnícka terminológia v západoslovenskej obci Brestovany*). Jeho záujem o rodnú obec aj o zbieranie nárečového materiálu potvrdzuje nielen spomínaná publikačná činnosť, ale aj náš archív nárečových textov. Prvé zápisy textov z Brestovian pochádzajú z roku 1955. Pravdepodobne ide naozaj o zápisy textov, neskôr sú to prepisy nahrávok, čo je vždy korektné uvedené pri jednotlivých textoch s datovaním po roku 1968.

Nárečové výskumy v Brestovanoch uskutočnil Jozef Nižnanský v dvoch fázach alebo väčších etapách. Z rokov 1955 – 1959 pochádza približne 64 strán a ďalšie texty z Brestovian sú z rokov 1969 – 1971, približne 45 strán. Brestovany, pravdaže neboli jedinou obcou, v ktorej Jozef Nižnanský vykonal nárečové terénne výskumy. Mohli by sme spomenúť aj ďalšie obce z trnavského okolia, v ktorých získaval súvislé nárečové texty (Dolné Orešany, Modranka, Suchá nad Parnou, Hrnčiarovce, Dechtice, Ružindol, Biely Kostol). Podľa rokov získavania textov patria tieto výskumy do obdobia intenzívnej prípravy kartoték a budovania fondov *Slovníka slovenských nárečí* (SSN), ktorý bol zaradený do základného výskumu práve v roku 1971 (por. SSN I., s. 15), hoci pravdaže „získavanie materiálu pokračovalo aj počas koncipovania hesiel“ (SSN I., s. 16, *Pramenná základňa, Príprava kartoték a fondov*).

Už na tej (v porovnaní s celkovým rozsahom textov) maličkej vzorke z Brestovian sa ukazuje, že Jozef Nižnanský sa vo svojom rodisku sústreďoval na to, čo by azda najlepšie vystihol pojem záchranné výskumy, ktorý by sme použili hoci v súvislosti so zátopovými oblasťami napr. na Kysuciach. Všetci jeho informátori a informátorky sa narodili koncom 19. storočia. Snažil sa zachytiť lexiku, ktorá pomenúva zanikajúce reálie a činnosti a často pomaly nasleduje ich osud. A možno aj príbehy, ktoré sa udržiavali ústnym podaním. Lebo historickú, národopisnú aj literárnu strunu v sebe mal aj naďalej a díval sa na veci aj z tohto hľadiska.

Obec Brestovany vznikla v roku 1951 zlúčením Malých a Veľkých Brestovian. Vlastivedný slovník obcí na Slovensku uvádza pri hesle Brestovany aj informáciu o tom, že „ešte koncom 19. stor. boli známe starobylé formy mlátenia obilia (tlačením koňmo) a čistenie zrna viatím.“ (por. *Vlastivedný slovník obcí na Slovensku*, 1977). Ak sa v tejto súvislosti vrátíme k rokom narodenia jeho informátorov, je jasné, že mal do činenia s ľuďmi, v ktorých živej pamäti ešte boli tieto práce, lebo ich sami kedysi robili.

To, aký materiál na terénnom výskume exploračtor získa závisí od mnohých faktorov, ich ovplyvnenie však často nie je v jeho moci. Je šťastím, ak sme v rodisku a obraciame sa na ľudí, ktorých poznáme my, spolu s ich príbehmi a ktorí zároveň poznajú nás. Nevzniká tak bariéra z neznámeho človeka, ktorú treba prekonávať. Azda preto exploračtor musí mať aspoň dve základné danosti, aby ho ľudia prijali a boli ochotní hovoriť s ním. Musí vedieť dobre počúvať a byť tým, čo prejavuje nefalšovaný záujem a spoluúčasť, musí spoluprežívať, mať empatiu. Vtedy vojde nielen do domu, ale aj do srdca ľudí a oni sa mu otvoria. A tieto danosti mal Jozef Nižnanský vo vrchovatej miere. Vedel sa k ľuďom priblížiť, nebyť cudzím prvkom aj pri výskumoch mimo svojho rodiska a tak mohol získavať spoľahlivé informácie. Je nepopierateľnou výhodou, ak exploračtor hovorí rovnakým nárečím ako jeho informátori. (A úplne najväčšou výhodou je, ak hovorí rovnakou „rečou“.) Pri výskumoch u príbuzných a známych je táto podmienka splnená do bodky. Spoločné zážitky, výchova, názorová orientácia odbúravajú mnohé rušivé vplyvy.

Ponúkam súpis jednotlivých získaných textov z Brestovian, ktoré sú súčasťou archívu nárečových textov, s ich začlenením do istých tematických okruhov. Treba pritom brať do úvahy fakt, že niektoré texty zahŕňajú v sebe dispozície byť súčasťou viacerých tematických okruhov (*O krave, čo kovala*). Inde by podobnosť názvu mohla viesť k záveru, že texty majú patriť do rovnakého tematického okruhu. Stačí porovnať hoci len dva zápisy. Text *Husi a husacina* a *O húsencoch a husiach*. Ale ako sa vraví, keď dvaja robia to isté, nie je to to isté. V prvom texte je rozprávačkou žena a informuje o chove husí (liahnutie, starostlivosť, kŕmenie a napokon aj pečenie husaciny), rozprávačom v druhom prípade je muž a je to spomienkový príbeh o peripetiách spojených so získaním mláďat a ich prepravou domov.

Za názvami textov sú uvedené čísla, ktoré slúžia na ľahké vyhľadanie textov v nárečovom archíve; prvé dve označujú okres a obec, tretie číslo je poradovým číslom textu v jednotlivých zložkách.

Chotár: *O brestovianskom chotári* 8/31/9, *O brestovianskych hájoch* 8/31/9, *O Svinskom pasienku* 8/31/9, *O malobrestovianskych vinohradoch* 8/31/9

Práce v poľnohospodárstve: *O žatve* 8/31/3, *O zboží* 8/31/4, *Niekdajšia sejba* 8/31/4, *O otepení (zbožnej) jamy* 8/31/4, *Mlátenie cepami* 8/31/18, *Na čo sa upotrebovala otep*, *O konopách* 8/31/13, *O konopách a priadkach* 8/31/6, *Vinohrady a oberačky*, *O perekovi a vinohradoch* 8/31/23, *O plánkach* 8/31/20

Remeslá – kováčstvo: *Kovanie rožného statku* 8/31/14, *Vo vyhni* 8/31/15, *O podkúvaní koní* 8/31/16, *Kováčske výrobky a nástroje* 8/31/17

Chov domácich zvierat: *O koňoch* 8/31/4, *O krave čo kovala* 8/31/24, *O sliepkach* 8/31/3, *O kozách* 8/31/8, *O chovaní prasiec* 8/31/8, *O zabíjačke* 8/31/10, *Husi a husacina* 8/31/7, *O husiach* 8/31/8

Spomienky a príhody: *O jarmoku* 8/31/1, *O gajdošovi* 8/31/4, *Ako zhorela stodôlka* 8/31/8, *O topení sa na Váhu* 8/31/9, *O miestnych grófoch* 8/31/9, *Súd s grófom* 8/31/9, *O svadobnej polievke* 8/31/10, *O drevenej soške* 8/31/10, *O ohni v Brestovanoch* 8/31/10, *Hádka pri kartách a čo potom nasledovalo* 8/31/9, *Ako psi chodili na hrozno* 8/31/9, *Majster na hrozno (jazvec)* 8/31/9, *O húsencoch a husiach* 8/31/25, *Kozy – diablice* 8/31/11, *O špiritistoch* 8/31/11, *O komašácii* 8/31/9

Zvyky a spoločenský život: *Oblievanie oráča* 8/31/19, *Jura* 8/31/19, *Čo sa dávalo pastierovi za pasenie* 8/31/19, *Niekdajšie voľby (Staré voľby a blegátov, Voľba richtára)* 8/31/26

(Tradičné) jedlá a ich príprava, spracovanie rastlinných a živočíšnych produktov: *Vianoce* 8/31/19, *Hody* 8/31/21, *Ako sa robili štiepky z jablák* 8/31/20, *Pestovanie a zžitkovanie fazule* 8/31/8, *O mlieku* 8/31/21, *Maslo a syr* 8/31/2

Kroj: *Ludový odev* 8/31/22, *Výbava nevesty* 8/31/22

Dom a jeho zariadenie, práce v domácnosti: *O kuchynskom riade* 8/31/10, *O riade na cedenie* 8/31/10, *Zváranie šiat* 8/31/22

Rozprávkové námety, žartovné, strašidelné príbehy, príbehy o zjavovaní sa duchov alebo iných nadprirodzených javoch: *O domovom hadovi* 8/31/4, *Hladujúci Matej* 8/31/4, *O majstrovej – bosorky* 8/31/4, *Zvieratá na svadbe* 8/31/4, *O bielej husi* 8/31/5, *O lakomom gazdovi* 8/31/5, *O sedliakovi, čo odorával susedovi* 8/31/5 (dve verzie), *O strakatom capovi* 8/31/5 (dve verzie), *O pasení koní* 8/31/5, *O dvoch hrbatých a bosorkách* 8/31/11, *O vodníkovi* 8/31/11, *O Rakytí* 8/31/11, *O škriatkovi* 8/31/11 (dve verzie)

Piesne: *Jag mi je tag mi je, keď ma milí obejme* 8/31/18, *Keby som vedzela, či budem nevestu* 8/31/18, *Keč com bola mladá, slobodu som mala* 8/31/18, *Brestovani, Brestovani – jag bi gulu gúlev* 8/31/22, *Poč čable, poč čable, aj pod obuški* 8/31/19, *Brestovanskí úradové roboti nemajú* 8/31/22, *Už môj milí z vojni kreše* 8/31/22

Pozorovanie prírody: *O vtáčích hlasoch* 8/31/12

Niektoré texty sa vyskytujú v dvoch verziách. Opakované zápisy alebo nahrávky vznikali približne po 3 – 4 rokoch. Informátori boli tí istí. Text *O sedliakovi, čo odorával susedovi* – prvá verzia je z roku 1955 a druhá z roku 1958 je o niečo dlhšia, takisto *O strakatom capovi* prvý text pochádza z roku 1957 a druhá verzia z roku 1961, tu sa menia aj podmienky získavania materiálu, lebo v roku 1961 uvádza J. Nižnanský ako poznámku, že pri rozprave bolo viacero poslucháčov. A tretí text *O škriatkovi* z roku 1966 bol pravdepodobne zápis a v roku 1969 vznikla nahrávka a následný prepis.

Údaje o informátoroch, o ich veku, mieste zápisu alebo nahrávky, poznámky, ktoré spresňujú ich mentálny stav, prípadne upozorňujú na výslovnostné problémy, hodnotenie z hľadiska rozprávačského – dobrý, priemerný rozprávač, zhovorčivý, sčítaný a pod., sa dôsledne uvádzajú, tak ako je to pri dialektologických výskumoch zaužívané. Zastúpenie informátorov podľa pohlavia je takisto vzácné vyrovnané (4 ženy, 5 muži).

Treba azda aspoň stručne spomenúť aj využitie získaných nárečových textov:

1. Autorom pri písaní vlastných štúdií. O tom svedčí aj bibliografia prác Jozefa Nižnanského, stačí si len uvedomiť bohatstvo materiálu v príspevkoch do rubriky *Zo studnice rodnej reči* v *Kultúre slova*, množstvo príspevkov publikovaných v iných zborníkoch a časopisoch.

2. Jednotlivé texty boli výberovo excerpované pre *Slovník slovenských nárečí*. Ich lexikálne bohatstvo je teda jedným z prameňov, ktorý autori slovníka používajú pri koncipovaní hesiel. Ak by sme aj uviedli nejaké heslá z prvého či už aj druhého zväzku *Slovníka slovenských nárečí*, bolo by to naozaj len ilustračne. Ich počet presahuje v prvom zväzku 1000 výskytov a v druhom je to porovnateľné číslo.

3. Ďalším prínosom textov bude ich vnútorný obsah, najmä s ohľadom na pripravovanú *Antológiu nárečových textov*. A všetky sa raz stanú súčasťou korpusu nárečových textov, tým zároveň prameňom na akékoľvek ďalšie vedecké bádanie. Sú prameňom poznania našej mi-

nulosti, niekdajšieho spôsobu života. Nejde o nostalgiu za praním na potoku, zváraním šiat pomocou popola, ručným mútením masla (o tom sa napokon lepšie číta, ako sa to robí), ale skôr o poučenie sa z múdrosti, ktorá je v týchto textoch uložená.

Hovoríme o časoch, ktoré sa nám dnes už asi budú zdať neveriteľnými. O spôsobe uvažovania a práce, ktorý z dnešného hľadiska je vari nepochopiteľný. V texte *Niekdajšia sejba* čítame: „*Kedz_dz dlanu prikrev desadz_dzrnék, teda tedi to bolo dobre zasáté.*“ Počítalo sa každé zrnko obilia, každé to zrníčko bolo dôležité. Našiel sa čas na prácu, a nebolo jej málo, ale ľudia si našli čas aj na seba navzájom. Veci mali svoje miesto a práce svoj čas, kedy sa vykonávali.

Na záver čosi, čo akokoľvek nepatrí do práce o nárečových výskumoch, musím povedať. Ak si dnes spomíname na prácu svojho kolegu, na ten každodenný odkaz toho, čo sa deje v čase medzi vstupom na pracovisko a odchodom z neho, na poctivosť, čistotu a pracovitost' v jeho profesionálnom živote, predsa je to nič v porovnaní s tým, keď si spomíname na ľudskú stránku vzťahov na pracovisku. Na jeho ohotu poradiť a počúvať toho druhého (naozaj si nespomínam, že by čo len raz odmietol poradiť, konzultovať, že by si nenašiel čas), na jeho nezameniteľný humor, láskavost', ktorou vzbudil náklonnost', ba skôr lásku u všetkých ľudí, s ktorými sa dostal do bližšieho kontaktu, bez rozdielu veku. Prácu kohokoľvek z nás zakryje čas a aj tých najväčších a najvýznamnejších vedcov raz prekonajú iní, no lásku, ktorú sme zasiali do srdca ľudí neprekoná žiaden čas, tá je nesmrteľná. Preto som Bohu vďačná za to, že som smela niekoľko rokov pracovať na tom istom pracovisku ako Jozef Nižnanský.

LITERATÚRA

Vlastivedný slovník obcí na Slovensku. I., Red. M. Kropilák, Bratislava: Veda 1977. 528 s.

Slovník slovenských nárečí. 1. zv. Red. I. Ripka. Bratislava: Veda 1994. 936 s.

Archív nárečových textov, Jazykovedný ústav L. Štúra SAV, dialektologické oddelenie, obec Brestovany, 8/31/1-26

Nárečová lexikografia a etymológia

(na materiáli 1. zväzku *Slovníka slovenských nářečí*)*

LUBOR KRÁLIK

Význam nárečového lexikálneho materiálu pre etymologický výskum je azda všeobecne známy. V nárečiach sa neraz zachovávajú archaické výrazy, ktoré sa nestali súčasťou spisovného jazyka, sú však dôležité pre rekonštrukciu starších období lexikálneho vývinu či pre štúdium jazykových kontaktov; výrazy známe zo spisovného jazyka mávajú v nárečiach formálne varianty a ďalšie významy, ktoré môžu byť podstatné pre ich etymologickú interpretáciu. Nemožno nesúhlasiť s názorom Ž. Ž. Varbotovej, podľa ktorej sú nárečové slovníky „mimoriadne cenným prameňom nového materiálu pre etymológiu“; autorka dokonca vyslovuje presvedčenie, že „aj rozvoj (ПОДЪЕМ) slovanskej etymológie v druhej polovici 20. stor. nepochybne súvisí s intenzívnejším publikovaním nárečových a historických slovníkov slovenských jazykov“.¹

Tieto slová sa akiste vzťahujú i na SSN, bilancovať význam tohto diela pre slovenskú, resp. slovanskú etymológiu však bude nepochybne možné až po jeho zavŕšení a po adekvátnej etymologickej interpretácii lexikálneho materiálu, ktorý SSN prinesie. V tomto príspevku sa preto pokúsime o úvahu nad vzťahom nárečovej lexikografie a etymológie z opačného aspektu: na materiáli 1. zväzku SSN poukážeme na to, ako by poznatky etymologického charakteru mohli ovplyvniť prezentáciu lexikálneho materiálu v tomto lexikografickom diele, resp. predložiť prípadné alternatívne riešenia.

Na úvod možno azda pripomenúť výstižné konštatovanie rakúskeho dialektológa W. Bauera, podľa ktorého v nárečovom slovníku už samotná „rekonštrukcia heslového výrazu je prvou možnosťou, ako poskytnúť informáciu etymologického charakteru“.² Túto okolnosť nepochybne zohľadňuje aj SSN: hoci slovník neuvádza explicitné etymologické údaje o pôvode spracúvaných výrazov, v zmysle jeho koncepcie „[h]eslové slovo uvádzané v záhlaví heslovej state SSN má hláskovo a pravopisne normalizovanú (štandardizovanú) podobu... Nárečové lexikálne jednotky, ktoré nemajú príslušný spisovný formálny ekvivalent a nesú znaky nespisovnosti, sa uvedú v takej podobe, akú by mali (pri rešpektovaní príslušných hláskových zmien a etymológií) v spisovnom jazyku. Nárečové lexémy bez formálnych znakov nespisovnosti sa neupravujú; stávajú sa heslovým slovom. Nárečová podoba ostáva heslom aj v tých prípadoch, keď má spracúvané slovo nejasnú etymológiu“ (SSN I, s. 29).

* Príspevok vznikol v rámci projektu *Etymologický výskum slovenskej lexiky – 1. etapa* (grant VEGA č. 2/5040/26).

¹ VARBOT, Žanna Žanovna: O specifiky dialektnoj etimologii. In: *Etimologičeskije issledovanija*. Vypusk šestoj: Materialy I – II naučnych soveščanij po ruskoj dialektnoj etimologii. Jekaterinburg, 10 – 12 oktábria 1991 g., 17 – 19 apréla 1996 g. Red. A. K. Matvejev. Jekaterinburg 1996, s. 9.

² BAUER, Werner: Die Etymologie in der deutschen Dialektlexikographie. In: *Stand und Aufgaben der deutschen Dialektlexikographie*. II. Brüder-Grimm-Symposion zur Historischen Wortforschung. Beiträge der Marburger Tagung vom Oktober 1992. Hrsg. von E. Bremer und R. Hildebrandt. Berlin – New York 1996, s. 221.

Naše poznámky smerujúce k spomenutým „prípadným alternatívnym riešeniam“ možno rozdeliť do viacerých skupín.

1. Prvý okruh našich pripomienok súvisí so spôsobom prezentácie lexikálneho materiálu slovenských nárečí v zmysle jeho zaraďovania ku konkrétnym heslám. V etymologickej perspektíve sa ukazuje, že niektoré formy, ktoré sa v SSN uvádzajú ako varianty základného heslového výrazu,³ by vzhľadom na svoju etymologickú charakteristiku mohli byť spracované aj ako samostatné heslá. Tak napr. v hesle **hydina** „domáce úžitkové vtáctvo“ (s. 648 – 649) sa uvádza aj variant *hadzina* (exemplifikovaný dokladom zo spišských nárečí), na základe čoho sa dá dospieť k záveru o akejsi sekundárnosti koreňového vokalizmu *-a-*; z etymologického hľadiska sú tu však zastúpené dva samostatné korene (psl. ⁴ **gyd-* i **gad-*), ktorých rôznych vokalizmus (*y – a*) možno interpretovať iba v hlbších indoeurópsko-praslovanských súvislostiach. Spišské *hadzina* môže byť reflexom psl. **gadina*⁵ – z etymologického hľadiska by bolo bývalo celkom adekvátne zaradiť do SSN dve samostatné heslá, t. j. **hydina** aj **hadina**.

Podobne v hesle **četník** „príslušník polície (obyčajne v medzivojnovom období)“ (s. 257) nachádzame aj formálne varianty *čechník* a *česník*, ktoré by sa vzhľadom na svoju etymologickú problematiku mohli uvádzať i samostatne.⁶

2. Pri zohľadnení etymologických kritérií sa ukazuje ako žiaduce rozčleniť niektoré heslá, ktoré sa v SSN uvádzajú ako polysémantické. Tak napr. materiál spracovaný v hesle **hambalok** (s. 543) umožňuje dospieť k záveru, že tu máme do činenia s dvoma etymologickými homonymami. *Hambalok* vo význame „priečna žrdka v kuríne a i.“ je prevzaté z nem. *Hahnen-balken* „kohútia hrada“ (zloženina nem. *Hahn* „kohút“ a *Balken* „brvno; nosník, hrada“); východiskom pre *hambalok* „zariadenie na hamovanie voza“ sa podľa nášho názoru stalo nemecké kompozitum typu **Hemm-balken*, utvorené na základe nem. *hemmen* „zadržat, zadržiavať; brzdiť“ – v etymologickom slovníku by bolo potrebné uviesť dve samostatné heslá: **hambalok**¹ a **hambalok**².⁷

Z analogických príčin by bolo potrebné rozdeliť heslo **kukučka**: v prípade ornitonyma **kukučka**¹ ide o zvukomalebný výraz domáceho pôvodu, zatiaľ čo etymologicky homonymné **kukučka**² „okienko na streche“ sa interpretuje ako prevzaté z maď. *kukucsi* (dial. *kukucs*), súvisiaceho s maď. *kukucsol* „vykúkať, vyzerať“.⁸

3. Pri zohľadnení etymologických kritérií možno v niektorých prípadoch konštatovať, že jednotlivé významy polysémantických výrazov boli zaradené pod neadekvátny heslový výraz. Tak napr. v hesle **klinga** (s formálnym variantom *klinka*) sa uvádzajú významy „1. druh noža; 2. ostrie noža; 3. pero na zatváracom nožíku; 4. kľučka na dverách“: v prípade prvých troch

³ K spracovaniu variantov v slovníku porov. SSN I, s. 29 – 30.

⁴ Použité skratky jazykov: čes. – český, maď. – maďarský, nem. – nemecký, poľ. – poľský, psl. – praslovanský, rus. – ruský, slk. – slovenský, slovin. – slovinský, strus. – staroruský, ukr. – ukrajinský.

⁵ Etimologičeskij slovar slavianskich jazykov. Praslavianskij leksičeskij fond (ďalej ESSJa). VI. Moskva 1979, s. 78 – 79; Słownik prasłowiański (ďalej SP). VII. Wrocław etc. 1995, s. 16 – 17.

⁶ Formu *čechník* možno interpretovať ako výsledok kontaminácie slova *četník* a etnyma *Čech*; kritérium sémantickej asociácie výrazov, ktorá je podmienkou kontaminácie, bolo splnené vďaka skutočnosti, že po vzniku Československa v r. 1918 pôsobili v štátnej správe i v policajných orgánoch na Slovensku vo väčšom počte pracovníci českej národnosti. Forma *česník* mohla vzniknúť kontamináciou typu *četník* × *český*, resp. *četníci* × *Česi*; nemožno však vylúčiť, že tu treba predpokladať východisko **čestník* ako reflex praslov. **čestnikъ* s významom typu „hodnostár; úradník a pod.“ (porov. KRÁLIK, Ľubor: Slovenské názvy zamestnaní deontonymického pôvodu. In: 13. slovenská onomastická konferencia. Modra-Piesok 2. – 4. októbra 1997. Zborník materiálov. Zost. M. Majtán a P. Žigo. Bratislava 1998, s. 133).

⁷ V etymologickom slovníku by si zaslúžil zvláštnu pozornosť aj výraz *hambánok*, uvádzaný v SSN ako formálny variant heslového *hambalok*; podľa nášho názoru tu môže ísť o prevzaté z nem. *Hemm-baum* „der Balken, an dem die Hemme befestigt ist“ (porov. Rheinisches Wörterbuch. Bd. III. Berlin 1932 – 1935, stĺpec 509), zloženého z nem. *hemmen* a *Baum* „strom; stožiar, žrd, tyč“.

⁸ Porov. ROCCHI, Luciano: Hungarian Loanwords in the Slovak Language. I (A – K). Trieste 1999, s. 158 – 159.

významov ide nepochybne o prevzatie z nem. *Klinge* „čepel (noža)“, dial. *klínka*, *klínga* vo význame „kľučka na dverách“ je však prevzaté z nem. *Klinke* „id.“ – príslušný doklad by bolo žiaduce uviesť v hesle **klenga** (*klénka*) „kľučka na dverách“ (s. 777).

4. Naopak, pri zohľadnení etymologických kritérií sa ukazuje, že identický nárečový materiál sa v SSN niekedy spracúva na rôznych miestach. Ten istý doklad z kartotéky SSN (*Pot priesadu e súca meuná zemička, takuo druotno* – Čelovce, Modrý Kameň) nachádzame v slovníku v heslách **drôtno** „zem s prímiesou pilín, práchna a íveria“ (s. 396) i **drvotno** „1. miesto, kde sa rúbe drevo; 2. miesto, kde bolo uložené drevo; 3. zem s prímiesou pilín, práchna a íveria“ (s. 400, s. v. *drvotno* i *drvotnisko*). Adekvátne je len druhé riešenie – *drvotno* etymologicky súvisí so slk. dial. *drvotēn* „dreváreň“ (s. 400, 386), čo je staré kompozitum utvorené na základe psl. **drvo* (slk. dial. *drvo* „drevo“) a **tēti*, **tēnŕ* (slk. *tať*, *tnem*);⁹ štandardizácia heslového výrazu v podobe *drôtno* môže viesť k historicky neadekvátnemu záveru, že slk. dial. *drvotno* je derivované od germanizmu *drôt*.

Gemerské expresívum so začiatočným [ki-] sa v SSN uvádza v heslách **kinzovať** „trápiť, trýznit“ (s. 768) i **kynzovať** „trápiť, mordovať“ (s. 930); keďže tu ide o prevzatie z rovnoznačného maď. *kínoz* (od maď. *kín* „bolesť, mučenie“),¹⁰ v etymologickom slovníku by bolo žiaduce uviesť heslový výraz v podobe **kinzovať**. – Analogicky možno zjednotiť aj heslá **kiša** „váhy na voze“ (s. 769) a **kyša**¹ „1. súčasť konského voza (váhovisko), na ktorú sa upevňujú bilnice; 2. drevené ohreblo na zhrňanie hnoja“ (s. 932): vzhľadom na skutočnosť, že ide o prevzatie maďarského pôvodu,¹¹ vhodnejšia by bola štandardizácia s *-i-*; písanie s *-y-* je adekvátne v prípade heslového výrazu **kyša**² „1. baktériami skvasené surové mlieko; 2. neprímerane husté jedlo“ (s. 932), ktorý etymologicky súvisí so slovami *kysnúť*, *kyslý*.¹²

Podobne by namiesto trojice hesiel **fajcangle** (*farcangle*) „kliešte na ťaženie zvršku topánky na kopyto“, **falcangy** i **falcangle** (*falcanki*, *falsanki*, *farscongle*) „zúbkované kliešte“,¹³ **folcangle** i **forcangle** „kliešte s malými zúbkami na ťaženie kože na kopyto“ bolo azda ekonomickejšie uviesť iba jedno heslo v podobe **falcangy** (*falcanki*, *falsanki*) i **falcangle** (*fajcangle*, *farcangle*, *farscongle*, *folcangle*, *forcangle*): východiskom týchto výrazov je nem. *Falz-zange* (resp. deminutívna forma so sufixom *-el*), zložené z nem. *Zange* „kliešte“ a *Falz* „drážka, žliabok, zárez“.¹⁴

5. Ako sme už spomenuli, koncepcia SSN predpokladá uvádzanie heslových výrazov „v takej podobe, akú by mali (pri rešpektovaní príslušných hláskových zmien a etymológií) v spisovnom jazyku“ (s. 29); v niektorých prípadoch však bol nárečový lexikálny materiál ponechaný v pôvodnej forme, aj keď existujúca odborná literatúra poskytuje východiská pre jeho adekvátnu etymologizáciu a následnú štandardizáciu.

V SSN nachádzame napr. dvojicu homonymných výrazov **chrúmat**¹ „hrýzť zubmi potravu a pritom spôsobovať chrupot, chrúpať“ a **chrúmat**² „krívať“ (s. 685 – 686). Sloveso *chrú-*

⁹ K inoslovanským responziám – s odlišnou ablautovou charakteristikou druhej časti kompozita, resp. s inou morfológickou charakteristikou celej zloženiny – porov. ESSJa V (1978), s. 143, s. vv. **drvotónŕ*, **drvotónŕa*; SP V (1984), s. 25 – 26, s. v. *drvotónŕa*: *drvotónŕ*.

¹⁰ Rocchi, Hungarian Loanwords..., s. 161, s. v. *kymožit*.

¹¹ Rocchi, Hungarian Loanwords..., s. 149, s. v. *kiš(a)*. – Nie je nezaujímavé, že dve rôzne heslá analogicky uvádza aj Historický slovník slovenského jazyka (zv. II. Bratislava 1992, s. 45, s. v. *kiša*, *kiš*; s. 179, s. v. *kyša*²): zdá sa, že rekonštrukcia formy heslového výrazu s neetymologickým *-y-* nadväzuje na staršiu lexikografickú tradíciu, porov. KÁLAL, Miroslav: Slovenský slovník z literatúry aj nárečí. (Slovensko-český diferenciálny.) Banská Bystrica 1923, s. 293, s. v. *kyša*.

¹² Porov. ESSJa XIII (1987), s. 277, s. v. **kyša*.

¹³ K ich funkcii porov. exemplifikáciu v SSN: *Plaskate klešče na nacahovaňe verhu topanki na kopito še volaju falcanki* (Spišský Štvrtok, Levoča).

¹⁴ Porov. Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm. Bd. 3. Leipzig 1862, stĺpec 1 305 (*falz-zange* „zange mit stumpfen kneipen“). – V podobných prípadoch súvisiacich so spracovaním cudzojazyčných prevzatí je podľa nášho názoru vhodné zohľadňovať i spisovnú formu východiskových výrazov v jazyku, z ktorého sa uskutočnilo prevzatie.

*mat*¹, patriace aj do lexiky spisovného jazyka, je akiste zvukomalebneho pôvodu; jeho korelát *chrúmat*², podľa SSN známy zo záhorských nárečí, má však inú etymologickú charakteristiku. Keďže vokál *ú* v záhorských nárečiach mohol vzniknúť aj v dôsledku fonetického vývinu *ó > uo > ú*,¹⁵ pre záhorské *chrúmat* „krívať“ možno predpokladať východisko v podobe **chrómat*, ktoré je zrejme reflexom psl. **chromati*,¹⁶ odvodeného od psl. **chromb* „chromý“. Keďže spisovná slovenčina reflektuje staré dlhé *ó* ako *ô*,¹⁷ očakávanou štandardizáciou by bolo **chrómať**.¹⁸

Podobne sa spišské expresívum *hartac* „hromadiť, zhŕňať majetok“ štandardizuje v SSN ako **hartať** (s. 552) – podľa všetkého tu však ide o reflex psl. **gbrtati*,¹⁹ súvisiaceho s psl. **gbrnqti* (slk. *brnúť*), a preto by bolo žiaduce uviesť príslušný heslový výraz v podobe **hrtať**.

6. Ako zvlášť problematické možno označiť prípady, keď spôsob štandardizácie nárečového materiálu vzbudzuje určité pochybnosti etymologického charakteru, resp. keď si vyžaduje zjavnú korekciu.

Výraz s významom „hlinená nádoba na tekutiny, krčah“, v citovaných dokladoch dokumentovaný ako *butkáč* i *butkáš*, sa v SSN uvádza v hesle **budkáč** (*buťkáš*); podobne sa výraz *butkoš* „sklenená opletená nádoba na víno, demizón“ štandardizuje v podobe **budkoš** (s. 177). Takýto spôsob štandardizácie akiste vychádza z predpokladu, že v uvedených výrazoch nastala zmena spoluhláskovej skupiny *-dk-* > *-tk-* (v dôsledku znelostnej asimilácie), resp. dodatočná palatalizácia *-tk-* > *-tk-* (expresívneho charakteru?); z toho zároveň vyplýva, že príslušné dialektizmy podľa všetkého obsahujú koreňovú morfému *budk-*, ktorej ďalšie genetické súvislosti však nemusia byť jasné (*bud-k-*, súvisiace s *bud-it* < **bud-*, *bud-úci* < **bqd-* či s germanizmom *búd-a?*). Rekonštrukcia so znelým *-d-* však nie je namieste, keďže tu ide o prevzatie z maď. *butykos* „krčah s úzkym hrdlom“, ktorého východiskom je maď. *bugyogós* (*korsó*), doslova „bublajúci (krčah)“.²⁰ – Nemožno akceptovať ani štandardizáciu **butkáčik** (s. 177) pre liptovské *butkáčik* „tlčik na tčenie, lámanie ľanu“ či gemerské *butkášik* „hrkáka“: azda bude pravdepodobnejšie interpretovať tieto výrazy ako zdobneniny od východiskového **butkáč*, predstavujúceho derivát od slovesa **butkať*, ktoré môže byť zdobnenou formou od východiskového **butať* s významom typu „udierať, biť“.²¹

Šarišské dial. *dopichac* „nanucovať, prisilovať, silu podávať jedlo, nútiť do jedenia niekoho“²² sa v SSN štandardizuje v podobe **dopýchať**, z čoho môže vyplývať, že ide o výraz súvisiaci so substantívom *pýcha*, resp. s východiskovým slovesom (už psl. **pychati*) s významom typu „silne dýchať, fúkať a pod.“²³ Keďže v šarišských nárečiach splynuli reflexy psl. **y* a **i*, z formálneho hľadiska nie je vylúčené, že uvedený výraz súvisí s psl. **pichati*, slk. *pichať*; k významu násilného pôsobenia porov. slk. *pichať* vo význame „3. niekam vtlačať, strkať (niečo)“²⁴ ako aj s ním etymologicky súvisiace *pchat* (**pichati*) v kontextoch typu *pchať do nieko-*

¹⁵ Porov. KRAJČOVIČ, Rudolf: Vývin slovenského jazyka a dialektológia. Bratislava 1988, s. 51, 210.

¹⁶ Porov. ESSJa VIII (1981), s. 100, s. v. **xromati*; tam aj rezponzie v podobe slovin. *bromati*, pol. *chromać*, čes. dial. *chrómať*, rus. *хромать* „krívať“ a i.

¹⁷ Porov. Krajčovič, Vývin..., s. 51.

¹⁸ Takejto rekonštrukcii nemusi protirečiť ani hornooravské dial. *chromať* „krívať“ (Bobrov, Námestovo), v SSN uvedené v hesle **chrámať** i **chromať** (s. 678): keďže pre príslušnú skupinu hornooravských nárečí „je charakteristická najmä strata dlhých samohlások“ (HABOVŠTIK, Anton: Oravské nárečia. Bratislava 1965, s. 30), pričom „[v] námestovskom, jesenickom a trstenskom nárečí už niet dvojhlásky *uo*, miesto nej je najčastejšie *o*, prípadne spojenie *v + o*“ (tamže, s. 68), tamojšia forma *chromať* môže byť reflexom pôvodného **chrómať*, rekonštruovaného na základe záhorského *chrúmat*. V tom istom hesle nachádzame aj formu *chromec* (Dlhá Lúka, Bardejov), ktorú by sme očakávali pod heslovým výrazom **chromieť** (s. 684).

¹⁹ Porov. ESSJa VII (1980), s. 214, s. v. **gbrtati*; SP VIII (2001), s. 296, s. v. *grtati*.

²⁰ Porov. Rocchi, Hungarian Loanwords..., s. 54, s. v. *butkoš*.

²¹ Porov. SP I (1974), s. 454, s. v. *butati* : *butiti*; ESSJa III (1976), s. 102, s. v. **butati*.

²² *Ňechcel jesc, lem tag mu dopichala* – Dlhá Lúka, Bardejov.

²³ MACHEK, Václav: Etymologický slovník jazyka českého. Praha 1968, s. 502, s. v. *pýcha*.

²⁴ Slovník slovenského jazyka. III. Bratislava 1963, s. 68, s. v. *pichať*.

ho jedlo a pod. Zo sémantických príčin by sme preto uprednostnili štandardizáciu uvedeného šarišského dialektizmu v podobe **dopíchať**.

Záhorské substantívum *haucuk* „nadychnutie pri fajčení“ sa v SSN uvádza v hesle **halcuk** (s. 541); takýto spôsob rekonštrukcie akiste predpokladá, že v príslušnom výraze nastala hlásková zmena *l > u*, známa zo záhorských nárečí.²⁵ Etymologizácia údajného východiskového *halcuk* však spôsobuje ťažkosti, a preto sa prikláňame k názoru, že uvedený záhorský dialektizmus je prevzatý z nem. *Aufzug*, ktoré možno usúvzťažniť s nem. *auf-ziehen* (doslova „ťahat' nahor“) vo význame typu „potahovať (vzdych) nosom; nadychovať sa“.²⁶ V slovenčine došlo k zjednodušeniu hláskovej skupiny *-uf-* + konsonant,²⁷ ako aj k vzniku protetického *h-* pred pôvodným iniciálovým *a-*.²⁸ V prípade uvedeného dialektizmu by azda bolo vhodné uvádzať príslušný heslový výraz v SSN ako **haucak**, t. j. rešpektovať jeho formu v záhorských nárečiach.

Slk. dial. *hvorik* „húžva na saniach“, v SSN charakterizované ako termín kolárskeho remesla, sa štandardizuje v podobe **hōrik** (s. 614), na základe čoho možno dospieť k záveru o genetickej súvislosti tohto dialektizmu s výrazmi *hora* (psl. **gora*) a *hōrny* (psl. **gorъnъ(jъ)*), resp. *horiet'* (psl. **gorěti*). Podľa nášho názoru je však adekvátnejšie interpretovať slk. dial. *hvorik* ako zdrobnenie od **hvor*, ktoré je zrejme reflexom psl. **gvorb*, rekonštruovaného na základe slovin. dial. *gor* „hruda hnoja“, strus. *zhopъ* „vodná bublina“, ukr. dial. *zhop* „kliny v nohaviciach“ a pod.²⁹ Autori Slovníka prasłowiańskiego uvádzajú pre psl. **gvorb* východiskový význam „čoś wypukłego“ a konštatujú, že ide o praslovanský dialektizmus doložený v južno- a východoslovanskom areáli; slk. dial. *hvorik*, naznačujúce existenciu reflexu psl. **gvorb* aj u západných Slovanov, umožňuje čiastočne korigovať takúto lingvogeografickú charakteristiku. V kontexte témy nášho príspevku možno uviesť, že pri spracovaní slk. dial. *hvorik* v SSN by bolo bývalo vhodné uviesť tento výraz v podobe **hvorík**³⁰ – podľa všetkého práve nekorektná štandardizácia spôsobila, že príslušný slovenský dialektizmus nebol zohľadnený v Slovníku prasłowiańskom ako jednom z fundamentálnych diel súčasnej slovanskej etymologickej lexikografie.

* * *

Naše drobné poznámky na margo 1. zväzku Slovníka slovenských nárečí nemajú za cieľ znižovať význam tohto diela ako fundamentálneho projektu slovenskej jazykovedy. Plne si uvedomujeme, že tieto pripomienky by nebolo možné vysloviť, keby sme nemali k dispozícii samotné dielo, ktorého lektúra inšpiruje aj k úvahám etymologického charakteru; zároveň však veríme, že sa nám aspoň sčasti podarilo ilustrovať význam etymológie pre nárečovú lexikografiu. Aj na Slovník slovenských nárečí sa totiž môže vzťahovať – *mutatis mutandis* – konštatovanie, podľa ktorého sú informácie etymologického charakteru v nárečových slovníkoch „určené v prvom rade pre vedcov, a preto by mali obstať aj pri vedeckej previerke“.³¹

²⁵ Porov. Krajčovič, Vývin..., s. 210.

²⁶ V nemeckých dialektoch môže mať sloveso *aufziehen* v spojení so substantívom *Nase* „nos“ aj významy „stark einatmen, um den Geruch zu prüfen; den Nasenschleim hochziehen“ (porov. napr. *Südhessisches Wörterbuch*. Bd. 1. Marburg 1965 – 1968, stĺpec 431). – Blízke etymologické východisko má aj slk. dial. *aufciąg* „výťah na melivo“ (SSN I, s. 74), prevzaté z nem. *Aufzug* „výťah“, usúvzťažniteľného s nem. *aufziehen* vo význame „vyťahovať“.

²⁷ Porov. aj slk. dial. *auzac* „1. ozdobne vyrezávaný nadstavec na nábytok; 2. sklený podnos na vysokej nôžke používaný na zákusky“ (SSN I, s. 74), prevzaté z nem. *Auf-satz* „nadstavec“, súvisiaceho s nem. *auf-setzen* „nasadiť; pristaviť, nastaviť“.

²⁸ Porov. prípady typu *hárešt*, *Hana*, *hampulka*, *hárok* a i.; ďalej pozri STANISLAV, Ján: Dejiny slovenského jazyka. I. Úvod a hláskoslovie. 3., doplnené vyd. Bratislava 1967, s. 571.

²⁹ K ďalšiemu jazykovému materiálu porov. ESSJa VII (1980), s. 185; SP VIII (2001), s. 316.

³⁰ O absencii vokalickej kvantity v dolnokysuckých nárečiach porov. Krajčovič, Vývin..., s. 232.

³¹ Bauer, Die Etymologie..., s. 220.

O kováčskej terminológii trochu inak

MIROSLAV HOVANČÍK

Pri koncipovaní príspevku o kováčskej terminológii v obci Jablonov v Levočskom okrese na spomienkovú slávnosť pri príležitosti nedožitých osemdesiatych narodenín Jozefa R. Nižnanského, dlhoročného pracovníka Jazykovedného ústavu SAV, editora, redaktora, ale hlavne dialektológa, ma zaujal jeho článok *Nárečová terminológia, jej výskum a spracovanie v rámci celonárečového výskumu* (Slovenská reč, 3, 1990). Okrem iného v ňom venuje pozornosť i metodológii zbierania nárečového materiálu, ktorá je dnes tak vážne pertraktovaná medzi sociolingvistami a dialektológmi. Minuciózne vystihuje jednotlivé špecifiká a nuansy nárečového výskumu. Pri mojom konkrétnom výskume metódou zachytávania súvislých nárečových prejavov ma však v dobe, keď sa tradičná nárečová terminológia dostala do štádia zániku a stáva sa zväčša pasívnou súčasťou slovnej zásoby, stretávajú rozličné rozpory. Pravdaže pri tradičných nárečových výskumoch platí takmer absolútne zásada, o ktorej hovorí J. Nižnanský a pred ním i J. Štolc: „*Plnohodnotný záznam (zápis, nahrávka) nárečového prejavu možno predpokladať predovšetkým od výskumníka autochtóna, ktorý sa pri výskume lexiky pohybuje v známom jazykovom a sociálnom prostredí. Táto zásada vyhovuje aj výskumu nárečovej pomenovacej lexiky. V súčasnosti však treba brať do úvahy sociálno-ekonomické zmeny v spoločnosti, najmä zásadnú preorientáciu výrobných procesov s novou, centrálnu usmerňovanou spisovnou terminológiou zväčša vo všetkých odvetviach ekonomiky a rozpoznávať tradované pomenovacie lexiky od súčasnej či synchronnu terminológiu od tradičnej.*“ Na počudovanie, ja som sa pri tomto výskume u respondenta nestretol s rozporom medzi synchronnou a tradičnou terminológiou, lež s problémom respondenta prijať výskumníka ako autochtóna nie pri bežnej komunikácii, ale pri skúmaní konkrétnej kováčskej terminológie. Pritom boli splnené všetky predpoklady, aby respondent vnímal výskumníka ako autochtóna: komunikácia prebiehala v tradičnom dialekte, výskumník veľmi dobre poznal jazykové i sociálne prostredie, respondent si bol vedomý, že výskumník pochádza z tejto jazykovej oblasti.

Na úvod by som rád spomenul, že opisovaný rozpor sa pri mojom výskume nárečia stredného Spiša neobjavil ojedinele.¹ V súvislosti s výskumom kováčskej terminológie v súčasnom dialekte na strednom Spiši som ako ukážku spomenutého rozporu vybral nárečový prejav kováča z obce Jablonov. Obec sa nachádza asi 3 km severozápadne od mesta Spišské Podhradie, nárečovo patrí k tej časti nárečí stredného Spiša, ktoré majú niektoré spoločné znaky s nárečiami regiónu Šariša za neďalekým pohorím Branisko: *i* namiesto *e/ie* za psl. *ě* v pôvod. dlhých slabikách (*bili, hliř, hliř, poliřka, ritki, jisc – jim, jidol*), *u* namiesto *o* za psl. *ō* v pôvod. dlhých slabikách (*kuň, stul, muj, drut – na droce, ale aj dum – z dum do domu, Jablunof*).

Respondent je vyučený kováč, 63 ročný, pochádza z neďalekej šarišskej obce Brezovice, v Jablonove žije už 40 rokov, nebol nikdy na dlhší čas mimo obce, pracoval v blízkych vojen-

¹ Písal som o tom v zborníku Slovenčina na začiatku 21. storočia, kde uvádzam ilustračný príklad (s. 228 – 234).

ských lesoch, štátnych majetkoch v obci, jeho nárečový prejav pri bežnom komunikovaní s členmi rodiny je charakteristický pre obec Jablonov (nárečia sú si veľmi blízke, rozdiel je v používaní spoluhlásky *ch* na mieste pôvodného jablonovského *h*, lenže tento jav badať i v prejavoch iných používateľov nárečia, rodákov z tejto oblasti²), jeho manželka je rodáčkou z Jablonova. Do dôvernejšieho styku so spisovným jazykom sa dostal ako inštruktor kováčskeho kurzu na vysokej škole veterinárnej. Komunikačná situácia sa odohráva v dome respondenta medzi ním, jeho manželkou a explorátorom v tradičnom dialekte. Rozhovor je explorátorom usmerňovaný k téme kováčskej terminológie. V prejave kováča je až vyrušujúco badať arbitrárne prechádzanie z nárečového prejavu do spisovného a naopak pri komunikácii s explorátorom, kým s manželkou komunikuje v tradičnom dialekte. V tejto situácii zostali nedotknuté iba tri najpevnejšie znaky daného nárečia: prízvuk na penultime, absencia dĺžky a nástrojový inštrumentál vždy s predložkou *s*, teda len to, čo charakterizuje celú oblasť východoslovenských nárečí. Na ilustráciu arbitrárneho, nesystematického prechádzania z nárečového prejavu do spisovného a naopak uvádzame niekoľko príkladov z prejavu respondenta, ktoré akiste nesúvisia ani tak so sociologickými skutočnosťami, alebo so sociálnosťou komunikačnej situácie, ako skôr s psychikou jednotlivého člena komunikácie.

- pomocné sloveso byť: Používa rozličné fonetické varianty oboch variet národného jazyka (*bol, boli, boľi, bolo – bul, buli, bulo*) bez ohľadu na kontext: *Ľniekedi buli mechi, buli to jako zoz bičihho toho robene, co bolo dakedi, do toho šol ľuňik a tam bola podejma, že trimalo cali voz...*
- asibilácia: *Ešči tag vam, keť sa koľeso cahalo, táhalo, ten raf sa mušel hamrovac* (po asibilovanom *cahalo* použil neasibilované *táhalo*, akoby nevnímal, že explorátor hovorí v dialekte a netreba mu vysvetľovať význam tohto slova); *Do jarma potreboval dva ľuňiki plus treťi na táhaňje. A kovač mušel tu hlavu okuc, okoval ju tu hlavu, aj natahol obruču, še to vola raf. Ked aj še robilo dakedi doma a mi buli trojo bratove a otedz medzi nami, to dva tižne zme jeden koh robili, v rukavicoch... za tépla musel vitáhnuť si na to drevo* (tu však v slove *vitáhnuť* nepoužil spisovnú dvojhlasúku).
- číslovky: Všeobecne sme zaregistrovali aj v iných výskumoch, že v nárečových prejavoch strednej a mladšej generácie prevláda používanie spisovných alebo pospisovnených tvarov čísloviek základných aj radových: *V Brezovici dakedi buli pejcero kovače. Štiria kolari buli, hej, co koľesa robili, Štefan Gibala, ta kolo pedesiat kolo šezdesiad rokov budze mac tiež uš, hvarim, peť kovačov, štiri kolari* (tu použil úplne nenáležitý tvar zrejme z nedostatočnej znalosti spisovného jazyka, inak v prejave obmieňa tieto spojenia čísloviek so substantívami: *pejcerol/piati – kovačil/kovale/kovačofci*). Vznikajú aj veľmi zvláštne spojenia, keď hovoriaci použije nárečovú konštrukciu predikatívu, ktorá indikuje použitie predmetu v genitíve plurálu, namiesto toho použije spisovný nominatív plurálu: *Ja z Brezovici, ale hvarim, v Brezovici dakedi bulo tam piati kovači a štiria kolari*.
- flexia: Kým v spisovnej vete použije nárečový tvar nástrojového inštrumentálu (*A kovač, celu hlavu musel s pasovinu okuť, hej tag napisac.*), v nárečovom prejave zase spisovné tvary (*Fukar som si tiež ľem tak pozhaňal, na ten obeň, dakedi ľem z rukou še robilo.*) Pri zámene *ten* v akuzatíve a genitíve využíva obidva varianty (*teho – toho*), tiež v datíve (*temu – tomu*).
- lexika: Lexika nárečového prejavu podlieha vplyvu spisovného jazyka najrýchlejšie, možno to vidieť aj na iných výskumoch tradičného dialektu u strednej a mladšej generácie. V lexike staršej generácie sme nezachytili ústup pôvodných nárečových lexém, badať len alternovanie nárečových a spisovných variantov v súvislosti so striedaním oboch variet jazyka (*ser-san – naradžje, bláchi – plechi, lancuch – reťaz, skura – koža*), a to i slov najzákladnejšej

² O rozdelení spišských nárečí písal už J. Štolc. Pozri jeho článok *Dialektické členenie spišských nárečí*. In: *Linguistica Slovaca*, 1 – 2, 1939 – 40, s. 191 – 207.

slovnej zásoby (*dňeska – dňes, grule – zemiaki, valal – dedina, ocec – otec*), vymedzovacieho zámene *šicko – šetko*, neurčitého zámene *dajaki – nejaki* a zám. príslovky *dakedi – niekedi*, adjektíva *cali – celi*, opytovacieho zámene i podradovacej spojky *co – čo, jakoljak – ako*, priradovacej spojky *abo – alebo/alebo*. Aj v lexike je ťažko vysvetliteľná motivácia hovoriaceho, ktorý náhle použije spisovnú lexému uprostred súvislého nárečového prejavu: *Koks a šive uhle, bo ňet iňšo, kovaľske uhle uš teraz ňed jag dakedi bulo, dakedi bulo ňemecke še vožilo, čisto bulo po dvacať peť kila čiste, bliščace čierne uhle, teraz ňet, to lem uš take, miešan-ka, no. Miešaňina, šive, drobne, hej a koks.*

Taktiež ľubovoľne používa obidve z prípon slovesných podstatných mien (*-ňe – -ňie: hartovaňe – hamrovaňje...*), pri zvratných slovesách využíva podobne nárečové zámeno *še* i spisovné *sa*, v datíve singuláru v neaccentovanej pozícii nárečové *sebelsej* oproti spisovnému *si*. Zaujímavosťou v prehovore respondenta je časť, v ktorej hovorí o období, keď bol o čosi intenzívnejšie v kontakte so spisovným jazykom, a ktorá má formu tradičného nárečia: *Ja som potom še dostal ešči na visoku školu veterinarnu, tri razi na ošmetižňovi kurz jako inštruktor pre potkovaľski kurs. Tag buli, poslať tam štatne leši ľudzi takich, co vobec to ňemal zaujem, no ta tam ošsedzel, o drimal...*

Zdá sa, že tento typ nárečového prehovoru by sme mohli pokladať za hovorený prejav respondenta, v ktorom sa prejavuje veľká rozkolísanosť a variabilnosť podoby oboch variet národného jazyka v bežnej komunikácii, čo je podmienené sociolingvistickými faktormi (napríklad neznáma osoba vyššieho vzdelania, s ktorou komunikuje, i keď ovláda nárečie). Lenže v tom istom prehovore za účasti spomenutej osoby komunikuje s inou osobou (s manželkou) v tradičnom dialekte bez náznaku rozkolísanosti.

Miko: *Narodil som sa v opci Brezovici na Torisou, okres Prešov, niekedi boli tam piati kovači, štiria kolari.*

Mikova: *A ta pret sto rokami rečuješ.*

Miko: *Tricedz roki, štiricedz roki, ta lem berem tag, ňe.*

Mikova: *Alé šlosare to co to buli?*

Miko: *No ta zamki a take opravovaľi, ňe.....*

Ako by teda vyzerali prehovory respondenta pri iných nespočetných sociolingvistických kombináciách, tak ako to máme možnosť vidieť napríklad v iných prípadoch v už spomenutom článku v zborníku *Slovenčina na začiatku 21. storočia*, v ktorom téza o veku, vzdelaní ako sociolingvistických faktoroch nemusí platiť vždy stopercentne. Ak môžeme na základe sociolingvistických výskumov zovšeobecniť, že v danej komunikačnej situácii respondenti používajú prejav, ktorý je pomenovaný ako interdialekt, ako nazvať takéto a podobné útvary, sociolekt, psycholekt a či už beztak sprofanované prepínanie kódu?

Problém je i s kritériami pri výbere respondentov vo výskume remeselníckej terminológie. Kým rovnaké sociolingvistické kritériá, ktorými som vyberal respondentov pre výskum včelárstva, tkáčstva a salašníctva, vytvorili kvalitatívne veľmi podobné výstupné útvary tradičného dialektu, pri tých istých kritériách pri skúmaní kováčskej terminológie, vznikol útvar úplne odlišného charakteru.

V týchto prípadoch nám teda nepomôže vyhováranie sa na mnohoaspektovosť nárečového výskumu, ale rozvážne vplávanie jazykovedy do vôd iných vedných disciplín, ako je napríklad sociálna psychológia.

LITERATÚRA

HOVANČÍK, M.: Sociologické aspekty nárečia stredného Spiša. (Morfológické a syntaktické zvláštnosti nárečia stredného Spiša). In: *Slovenčina na začiatku 21. storočia*. Ed. Mária Imrichová. Prešov: Fakulta humanitných a prírodných vied Prešovskej univerzity 2004, s. 228 – 234.

- MÚČSKOVÁ, G.: Mesto Gelnica a jeho jazyk. (Poznámka k bilingválnej diglosnej jazykovej situácii starého baníckeho mesta). In: *Mesto a jeho jazyk*. Edícia Sociolinguistica Slovaca 5. Ed. Slavomír Ondrejovič. Bratislava: Veda 2000, s. 184 – 193.
- NIŽNANSKÝ, J. R.: Nárečová terminológia, jej výskum a spracovanie v rámci celonárečového výskumu. In: *Slovenská reč*, 3, 1990, s. 155 – 164.
- RIPKA, I.: Aspekty slovenskej dialektológie. Prešov: Prešovská univerzita v Prešove 2002. 114 s.
- ŠTOLC, J.: Dialektické členenie spišských nárečí. In: *Linguistica Slovaca*, 1 – 2, 1939–40, s. 191 – 207.
- ŠTOLC, J.: Zapisovanie nárečových prejavov. Bratislava: Slovenská národopisná spoločnosť pri SAV 1961. 64 s.

Katalogizácia terminologických dotazníkov

KATARÍNA BALLEKOVÁ –
MARTIN CHOCHOL – MARTIN PUKANEC

Našou prácou sme sa pokúsili vytvoriť kompletný súpis¹ terminologických dotazníkov, ktorých autorom je Jozef R. Nižnanský. Podobná katalogizácia týchto terminologických dotazníkov nebola doteraz zrealizovaná. Dotazníky na výskum nárečovej lexiky z oblasti vinohradníctva, včelárstva, ľudových jedál, nápojov, kuchynského inventáru a prípravy jedál rozpracoval autor v rokoch 1969 – 1975, zverejnené sú v cyklostylovanom vydaní. Vyplnené dotazníky sú systémovo deponované v archíve dialektologického oddelenia Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV. Dotazníky vyplňali zaučení explórátori prevažne z radov univerzitných študentov slovenčiny a ich pedagógov. (Niektoré dotazníky s témou včelárstva a vinohradníctva vyplňal v teréne aj sám J. R. Nižnanský, v čom sa odrazila aj jeho citová zviazanosť s konkrétnymi témami.) V rámci dlhodobej zberateľskej akcie v teréne sa počas jedného desaťročia (od r. 1969 do r. 1980) vyplnilo 564 dotazníkov². Súčasť prílohy k príspevku tvorí aj súbor šiestich máp³, na ktorých bodové symboly zastupujú lokality na území Slovenska.

Jednotlivé exempláre vyplnených dotazníkov obsahujú v úvodnej časti okrem časovej a zemepisnej informácie aj údaje či poznámky explórátoru napr. o nárečovej norme, prípadne o jej narúšaní, ďalej informácie o informátoroch (ak išlo o výnimočného respondenta – rozprávača, znalca prostredia, s výnimočným postavením v lokalite a pod.), o pozoruhodnej ekológii terénneho výskumu atď. V rámci heuristického výskumu v teréne sa popri dotazníkovej metóde využívala aj kontaktná metóda, a tak bolo možné zaradiť do dotazníkového exemplára ako jeho súčasť aj časť so súvislými textami (niektoré texty sú obsahovo a štylisticky veľmi hodnotné a boli začlenené aj do textového archívu dialektologického oddelenia),

¹ Tematický súpis vyplnených dotazníkov vo forme tabuľky obsahuje názvy lokalít, v ktorých sa dotazníky vyplnili, zaradených do vyšších územno-správnych celkov (okresov, uvedené sú v skratke) podľa administratívneho členenia z r. 1948 (zákon č. 280/1948), používaného v Slovníku slovenských nárečí. Retrospektívny údaj o župnej príslušnosti danej lokality (uvedený v skratke) dopĺňa číselný index (používaný v archíve dialektologického oddelenia Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV) so skratkou o tematickom začlení dotazníka (vin = vinohradníctvo; vc = včelárstvo; n = nápoje; j = ľudové jedlá; i = kuchynský inventár; p = príprava jedál). Katalogický súpis je doplnený o meno explórátoru (resp. explórátorov), rokom vyplnenia dotazníka, ako aj menami informátorov (resp. informátora) s (fakultatívnym) údajom o ich veku v čase vyplnenia dotazníka. Súpis je zostavený podľa geografického hľadiska smerom od západoslovenských cez stredoslovenské po východoslovenské lokality, prípadné slovenské lokality mimo územia Slovenska sú zaradené na konci.

² Vinohradníctvo (62 vyplnených dotazníkov); Včelárstvo (91 vyplnených dotazníkov); Ľudové jedlá (120 vyplnených dotazníkov); Príprava jedál (86 vyplnených dotazníkov); Nápoje a ich konzumovanie (107 vyplnených dotazníkov); Kuchynský inventár (98 vyplnených dotazníkov).

³ Jednotlivé slepé mapy zobrazujú podľa vecných okruhov rozloženie siete lokalít, v ktorých sa vyplňali dotazníky. Dotazník na tému vinohradníctva sa vyplňal predovšetkým v obciach, v ktorých sa v minulosti vďaka geomorfologickým danostiam kraja koncentrovali pestovanie viniča a výroba vína. Ostatné dotazníky sa vyplňali na území Slovenska celoplošne. Slepým mapám zodpovedajú nástenné zemepisné mapy s územnou lokalizáciou, kde sa vyplňali dotazníky. Šablóny týchto máp vyplnila M. O. Forróová, deponované sú rovnako v archíve dialektologického oddelenia Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV.

obsahujúcu napr. zápis hovorených nárečových prejavov, folklórnych textov (piesní, piesňových incipitov bez nápevov) alebo krátkych slovesných útvarov (napr. frazeologických spojení a parémí). Súčasťou dotazníka na výskum vinohradníckej nárečovej lexiky sú 4 obrázky, znázorňujúce zjednodušene technologické zariadenia používané pri výrobe vína, kde sa nákras doplnil informáciou o nárečovej podobe konkrétnej časti náradia či zariadenia.

J. R. Nižnanský všetky vyplnené dotazníky po ich odovzdaní analyzoval (o čom svedčí fakt, že v nich často nachádzame jeho vlastné poznámky) a excerpovaný materiál z nich využil pri písaní početných odborných materiálových článkov či popularizačných textov, ako aj vedeckých štúdií⁴.

Nateraz inak celostnejšie nevyužitý, no v archíve deponovaný lexikálny materiál z dotazníkov J. R. Nižnanského ponúka široké možnosti vedeckého bádania. Spracovaním nárečovej terminológie alebo nárečovej lexiky určitého vecného okruhu by bolo možné zodpovedať otázky v oblasti domáceho či komparatívneho dialektologického, resp. medziodborového výskumu. Predovšetkým domáca dialektológia čaká v súvislosti s dotazníkmi na odtajnenie lexikologických súvislostí napr. na úrovni 1. poznania existencie, resp. neexistencie reálií a ich jazykového odrazu vo vedomí autochónneho používateľa zemepisného dialektu; 2. aktívnej a pasívnej, resp. archaickej a novej vrstvy nárečovej slovnej zásoby; 3. inojazykových vplyvov a výpožičiek s ich nárečovými adaptáciami; 4. terminologickej vrstvy lexiky vo vzťahu k všeobecnej slovnej zásobe; 5. spisovných a nespisovných interferencií; 6. lexikálnej sémantiky, 7. derivatológie a pod. Pre možnosti onomastického výskumu upozorňujeme na lexikálne bohatstvo chotárných názvov z dotazníka Vinohradníctvo. Zaznamenaná miestna propriálna lexika dokumentuje často starší i novší názov pomenovaných objektov v obecnom intra- aj extraviláne.

Na záver: Lexikálne bohatstvo tohto dotazníkového materiálu je dobrým a spoľahlivým pramenným základom pre nárečovú lexikológiu i lexikografiu. Jeho potenciál (ako aj iných lexikálnych dotazníkov, napr. z oblasti kováčstva, murárstva, stolárstva, obuvníctva, salašníctva a i., zostavených inými autormi) by nemal ostať v archívoch nevyužitý ani systematickejšie nespracovaný.

LITERATÚRA A PRAMENE

- Vinohradníctvo. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. Pripravil J. Nižnanský. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1969. 623 otázok, 79 s. + 4 obrazové prílohy.
- Včelárstvo. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. Pripravil J. Nižnanský. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1971. 208 otázok, 20 s.
- Ludové jedlá. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. Pripravil J. Nižnanský. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1973. 398 otázok, 44 s.
- Kuchynský inventár. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. Pripravil J. Nižnanský. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1974. 238 otázok, 33 s.
- Nápoje a ich konzumovanie. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. Pripravil J. Nižnanský. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1974. 205 otázok, 22 s.
- Príprava jedál a ich konzumovanie. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. Pripravil J. Nižnanský. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1975. 462 otázok, 46 s.
- Anochina, V. V. – Nikončuk, N. V.: Polesskaja terminologija pčelovodstva. In: Leksika Polesja. Materialy dlja polesskogo dialektneho slovarja. Zodp. red. N. I. Tolstoj. Moskva: Nauka 1968. s. 320 – 365.
- Zajonc: J.: Budovanie elektronických dokumentačných a bibliografických databáz v Ústave etnológie SAV. In: Etnologické rozpravy, 13, 2006, 1, s. 30 – 47.

⁴ Pozri bibliografiu J. R. Nižnanského uverejnenú v zborníku na inom mieste.

Ľudové jedlá

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Skalica	SKA	Ntr	j 1/1	Milan Májek	1974	Alžbeta Macháľková (73)
Hlboké	SEN	Ntr	j 2/20	Anna Šullová	1976	Anna Pisklová (69)
Borský Peter	MAL	Br	j 3/7	Milan Májek	1974	Štefan Búzek (80)
Kostolište	MAL	Br	j 3/21	Peter Straka	1974	Eva Juricová (76); Jozefína Kučerová (78)
Láb	MAL	Br	j 3/26	Alica Lengyelová	1977	Mária Lysá (48)
Jablonové	MAL	Br	j 3/29	Ignác Mackovich	1974	Eva Želipská (74)
Stupava	BRA	Br	j 4/3	Mária Gavurová	1975	nevyplnené
Rača	BRA	Br	j 4/14	Paulína Prokešová	1976	Júlia Borovská (73); Lýdia Ďurđovičová (67); Augustína Fechterová (70); Štefánia Pajdlhavserová (65)
Dofany	MOD	Br	j 7/23	Konštantín Schmidt	1974	Mária Mruškovičová (68); Mikuláš Schmidt (68)
Dechtice	TRN	Br	j 8/6	Mária Odlerová	–	Mária Hlavatovičová (75); Rozália Hlavatovičová (75); Terézia Konečná (73); Emília Odlerová (62); Mária Slivová (90); Štefánia Slivová (68)
Pavlice	GAL	Br	j 9/4	Ján Potisk	1975	Sidónia Šuranová (66)
Pata	ŠAL	Ntr	j 10/2	Edita Trubačová	1974	Helena Čambáľiková (60)
Madunice	HLO	Ntr	j 11/13	Mária Kabátová	1974	Mária Poláčiková (65)
Šterusy	PIE	Ntr	j 12/6	Ján Madunický	1974	Agneša Kováčová (73)
Vrbové	PIE	Ntr	j 12/25	Jolana Mozoláková	1975	príbuzní (40 - 65)
Myjava	MYJ	Ntr	j 13/1	Eva Sándorová	1974	Alžbeta Vdoviaková (75)
Moravské Lieskové	NMV	Ntr	j 14/6	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1975	Anna Drobná (77); Ján Drobný (77); Katarína Chromá (78)
Zemianske Lieskové	TRČ	Trč	j 15/8	Viera Morišová	1975	Alžbeta Ďurišová (81); Alžbeta Jantošovičová (70)
Dolná Súča	TRČ	Trč	j 15/42	Jozef Podolák	1975	Anna Lukšová (86); Agnesa Podoláková (49)
Opatová	TRČ	Trč	j 15/52	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Alžbeta Kobsová (80); Alžbeta Melišová (53); Magdaléna Novotná (71)
Beluša	ILA	Trč	j 16/22	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Mária Drábiková (74); Anton Ďurek (76); Eva Ďureková (74)
Pruské	PCH	Trč	j 17/10	Vlado Uhlár	1977	Anna Suchánková (73); Mária Zlatošová (84)
Lazy pod Makytou	PCH	Trč	j 17/31	Pavla Maráková	1974	Antónia Malinková (56); Zuzana Pesičáková (67)
Papradno	PB	Trč	j 18/10	Štefan Meliš	1978	Adam Meliš (75); Františka Melišová (67)
Orlové	PB	Trč	j 18/24	Soňa Lichtmannová	1975	Rudolf Bielik (60); Agneša Bieliková (63)
Súľov	BYT	Trč	j 19/4	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Mária Piačková (77); Mária Šefárová (73); Jozefína Zubánová (73)
Veľké Rovné	BYT	Trč	j 19/27	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1976	Miroslav Bachraník (43); Anna Bachraníková (63); Anna Kujaníková (83); Mária Mičietová (75)
Nesluša	KNM	Trč	j 21/4	Jozef Zbranek	1974	Justína Chovancová (73)
Stará Bystrica	KNM	Trč	j 21/24	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Pavel Bartek (64); Lukáš Pastva (70); Paulína Pastvová (70); Margita Skaličánová (76)
Čičmany	ŽIL	Trč	j 22/35	Jozef Jaráb	1975	Katarína Haššová (74)

Ludové jedlá

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Stráňavy	ŽIL	Trč	j 22/52	Dagmar Lučanová	1975	Justína Gajdošová (50); Mária Lučanová (69)
Mojš	ŽIL	Trč	j 22/54	Soňa Kyselová	1975	Marta Milová (66)
Terchová	ŽIL	Trč	j 22/65	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Jozefína Brezná (66); Ján Opátka (72); Adam Rechterík (76)
Súlovce	TOP	Ntr	j 24/9	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Veronika Barátová (79); Anton Princ (79); Paula Princová (73)
Prašice	TOP	Ntr	j 24/29	Vlado Uhlár	1975	Veronika Boháčiková (62); Margita Kobidová (64); Eliáš Pokus (87); Margita Pokusová (50)
Brodzany	TOP	Ntr	j 24/69	Magdaléna Gergelová	1974	Štefan Gergel (62); Mária Gergelová (55); Anna Chrenková (52)
Sila	NIT	Ntr	j 25/17	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1975	Jolana Cintulová (46); Rozália Fačkovcová (71)
Veľké Zálužie	NIT	Ntr	j 25/33	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Michal Ďurina (77); Mária Ďurinová (71)
Lapáš	NIT	Ntr	j 25/48	Vlado Uhlár	1975	Anna Tichánska (72); František Vavrovič (80); Zora Vavrovičová (81)
Semerovo	HUR	Kom	j 28/24	Alica Lengyelová	1976	Anna Ivaničová (73)
Kamenica nad Hronom	ŠTR	Ostr	j 29/33	Alžbeta Rückschlossová	1975	Justína Ďurkovičová (85)
Veľká Maňa	VRB	Tek	j 30/24	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1979	Katarína Bednárová (58); Karolína Tináková (77)
Podhájska	VRB	Tek	j 30/26	Emil Černák	1975	Alžbeta Černáková (86); Ján Rašman (70)
Čajkov	LVI	Tek	j 32/17	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Michal Novák (90); Anna Nováková (60)
Pukanec	LVI	Hnt	j 32/26	Anna Zambojová	1975	Anna Koričánska (68); Katarína Velebná (66)
Tekovské Trstany	LVI	Hnt	j 32/48	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Mária Dobrovičová (78); Mária Hrabovská (77); Ludovít Kopernický (66)
Kozárovce	ZM	Tek	j 33/27	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Justína Kotorová (75)
Hliník nad Hronom	NB	Tek	j 34/25	Andrej Kliman	1977	Mária Böhmová (66); Mária Klimanová (75)
Kremnica	KRE	Tek	j 35/32	Zlatica Jelínková		Mária Haverová (58)
Račice	PDZ	Ntr	j 36/4	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1976	Koloman Beňadik (62); Júlia Bulíková (80)
Valaská Belá	PDZ	Ntr	j 36/17	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1977	Justín Topor (75); Paulína Toporová (72)
Prievidza	PDZ	Ntr	j 36/44	Júlia Pohlová	1974	Júlia Kršková (66); Mária Záňová (70)
Ležiachov	MAR	Tur	j 37/11	Elena Ferenčíková	1974	Emília Jeťková (74); (Elena Ferenčíková (71))
Slovenské Pravno	MAR	Tur	j 37/24	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Zuzana Bročková (67); Anna Grígerová (88); Jozef Hrabčík (74); Božena Chorvátová (75)
Háj	MAR	Tur	j 37/42	Vlado Uhlár	1976	Anna Bakošová (65); Mária Bakošová (92); Anna Fojtíková (84)
Blatnica	MAR	Tur	j 37/57	Mária Ilavská	1976	Marta Euptáková; Emília Šimonidesová; Jozef Ursíň; Ondrej Ursíň; Anna Ursíňová
Príbovce	MAR	Tur	j 37/64	Jana Bodová	1974	Mária Kováčová (72)
Sklabiňa	MAR	Tur	j 37/77	Vlasta Šimková	1974	Ján Siakeľ (62)

Ľudové jedlá

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Priekopa	MAR	Tur	j 37/84	Vlado Uhlár	1976	Emília Ďurišová (61); Anna Hurtová (72); Mária Lauková (93)
Ratkovo	MAR	Tur	j 37/92	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Ondrej Bella (64); Ondrej Plž (89); Zuzana Plžová (85); Ružena Vyšná (?)
Zubrohľava	NÁM	Or	j 38/3	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Bronislava Kuceková (38); Vladimír Parnický (88); Justína Remešová (85)
Oravská Polhora	NÁM	Or	j 38/26	Zdeno Brontvay	1975	Pavol Brezoňák (62); Žofia Hajdučáková (55); Jozef Kekelák (49)
Zuberec	TRS	Or	j 39/3	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Anna Bažíková (78); Mária Borsíková (70); Anna Harmatová (78)
Liesek	TRS	Or	j 39/18	Jana Garbiová	1975	Jozef Koleják (69); Veronika Kolejáková (62); Jozef Stas (68); Rozália Stasová (68)
Veličná	DK	Or	j 40/7	Vlado Uhlár	1977	Zuzana Chodáková (65); Mária Ošvaldová (80); Zuzana Paculíková (68)
Černová	RUŽ	Lpt	j 41/7	Agáta Brtošová	1974	Agneša Hatalová (65)
Lúčky	RUŽ	Lpt	j 41/15	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1975	Albert Druska (89); Margita Drusková (47); Gertrúda Milanová (71)
Sliače	RUŽ	Lpt	j 41/23	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1974	Helena Benčová (79); Ludmila Gejdošová (52)
Liptovské Revúce	RUŽ	Lpt	j 41/33,34	Vlado Uhlár	1975	Dominik Blcha (60); Jozefína Blchová (53); Magda Janeková (66); Žofia Pančáková (96)
Kvačany	LM	Lpt	j 42/32	Vlado Uhlár	1975	Mária Klepáčová (91); Žofia Klepáčová (50); Eduard Kojš (55); Božena Šutórisová (49)
Pavčina Lehota	LM	Lpt	j 42/57	Alica Kamenická	1974	Mária Okoličianiová (68)
Okoličné	LM	Lpt	j 42/64	Lýdia Malíková	1974	nevyplnené
Konská	LM	Lpt	j 42/68	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Mária Čatlochová (47); Martin Žiaran (86); Michal Žiaran (75)
Východná	LM	Lpt	j 42/90	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Eva Brezinová (96); Martin Užík (74); Hana Užíková (73); Zuzana Užíková (79)
Medzibrod	BRE	Zv	j 43/1	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Anna Hrková (69); Cecília Ramajová (76); Mária Samuelčíková (75); Mária Šutáková (77)
Mýto pod Ďumbierom	BRE	Zv	j 43/19	Luboš Dropčo	1977	Jozef Dropčo (72); Mária Dropčová (70)
Beňuš	BRE	Zv	j 43/33	Koloman Weiss	1974	Mária Baliaková (65); Anna Roštárová (50)
Očová	ZVO	Zv	j 45/19	Anna Priechodská	1974	Dorota Holíková (78); Anna Priechodská (51)
Šípice	KRU	Hnt	j 47/15,16	Elena Straková	1976	Zuzana Ďurkovičová (75); Mária Krajčová (96)
Dolná Strehová	MK	Nhd	j 49/20	Anna Bilická	1975	Helena Hudcová (71)
Čelovce	MK	Nhd	j 49/35	Adrián Ráбота	1974	Jolana Brustová (71); Mária Tóťová (91)
Lovinobaňa	LUČ	Nhd	j 50/18	Pavel Žigo	1974	Anna Vrbová (74)
Ábelová	LUČ	Nhd	j 50/28	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Anna Deáková (84); Zuzana Mravíková (50)

Ľudové jedlá

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Kokava nad Rimavicou	RS	Gm	j 52/32	Štefan Repčok	1975	Sabína Bárdyová (71); Helena Greksáková (68); Helena Repčoková (73)
Rimavská Píla	RS	Gm	j 52/44	Jarmila Lacková	1974	Mária Valentová (80)
Revúca	REV	Gm	j 53/32	Dagmar Vešelényiová	1974	Lenka Vešelényiová (58)
Muránska Dlhá Lúka	REV	Gm	j 53/35	Ivan Smerek	1974	Anna Profantová (68); Zuzana Smereková (69)
Rozložná	ROŽ	Gm	j 55/3	Eva Šebošíková	1976	Matilda Vápeníková (62)
Vyšná Slaná	ROŽ	Gm	j 55/27	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Ondrej Benedikti (72); Ján Gallo (72); Mária Gallová (63); Mária Stankovičová (87); Mária Tešlarová (90)
Gemerská Poloma	ROŽ	Gm	j 55/34,35	Dagmar Vešelényiová	1975	M. Dovalová (50)
Batizovce	POP	Sp	j 59/6	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1979	Zuzana Gallová (70); Zuzana Matiašovská (55); Mária Štefková (49)
Hnilec	SNV	Sp	j 60/12	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Terézia Smoradová (70); Zuzana Šmelková (84)
Markušovce	SNV	Sp	j 60/21	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Anna Baldovská (57); Jolana Kustraková (71); Petronela Rimbálová (74)
Spíšský Štvrtok	LVO	Sp	j 61/11	Anton Magut	1974	Pavla Garčárová (58); Anna Petrovičová (70)
Polňanovce	LVO	Sp	j 61/45	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1977	Margita Kaľavská (66); Mária Kokoruďová (57); Mária Paločková (55)
Nováčany	MOL	Ab	j 63/7	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Jozef Bocak (74); Mária Bocaková (74); Margita Garendová (60)
Rozhanovce	KOŠ	Ab	j 64/31	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Andrej Bobovčák (58); Alžbeta Fazekášová (78); Vincent Lovaši (56); Imrich Zamborský (54)
Haniska	KOŠ	Ab	j 64/92	Tomáš Oravec	1976	Štefan Seman (76); Helena Semanová (70)
Klenov	PRE	Šar	j 65/20	Jaroslav Míča	1977	Mária Libová (73)
Veľký Šariš	PRE	Šar	j 65/35	Ján Očkovič	1975	Margita Koščová (81)
Lemešany	PRE	Šar	j 65/82	Alžbeta Balážová	1974	Ondrej Gerda (51); Anna Gerdová (81)
Zlatá Baňa	PRE	Šar	j 65/90	Jaroslav Míča	1976	Anna Čizmarová (64); Katarína Leláková (60)
Uzovské Pekľany	SAB	Šar	j 66/13	Jaroslav Míča	1977	Anna Kollárová (72)
Torysa	SAB	Šar	j 66/24	Mária Sabolová	1975	Františka Angelovičová (65); Irena Ištoňová (42); Mária Sabolová (66); Johana Vysocká (70)
Šarišské Dravce	SAB	Šar	j 66/25	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Anna Košarová (43); Matej Mišenko (77); Margita Mišenková (70); Štefan Valuš (69)
Lutina	SAB	Šar	j 66/49	Jaroslav Míča	1977	Zuzana Mihalíková (66); Mária Pluščáková (68)
Závadka	SAB	Šar	j 66/70	Jaroslav Míča	1976	Helena Maníková (70); Mária Petrová (72)
Babie	GIR	Šar	j 68/41	Jaroslav Míča	1976	Mária Hanková (72); Anna Sralíková (69)
Stropkov	STR	Zmpl	j 70/33	Margita Cichá; Ján Cichý	1977	Mária Motyková (69); Helena Vrábľová (64)
Merník	VRN	Zmpl	j 72/35	Štefan Lipták	1975	Anna Nováková (76)
Vranovské Dlhé	VRN	Zmpl	j 72/48	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Eduard Bindas (38); Anna Bindasová (66); Helena Bindasová (69)

Ľudové jedlá

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Vyšný Hrušov	HUM	Zmpl	j 73/33	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Michal Dutka (79); Anna Dutková (72); Anna Rajňaková (80)
Jabloň	HUM	Zmpl	j 73/43	Ján Gazdík; Ľudmila Gazdíková	1977	Anna Hodorová (85)
Dlhé nad Cirochou	SNI	Zmpl	j 74/1	Emil Ragan	1974	Ján Fencák (55)
Plechotice	TRB	Zmpl	j 75/22	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Anna Bezlerová (87); Anna Geciová (76); Anna Vagašová (65)
Brezina	TRB	Zmpl	j 75/34	Daniela Komanická	1977	Anna Horňáková (68)
Cejkov	TRB	Zmpl	j 75/54	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Zuzana Kerestiová (80); Anna Malinčaková (55); Michal Pačuta (73); Anna Pačutová (67)
Trhovište	MCH	Zmpl	j 76/18	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Mária Hurčíková (82); Alžbeta Krížová (72); Zuzana Sotáková (81)
Úbrež	SOB	Už	j 77/7	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Mária Figľarová (48); Mária Kaššajová (51); Anna Tomková (80)
Blatné Revištia	SOB	Už	j 77/31	Juraj Ragan	1977	Anna Germeková (70)

Príprava jedál a ich konzumovanie

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Kostolište	MAL	Br	p 3/21	Peter Straka	1975 - 1976	Eva Juricová (77)
Láb	MAL	Br	p 3/26	Alica Lengyelová	1977	Mária Lysá (48)
Jablonové	MAL	Br	p 3/29	Ignác Mackovich	1976	Mária Kovaničová (65)
Rača	BRA	Br	p 4/14	nevyplnené	–	nevyplnené
Dolány	MOD	Br	p 7/23	Konštantín Schmidt	1975 - 1976	Mikuláš Schmidt (70); Mária Mruškovičová (70)
Dechtice	TRN	Br	p 8/6	Mária Odlenová	1976	Viktor Sliva (74); Štefánia Slivová (71); Jozef Smutný (65); Mária Kúdelová (66); Ignác Kúdelá (65); Rozália Hlavatovičová (76)
Pavlice	GAL	Br	p 9/4	Ján Potisk; Sidónia Šuranová	1975	Ján Potisk (65); Sidónia Šuranová (66)
Pata	ŠAL	Ntr	p 10/2	Edita Trubačová	1976	Helena Čambáliková (64); Emil Čambálik (66)
Myjava	MYJ	Ntr	p 13/1	Eva Šándorová	1976	Alžbeta Vdovíaková (76)
Zemianske Lieskové	TRČ	Trč	p 15/8	Viera Morišová	1976	Anna Vlčková (55); Eva Matiašová (57); Štefan Moriš (76); Katarína Lukačová (77)
Dolná Súča	TRČ	Trč	p 15/42	Jozef Podolák	1975	Katerina Sedláčková (77); Mária Podoláková (72)
Opatová	TRČ	Trč	p 15/52	Vlado Uhlár	1976	Ján Vojtech (66); Mária Vojtechová (65)
Beluša	ILA	Trč	p 16/22	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Mária Drábiková (74); Eva Ďureková (74); Agnesa Tichá-Piusová (79)
Pruské	PCH	Trč	p 17/10	Vlado Uhlár	1977	Anna Suchánková (73); Mária Zlatošová-Lidzička (84)
Papradno	PB	Trč	p 18/10	Štefan Meliš	1978	Františka Melišová (67)
Orlové	PB	Trč	p 18/24	Soňa Lichtmannová	1976	Rudolf Bielik (61)

Príprava jedál a ich konzumovanie

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Súľov	BYT	Trč	p 19/4	Vlado Uhlár	1977	Mária Šefárová (73); Jozefína Zubáňová (73); Mária Piačková (77)
Veľké Rovné	BYT	Trč	p 19/27	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1976	Mária Mičietová (75); Anna Bachroníková (63); Paulína Michalíková (63)
Stará Bystrica	KNM	Trč	p 21/24	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Margita Skaličanová (76); Paulína Pastvová (70)
Mojš	ŽIL	Trč	p 22/54	Soňa Kyselová	1976	Marta Milová (66); Eduard Milo (70)
Terchová	ŽIL	Trč	p 22/65	Vlado Uhlár; Anna Ďaňovská	1977	Jozefína Brešná (66); Martin Brešný (67); Adam Rechterík (76); Ján Opalka (72)
Dubodiel	BÁN	Trč	p 23/31	Vlado Uhlár; Anna Ďaňovská	1979	Štefánia Hromníková (77); Jozef Hromník (66)
Súľovce	TOP	Ntr	p 24/9	Vlado Uhlár; Anna Ďaňovská	1976	Paula Princová (73); Anton Princ (79)
Horné Štítáre	TOP	Ntr	p 24/14	Vlado Uhlár	1980	Rozália Fulková (77)
Brodzany	TOP	Ntr	p 24/69	Magdaléna Gergelová	1975	Štefan Gergel (63); Mária Gergelová (54); Anna Chrenková (53)
Lapáš	NIT	Ntr	p 25/48	Vlado Uhlár	1975	František Vavrovič (80); Zora Vavrovičová (81); Anna Tichánska (72)
Semerovo	HUR	Kom	p 28/24	Alica Lengyelová	1976	Anna Ivaničová (73)
Kamenica nad Hronom	ŠTÚ	Ostr	p 29/33	Alžbeta Rükschlossová	1976	Justína Ďurkovičová (85)
Maňa	VRB	Tek	p 30/24	Vlado Uhlár; Anna Ďaňovská	1979	Karolína Tináková (77); Kata Bednárová (59)
Podhájska	VRB	Tek	p 30/26	Emil Černák	1976	Imrich Černák (92); Alžbeta Rašmanová (63)
Pukanec	LVI	Hnt	p 32/26	Zuzana Hruzová	1975	Katarína Zubácka (74); Katarína Mazúrová (82); Samuel Michalovič (78); Zuzana Kováčiková (76)
Hliník nad Hronom	NB	Tek	p 34/25	Andrej Kliman	1977	Mária Böhmová (66); Mária Klimanová (75)
Račice	PDZ	Ntr	p 36/4	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1976	Júlia Bulíková (80); Koloman Beňadik (62)
Valaská Belá	PDZ	Ntr	p 34/17	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1977	Justín Topor (75); Paulína Toporová (72)
Prievidza	PDZ	Ntr	p 36/44	Júlia Pohlová	1976	Mária Záhová (72)
Ležiachov	MAR	Tur	p 37/11	Elena Ferenčíková	1975	Ján Mazanec (77); Mária Mazancová (71)
Slovenské Pravno	MAR	Tur	p 37/24	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Anna Grigerová (88); Božena Chorvátová (75); Zuzana Bročková (67)
Háj	MAR	Tur	p 37/42	Vlado Uhlár	1976	Anna Fojtíková (84); Mária Ločajová (62); Mária Bakošová (92)
Príbovce	MAR	Tur	p 37/64	Jana Bodová	1975	Mária Kováčová (73); Irena Kašková (68)
Sklabiňa	MAR	Tur	p 37/77	Vlasta Šimková	1975	Ján Siakel (67)
Priekopa	MAR	Tur	p 37/84	Vlado Uhlár; Anna Ďaňovská	1976	Anna Hurtová (72); Anna Hatulová (62); Mária Lauková (93)
Zubrohľava	NÁM	Or	p 38/3	Vlado Uhlár; Anna Ďaňovská	1978	Justína Remešová (85); Vladimír Parnický (88); Bronislava Kucekova (38)
Zuberec	TRS	Or	p 39/3	Vlado Uhlár; Anna Ďaňovská	1977	Anna Harmatová (78); Anna Bažíková (78); Mária Borsíková (70)

Príprava jedál a ich konzumovanie

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Veličná	DK	Or	p 40/7	Vlado Uhlár	1977	Mária Ošvaldová (80); Zuzana Paculíková (68); Žofia Hubová (74)
Černová	RUŽ	Lpt	p 41/7	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1975	Emília Šulíková (63); Peter Šulík (66); Ladislav Hatala (74)
Lúčky	RUŽ	Lpt	p 41/15	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1975	Gertrúda Milanová-Pechová (71); Viktor Pecho (77); Albert Druska (89)
Sliače	RUŽ	Lpt	p 41/23(22+24)	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1975	Ludmila Gejdošová (53); Cyril Slezíak (46); Emília Slezíaková (81)
Liptovské Revúce	RUŽ	Lpt	p 41/34(33+35)	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1979	Mária Turyová (73); Mária Mišková (77); Helena Gajdaničová (57)
Liptovský Trnovec	LM	Lpt	p 42/42	Alica Kamenická	1977	Anna Kráľová (66)
Konská	LM	Lpt	p 42/68	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Mária Čatlochová-Žiaranová (47); Martin Žiaran (86); Michal Žiaran (75)
Medzibrod	BRE	Zv	p 43/1	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Anna Hrková (69); Cila Ramajová (76); Mária Miklošová (73)
Mýto pod Ďumbierom	BRE	Zv	p 43/19	Ľuboš Dropčo	1977	Malvína Dropčová (70); Jozef Dropčo (72)
Šípice	KRU	Hnt	p 47/15,16	Elena Straková	–	Mária Krajčová (96); Zuzana Ďurkovičová (75)
Čelovce	MK	Nhd	p 49/35	Adrián Rábota	1975	Jolana Brustová (72)
Lovinobaňa	LUČ	Nhd	p 50/18	Pavel Žigo	1976	Mária Golianová (72)
Ábelová	LUČ	Nhd	p 50/28	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Anna Deáková (84); Zuzana Mavíková (50)
Kokava nad Rimavicou	RS	Gm	p 52/32	Štefan Repčok	1975	Zuzana Sakálošová (79); Matej Komenda (86); Margita Kapurová (68)
Revúca	REV	Gm	p 53/32	Dagmar Vešelényiová	1976	Magdaléna Vešelényiová (60)
Muránska Dlhá Lúka	REV	Gm	p 53/35	Ivan Smerek	1975	Ján Smerek (75); Zuzana Smereková (70)
Rozložná	ROŽ	Gm	p 55/3	Eva Šebošíková	1976	Matilda Vápeníková (62)
Vyšná Slaná	ROŽ	Gm	p 55/26	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Mária Tešlarová (90); Mária Gallová (63); Mária Stankovičová (87)
Batizovce	POP	Sp	p 59/6	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1979	Zuzana Gallová (70); Zuzana Matiašovská (54); Mária Štefková (48)
Hnilec	SNV	Sp	p 60/12	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Zuzana Šmelková (84); Terézia Smoradová (70)
Markušovce	SNV	Sp	p 60/21	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Johana Kustraková (71); Anna Baldovská (57); Petronela Rimbalová (74)
Polanovce	LVO	Sp	p 61/45	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1977	Margita Kaľavská (66); Alžbeta Cromčová (75); Mária Kakasuďová (57); Mária Zahurancová (64)
Nováčany	MOL	Ab	p 63/7	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Mária Bocaková (74); Margita Gerendová (60); Jozef Bocak (74)
Hrašovík	KOŠ	Ab	p 64/23	Ján Homa	1975	Ján Homa (62)
Haniska	KOŠ	Ab	p 64/92	Tomáš Oravec	1976	Helena Semanová (70); Štefan Seman (76)
Klenov	PRE	Šar	p 65/20	Jaroslav Míča	1977	Helena Libová (70)
Veľký Šariš	PRE	Šar	p 65/35	Jaroslav Míča	1977	Anna Mátrayová (81); Helena Matejová (64)
Lemešany	PRE	Šar	p 65/82	Ján Baláž	1975 – 1976	Anna Gerdová (82); Ondrej Gerda (51)
Zlatá Baňa	PRE	Šar	p 65/90	Jaroslav Míča	1976	Katarína Leľáková (60); skupina žien

Príprava jedál a ich konzumovanie

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Uzovské Peklány	SAB	Šar	p 66/13	Jaroslav Míča	1977	Anna Kollárová (72); Mária Hrubá (69)
Lutina	SAB	Šar	p 66/49	Jaroslav Míča	1977	Zuzana Mihalíková (66); Mária Pluščáková (68)
Závadka	SAB	Šar	p 66/70	Jaroslav Míča	1976	Mária Maníková (49)
Babie	GIR	Šar	p 68/41	Jaroslav Míča	1976	Mária Hanková (72)
Vranovské Dlhé	VRN	Zmpl	p 72/48	Vlado Uhlár; Anna Ďađovská	1977	Anna Bindasová (66); Helena Bindasová (69); Eduard Bindas (38)
Vyšný Hrušov	HUM	Zmpl	p 73/33	Vlado Uhlár; Anna Ďađovská	1976	Michal Dutko (79); Anna Dutková (72); Anna Rajňáková (80)
Jabloň	HUM	Zmpl	p 73/43	Ján Gazdík	1977	Anna Hodorová (85)
Dlhé nad Cirochou	SNI	Zmpl	p 74/1	Juraj Ragan	1976	Ján Fencák (55)
Plechotice	TRB	Zmpl	p 75/22	Vlado Uhlár; Anna Ďađovská	1976	Anna Géciová (76); Anna Bazlerová (88)
Brezina	TRB	Zmpl	p 75/34	Daniela Komanická	1977	Zuzana Dudášová (86); Anna Madárová (54)
Cejkov	TRB	Zmpl	p 75/54	Vlado Uhlár; Anna Ďađovská	1977	Anna Pačutová (67); Michal Pačuta (73); Anna Malinčáková (55)
Trhovište	MCH	Zmpl	p 76/18	Vlado Uhlár; Anna Ďađovská	1976	Mária Hurčíková (82); Alžbeta Križová (72); Andrej Krivý (70)
Úbrež	SOB	Už	p 77/7	Vlado Uhlár; Anna Ďađovská	1977	Anna Štecová (64); Anna Tomková (80); Mária Figľarová (48)
Blatné Revištia	SOB	Už	p 77/31	Juraj Ragan	1977	Mária Germeková (71)

Nápoje a ich konzumovanie

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Kostolište	MAL	Br	n 3/21	Peter Straka	1974	Pavel Jurkáček (60)
Láb	MAL	Br	n 3/26	Alica Lengyelová	1977	Mária Lysá (48)
Jablonové	MAL	Br	n 3/29	Ignác Mackovich	1974	Františka Kotesová (79); Leonard Palla (83); Anastázia Pallová (74)
Rača	BRA	Br	n 4/14	Paulína Prokešová	1976	Júlia Borovská (73); Augustína Fechterová (70)
Slovenský Grob	MOD	Br	n 7/1	Alica Lengyelová	1978	Matilda Noskovičová (47)
Dolány	MOD	Br	n 7/23	Konštantín Schmidt	1975	Mária Mruškovičová (69); Mikuláš Schmidt (69)
Dechtice	TRN	Br	n 8/6	Mária Odlerová	1976	Ignác Kúdela (65); Mária Kúdlová (66); Viktor Sliva (74); Štefánia Slivová (71); Jozef Smutný (65)
Pavlice	GAL	Br	n 9/4	Ján Potisk	1975	Sidónia Šuranová (66)
Pata	ŠAL	Ntr	n 10/2	Edita Trubačová	1974	Helena Čambáliková (60)
Maďunice	HLO	Ntr	n 11/13	Mária Kabátová	1974	Mária Polačíková (65)
Myjava	MYJ	Ntr	n 13/1	Eva Sándorová	1974	Alžbeta Vdoviaková (75)
Moravské Lieskové	NMV	Ntr	n 14/6	Vlado Uhlár; Anna Ďađovská	1975	Anna Drobná (77); Ján Drobny (77); Ján Zámečník-Hrobár (85)
Zemianske Lieskové	TRČ	Trč	n 15/8	Viera Morišová	1975	Štefan Moriš (75)
Dolná Súča	TRČ	Trč	n 15/42	Jozef Podolák	1975	NEVYPLNENÉ

Nápoje a ich konzumovanie

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Opatová	TRČ	Trč	n 15/52	Vlado Uhlár; Anna Ďačovská	1976	Ondrej Kobsa (77); Alžbeta Kobsová (80)
Beluša	ILA	Trč	n 16/22	Vlado Uhlár; Anna Ďačovská	1978	Anton Ďurek (76); Eva Ďureková (74); Štefan Tichý (84)
Pruské	PCH	Trč	n 17/10	Vlado Uhlár	1977	Pavel Budaj (73); Štefan Ilončiak (61)
Papradno	PB	Trč	n 18/10	Štefan Meliš	1977	Adam Meliš (75); Františka Melišová (67)
Orlové	PB	Trč	n 18/24	Soňa Lichtmannová	1975	Rudolf Bielik (60); Štefan Bielik (53); Alojz Pavlík (56)
Považská Bystrica	PB	Trč	n 18/25	Soňa Lichtmannová	1975	Richard Gahíl (50); Štefan Kolenič (59); Anna Notná (40)
Súľov	BYT	Trč	n 19/4	Vlado Uhlár; Anna Ďačovská	1977	Ondrej Blaško (84); Mária Piačková (77)
Veľké Rovné	BYT	Trč	n 19/27	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1976	Miroslav Bachraník (43); Anna Kujaníková (83); Mária Mičietová (75)
Stará Bystrica	KNM	Trč	n 21/24	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Pavel Bartek (64); Lukáš Pastva (70); Anton Poništ (80)
Mojš	ŽIL	Trč	n 22/54	Soňa Kyselová	1975	Eduard Milo (70); František Milo (66)
Terchová	ŽIL	Trč	n 22/65	Vlado Uhlár; Anna Ďačovská	1977	Martin Brežný (67); Ján Opátka (72); Adam Rechtorík (76)
Súľovce	TOP	Ntr	n 24/9	Vlado Uhlár; Anna Ďačovská	1976	Jozef Kasana (71); Anton Princ (79); Paula Princová (73)
Prašice	TOP	Ntr	n 24/29	Vlado Uhlár	1975	Michal Kobida (66); Eliáš Pokus (87); Margita Pokusová (50)
Brodzany	TOP	Ntr	n 24/69	Magdaléna Gergelová	1974	Štefan Gergel (62); Mária Gergelová (55); Anna Chrenková (52)
Sila	NIT	Ntr	n 25/17	Vlado Uhlár; Anna Ďačovská	1975	Vincent Cintula (46); Martin Plačko (79)
Veľké Zálužie	NIT	Ntr	n 25/33	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1974	Karol Cochor (77); Mária Ďurinová (74)
Lapáš	NIT	Ntr	n 25/48	Vlado Uhlár	1975	Lukáš Šrank (61); Veronika Šranková (62); Anna Tichánska (72)
Semerovo	HUR	Kom	n 28/24	Alica Lengyelová	1976	Anna Ivaničová (73)
Kamenica nad Hronom	ŠTR	Ostr	n 29/33	Alžbeta Rückschlossová	1975	Justína Ďurkovičová (85)
Veľká Maňa	VRB	Tek	n 30/24	Vlado Uhlár; Anna Ďačovská	1979	Elo Bednár (63); Karolína Tináková (77)
Podhájska	VRB	Tek	n 30/26	Emil Černák	1975	Štefan Hrbatý (69); Ján Mikla (50)
Pukanec	LVI	Hnt	n 32/26	Anna Zambojová	1975	Anna Šikeťová (67); Katarína Velebná (66)
Kozárovce	ZM	Tek	n 33/27	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Viktor Šmatlík (71)
Hliník nad Hronom	NB	Tek	n 34/25	Andrej Kliman	1977	Mária Balková (71); Jozef Kliman (73)
Račice	PDZ	Ntr	n 36/4	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1976	Koloman Beňadik (62); Júlia Bulíková (80)
Valaská Belá	PDZ	Ntr	n 36/17	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1977	Justín Topor (75); Paulína Toporová (72)
Prievidza	PDZ	Ntr	n 36/44	Júlia Pohlová	1975	Mária Záňová (70)
Ležiachov	MAR	Tur	n 37/11	Elena Ferenčíková	1974	Emília Jetková (74); Elena Ferenčíková (71)
Slovenské Pravno	MAR	Tur	n 37/24	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Zuzana Bročková (67); Anna Grígerová (88); Jozef Hrabčík (74); Ondrej Ju-raška (78)

Nápoje a ich konzumovanie

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Háj	MAR	Tur	n 37/42	Vlado Uhlár	1976	Juraj Kaliar (82); Mária Kaliarová (78); Ondrej Podhorský (44)
Príbovce	MAR	Tur	n 37/64	Jana Bodová	1974	Juraj Kaška (70); Irena Kašková (68); Mária Kováčová (72)
Sklabiňa	MAR	Tur	n 37/77	Vlasta Šimková	1974	Ján Siakel (62)
Priekopa	MAR	Tur	n 37/84	Vlado Uhlár	1976	Pavol Hurta (72); Anna Hurtová (72); Ján Matej (81)
Ratkovo	MAR	Tur	n 37/92	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Jozef Getta (60); Mária Gettová (54); Jozef Hičík (72)
Zubrohlava	NÁM	Or	n 38/3	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Bronislava Kuceková (38); Vladimír Parnický (88)
Oravská Polhora	NÁM	Or	n 38/26	Zdeno Brontvay	1974	Pavol Brezoňák (62); Jozefína Jaššáková (57); Jozef Kekelák (49)
Zuberec	TRS	Or	n 39/3	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Mária Bažíková (67); Mária Borsíková (70); Alojz Šrôba (71)
Liesek	TRS	Or	n 39/18	Jana Garbiarová	1975	Jozef Koleják (69); Veronika Kolejáková (62)
Veličná	DK	Or	n 40/7	Ludmila Lenčová	1975	Jozef Lenčo (87)
Veličná	DK	Or	n 40/7	Vlado Uhlár	1977	Zuzana Chodáková (65), Zuzana Paculíková (68) s manželmi
Černová	RUŽ	Lpt	n 41/7	Agáta Brtošová	1974	Agneša Hatalová (65)
Lúčky	RUŽ	Lpt	n 41/15	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1975	Albert Druska (89); Viktor Pecho (76); Gertrúda Pechová (70)
Sliače	RUŽ	Lpt	n 41/23	Mária Ondrejková	1974	Ludmila Gejdošová (52)
Liptovské Revúce	RUŽ	Lpt	n 41/ 33,34,35	Vlado Uhlár	1975	Dominik Blcha (60); Jozefína Blchová (53); Rudolf Kováčik (65)
Kvačany	LM	Lpt	n 42/32	Vlado Uhlár	1975	Eduard Kojš (55); Božena Šutórisová (49)
Iľanovo	LM	Lpt	n 42/61	Alica Kamenická	1975	Mária Koniarová (67)
Okoličné	LM	Lpt	n 42/64	Lýdia Malíková	1975	NEVYPLNENÉ
Konská	LM	Lpt	n 42/68	Vlado Uhlár	1976	Martin Žiaran (86); Michal Žiaran (75)
Východná	LM	Lpt	n 42/90	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Martin Krajči (72); Juraj Užik (45); Mária Užiková (47)
Medzibrod	BRE	Zv	n 43/1	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Martin Huřka (84); Anna Padúchová; Cecília Ramajová (76)
Mýto pod Ďumbierom	BRE	Zv	n 43/19	Luboš Dropčo	1977	Jozef Dropčo (72)
Šipice	KRU	Hnt	n 47/ 15,16	Elena Straková	1976	Zuzana Ďurkovičová (75); Mária Krajčová (96)
Čelovce	MK	Nhd	n 49/35	Adrián Rábota	1974	Jolana Brustová (71)
Lovinobaňa	LUČ	Nhd	n 50/18	Pavel Žigo	1974	Juraj Vřba (76)
Ábelová	LUČ	Nhd	n 50/28	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Anna Deáková (84); Pavel Mravík (50)
Kokava nad Rimavicou	RS	Gm	n 52/32	Štefan Repčok	1975	Ján Greksák (73)
Revúca	REV	Gm	n 53/32	Dagmar Vešelényiová	1974	Ján Vrtiš (62)
Muránska Dlhá Lúka	REV	Gm	n 53/35	Ivan Smerek	1974	Anna Profantová (68); Ján Smerek (74); Zuzana Smereková (69)
Rozložná	ROŽ	Gm	n 55/3	Eva Šebošíková	1976	Matilda Vápeníková (62)
Vyšná Slaná	ROŽ	Gm	n 55/27	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Ondrej Benedikti (72); Ján Gallo (72)

Nápoje a ich konzumovanie

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Gemerská Poloma	ROŽ	Gm	n 55/ 34,35	Dagmar Vešelényiová	1975	M. Dovalová (50)
Plavnica	SE	Sp	n 57/16	Viera Štupáková	1975	Anna Lovasová (76)
Batizovce	POP	Sp	n 59/6	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1979	Zuzana Gallová (70); Ján Michalko
Hnilec	SNV	Sp	n 60/12	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Vincent Krempaský (79); Vincent Krempaský (41); Zuzana Šmelková (84)
Markušovce	SNV	Sp	n 60/21	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Anna Baldovská (57); Michal Hrubý (50); Ondrej Hrubý (80)
Spišský Štvrtok	LVO	Sp	n 61/11	Anton Magut	1974	Jozef Garčár (62); Michal Garčár (58); Pavla Garčárová (58)
Poľanovce	LVO	Sp	n 61/45	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1977	Ján Zahurančík (70); Mária Zahurančíková (64)
Nováčany	MOL	Ab	n 63/7	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Jakub Bocak (83); Ján Tkačik (73)
Rozhanovce	KOŠ	Ab	n 64/31	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Alžbeta Fazekašová (78); Vincent Lovaši (56); Imrich Zamborský (54)
Haniska	KOŠ	Ab	n 64/92	Tomáš Oravec	1976	Štefan Seman (76); Helena Semanová (70)
Klenov	PRE	Šar	n 65/20	Jaroslav Míča	1977	Mária Libová (73)
Veľký Šariš	PRE	Šar	n 65/35	Ján Očkovič	1975	Vojtech Valko (73)
Lemešany	PRE	Šar	n 65/82	Alžbeta Balážová	1974	Ondrej Gerda (51); Anna Gerdová (81)
Zlatá Baňa	PRE	Šar	n 65/90	Jaroslav Míča	1976	Anna Čizmárová (64)
Uzovské Pekľany	SAB	Šar	n 66/13	Jaroslav Míča	1977	Anna Kollárová (72)
Torysa	SAB	Šar	n 66/24	Mária Sabolová	1975	Františka Angelovičová (65); Mária Sabolová (66); Johana Výsocká (70)
Šarišské Dravce	SAB	Šar	n 66/25	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Katarína Dijová (34); Valent Košar (87); Margita Mišenková (70); Štefan Valuš (69)
Lutina	SAB	Šar	n 66/49	Jaroslav Míča	1977	Mária Pluščáková (68)
Závadka	SAB	Šar	n 66/70	Jaroslav Míča	1976	Štefan Košč (67); Jozef Maník (60)
Babie	GIR	Šar	n 68/41	Jaroslav Míča	1976	Mária Hanková (72)
Stropkov	STR	Zmpl	n 70/33	Margita Cichá	1977	Ján Cichý (71); František Kudič (55); Jozef Motyka (72)
Merník	VRN	Zmpl	n 72/35	Štefan Lipták	1975	Anna Nováková (76)
Vranovské Dlhé	VRN	Zmpl	n 72/48	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Eduard Bindas (38); Anna Bindasová (66); Helena Bindasová (69)
Vyšný Hrušov	HUM	Zmpl	n 73/33	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Michal Dutka (79); Anna Dutková (72)
Jabloň	HUM	Zmpl	n 73/43	Ján Gazdík; Ľudmila Gazdíková	1977	Anna Hodorová (85)
Dlhé nad Cirochou	SNI	Zmpl	n 74/1	Emil Ragan	1974	Ján Fencák (55)
Plechotice	TRB	Zmpl	n 75/22	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Štefan Palfi (77); Andrej Vagaš (76); Júlia Vagašová (75)
Brezina	TRB	Zmpl	n 75/34	Daniela Komanická	1977	Andrej Madár (55); Mária Madárová (79)
Cejkov	TRB	Zmpl	n 75/54	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Michal Pačuta (73); Anna Pačutová (67); Ján Šanta (93)
Trhovište	MCH	Zmpl	n 76/18	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Andrej Krivý (70)

Nápoje a ich konzumovanie

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Úbrež	SOB	Už	n 77/7	Vlado Uhlár; Anna Ďačovská	1977	Juraj Hricik (67); Juraj Serbak (78); Anna Štecová (64)
Blatné Revištia	SOB	Už	n 77/31	Juraj Ragan	1977	Anna Germeková (70)
Báčsky Petrovec	***	***	n ***	Zuzana Medvedová	1977	Samuel Medveď (60); Zuzana Medvedová (56)

Kuchynský inventár

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Borský Peter	MAL	Br	i 3/7	Milan Májek	1975	Štefan Búzek (81); Mária Búzková (74)
Kostolište	MAL	Br	i 3/21	Peter Straka	1974-1975	Eva Juricová (76)
Láb	MAL	Br	i 3/26	Alica Lengyelová	1977	Anna Lysá (81); Mária Lysá (48)
Jablonové	MAL	Br	i 3/29	Ignác Mackovich	1974	Leonard Palla (83); Anastázia Pallová (74)
Rača	BRA	Br	i 4/14	Paulína Prokešová	1976	Júlia Borovská (73); Augustína Fechterová (70)
Dolány	MOD	Br	i 7/23	Konštantín Schmidt	1975	Mária Lechovičová (77); Mária Mruškovičová (68); Mikuláš Schmidt (68)
Dechtice	TRN	Br	i 8/6	Mária Odlerová	1976	Rozália Hlavatovičová (76); Ignác Kúdela (65); Mária Kúdelová (66); Viktor Sliva (74); Štefánia Slivová (71); Jozef Smutný (65)
Pavlice	GAL	Br	i 9/4	Ján Potisk	1975	Ján Potisk (65); Sidónia Šuranová (66)
Pata	ŠAE	Ntr	i 10/2	Edita Trubačová	1974	Helena Čambáliková (60)
Madunice	HLO	Ntr	i 11/13	Mária Kabátová	1974	Mária Poláčiková (65)
Myjava	MYJ	Ntr	i 13/1	Eva Sándorová	1974	Alžbeta Vdoviaková (75)
Moravské Lieskové	NMV	Ntr	i 14/6	Vlado Uhlár; Anna Ďačovská	1975	Anna Drobná (77); Ján Drobny (77); Katarína Chromá (78)
Zemianske Lieskové	TRČ	Trč	i 15/8	Viera Morišová	1975	Ondrej Bernát (80); Alžbeta Ďurišová (81); Alžbeta Jantošovičová (70)
Dolná Súča	TRČ	Trč	i 15/42	Jozef Podolák	1975	Anna Lukšová (86); Agnesa Podoláková (49)
Opatová	TRČ	Trč	i 15/52	Vlado Uhlár; Anna Ďačovská	1976	Alžbeta Melišová (53); Mária Vojtechová (83)
Beluša	ILA	Trč	i 16/22	Vlado Uhlár; Anna Ďačovská	1978	Mária Drábiková (74); Anton Ďurek (76); Agnesa Tichá-Piusová (79)
Pruské	PCH	Trč	i 17/10	Vlado Uhlár	1977	Pavel Budaj (73); Štefan Ilončiak (61); Mária Zlatošová (84)
Papradno	PB	Trč	i 18/10	Štefan Meliš	1977	Adam Meliš (75); Františka Melišová (67)
Orlové	PB	Trč	i 18/24	Soňa Lichtmannová	1975	Rudolf Bielik (60); Agneša Bieliková (63)
Súľov	BYT	Trč	i 19/4	Vlado Uhlár; Anna Ďačovská	1977	Ondrej Blaško (84); Mária Piačková (77); Jozefína Zubáňová (73)
Veľké Rovné	BYT	Trč	i 19/27	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1976	Anna Bachraníková (63); Veronika Černanová (80); Anna Kujaníková (83); Anna Ninisová (68)
Stará Bystrica	KNM	Trč	i 21/24	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Pavel Bartek (64); Lukáš Pastva (70); Klement Piteľ (67); Margita Skaličanová (76)
Mojš	ŽIL	Trč	i 22/54	Soňa Kyselová	1975	Marta Milová (66)

Kuchynský inventár

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Terchová	ŽIL	Trč	i 22/65	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Jozefína Brežná (66); Ján Opátka (72)
Súľovce	TOP	Ntr	i 24/9	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Anton Princ (79); Paula Princová (73)
Prašice	TOP	Ntr	i 24/29	Vlado Uhlár	1975	Veronika Boháčiková (62); Michal Kobida (66); Margita Kobidová (64); Eliáš Pokus (87)
Brodzany	TOP	Ntr	i 24/69	Magdaléna Gergelová	1974	Štefan Gergel (62); Mária Gergelová (55); Anna Chrenková (52)
Sila	NIT	Ntr	i 25/17	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1975	Rozália Fačkovcová (71); Martin Plačko (79)
Veľké Zálužie	NIT	Ntr	i 25/33	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Alžbeta Bédiiová (79); Michal Ďurina (77); Mária Ďurinová (75)
Lapáš	NIT	Ntr	i 25/48	Vlado Uhlár	1975	Anna Tichánska (72); František Vavrovič (80); Zora Vavrovičová (81)
Semerovo	HUR	Kom	i 28/24	Alica Lengyelová	1976	Anna Ivaničová (73)
Kamenica nad Hronom	ŠTR	Ostr	i 29/33	Alžbeta Rückschlossová	1975	Justína Ďurkovičová (85)
Veľká Maňa	VRB	Tek	i 30/24	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1979	Katarína Bednárová (58); Karolína Tináková (77)
Podhájska	VRB	Tek	i 30/26	Emil Černák	1975	Alžbeta Černáková (86); Alžbeta Rašmanová (62)
Čajkov	LVI	Tek	i 32/17	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Michal Novák (90); Anna Nováková (60)
Pukanec	LVI	Hnt	i 32/26	Zuzana Hruzová	1975	Samuel Michalovič (78); Mária Siantová (80); Anna Šiketová (67); Katarína Zubácka (74)
Tekovské Trstany	LVI	Hnt	i 32/48	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Mária Hrabovská (77); Ludovít Kopernický (66)
Kozárovce	ZM	Tek	i 33/27	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Alexander Kotor (74); Justína Kotorová (75)
Hliník nad Hronom	NB	Tek	i 34/25	Andrej Kliman	1977	Mária Böhmová (66); Mária Klimanová (75); Marta Šovčíková (67)
Račice	PDZ	Ntr	i 36/4	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1976	Koloman Beňadik (62); Júlia Bulíková (80)
Valaská Belá	PDZ	Ntr	i 36/17	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1977	Jozefa Poláková (58); Justín Topor (75); Paulína Toporová (72)
Prievidza	PDZ	Ntr	i 36/44	Júlia Pohlová	1975	Mária Záhová (70)
Ležiachov	MAR	Tur	i 37/11	Elena Ferencíková	1974	Mária Ferencíková (76); Emília Jetková (74); Elena Ferencíková (71)
Slovenské Pravno	MAR	Tur	i 37/24	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Zuzana Bročková (67); Anna Grígerová (88); Jozef Hrabčík (74)
Háj	MAR	Tur	i 37/42	Vlado Uhlár	1976	Anna Bakošová (65); Mária Bakošová (92); Anna Fojtíková (84)
Príbovce	MAR	Tur	i 37/64	Jana Bodová	1974	Irena Kašková (68); Mária Kováčová (72)
Sklabiňa	MAR	Tur	i 37/77	Vlasta Šimková	1974	Ján Siakel' (62)
Priekopa	MAR	Tur	i 37/84	Vlado Uhlár	1976	Emília Ďurišová (61); Pavol Hurta (72); Mária Lauková (93)
Ratkovo	MAR	Tur	i 37/92	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Ondrej Bella (64); Mária Gettová (54); Zuzana Plžová (85)
Zubrohlava	NÁM	Or	i 38/3	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Vladimír Parnický (88); Justína Remešová (85)

Kuchynský inventár

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Oravská Polhora	NÁM	Or	i 38/26	Zdeno Brontvay	1974	Žofia Hajdučáková (54); Jozefína Jašáková (57); Hana Mularčíková (54)
Zuberec	TRS	Or	i 39/3	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Anna Bažíková (78); Mária Bažíková (67); Mária Borsíková (70); Anna Harmatová (78)
Liesek	TRS	Or	i 39/18	Jana Garbiarová	1975	Jozef Kolečák (69); Veronika Kolečáková (62); Jozef Stas (68); Rozália Stasová (68)
Veličná	DK	Or	i 40/7	Ludmila Lenčová	1975	Zuzana Lenčová (79)
Veličná	DK	Or	i 40/7	Vlado Uhlár	1977	Zuzana Chodáková (65); Mária Ošvaldová (80); Zuzana Paculíková (68)
Černová	RUŽ	Lpt	i 41/7	Agáta Brtošová	1974	Agneša Hatalová (65)
Lúčky	RUŽ	Lpt	i 41/15	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1975	Albert Druska (89); Gertrúda Milanová (71)
Sliache	RUŽ	Lpt	i 41/23	Mária Ondrejková	1974	Helena Benčová (79); Ludmila Gejdošová (52)
Liptovské Revúce	RUŽ	Lpt	i 41/33,34,35	Vlado Uhlár	1975	Dominik Blcha (60); Jozefína Blchová (53); Magda Janeková (66)
Kvačany	LM	Lpt	i 42/32	Vlado Uhlár	1975	Ladislav Klepáč-Koška (58); Mária Klepáčová (91)
Iľanovo	LM	Lpt	j 42/61	Tekla Kamenická	1974-1975	Emília Ondrášová (65)
Okoličné	LM	Lpt	i 42/64	Lýdia Malíková	1975	nevyplnené
Konská	LM	Lpt	i 42/68	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Martin Žiaran (86); Michal Žiaran (75)
Východná	LM	Lpt	i 42/90	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Eva Brezinová (96); Martin Krajčí (72); Martin Užík (74); Zuzana Užíková (79)
Medzibrod	BRE	Zv	i 43/1	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Anna Hrková (69); Cecília Ramajová (76); Mária Samuelčíková (75); Mária Miklóšová (73)
Mýto pod Ďumbierom	BRE	Zv	i 43/19	Luboš Dropčo	1977	Malvína Dropčová (70)
Šípice	KRU	Hnt	i 47/15,16	Elena Straková	1976	Zuzana Ďurkovičová (75); Mária Krajčová (96)
Čelovce	MK	Nhd	i 49/35	Adrián Rábota	1974	Jolana Brustová (71)
Lovinobaňa	LUČ	Nhd	i 50/18	Pavel Žigo	1974	Anna Vrbová (74)
Ábelová	LUČ	Nhd	i 50/28	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Anna Deáková (84); Zuzana Mravíková (50)
Kokava nad Rimavicou	RS	Gm	i 52/32	Štefan Repčok	1975	Zuzana Greksáková (71); Helena Repešková (73); Mária Zdútová (78)
Revúca	REV	Gm	i 53/32	Dagmar Vešelényiová	1974	Margita Zatrochová (76)
Muránska Dlhá Lúka	REV	Gm	i 53/35	Ivan Smerek	1974	Anna Profantová (68); Ján Smerek (74); Zuzana Smereková (69)
Rozložná	ROŽ	Gm	i 55/3	Eva Šebošíková	1976	Matilda Vápeníková (62)
Vyšná Slaná	ROŽ	Gm	i 55/27	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Ondrej Benediktí (72); Mária Stankovičová (87); Mária Tešlarová (90)
Gemerská Poloma	ROŽ	Gm	i 55/34,35	Dagmar Vešelényiová	1975	M. Dovalová (50)
Plavnica	SE	Sp	i 57/16	Viera Štupáková	1975	Anna Lovasová (76)
Batizovce	POP	Sp	i 59/6	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1979	Zuzana Gallová (70); Zuzana Matiašovská (55); Mária Štefková (49)

Kuchynský inventár

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Hnilec	SNV	Sp	i 60/12	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1978	Vincent Krempaský (79); Terézia Smoradová (70); Zuzana Šmelková (84)
Markušovce	SNV	Sp	i 60/21	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Anna Baldovská (57); Ondrej Hrubý (80); Matej Rimbalá (91)
Spišský Štvrtok	LVO	Sp	i 61/11	Anton Magut	1974	Mária Garčárová (68); Pavla Garčárová (58); Mária Magutová (53); Anna Petrovičová (70)
Poľanovce	LVO	Sp	i 61/45	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1977	Ján Novák (80); Ján Zahurančík (70); Mária Zahurančíková (64)
Nováčany	MOL	Ab	i 63/7	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1978	Jakub Bocak (83); Jozef Bocak (74); Margita Garendová (60)
Rozhanovce	KOŠ	Ab	i 64/31	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Alžbeta Fazekašová (78); Oľga Lovášiová (28); Imrich Zamborský (54)
Kokšov-Bakša	KOŠ	Ab	i 64/88	Mária Rusnáková	1974	Verona Hegedúšová (70); Júlia Rusnáková (70)
Haniska	KOŠ	Ab	i 64/92	Tomáš Oravec	1976	Štefan Seman (76); Helena Semanová (70)
Klenov	PRE	Šar	i 65/20	Jaroslav Míča	1977	Mária Libová (73)
Veľký Šariš	PRE	Šar	i 65/35	Ján Očkovič	1975	Anna Šaroššyová (67)
Lemešany	PRE	Šar	i 65/82	Alžbeta Balážová	1974	Ondrej Gerda (51); Anna Gerdová (81)
Zlatá Baňa	PRE	Šar	i 65/90	Jaroslav Míča	1976	Anna Čižmárová (64); Katarína Leláková (60); Jozef Železník (76)
Uzovské Pekľany	SAB	Šar	i 66/13	Jaroslav Míča	1977	Mária Hrubá (69)
Torysa	SAB	Šar	i 66/24	Mária Sabolová	1975	Františka Angelovičová (65); Irena Ištoňová (42); Mária Sabolová (66); Johana Vysocká (70)
Šarišské Dravce	SAB	Šar	i 66/25	Vlado Uhlár; Mária Ondrejková	1975	Anna Košarová (43); Margita Mišenková (70); Štefan Valuš (69)
Lutina	SAB	Šar	i 66/49	Jaroslav Míča	1977	Zuzana Mihalíková (66)
Závadka	SAB	Šar	i 66/70	Jaroslav Míča	1976	Helena Maníková (70)
Babie	GIR	Šar	i 68/41	Jaroslav Míča	1976	Mária Hanková (72)
Stropkov	STR	Zmpl	i 70/33	Margita Cichá	1977	Mária Cichá (67); Anna Duplinská (68); Ján Vrábek (71)
Vranovské Dlhé	VRN	Zmpl	i 72/48	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Eduard Bindas (38); Anna Bindasová (66); Helena Bindasová (69)
Vyšný Hrušov	HUM	Zmpl	i 73/33	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Anna Rajňaková (80); Andrej Žak (57); Mária Žaková (82)
Jablon	HUM	Zmpl	i 73/43	Ján Gazdík; Ludmila Gazdíková	1977	Anna Hodorová (85)
Dlhé nad Cirochou	SNI	Zmpl	i 74/1	Emil Ragan	1974	Ján Fencák (55)
Plechotice	TRB	Zmpl	i 75/22	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Štefan Palfi (77); Anna Palfiová (72); Andrej Vagaš (76)
Brezina	TRB	Zmpl	i 75/34	Daniela Komanická	1977	Mária Bertová (64); Mária Semanová (58)
Cejkov	TRB	Zmpl	i 75/54	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Míchal Pačuta (73); Anna Pačutová (67); Ján Šanta (93)
Trhovište	MCH	Zmpl	i 76/18	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1976	Mária Hurčíková (82); Zuzana Sotáková (81)
Úbrež	SOB	Už	i 77/7	Vlado Uhlár; Anna Ďaďovská	1977	Mária Figľarová (48); Anna Štecová (64); Anna Tomková (80)

Kuchynský inventár

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Blatné Revištia	SOB	Už	i 77/31	Juraj Ragan	1977	Anna Germeková (70)
Báčsky Petrovec	***	***	i ***	Zuzana Medvedová (28)	1976	Zuzana Medvedová (56)

Vinohradníctvo

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Skalica	SKA	Ntr	vin 1/1	D. Kubišová	1976	L. Hránek (66); A. Belay (65); V. Kubiš (47)
Skalica	SKA	Ntr	vin 1/1	J. Nižnanský	1970	L. Tomík (71); P. Branecý (78); R. Bránecká (70)
Mokrý Háj	SKA	Ntr	vin 1/8	JN?	1970	M. Jankovič (81); M. Nejeschlebová (62); Š. Trnka (69)
Gajary	MAL	Br	vin 3/22	P. Straka	1972	F.Martinkovič (72); V. Németh (66); I. Némethová (29); A. Hunyadiová
Kuchyňa	MAL	Br	vin 3/31	P. Straka	1972	V. Šíra (70); J. Pálka (65); A. Šubert (54)
Rača	BRA	Br	vin 4/14	J. Nižnanský	1976-1977	A. Fechterová (70); Š. Pajdlhavserová (65); V. Polakovič (63)
Vajnory	BRA	Br	vin 4/18	Š. Fekete	1971	J. Ordoš
Bernolákovo	BRA	Br	vin 4/20	J. Nižnanský	1970	J. Navara
Pezinok	MOD	Br	vin 7/4	A. Lengyelová	1977	P. Skovajsová 1909
Šenkvice	MOD	Br	vin 7/9	D. Kukumberg	1976	F. Zmojkovič; V. Strašíftak
Igram	MOD	Br	vin 7/13	A. Frčová	1971	F. Hlavatý (70); F. Chobot (71)
Modra	MOD	Br	vin 7/17	O. Eckertová	1976	D. Čepc (52); J. Dobrovoda (65)
Dolány	MOD	Br	vin 7/23	K. Schmidt	1972	M. Schmidt (66); V. Schmidtová (61); M. Mruškovičová (66)
Suchá nad Parnou	TRN	Br	vin 8/20	J. Nižnanský	1977	M. Královič (71); H. Královičová (70)
Ružindol	TRN	Br	vin 8/22	J. Nižnanský	1974	F. Kormút (74)
Modranka	TRN	Br	vin 8/35	R. Kucharová	1976	V. Kuchar (70); J. Drobny (40)
Pata	ŠAL	Ntr	vin 10/2	E. Trubačová	1972	E. Čambálík (61)
Trakovice	HLO	Ntr	vin 11/4	E. Janeková	1971	J. Komárňanský (62)
Bučany	HLO	Ntr	vin 11/5	J. Nižnanský	1969	Š. Pleško (70); H. Plešková (66); P. Vyskoč (79)
Sv. Peter pri Váhu	HLO	Ntr	vin 11/15	E. Janeková	1971	K. Ardanová (64)
Dvorníky	HLO	Ntr	vin 11/19	J. Nižnanský	1976	J. Klčo (85)
Lukáčovce	HLO	Ntr	vin 11/31	V. Uhlár, A. Ďadovská	1975	J. Kukučka (78); F. Hraška (81); M. Hrašková (79)
Nové Mesto nad Váhom	NMV	Ntr	vin 14/8	G. Halušková	1972	R. Varta (56); Š. Kiczko (51)
Čachtice	NMV	Ntr	vin 14/11	Z. Andréziová	1974	P. Juris (86); M. Eteyová (65)
Súlovce	TOP	Ntr	vin 24/9	V. Uhlár, M. Ondrejková	1975	J. Mikuláš (60); J. Mikuláš st. (87)
Tesáre	TOP	Ntr	vin 24/44	J. Gahér	1974	F. Šifalovič (66); J. Toman (72)
Radošina	NIT	Ntr	vin 25/1	J. Nižnanský	1973	R. Horváth (63); A. Antalík (42); A. Chorvát (68)
Dražovce	NIT	Ntr	vin 25/30	J. Vailing	1971	F. Jančo (68)

Vinohradníctvo

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Veľké Zálužie	NIT	Ntr	vin 25/33	V. Uhlár, M. Ondrejková	1975	K. Cocher (78); J. Moravčík (74)
Nitra	NIT	Ntr	vin 25/38	V. Uhlár, A. Ďadovská	1975	F. Žabokrecký (76)
Lapáš	NIT	Ntr	vin 28/ 48,47	V. Uhlár, A. Ďadovská	1975	M. Dián (80); A. Uharčok (78); F. Vavrovíč (80)
Veľký Ďur	VRB	Tek	vin 30/19	V. Kotrus	1971	Š. Chlpáč (77); E. Meres (63)
Podhájska	VRB	Tek	vin 30/26	E. Černák	1971	J. Rašman (65)
Plavé Vozokany	VRB	Tek	vin 30/41	E. Sádovská	1970	A. Trnka (57); M. Bakovka (23)
Čajkov	LVI	Tek	vin 32/17	V. Uhlár	1975	M. Novák (90)
Podlužany	LVI	Tek	vin 32/22	H. Šebová	1971	A. Čenger (65); A. Šebo (70); L. Šebo (50)
Pukanec	LVI	Hnt	vin 32/26	J. Zamboj	1970	A. Farbák (76); J. Kováčik (68); V. Konôpka (62); J. Mastiš (66); S. Schvac (75); J. Bahna (55); S. Bahna (57); J. Schvarcz (80)
Pukanec	LVI	Hnt	vin 32/26	J. Kopnický	1975	I. Krumpál (62); J. Mastiš (71)
Jabloňovce	LVI	Hnt	vin 32/29	E. Hanusová	1971	J. Hanus (76)
Žemberovce	LVI	Hnt	vin 32/34	V. Uhlár	1975	J. L. Dalmady (83)
Slepčany	ZM	Tek	vin 33/17	D. Visolajská- -Turčániová	1971	M. Končal (52); V. Končal (79)
Kozárovce	ZM	Tek	vin 33/27	V. Uhlár, M. Ondrejková	1975	A. Katora (74); J. Kotorová (75); V. Šmahlík (71)
Zlaté Moravce	ZM	Tek	vin 33/34	D. Vigašová	1975	A. G. Šidlovský (50)
Topoľčianky	ZM	Tek	vin 33/40	V. Uhlár	1975	F. Hruška (70); J. Hrušková (66); M. Hrušková (38)
Krupina	KRU	Hnt	vin 47/2	A. Simonidesová	1971	S. Koreň (82); J. Dobřík (65); V. Blaškovič (70); L. Nemeč (64); p. Chudík (60)
Sebechleby	KRU	Hnt	vin 47/11	A. Simonidesová	1971	J. Sumka (28); p. Hradský (74); p. Zrubecová; p. Klimová (60); A. Žilková (49); p. Šorec (66); T. Kamenská (75)
Hontianske Tesáre	KRU	Hnt	vin 47/17	V. Uhlár, A. Ďadovská	1975	P. Kuchár (83); J. Šuba (76); J. Bertok (69)
Plášťovce	ŠAH	Hnt	vin 48/1	V. Uhlár, A. Ďadovská	1975	A. Žiga (76); J. Žiga (60)
Dolná Strehová	MK	Nhd	vin 49/20	J. Nižnanský	1972	J. Pavlík (81); M. Makovčík (76)
Stredné Plachtince	MK	Nhd	vin 49/29	V. Uhlár, A. Ďadovská	1975	J. Belic (55)
Sklabiná	MK	Nhd	vin 49/56	E. Kaziová	1979	NEUVEDENÉ
Lovinobaňa	LUČ	Nhd	vin 50/18	P. Žigo	1973	T. Vitáliš (72)
Sečovce	TRB	Zmpl	vin 75/7	K. Straková	1971	M. Mendel (69)
Sečovce	TRB	Zmpl	vin 75/7	V. Uhlár	1975	J. Kolesár (78)
Novosad	TRB	Zmpl	vin 75/46	E. Kilárska	1971	A. Hutman (57); J. Nemzet (61); J. Juhas (67)
Cejkov	TRB	Zmpl	vin 75/54	V. Uhlár, A. Ďadovská	1977	J. Šanta (93); J. Moravič (68); M. Marcin (55); M. Šanta (70)
Čerhov	TRB	Zmpl	vin 75/57	M. Juračková	1971	J. Úporský (64)
Tnava pri Laborci	MCH	Zmpl	vin 76/5	V. Uhlár	1977	M. Chaba (88); J. Chaba (58); E. Štefanič (39)

Vinohradníctvo

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Kaluža	MCH	Zmpl	vin 76/6	V. Uhlár	1977	J. Lipecký (77); J. Hospodár (71); M. Fedorišinová (61)
Vinné	MCH	Zmpl	vin 76/7	D. Džáčková	1974	P. Friga (76)
Nižný Hrušov	MCH	Zmpl	vin 76/13	D. Jasovská	1971	M. Majerník (65)
Priekopa	SOB	Už	vin 77/23	J. Ragan	1976	L. Kudač (30)

Včelárstvo

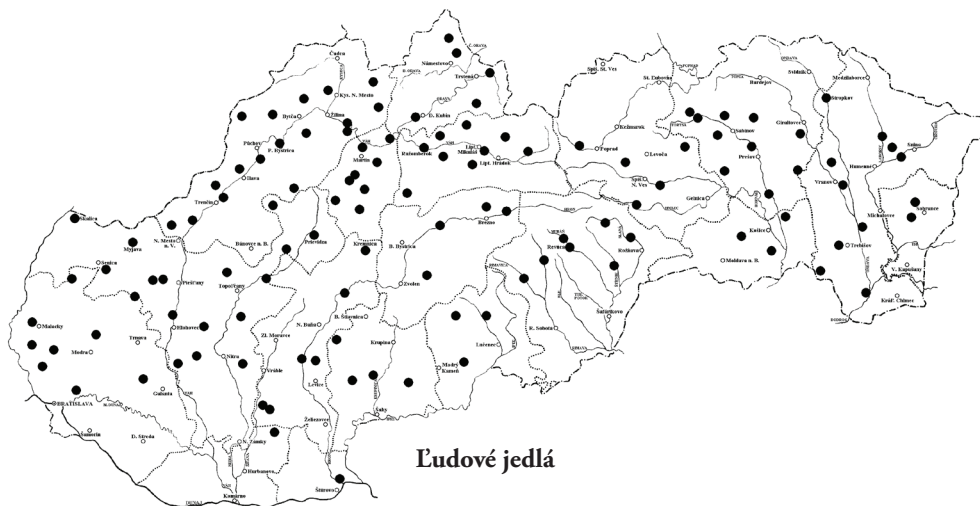
Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Brodské	SKA	Ntr	vc 1/25	O. Štulrajterová	1972	F. Papánek (73)
Borský Mikuláš	MAL	Br	vc 3/6	M. Májek	1975	M. Smíkal (73)
Malacky	MAL	Br	vc 3/20	P. Straka	1972	M. Doborovodský (67); M. Doborovodský (33); M. Líma (83); F. Martin-kovič (70); A. Hunyadiová (51)
Jablonové	MAL	Br	vc 3/29	I. Mackovich	1972	M. Gašparových
Dofany	MOD	Br	vc 7/23	K. Schmidt	1972	M. Schmidt (66)
Dechtice	TRN	Br	vc 8/6	E. Drgoňová	1976	J. Melúch (49)
Horné Lovčice	TRN	Br	vc 8/32	J. Nižnanský	1971	K. Kuracina (63)
Trnovec nad Váhom	ŠAL	Ntr	vc 10/12	J. Nižnanský	1971	J. Vánik (82)
Trakovice	HLO	Ntr	vc 11/4	E. Janeková	1971	J. Šesták (69)
Madunice	HLO	Ntr	vc 11/13	M. Kabátová	1973	F. Kabát (70); V. Kollárik (55)
Orvište	PIE	Ntr	vc 12/27	G. Košinová	1973	J. Vatr (74)
Moravské Lieskové	NMV	Ntr	vc 14/6	V. Uhlár, A. Ďadovská	1975	J. Zámečník (77); J. Zámečník (63); J. Miko (90)
Malé Stankovce	TRČ	Trč	vc 15/21	I. Ripka	1971	Š. Škyta (51)
Dolná Súča	TRČ	Trč	vc 15/42	J. Podolák	1975	J. Orišek (71)
Opatová	TRČ	Trč	vc 15/52	V. Uhlár, A. Ďadovská	1975	Š. Dúžek (66); V. Dúžeková (66)
Orlové	PB	Trč	vc 18/24	S. Lichtmannová	1976	J. Bielik (67)
Súľov	BYT	Trč	vc 19/4	V. Uhlár, A. Ďadovská	1977	P. Kľučiar Zeman (74)
Veľké Rovné	BYT	Trč	vc 19/27	V. Uhlár, M. Ondrejková	1976	F. Mucha (75)
Stráňavy	ŽIL	Trč	vc 22/52	D. Lučanová	1974	Š. Lučan (80)
Súľovce	TOP	Ntr	vc 24/9	V. Uhlár, M. Ondrejková	1975	A. Prinč (78); P. Prinčová (72); J. Mikuláš (92); J. Mikuláš (62)
Prašice	TOP	Ntr	vc 24/29	V. Uhlár	1975	V. Kuchar (52); V. Boháčiková (62)
Skačany	TOP	Ntr	vc 24/73	J. Gahér	1973	J. Gahér (74); M. Gahérová (65); M. Hudecová (64)
Nové Sady	NIT	Ntr	vc 25/16	V. Uhlár, A. Ďadovská	1975	K. Dolný (68)
Veľké Zálužie	NIT	Ntr	vc 25/33	V. Uhlár, M. Ondrejková	1975	M. Vaško (69); M. Boďová (59); L. Boďo (70)
Lapáš	NIT	Ntr	vc 25/48	I. Maximová	1974	V. Janás (64)
Podhájska	VRB	Tek	vc 30/26	E. Černák	1971	I. Polák (50); J. Rašman (66)
Jabloňovce	LVI	Hnt	vc 32/29	E. Hanusová	1971	J. Hanus (76)

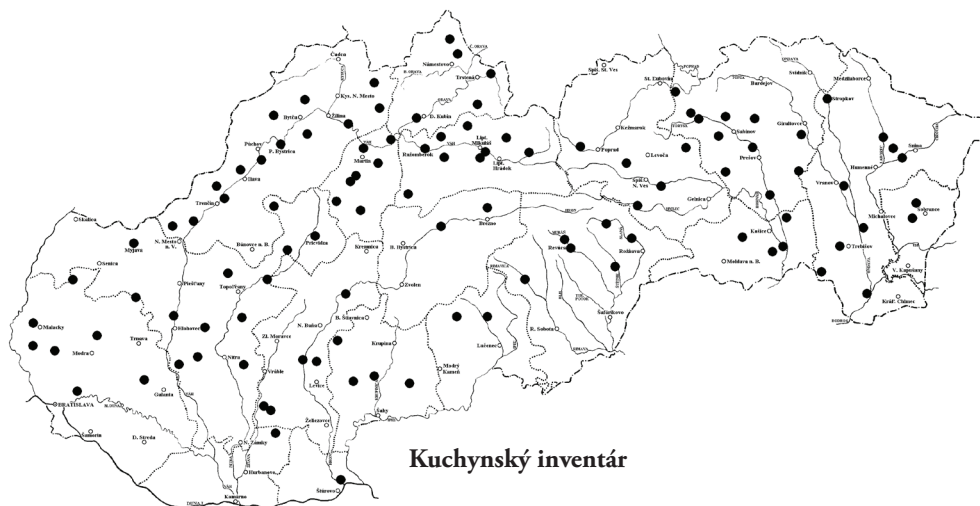
Včelárstvo

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Kozárovce	ZM	Tek	vc 33/27	V. Uhlár, M. Ondrejková	1975	M. Bučka (78)
Žarnovica	NB	Tek	vc 34/11	D. Karlovská	1972	J. Šniager (72)
Kremnica	KRE	Tek	vc 35/32	E. Jokelová	1972	J. Halama (49); A. Lorinc (38)
Nitrianske Sučany	PDZ	Ntr	vc 36/5	V. Uhlár	1979	G. Šmýkal (70)
Ležiachov	MAR	Tur	vc 37/11	E. Ferenčíková	1973	J. Mašek (73)
Martin	MAR	Tur	vc 37/82	E. Jedináková	1972	M. Kováčik (73)
Ratkovo	MAR	Tur	vc 37/92	V. Uhlár, M. Ondrejková	1975	J. Bella
Tvrdošín	TRS	Or	vc 39/9	M. Šimičáková	1972	J. Letošťák (77)
Veličná	DK	Or	vc 40/7	D. Húleková	1972	J. Čaplovič (64)
Černová	RUŽ	Lpt	vc 41/7	E. Slaná	1971	A. Petrák (80)
Liptovské Revúce	RUŽ	Lpt	vc 41/34	V. Uhlár	1975	D. Danček (54); J. Migra (80); R. Kováčik (65)
Kvačany	LM	Lpt	vc 42/32	V. Uhlár	1975	J. Sutoris (85); J. Brna (74)
Vrbica	LM	Lpt	vc 42/ 63,62	A. Kamenická	1973	J. Šepita (67)
Východná	LM	Lpt	vc 42/90	M. Ondrejková	1975	G. Dudáš (85); J. Kováč (60); M. Mikuš Michalko (72); M. Krajčí Farský (72)
Medzibrod	BRE	Zv	vc 43/1	V. Uhlár, A. Ďadovská	1976	Š. Petko (79); J. Haviar (49)
Mýto pod Ďumbierom	BRE	Zv	vc 43/19	E. Dropčo	1977	E. Lupták (67)
Brezno	BRE	Zv	vc 43/22	M. Vrabcová	1975	L. Ihring (52); P. Repáš (33)
Brezno	BRE	Zv	vc 43/22	J. Dvorská	1972	J. Chovanec (65); C. Vaník (50); E. Vozár (77)
Tajov	BB	Zv	vc 44/33	E. Sujová	1975	K. Chovančák (69)
Nemce	BB	Zv	vc 44/55	I. Buchertová	1975	L. Erdély (56)
Víglaš	ZVO	Zv	vc 45/38	M. Spišiaková	1973	J. Daniš (60)
Krupina	KRU	Hnt	vc 47/2	A. Simonidesová	1971	E. J. Dobřík (65); Š. Lasab (63)
Hontianske Tesáre	KRU	Hnt	vc 47/17	V. Uhlár	1975	E. Petrovičová (81); J. Adamčok (70)
Dolné Plachtince	MK	Nhd	vc 49/30	V. Uhlár, A. Ďadovská	1975	M. Gašová (63); J. Jardek (72)
Veľký Krtíš	MK	Nhd	vc 49/31	A. Chovancová	1975	M. Chovanec (60)
Čelovce	MK	Nhd	vc 49/35	A. Rábotá	1975	J. Brustová
Málinec	LUČ	Nhd	vc 50/5	E. Strhárska	1971	M. Adamove (62)
Podrečany	LUČ	Nhd	vc 50/40	P. Žigo	1973	J. Kordík (74)
Kokava nad Rimavicou	RS	Gm	vc 52/32	Š. Repčok	1975	P. Piliarik (61)
Rybník	REV	Gm	vc 53/3	V. Lácová	1972	A. Molnár (50); O. Lác (60)
Chyžné	REV	Gm	vc 53/27	J. Oravec	1972	O. Zemiar (73)
Batizovce	POP	Sp	vc 59/6	V. Uhlár, M. Ondrejková	1979	J. Kacvinský (72); Z. Gallová (70); J. Michalko (68)
Matejovce	POP	Sp	vc 59/24	J. Kozáková	1972	J. Mišánek (51)
Hnilec	SNV	Sp	vc 60/12	V. Uhlár, M. Ondrejková	1978	K. Letanovský; H. Letanovská
Iliašovce	LVO	Sp	vc 61/12	J. Dravecký	1972	J. Klein (79)

Včelárstvo

Obec	Okres	Župa	Index	Explorátori	Rok	Informátori
Granč-Petrovce	LVO	Sp	vc 61/41	M. Filipová	1972	J. Blaščák (57)
Poľanovce	LVO	Sp	vc 61/45	V. Uhlár, M. Ondrejková	1977	J. Kokoruďa (71); M. Kaľavská (57)
Vyšný Klátov	KOŠ	Ab	vc 64/7	K. Mihóková	1973	J. Mačinga (66)
Hrašovník	KOŠ	Ab	vc 64/23	J. Homa	1975	J. Homa (61)
Rozhanovce	KOŠ	Ab	vc 64/31	V. Uhlár, M. Ondrejková	1975	O. Bobovčák (58); V. Dombej (56); M. Balová (75)
Haniska	KOŠ	Ab	vc 64/92	T. Oravec	1972	J. Belli (95)
Miklušovce	PRE	Šar	vc 65/21	J. Míča	1978	J. Semančík (73)
Veľký Šariš	PRE	Šar	vc 65/35	J. Míča	1972	J. Juruš (67)
Fintice	PRE	Šar	vc 65/44	Š. Lipták	1972	neuveďené
Drienov	PRE	Šar	vc 65/81	J. Míča	1978	I. Sucodolinský (64)
Zlatá Baňa	PRE	Šar	vc 65/90	J. Míča	1976	J. Železník (65); F. Železník (48)
Uzovské Pekľany	SAB	Šar	vc 66/12	J. Míča	1978	J. Jusko (56); A. Rečičár (54)
Šarišské Dravce	SAB	Šar	vc 66/25	V. Uhlár, M. Ondrejková	1975	Š. Šuhaj (46); Š. Valuš (96)
Červená Voda	SAB	Šar	vc 66/56	J. Míča	1978	Š. Pulík (52)
Haniska	PRE	Šar	vc 65/65	J. Míča	1978	M. Luterančíková (50); J. Jarkovský (72)
Žatkovce	SAB	Šar	vc 66/ 72, 70	J. Míča	1978	J. Racica (56); M. Maníková (78)
Radvaňovce	GIR	Šar	vc 68/46	J. Míča	1978	J. Vojtko (69)
Vyšný Hrušov	HUM	Zmpl	vc 73/33	V. Uhlár, A. Ďadovská	1976	M. Dutko (78); M. Lopanič (46)
Dlhé nad Cirochou	SNI	Zmpl	vc 74/1	E. Ragan	1974	J. Fencák (55)
Sečovce	TRB	Zmpl	vc 75/7	K. Straková	1972	E. Žihovský (49)
Plechotice	TRB	Zmpl	vc 75/22	V. Uhlár, A. Ďadovská	1976	A. Jurko (59); A. Vagaš (76)
Slivník	TRB	Zmpl	vc 75/31	J. Oravec	1972	A. Hajduczký (67); F. Topolčáni (45)
Hraň	TRB	Zmpl	vc 75/44	E. Kilárska	1971	M. Jankovský (76)
Cejkov	TRB	Zmpl	vc 75/54	E. Godžáková	1972	J. Miklovič
Čerhov	TRB	Zmpl	vc 75/57	M. Jurašková	1971	M. Galgan (69)
Oreské	MCH	Zmpl	vc 76/4	D. Jasovská	1971	J. Maťušin (63)
Vinné	MCH	Zmpl	vc 76/7	D. Džáčková	1974	P. Hladký (88)
Trhovište	MCH	Zmpl	vc 76/18	V. Uhlár, A. Ďadovská	1976	E. Korčinský (73); M. Korčinská (68)
Budkovce	MCH	Zmpl	vc 76/51	Š. Oleksík	1972	J. Kazimír (75); M. Paľo Birovik (46)





Redaktorská, editorská a prekladateľská činnosť Jozefa R. Nižnanského

IVETA FELIXOVÁ

Jozef R. Nižnanský zostal v našich myšliach a srdciach predovšetkým ako erudovaný dialektológ, lexikograf a etnograf. V týchto disciplínach pracoval aj od roku 1968, vyše 25 rokov, na svojom druhom a poslednom pracovisku v dialektologickom oddelení Jazykovedného ústavu E. Štúra SAV. Okruh jeho záujmov bol však oveľa širší. Širšia bola aj jeho orientovanosť a erudovanosť v mnohých odboroch. Už na Reálnom gymnáziu J. Hollého v Trnave silne na neho zapôsobila prvá kodifikovaná forma slovenčiny, literárna, vzdelávacia a osvetová činnosť bernolákovskej generácie: Antona Bernoláka, Juraja Fándlyho, Jozefa Ignáca Bajzu, neskôr Jána Hollého, zásluhou ktorých sa Trnava stala slovenským národným centrom. Bol hrdý na to, že práve jeho krajanovia prispeli k položeniu základov jazyka, novodobej slovenskej literatúry a boli priekopníkmi národnobuditeľských úsilí. Čím viac študoval ich diela z rôznych aspektov, tým viac v ňom mocnelo aj národné povedomie. Rovnako ho zapálili aj štúrovci a mal aj svojich obľúbených relatívne mladších slovenských i slovanských autorov ako v umeleckej, tak aj vo vedeckej literatúre. Snáď práve cez tieto osobnosti rodila sa v ňom láska k literatúre, jazyku a histórii, ktoré sa rozhodol študovať na Filozofickej fakulte UK v Bratislave.

Už počas štúdií na gymnáziu sa aktívne zapájal do práce v samovzdelávacom krúžku S. H. Vajanského, pokúšal sa tu o svoje prvé prozaické literárne práce, dokazujúc tým tento vrelý vzťah k literatúre a histórii. Už ako septimán sa zúčastnil v školskom roku 1943 – 44 na literárnej súťaži, kde za prózu Pax Domini získal prvú cenu a za historický náčrt rodiska pod názvom Dejiny Brestovian druhú cenu za históriu. Publikovať začal ako študent FiF UK v trnavskom časopise Plameň, ktorý vydával Spolok sv. Vojtecha, v časopise JAS a neskôr uverejnil vlastnú prózu, ako aj menšie štúdiá zo štúrovskeho obdobia, v mikulášskom časopise Tvorba. Spomenieme aspoň niektoré z nich: Na trnavskom dereši (historický obrázok zo života študentov Trnavskej univerzity), Plameň, 1948 – 49; Stratená podkova (téma z povstania 1848), Tvorba, 1948; Nedokončený vinš dobrovoľníka Fraňa (téma z r.1848), Tvorba, 1949; novela Dar, Tvorba, 1949, ktorá bola odmenená v súťaži Tvorby prvou cenou; v časopise Život uverejnil črtu Gligauf o A. Radlinskom, 1967. Z recenzií a literárnohistorických príspevkov napr. Žena a družina Štúrova, Tvorba, 1949; Nové cesty slovenskej prózy, Tvorba, 1949.

Zo svojich prác si Jozef Nižnanský najviac cenil práve novely Dar a Stratenú podkovu. Boli to jeho prvé práce a hneď sa mu za ne dostala veľká pochvala. Po prihlásení novely Dar do súťaže Tvorby mu 24. 9. 1948 Emil Boleslav Lukáč, ktorý časopis redigoval, okrem iného napísal:

Milý pán kolega!

Uverejnil som celú Vašu peknú novelu – obraz zo štúrovskej doby. Mne sa neobyčajne páčila. Rozhodne Vám radím, toto treba rozpracovať na román. Veď vidím, že veľké znalosti máte, sloh výborný, tak sa pustiť do toho. Zahovám si ho pre seba, pre naše vydanie.

Na lístku zo 4. 9. 1948 Lukáč pripísal: *Dr. Matuška Vás veľmi zveleboval na súťaži, vyhladajte ho v nakladateľstve Pravdy.*

Podobné hodnotenie dostal Jozef Nižnanský aj od Vojtecha Mihálika 3. 1. 1950:

Milý Jozef,

čítal som Tvoju novelu v poslednom čísle Tvorby a mal som z nej veľikánsku radosť. Myslím, že sa u nás v poslednom roku nič tak dobrého nenapísalo. Keby si mal ešte niekoľko takých noviel, mohla by z toho byť pekná knižka.

Po skončení štúdiá a po absolvovaní vojenskej služby nastúpil v r. 1953 na svoje prvé pracovisko do Slovenského vydavateľstva krásnej literatúry, ktoré bolo neskôr premenované na Tatran. Jozef Nižnanský začal pracovať ako vydavateľský redaktor a editor edície Pamäti a dokumenty v redakcii slovenskej a českej klasiky. Pracoval na príprave textov slovenskej klasiky. Neskôr popri vydávaní diel starších slovenských autorov rozšírila sa náplň redakčnej práce aj o súčasnú slovenskú a českú tvorbu. Možno aj to bolo podnetom, že sám začal prekladať diela jemu blízkych českých autorov. Popritom sa venoval aj etnografickému výskumu okolia Trnavy, literárnej histórii a kritike, dokonca aj archeológii.

Nielen orientácia redakcie, dobrý výber autorov a ich diel určovali profil pracoviska, ale boli to práve redaktori, ktorí mali svojimi presnými redakčno-vydavateľskými zásahmi do textov, jazykovou úpravou, edičnými poznámkami, prekladmi dotvoriť, pripraviť, sprístupniť, niekedy bezmála odkliať literárne dielo súčasnému čitateľovi. Dalo by sa povedať, že často boli priam spoluautormi diel. Predpokladala sa u nich vysoká vzdelanostná úroveň, tvorivý aktívny vzťah k vydavateľskej práci, k literatúre, jazyku, histórii, vede a umeniu. Všetky tieto požiadavky výrazne spĺňal Jozef Nižnanský vo svojich redakčných prístupoch, ako aj v prekladateľskej práci.

Práve pri vydávaní staršej slovenskej literatúry si Jozef Nižnanský uvedomoval a zdôrazňoval úlohu redaktora a editora smerom k čitateľovi, pre ktorého bol veľmi dôležitý celý edičný aparát. Išlo mu predovšetkým o to, aby čitateľ vôbec siahol po knihe, aby ho táto zaujala, aby porozumel autorovi a jeho dielu. Preto citlivo a premyslene vyberal autorov, ich diela aj výňatky, časti z ich diel. Dôraz kládol na to, aby bol text pre čitateľa jasný, zrozumiteľný. Preto sa tak dôsledne venoval jazykovej a textovej úprave pôvodného rukopisu, často neľahkej transformácii do súčasnej slovenčiny, podrobne vypracovával základné edičné, bibliografické a vydavateľské poznámky, vysvetlivky i varianty či fragmenty textu, dokonca v niektorých prípadoch sám navrhol aj obálku a väzbu knihy. Aký to rozdiel v mnohých dnešných redaktorských prístupoch, kde často ide o mechanické znovuvydanie diela, nanajvýš poopravenie nejakých jazykových chýb či údajov, pričom sa niekedy narobia ďalšie chyby a ďalšie nepresnosti, nehovoriac už o tom, že niektoré tzv. samozvané vydavateľstvá sa nám snažia dokázať, že jazykovi redaktori sú vlastne zbytočným prepychom len zaťažujúcim ich rozpočet.

Jozef Nižnanský si neraz zaspomínal aj medzi nami na svoju redaktorskú prácu v Tatrane. Zvlášť na obdobie, keď jeho vedúci išiel na tvorivú dovolenku a spomedzi svojich redaktorov vyslovil práve jemu plnú dôveru a poveril ho vedením redakcie. Vtedy mal voľnú ruku vo výbere autorov, nuž sa pustil do práce s veľkým nadšením. V jeho výbere, textovej úprave, s jeho poznámkami vyšlo v Tatrane niekoľko diel starších slovenských spisovateľov: Francisciho Vlastný životopis, 1956 – tu vypracoval aj návrh na obálku a väzbu; Bielkove Povesti z hôr, 1957; Kalinčiakov Orava, 1957; Jégého Spisy 2, 1957; Tomášikovi Bašovci na Muránskom zámku, 1958 aj Plickov Slovenský spevník 1, 1961.

Ako redaktor s veľkým jazykovým citom, bohatou zásobou lexiky vychádzajúcej zo studnice malokarpatskej trnavskej oblasti transformoval do súčasnej slovenčiny diela niektorých bernolákovcov: román J. I. Bajzu Příhody a skúsenosti mladíka Reného a Fándlyho Rozprávky rozmarné i poučné. Knihy vyšli v Tatrane s jeho edičnými poznámkami a vysvetlivkami v dvoch vydaniach v 70-tych rokoch. Bernolákovská generácia sa prezentovala aj náročnými umeleckými žánrami. Prozaikom mladšej bernolákovskej generácie bol Anton Ottmayer,

jeho Tajomnú lásku pripravil na vydanie v Tatrane J. Nižnanský v r. 1980. Transformácia do súčasnej slovenčiny, edičný návrh a edičné poznámky aj tejto knihy svedčia o snahe J. Nižnanského zachovať pri transformácii čo najviac hláskoslovnú, tvaroslovnú, lexikálnu aj štylistickú podobu staršieho textu, sprístupniť autora a jeho dielo čo najvernejšie. Mal na zreteli, že tieto diela sa nevydávajú len pre úzky okruh čitateľov – odborníkov – ale musia byť prístupné každému kultúrnemu čitateľovi, ktorý o ne prejaví záujem, ba dokonca pripraviť ich tak, aby ten čitateľ so záujmom siahol po nich. Tejto snahe podriaďoval J. Nižnanský aj pútavý a premyslený výber textov z jednotlivých autorov. Keďže popri redaktorskej a editorskej práci sa venoval aj národopisnému výskumu, nerobil mu problém tento pestrý výber prác. Príkladom môžu byť textovo a jazykovo upravené články J. I. Bajzu Hostiny šlachty v 18. stor., 1969; René na svadbe, 1969; J. Fándlyho O trinástich jedlách zo zemiakov; Kalendarium pilného vinohradníka 18. stor., 1974. Uvedené výbery publikoval prevažne v časopisoch pre široký okruh čitateľov, a to napr. Výživa a zdravie alebo časopis Vinohrad. Pravidelne do nich prispieval svojimi popularizačnými článkami. Do zborníka Čítanie o správnej výžive na rok 1970, ktorú vydala Spoločnosť pre racionálnu výživu, prispel štyrmi upravenými úryvkami z knihy H. Gavloviča Valaská škola mravuv stodola.

Jozefa Nižnanského zaujala aj tvorba ďalšieho osvietenského ducha Pavla Michalka. Zdalo sa mu, že kým Fándly iba naznačuje jednotlivé povery, Michalko, ako si Nižnanský zapísal do notesa, „si ich vzal na mušku aj s chlpmi“, a to sa mu veľmi zapáčilo. Michalko sústredil akési hororové scény dedinských večerov vo forme rozhovorov sedliakov s učiteľom. J. Nižnanský pretransformoval náročný text z osvietenskej slovenskej češtiny do súčasnej slovenčiny pod pseudonymom Ján Haras a v roku 1977 vyšla v Tatrane táto kniha pod názvom Rozhovory učiteľa so sedliakmi o škodlivosti povier panujúcich medzi pospolitým ľudom.

Jozef Nižnanský v spolupráci s dr. M. Majtánom a dr. M. Majtánovou zostavili, textovo upravili, spracovali poznámky a pripravili na vydanie osvetovo-náučné dielo pilného hospodára Juraja Fándlyho Pilní domajši a poľní hospodár, ktoré vyšlo v Tatrane r. 1990. Pripravili ho opäť tak, ako píše v edičnej poznámke dr. M. Majtán, „aby sa nenarušil zmysel, jazyk a štýl Fándlyho ľudovýchovného diela, aby vynikla krása jeho ľudového, západoslovenskou nárečovou terminológiou poprepletaného jazyka a aby sa v plnej miere zachoval úzus bernolákovského spisovného jazyka, jeho neustálená gramatická a pravopisná norma“. Jozefovi Nižnanskému tentoraz ako etnológovi a dialektológovi tak učarovalo národohospodárske dielo J. Fándlyho, rozšírené aj o záujmové činnosti obyvateľstva, s jeho jadrným a zemitým jazykom vychádzajúcim zo živej lexiky a syntaxe trnavského dialektu, že napísal rozsiahle jazykovedné štúdie, v ktorých skúmal najmä vinohradnícku a včelársku terminológiu v diele Fándlyho. Roku 1990 vyšla v zborníku Studia linguistica Polono-Slovaca 2 (red. M. Majtán, Bratislava, Veda) štúdia J. Nižnanského Vinárska slovná zásoba vo Fándlyho diele; v Slovenskej reči, r. 1991 štúdia Včelárska terminológia v diele Juraja Fándlyho; v zborníku Pamätnica A. Bernoláka (Vyd. MS, Martin 1992) Vinohradnícka terminológia v diele Juraja Fándlyho v konfrontácii so Slovárom a nárečiami. Týmito prácami nadviazal J. Nižnanský na svoju štúdiu v Slovenskej reči, 1987, v ktorej sa venoval Vinohradníckej terminológii v diele Jána Hollého.

Už koncom gymnaziálnych štúdií, neskôr ako vysokoškolák pokúšal sa J. Nižnanský o svoje prvé literárno-kritické a esejistické práce. Začal ich uverejňovať v časopise Plameň pod pseudonymom Fero Kristek. Spomenieme niektoré z nich: Nech odpočívajú v pokoji! (o literárnej kritike), Plameň, 1946 – 47; Bude z toho vajca sliepka? (poznámka k trnavským „podrealistom“), Plameň, 1946 – 47; Hole – dedina – mesto? (lokalizácia v slovenskej próze), Plameň, 1947– 48.

Ako redaktor Slovenského vydavateľstva krásnej literatúry, Tatraru písal recenzie kníh, glosy k vydaniam klasikov i súčasnej prózy aj literárno-kritické príspevky. Pravidelne informoval čitateľov o vychádzajúcich publikáciách a o ich autoroch, ako vo vydavateľskom bulletin

Krásna literatúra, tak aj v denníkoch *Ľud* a *Večerník*. Z jeho prác vyberáme: Memorandum v slovenskej literatúre (recenzia knihy), *Krásna literatúra*, 1961; Vajanského Koreň a výhonky (recenzia knihy), *Krásna literatúra*, 1962; Perla Kalinčiakovej prózy (recenzia knihy *Reštavrácia*), *Krásna literatúra*, 1964; Pri odkrývanej freske (prierez dielom J. C. Hronského), *Krásna literatúra*, 1965; Na besede s Beňovským (k publikácii *Denník Mórica Beňovského*), *Krásna literatúra*, 1966; Brány do dávnoveku (recenzia archeologickej publikácie Štefana Jansáka), *Krásna literatúra*, 1966; Henrych Sienkiewicz: Ohňom a mečom (recenzia knihy), *Krásna literatúra*, 1967. V denníkoch publikoval napríklad tieto práce: Nad životným dielom Antona Bielka (k 100. výročiu narodenia), *Ľud*, 1957; Pamiatke G. K. Zechentera (k 50. výročiu smrti), *Ľud*, 1958; Tribún drobného dedinského človeka J. G. Tajovský, *Ľud*, 1959; Chvála potomkom (o slávnosti Jána Hollého v Maduniciach), *Ľud*, 1967; Nedocenený zavíšaťel Matice slovenskej (o J. C. Hronskom), *Ľud*, 1968; Nad zväzkom Štúrovej poézie *Básne*, *Ľud*, 1954; Nad memoárovou prózou Jána Francisciho, *Ľud*, 1956; Bojnický hrad (recenzia knihy), *Večerník*, 1956; Monografia o pastierskom rezbárstve (recenzia publikácie), *Večerník*, 1956; Dokumenty ľudovej kultúry (o vydávaní Slovenského národopisu, do ktorého Jozef Nižnanský tiež prispieval), *Večerník*, 1956; Vydavateľské dielo Matice slovenskej, *Večerník*, 1963; Piesne a verše pre múdrych i bláznov (recenzia publikácie Jozefa Minárika), *Večerník*, 1967 a mnohé iné.

Takto dostal Jozef Nižnanský do povedomia čitateľov veľmi veľa ako starších, tak aj mladších autorov slovenskej umeleckej, ale aj vedeckej literatúry. Z tých relatívne mladších spomenieme napríklad Jozefa Cígera Hronského (do jeho zbierky noviel *Sedem srdc* napísal veľmi sugestívny doslov pod názvom *Jedno a sedem srdc*), jeho spoluredaktora a dobrého priateľa Ivana Minárika, Jozefa Minárika, Štefana Jansáka, Eugena Paulinyho, Jána Tibenského aj romány H. Sienkiewicza, W. S. Reymonta a mnohých ďalších slovenských i slovanských autorov.

Jozef Nižnanský sa nedostal k jazykovednému, historickému a etnografickému štúdiu a výskumu náhodne, ale veľmi cielavedome. Pre svoje prozaické práce zhromaždil dávno predtým, ako ich napísal, množstvo reálií zo života dedinského ľudu, jeho rozličných pracovných odvetví, remesiel (vieme, že najmä vinárstvo a včelárstvo mu boli vecou srdca), zachovávajúc pritom bohatstvo nárečovej lexiky.

Všetok zhromaždený materiál zužitkoval aj vo svojej redakčnej praxi, neskôr plným priehŕstím v dialektologickom oddelení JÚLŠ SAV. Pri apretúrach textov, pri edičných poznámkach a vysvetlivkách sa žiadalo množstvo rozmanitej lexiky, terminológie z rôznych odborov. Zo svojich výskumov vychádzal aj pri písaní populárno-vedeckých a odborných príspevkov, ktoré prinášali čitateľom vždy nové a nové poznatky. Niet sa preto čo diviť, že rôzne výskumné oblasti mali záujem publikovať tieto práce vo svojich časopisoch a zborníkoch. Spomenieme aspoň zopár z nich: Slovenský národopis, Agrikultúra, Včelár, Poľovníctvo a rybárstvo, Výživa a zdravie, Vinohrad, Jazykovedné štúdie, Slovenská reč, Kultúra slova, Onomastický zborník a iné. Počet príspevkov rástol z roka na rok.

Všimol si to aj dr. Dvonč pri zostavovaní bibliografie Jozefa Nižnanského od r. 1965 do r. 1994, publikovanej v *Slovenskej reči*, 60, 1995, č. 4, keď mu v liste z 10. 4. 1995 napísal: „*Jožko, tvoja publikačná činnosť je taká bohatá, že ju, bohužiaľ, nebudem môcť v Slovenskej reči celú publikovať. Musím sa obmedziť iba na jazykovedné príspevky.*“ Vďaka láskavosti manželky Jozefa Nižnanského, ktorá nám veľmi ochotne dala k dispozícii Jožkovu kompletnú bibliografiu, ako aj množstvo jeho rukopisného materiálu, jeho korešpondenciu, mohli sme si doplniť spomínanú bibliografiu aj o jeho literárne a národopisné práce. Všetky materiály budú pre nás veľkým prínosom v ďalšom výskume a lexikografickej práci dialektologického oddelenia.

Prínosom bola aj prekladateľská činnosť Jozefa Nižnanského. Spolu s B. Haluzickým preložil Kapitoly zo slovenskej literatúry od Jaroslava Vlčka, SVKL, 1954; pripravil preklad

českých statí Literatura, jazyk, spoločnosť od P. J. Šafárika, SVKL, 1961. V preklade Jozefa Nižnanského vyšli u nás novely a romány viacerých českých spisovateľov, mnohé preklady doplnil vysvetlivkami. Vyberáme niekoľko titulov: K. V. Rais: Zapadnutí vlastenci, SVKL, 1959; K. J. Beneš: Očarovaný dom, Tatran, 1966; Fráňa Šrámek: Elis na Grödinge, Tatran, 1974 (novela v publikácii Nesmrteľní milenci 2); Karel Čapek: Helena; Tatran, 1977 (novela v publikácii Nesmrteľní milenci 3). Vydavateľstvo Mladé letá tiež vydalo Jozefovi Nižnanskému niekoľko jeho prekladov: Raisovu prózu Cestička k domom, 1961; K. Nového Rytieri a zbojníci, 1963; K. Sojkovej Čierna nedeľa, 1964; román A. Zhořa o Lincolnovi Statočný Abo, 1971 a iné.

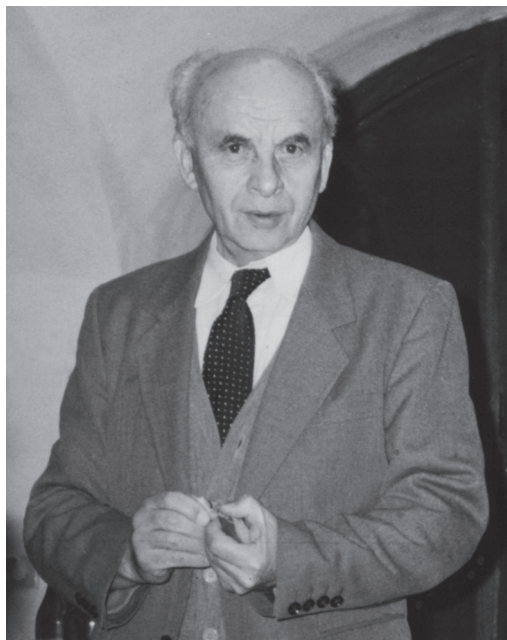
Zo stručného zápisu v poznámkovom bloku Jožka Nižnanského môžeme predpokladať, že asi viac ako zábavy a veselia ho zaujímali napríklad archeologické nálezy a vykopávky. Dokonca inicioval aj jeden záchranný archeologický výskum, čo tu nemožno nespomenúť. Takto si o tom zaznamenal: „*Roku 1962 v septembrovú nedeľu okolo Michala 29. 9. v Zavare a Dolných Lovčiciach boli hody. Odkryl som na pieskovisku za grófovým hájom vo zvyšku pece slovanskú popolnicu z 8. storočia*“ (aj si ju tam nakreslil). Po ohlásení nálezu nasledoval záchranný archeologický výskum z oddelenia Národného múzea v Bratislave, ktorý viedla dr. L. Kraskovská. Napísala o tom správu do zborníka Slovenského národného múzea, 1969.

S takýmto širokým okruhom záujmov a znalosťami pustil sa Jozef Nižnanský r. 1968 do práce v dialektologickom oddelení JÚLŠ SAV. Nemožno nespomenúť jeho rozsiahlu jazykovednú štúdiu *Nárečie Trnavy a jej najbližšieho okolia*, ktorú napísal spolu s Konštantínom Palkovičom do monografie Dejiny Trnavy. Kniha vyšla vo vydavateľstve Obzor v Bratislave (I. vydanie 1988), zostavili ju dr. Jozef Šimončík a dr. Jozef Watzka. Autori v štúdiu podrobne spracovali hláskoslovnú a tvaroslovnú charakteristiku trnavského nárečia, pripravili výber zo slovnej zásoby vo forme tematického a abecedného slovníka a na ilustráciu pridali aj zaujímavé ukážky súvislých nárečových textov z Trnavy, ako aj z obcí Brestovany, Biely Kostol, Hrnčiarovce, Modranka a Ružindol.

Jozef Nižnanský pracoval v nárečovom oddelení na príprave celonárodného Slovníka slovenských nárečí ako jeho spoluautor a taktiež spoluredaktor. Tu sme ho už poznali ako znamenitého dialektológa, lexikografa a etnografa, neuvedomujúc si, koľko rôznorodých, náročnej práce vykonal, aby získal túto erudovanosť aj v iných odboroch. Výstižne o ňom napísal Ján Doruľa pri jeho jubileu v Ľude, r. 1985:

„*Dávno ho predišla dozretými plodmi naplnená práca. Dozrievať mu pomáhala včelia usilovnosť s nevnučujúcou a nevystrkajúcou sa láskou k svojmu ľudu a národu. Je taká preto, lebo vyplýva z vnútorne-stotožňujúcej sa ľudskej podstaty Jožka Nižnanského, a tak ani inakšia nemôže byť.*“

Spomienková časť seminára



Otvorenie spomienkovej časti seminára

Vážení a milí naši hostia, medzi nimi pani Ruženka Dvořáková-Žiaranová, pán profesor Pašteka, pán profesor Šimončíč, pani docentka Habovštiaková, naše bývalé kolegyně pani Forróová, pani Kolláriková, náš hosť z druhého chotára pán doktor Bánik, otváram druhú časť nášho seminára, v tomto prípade už spoločenského posedenia, na počesť nášho bývalého, drahého kolegu Jožka Nižnanského, ktorého spomienka v nás svieti tak, ako chceme symbolizovať touto sviečočkou. V mene bývalých najbližších kolegov z dialektologického oddelenia chcem poďakovať pani Nižnanskej za to, že Jožkovi bola celý život oporou, mala pochopenie pre jeho prácu dialektologickú i pre jeho široké kultúrne, historicko-etnologické záujmy. Prosím kolegu Dr. Smatanu, aby v našom mene aj touto kyticou vyjadril naše poďakovanie.

Milí priatelia, už v našich doobedňajších vystúpeniach sa ako zlatá niť nieslo, že Jožka sme mali všetci radi, že sme si jeho prácu nesmierne vážili. Teraz v tejto neformálnej časti, skôr v takom priateľskom rozhovore, by sme mali – na jeho pamiatku – trošku načriť do svojej pamäte a pospomínať na neho takým humornejším spôsobom. Sú ľudia, ktorí ho poznali ešte ako mládenca, ešte azda aj ako vysokoškoláka, ktorí môžu svedčiť o jeho pracovných začiatkoch. My, ktorí sme ho v tej fáze jeho života ešte nepoznali, vám budeme vďační za dokreslenie jeho obrazu.

Adriana Ferenčíková

Poznámka zostavovateľov: Podkladom pre dva spomienkové texty sa stal prepis živej nahrávky zo spomienkovej časti seminára, ktorý pripravila Katarína Balleková a slúžil autorom ako východisko pri príprave ich spomienkových textov. Na výslovnú žiadosť autorov zostavovateľa do textov spomienkovej časti seminára nezasahovali.

Spomienka na Jožka Nižnanského

Na sviatok Všetkých svätých 1. novembra 1954 som nastupoval do Archívu mesta Trnavy. Krátko nato sa tam objavili dvaja priatelia, obaja bývalí žiaci trnavského gymnázia. Prvý bol Jožko Watzka¹, ktorý vtedy pracoval v Poľnohospodárskom archíve v Trenčíne a na nedeľu dochádzal domov do Trnavy. A onedlho nato prišiel Jožko Nižnanský – ten prichádzal potom pravidelne v soboty (vtedy boli pracovné) a usilovne excerpoval všetko, čo sa akokoľvek týkalo Brestovian; celé stáročia boli Brestovany poddanskou dedinou Trnavy a v archíve boli k tomu vzťahu hory písomností. Tie soboty boli plné pracovných, historických a literárnych diskusií, návrhov a vízií. V roku 1959 Jožko Nižnanský daroval Archívu mesta Trnavy písomnosti obce Ružindol: *Knihu richtárskych zápisov 1744 – 1826*, 91 spisov – testamenty, kvitancie, obligácie, ktoré pozorne opatroval. Vtedy archív získal zo Spolku sv. Vojtecha *Pereckú knihu Veľkých Brestovian* z rokov 1686 – 1869; tú opísal celú. Od začiatku sme vytvorili akúsi jozefovskú trojku a bolo nám spolu vždy dobre. Od osemdesiateho roku sme sa stretávali pravidelne, približne každé tri mesiace v Bratislave na obede (po smrti Jožka Watzku už len sami dvaja). Tešili sme sa na tieto stretnutia a za dve hodiny sme prebrali všetky naše osobné, rodinné i pracovné problémy.

Jožko Nižnanský, keď už bol v Tatrane, nás vedel zaangažovať do svojich prác, ba dokonca nás nechával privyrobiť si. Robil to nenápadne, priateľsky. Naše platy boli vtedy priskromné a každá pomoc bola pre naše začínajúce rodiny darom. Takou spoločnou akciou bol *Denník Mórica Beňovského* (Tatran 1966): Jožko Watzka urobil výber z nemeckého vydania z roku 1791, Tóno Špiesz² to preložil, Rudo Skukálek³ koncipoval záver, Jožko Nižnanský to celé kočíroval. V tej dobe som dostal povinnosť pripraviť historickú dokumentáciu a podklady pre predsedu Krajského národného výboru o možnosti povýšenia Vrbového (vtedy patrilo do okresu Trnava) na mesto. Študoval som archívne dokumenty, cechové písomnosti, matriky a podarilo sa mi nájsť údaj o narodení grófa Mórica Beňovského zastrčený dolu na strane matriky, čo sa nepodarilo kolegom okolo prípravy *Denníka*. Použili ho a údaj som publikoval aj v Trnavskom hlase. Vtedy sme ešte nevedeli, aké patálie mal s týmto dátumom aj Mór Jókai.

Hneď nato mi dal Jožko Nižnanský úlohu spracovať vysvetlivky k nádhernému románu chorvátskeho autora Vladana Desnicu *Vlnenie jari a umierania* (Tatran 1967). Bolo tam mnoho latinských, nemeckých, francúzskych reálií a potrápil som sa s tým. Mojim snom bol vtedy kufříkový písací stroj, na ktorý som si našetřil z honorárov. Ale ako sa k nemu dostať? V okresných mestách to nebolo také jednoduché, polícia evidovala každý písací stroj. Nevieť, akým spôsobom mi Jožko raz v sobotu priniesol z Bratislavy novúčičku Optimu. Dnes si ju opatrujem a používam na písanie adries na obálky.

¹ PhDr. Jozef Watzka, CSc. (1927 – 1990), dlhoročný riaditeľ Štátneho archívu v Bratislave

² PhDr. Anton Špiesz, CSc. (1930 – 1993), vedecký pracovník Historického ústavu SAV v Bratislave

³ Rudolf Skukálek (1931), básnik, prekladateľ a dramatik

V tejto našej trojke sa zrodil nápad pripraviť *Dejiny Trnavy*. V polovici 70. rokov som dokonca dostal poverenie magistrátu Trnavy pripraviť, zostaviť, zredigovať publikáciu o dejinách mesta. Keďže dejiny mesta si vyžadujú odborné štúdie (prírodopis, archeológia, literatúra, šport, umenie, nárečie a i.), pokúsil som sa o zostavenie autorského kolektívu. Jožka Watzku som od začiatku poveril úlohou oponenta a Jožko Nižnanský sa v spolupráci s Konštantínom Palkovičom podujal spracovať nárečie Trnavy a jej poddanských dedín (Hrnčiarovce, Modranka, Brestovany, Ružindol, Biely Kostol). Jednotlivé kapitoly a celý rukopis som musel prečítať 30 ráz, ale vždy som sa tešil na kapitolu Jožka Nižnanského, predovšetkým na časť z prísloví (*Dejiny Trnavy*, s. 417 – 419), kde Jožko sústredil múdrosť ľudu okolia Trnavy.

Jožko „za slobodna“ chodieval na soboty a nedele do Brestovian k sestre. Niekedy sme tam brigádovali, zvlášť pri obaračkách. Obdivoval som vytrvalosť Jožka Watzku pri prešovaní vína, čo bola drina, odborné a technické znalosti Jožka Nižnanského. My sme doma nemali vinohrad a bol som tam vhodný akurát na druhoradé práce (nosiť vedrá).

Raz som vo vlaku z Bratislavy čítal a previezol som sa do Brestovian. Vystúpil som v domnienke, že čoskoro pôjde vlak späť. Ten však mal ísť až o tri hodiny a bola krutá zima. Na stanici sa nekúrilo, tak som šiel skúsiť, či nebude Jožko v Brestovanoch. Bol. Priniesol teplú praženicu a víno. Sedeli sme oproti sebe pri dvoch pohároch a vtedy, keď rozprával o tohtoročnom mladom víne, som pochopil, ako rozumie jeho duši.

Zomrel tak nečakane a rýchlo. Bez rozlúčky. Nevedeli sme sa spamätať. Od príchodu vlaku do Brestovian bolo ešte veľa času do pohrebu. Zostal som s ním sám v dome smútku a dlho sme sa rozprávali. Tak ako sa muži vedia rozprávať v tejto situácii. Zostal chápacím priateľom, ktorému možno povedať všetko a ktorý bol vždy ochotný pomôcť.

Jožef Šimončíč

Do Talianska za okupácie

Milého a vzácneho Jožka Nižnanského som mala možnosť dôverne poznať už za mladi, keď sme obaja pracovali v poprednom vydavateľstve Tatran. Vtedy sme často debatovali nielen o literatúre, o čistote slovenčiny, o bohatstve jej nárečových fondov, ale aj o politickej slobode – či skôr neslobode. Boli to časy, na ktoré dnes spomíname ako na roky totality. No Jožko si aj vtedy uchoval vnútornú, totalitou neohrozenú slobodu. Vážila som si uňho tri vzácne vlastnosti. Po prvé to, že bol nielen otvorený, ale najmä nefalšovaný. Nebál sa povedať pravdu do očí, čo sa vtedy „nenosilo“. Po druhé, mal úžasný zmysel pre humor a ťažké situácie vedel vždy meniť na odľahčené. A po tretie, bol dobrý, spoľahlivý kamarát a človek si mohol pred ním otvoriť dušu.

Ja osobne – a verím, že aj mnohí ďalší – som mu ešte vďačná za jednu zvláštnu „neliterárnu“ aktivitu. V roku 1968, keď sa už začalo blýskať na lepšie časy, náš milý Jožko (ako člen výboru ROH) po prvý raz – dovedty sa na kapitalistický „západ“ takmer vôbec nesmelo cestovať – zorganizoval s veľkým nadšením fantastický desaťdňový zájazd do Talianska. Cestovali sme vlakom, štyria v jednom kupé, ktoré bolo našim spacím salónom aj jedálňou, v noci sme sa vždy presunuli na iné miesto a cez deň sme navštívili mnoho krásnych, dávno vytúžených miest. Začali sme Benátkami, odtiaľ sme išli do Rimini, San Marina, Florencie a potom do Ríma, kde sme sa zdržali dva dni. Z Ríma sme pokračovali do Pompejí, Neapola, na čarovný ostrov Capri a odtiaľ naspäť do Ríma. Namáhavé, ale fantastické!

V Ríme nám Jožko zabezpečil výborných sprievodcov zo Slovenského ústavu sv. Cyrila a Metoda, ktorí nám zorganizovali aj účasť na audiencii u pápeža. A viete kedy sa tento náš zájazd a audiencia uskutočnili? V septembri 1968, presne mesiac po nepozvanom príchode našich „ruských osloboditeľov“. V chráme sv. Petra nás bolo vtedy vyše 60 000. Asi dve hodiny trvalo, kým sa zaplnil obrovský chrám, a vtedy sa raz z jedného, raz z druhého kúta ozýval nie naprogramovaný, ale spontánny spev. A keď sa pridala aj naša československá skupina – stretlo sa nás tu vyše 300 Čechov i Slovákov – a spustila pieseň: „*Kto za pravdu horí v svätej obeti, kto za ľudstva práva život posväti, kto nad krivdou biednych slzu vyroní, tomu moja pieseň slávou zazvoní,*“ vtedy slzili všetci, nielen Slováci, hádam aj kamenné sochy svätcov ronili slzy a obrovský svätopeterský chrám sa rozozvučal súcítnym chápaným potleskom. A keď sa neskôr pápež Pavol VI. prihovril po česky i po slovensky kresťanom z Československa, obrovský potlesk v preplnenom chráme dobreže nezatiasol jeho hrubými múrmi a nerozkolísal Michelangelovu veľkolepú kopulu. Bolo to povznášajúce a nezabudnuteľné. A za tento úžasný zážitok, ale aj za celý fantastický zájazd vďačíme práve Jožkovi Nižnanskému, na ktorého si dnes spomíname.

Som mu vďačná aj za to, že zážitky, spomienky z tejto prvej fantastickej cesty do Talianska, ktoré dlho-dlho driemali v mojej mysli, som mohla zachytiť v reflexívno-cestopisnej knihe nazvanej *Talianske impresie*, ktorá dlho ležala v rukopise, no je nádej, že čoskoro vyjde vo vydavateľstve Spolok sv. Vojtecha.

Som rada, že mi v srdci zostali spomienky na Jožka Nižnanského ako na výborného znalca slovenčiny, dialektológa, dobrého organizátora, ale aj spoľahlivého priateľa a ušľachtilého človeka.

Ružena Žiaranová-Dvořáková

Záľuby a zásluhy Jožka Nižnanského

S Jožkom Nižnanským som sa spoznal vo Vydavateľstve krásnej literatúry (neskôr premenovanom na Tatran). Bol som tam už asi dva roky pred jeho príchodom. Veľmi rýchlo sme sa zblížili, pretože sme boli rovnakého svetonázoru, on nestraník, ja nestraník, on kritický, ja kritický, obaja zo západného Slovenska – on z Brestovian, ja zo Serede neďaleko Trnavy. Navyše sme chodili do toho istého trnavského gymnázia. Takže sme si celkom dobre rozumeli. Brestovany som poznal ešte z detstva, môj strýko tam bol prednostom stanice. Keď sme bývali v Trnave, asi po dva razy sme tam strávili s bratom prázdniny.

Keď som dostal pozvanie na toto stretnutie, bol som dosť prekvapený. Na všetikoho sa spomína, aj na takých, ktorí si to nezaslúžia, pretože „prezliekajú tričká“, ako sa dnes hovorí.

Jožko Nižnanský si to zaslúži, bol to pracovitý a statočný človek, ktorému sa za života nedostalo nijaké uznanie. Pamätám si, že spočiatku mu všetijako strpčovali život súdruhovia z Brestovian. Keď som dostal toto oznámenie, zatvoril som oči a začal som si v pamäti vybavovať, čo také si ja o Jožkovi pamätám.

Veľkým šťastím pre Jožka Nižnanského bolo, že sa dostal do slovenskej redakcie, ktorú viedol Dr. Jozef Felix. Bola to kvalitná redakcia s dobrými pracovníkmi. Najstarší tam bol Ivan Minárik, kedysi novinár a spisovateľ. Zhodli sa s Jožkom v tom, že obaja mali veľmi radi históriu. Minárik mal o našich dejinách také vedomosti, že človek neraz žasol. Jožkovi taký kolega vyhovoval, pretože na fakulte študoval históriu a slovenčinu. Zo slovenských dejín ho zaujímalo najmä bernolákovské a štúrovské obdobie. Od Minárika získal veľa z jeho praktických vedomostí a redaktorských skúseností.

Spomenul som, že obaja sme boli zo západnej jazykovej oblasti s tvrdou trnavskou výslovnosťou. Dr. Felix, ktorý bol z Liptova, sa mi neraz tak priateľsky posmieval pre tú západniarsku slovenčinu. Zdalo sa mu, že je to taký nekultúrny dialekt. Ja som trnavčinu nijako nebránil. Keď som v roku 1943 prišiel do Svoradova, v tomto internáte sa zišli Slováci z celého Slovenska. Keď som počul kolegov z východu, ako medzi sebou „hutorili“, to mi ani tak neprekážalo. No nikdy som nezažil to, že by nejaký Trnavčan alebo, povedzme, Sereďčan hovorili svojou západnou slovenčinou. Usilovali sa hovoriť spisovne. Ja som pociťoval ten náš dialekt ako nemelodický, nekultúrny jazyk. Dr. Felix sa mi posmieval nie pre výslovnosť, ale pre príslušnosť k tomu literárne nekvalitnému dialektu. Lenže stalo sa, že predsa zmenil svoj názor. V päťdesiatych rokoch chodievali do vydavateľstva z univerzity alebo z akadémie známi odborníci, lebo vtedy sa vytvárali zásady vydávania klasickej i modernej slovenskej literatúry. Prichádzali s odbornými prednáškami, debatovali s redaktormi ako s praktickými používateľmi staršej či novej slovenčiny, viac písanej než hovorenej. Vtedy sa aj oficiálne rozhodlo, že Slovenský spisovateľ bude vydávať autorov 20. storočia, kým Slovenské vydavateľstvo krásnej literatúry (rovnako i neskorší Tatran) tzv. klasikov, to znamená od Jána Kollára po Ivana Kraska. Dr. Felix vtedy editorsky pripravoval Kraskovo *Dielo* (1954), starý pán chodieval do redakcie aj s Františkom Votrubom, ktorý kedysi Kraska vlastne literárne objavil. Z jazyko-

vedcov do vydavateľstva chodil prof. Štolc, prof. Pauliny, Gejza Horák. Štolc sa zapodieval aj západnými nárečiami, mal o nich aj prednášku. Raz po dlhšej debata s prof. Štolcom na túto tému sa mi Dr. Felix priznal, že už uznáva západnú slovenčinu za bohatý a kultúrny jazyk. Presvedčil ho erudovaný odborník. Odvtedy sa ani mne ani Jožkovi neposmieval. Stalo sa neskôr, že Dr. Felix redakčne pripravoval preklad Hollého *Selaniek* (1965). Preložil ich Ján Kostra. Cez tento modernizovaný jazyk Dr. Felix pochopil, aký to bol veľikánsky autor. Napísal o ňom aj štúdiu, ktorá patrí medzi najlepšie štúdiá, čo o Hollom vznikli. Cez bernolákovčinu bola Liptákovi Dr. Felixovi krása a sila Hollého poézie neprístupná.

V slovenskej redakcii bol dobrý kolektív. Napríklad spisovateľka Zlatka Dôňcová, Mariana Prídavková, ktorá neskôr odišla do akadémie a špecializovala sa ako editorka Kukučína, Elenka Chorváthová, budúca Jožkova manželka, Eva Lukáčová, dcéra básnika E. B. Lukáča, istý čas literárny kritik Michal Chorváth. Prirodzene, Ivan Minárik bol najväčšia kapacita. Tu Jožko Nižnanský veľa získal. V redakcii sa pripravovala naša klasika – napr. Kollárovo *Národné spievanky*, ktoré upravil prof. Pauliny, Sládkovič, Král, Botto, Hviezdoslav, Kukučín, Jégé, Timrava atď. Popri jazykovedcoch tam prichádzali literárni odborníci, napríklad František Votruba, Andrej Mráz, Milan Pišút, Alexander Matuška. Ale aj žijúci spisovatelia, povedzme E. B. Lukáč, Milo Urban, Ludo Ondrejov, Jožo Nižnanský, Vilko Turčány. Riaditeľom vydavateľstva bol Andrej Plávka, neskôr Ján Poničan. Aj v ostatných redakciách vydavateľstva pracovali výborní znalci a veľkí milovníci slovenčiny, napríklad vo svetovej redakcii Ján Belnay, prekladateľ z francúzštiny, nemčiny, ruštiny, známy spisovateľ Ludo Zúbek, prekladateľka z holandčiny a nemčiny Júlia Májeková, v ruskej redakcii vynikala Zora Jesenská, ktorá nadovšetko vyzdvihovala ako vzor slovenčiny rozprávky Pavla Dobšinského. Škoda, že Dr. Felixovi sa nepodarilo zostaviť slovenský synonymický slovník, ktorý už vtedy začal pripravovať. Jožko sa v tejto redakcii dozvedel veľa neoficiálnych informácií o našich autoroch. Napríklad keď Ivan Minárik rozprával o Františkovi Votrubovi, svojom niekdajšom šéfovi v slovenskej politike, ktorého si ako literárneho vedca vysoko vážil. Za Slovenského štátu sa Minárik spýtal svojho priateľa Andreja Žarnova, čo by sa bolo stalo s Votrubom, keby nebol v r. 1939 odišiel do svojich rodných Čiech. Žarnov odpovedal, že by sa mu nebolo stalo nič, boli by mu dali čestný doktorát a ako výborný znalec slovenskej literatúry mohol prednášať na univerzite. Podobne Minárik rozprával, že Votruba po druhej svetovej vojne zo vzdoru, že ho demokrati nevzali za šéfredaktora, dal sa do služieb komunistov. Od Dr. Felixu sa Jožko mohol dozvedieť o jeho sklamaní a znechutení rukopisom Urbanových *Zhasnutých svetiel*, ktorý autor pôvodne ponúkol redakcii na vydanie. Jeho veľká historická novela, ktorú ponúkol predtým, sa dakde stratila. Dr. Felix vysoko ocenil až Urbanovu autobiografickú *Zelenú krv* (vyšla v Tatrane v r. 1970). Mňa zase Jožko Nižnanský prehovoril napísať doslov do Urbanovej tragickej novely *Za Vyšným mlynom* (1965), čo sa nezaobišlo bez zásahu cenzorského dozoru.

Jožko vo svojom záujme o dialektu zháňal aj všelijakú starú remeselnícku terminológiu, nielen poľnohospodársku, ktorú ako syn roľníka dobre poznal. Aj mňa prosil, aby som mu zapísal nejaké „staré slová“, ktoré som počul ešte od mojej babičky či iných starších Sereďčanov. Keď sa dozvedel, že jeden môj strýko v Sereďi bol debnár, nedal mi pokoja. Cez veľké prázdniny som vedel u neho celé hodiny presediť a dívať sa, čo všetko sa dá z dreva urobiť. Jožko chcel, aby som mu zistil staré pomenovania všelijakých „vercajgov“, úkonov, drevín atď. Na dvore boli navezené rôzne druhy dreva dovezené zo severného Slovenska, dreva tvrdého i mäkkého. Tých všakových vôní sa človek nevedel nasýtiť! Žiaľ, strýko bol už mŕtvy a čo som vedel, neboli vhodné slová. Totiž také typické „sereďské“ slová, ako som sa dozvedel z Bartekovej knižočky Anton Bernolák, tento náš veľký jazykovedec, dávno zamietol. Presvedčil som sa o tom v jeho *Slowári*. Tak som musel Jožkovi odmietnuť, nemohol som predsa zbierať materiál, ktorý dávno odvrhol veľký Bernolák.

Jožko nebol len historik, mal i archeologické záľuby. Robil v Brestovanoch vykopávky a priviedol do svojho rodiska aj prof. Janšáka, ktorý v tom čase chodieval do vydavateľstva.

Bol to všestranný pán, dokonca aj archeológ. Prof. Janšák chcel vydať monografiu *Bernolákovci*, bola to objemná i objavná práca. Rukopis som dostal do referátu, prizval som dvoch odborníkov, aby sa vyjadrili. Jeden bol Andrej Mráz, druhý Karol Rosenbaum. Mráz súhlasil, Rosenbaum namietal, že generačný princíp, na ktorom prof. Janšák postavil svoju monografiu, je nemarxistický. Žiadal vypustiť úvodnú teoretickú kapitolu, inak vraj dielo nemôže vyjsť. Prof. Janšák sa podvolil. Keď odišiel, Rosenbaum sa na mňa osopil: „Neopovážte sa to vydať, lebo vás roznesieme na kopytách!“ Obaja, Jožko i ja, sme boli smutní, že také vynikajúce dielo nevyjde, najmä preto, že išlo o bernolákovcov. To uvádzam na ilustráciu, aká ideologická atmosféra vtedy panovala. Rosenbaum s Ivanom Kusým boli dvaja reprezentatívni strániči, ktorí rozhodovali o tituloch slovenskej redakcie.

Vo vydavateľstve bývali jazykovo-literárne školenia. Šéfredaktor Ján Ferencík mal ambíciu, aby sa Tatra stal takým smerodajným v otázkach slovenčiny, ako kedysi Matica slovenská. Na školení sa referovalo o vydaných dielach a hodnotila sa ich jazyková a literárna stránka. Jožko Nižnanský raz referoval o akomsi diele z dedinského prostredia, neviem si spomenúť na názov. Bola radosť počúvať, ako on poznal tú dedinskú realitu, život, zvyky, mentalitu, všelijaké tie obilniny atď. Prihlásil som sa, aby som verejne pochválil Jožka za takú odbornú konfrontáciu literatúry so životom. Na to nestačili poznatky jazykovedca, to si žiadalo dlhoročné životné skúsenosti, aké Jožko mal, veď ako študent musel pomáhať v gazdovstve pri rôznych prácach.

Keď Jožko prekladal (alebo ako sa v tiráži hovorí „transformoval“) Bajzove *Príhody a skúsenosti mladíka Reného* (1970), dávno som už nebol vo vydavateľstve. Hoci západniar a poučenný v bernolákovčine, riadne sa popasoval s týmto starým textom. Najprv ho bolo treba urobiť zrozumiteľným a navyše dodať mu štylistické kvality. Jožko túto dvojúlohu výborne zvládol, dá sa to dokonca s pôžitkom čítať, pravda, bez predsudkov k tzv. starej, údajne nezázivnej literatúre. Podarilo sa mu to, pretože ovládal jazyk, históriu, reálie, mentalitu „starých časov“. Možno povedať, že až Jožko Nižnanský urobil svojim „transformovaním“ Bajzu čitateľným aj čítaným, že v 20. storočí ožil tento „prvý slovenský román“ z konca 18. storočia.

Keď Jožko prešiel do Jazykovedného ústavu, stretávali sme sa na jeho pracovisku. Pokračovali naše rozhovory o denných i odborných témach. Často aj o jeho separátoch, ktoré mi daroval. Čiže o témach poľnohospodárskych, vinohradníckych, včelárskych, prirodzene aj jazykovedných. V tej súvislosti bola častejšie reč o Hollom. Raz som mu navrhol, aby súborne vydal svoje štúdie knižne, aby kombinoval štúdie o ľudovej materiálnej kultúre s jazykovednými štúdiami. Dokonca som mu vypracoval celkovú osnovu knihy. Chcel som s ním zísť aj do vydavateľstva za priateľom Mikulášom Krippelom, niekdajším trnavským gymnazistom. Jožko sa s ním chcel stretnúť osobne. Neviem, prečo knižka nevyšla. Možno preto, že onedlho Krippel zomrel. Jožko raz pri vystupovaní v Brestovanoch zabudol aktovku s dvoma mojimi knižkami, jedna z nich bola Bláhova *Sociologie sedláka a dĕlníka*. Stratené knihy mi neskoršie vynahrádil druhým vydaním Mukařovského *Studii z estetiky*, ktoré mal v knižnici na pracovisku. On pre čistú teóriu zmysel nemal, bol empiricky založený.

Ešte dve veci by som rád spomenul.

Jožko bol raz v Taliansku, hral sa tam akýsi medzištátny zápas. Doniesol si stadiaľ pár kníh, daroval mu ich jeho bývalý trnavský spolužiak. Asi o dva dni ma prosil, či by si tie knižky mohol u mňa uschovať. Vraj sa dozvedel, že polícia chodí po tých, čo tam boli a doniesli si nejaké knižky. Bolo to asi päť knižiek, medzi nimi *Literárny almanach Slovák v Amerike*. František Vnuk tam uverejnil heslá „o predstaviteľoch slovenskej kultúrnej tvorby“ v zahraničí, od Barteka, Bucka, Cincíka, Čulena, Dilonga až po Tomka, Žatka-Bora, Žarnova. Bol to nesmierne cenný prameň informácií. Vďaka Jožkovi som sa k tomuto výdatnému zdroju dostal. Neviem či vtedy alebo neskôr, možno prostredníctvom nejakého príbuzenstva v Kanade, Jožko sa dostal k exempláru Hronského exilového románu *Andreas Búr Majster*. Celý šťastný mohol som si ho prečítať. V roku 1970 vyšla Matušková monografia o Hronskom. Keď na nej pracoval, častejšie sme sa o Hronskom rozprávali. Predtým vydal monografiu

o Čapkovi *Človek proti skaze*, mal odo mňa požičané prvé vydanie niektorých Čapkových diel. Raz som sa ho spýtal, či v monografii bude aj o *Búrovi*. Odpovedal, že nebude, lebo nemá ten román. Vravím, že by som mu ho mohol zadovážiť. No zároveň som sa spýtal, či píše v monografii aj o ďalšom exilovom románe *Svet na Trasovisku*. Takisto tvrdil: „Nebude, nemám knižku.“ Vravím Matuškovovi, veď ste tento román kedysi čítali, znovu si ho požičajte. Nevedel si spomenúť, od koho si ho požičal. Tak som mu pripomenul toho človeka: Viliam Šalgovič. Ako je známe, tento vysoký partajník zohral neblahú úlohu pri okupácii Slovenska v roku 1968 a po tzv. nežnej revolúcii sa obesil. Ponúkol som Matuškovovi: „Ak mi požičiate *Trasovisko*, ja vám zadovážim *Búra*.“ O tri dni mi telefonoval, že si mám prísť po *Trasovisko*. Ja som mu priniesol *Andreasa Búra Majstra*. Keď mi ho po dvoch mesiacoch vracal, povedal: „Geniálny román.“ V monografii to netvrdil, išlo predsa o exilové dielo. Čiže keby nebolo Jožkovho exemplára, v Matuškovovej monografii by chýbali analýzy oboch Hronského exilových románov. Je to taká utajená Jožkova zásluha. Nečudo, že sa tak ochotne prejavil, veď Hronského miloval i obdivoval.

Uvediem ešte poslednú vec. Včera večer okolo deviatej mi zvonil telefón. Ozval sa Vilko Turčány, starý Jožkov kamarát ešte z trnavských čias. Hneď som sa ho spýtal, či ide na Nižnanského seminár. Vraj nemôže pre veľmi súrnu prácu, hoci vraj by Jožka rád verejne pochválil. O čo šlo? Vraj je to Jožkova zásluha, že *Proglas* Konštantína Filozofa vyšiel v preklade. Pre Turčányho je táto „veľbáseň“ jednou z najvýznamnejších vo svetovej literatúre. Prezradil mi, že keď prof. Pauliny vydával v Tatrane *Slovesnosť a kultúrny jazyk Veľkej Moravy*, Jožko ako zodpovedný redaktor tejto publikácie trval na tom, aby sa *Proglas* preložil ako báseň, nestačí filologický preklad, text sa musí prebásniť. Na tento podnet Turčány *Proglas*, považovaný pôvodne za prózu, prebásnil, dal mu básnickú formu. Bola to veľmi záslužná iniciatíva zo strany Jožka Nižnanského. Treba mu to verejne priznať.

Milý Jožko, spomínal som na teba v dobrom, nie oficiálne, ale z úprimného srdca!

Július Pašteka

Svetlá v tmách

(Za Jožkom Nižnanským)

„Tehdi ma už ponadíchni, misel tvím zjasni mi svetlom / a všelikú rozplaš tmú,“ vzyvá svoju Umku na začiatku nášho prvého eposu Ján Hollý, ktorý študoval i na trnavskom gymnáziu, honosiacom sa teraz jeho menom.

My sme však na ňom mali Vajanského samovzdelávací krúžok, v ktorom účinkovali gymnazisti od kvinty nahor a ja som mohol v ňom obdivovať ešte o dve triedy vyšších kolegov – Vojtecha Mihálíka, básnika, Justína Hrčku, nádejného sochára, a Jožka Nižnanského ako prozaika.

Do tmy, ktorá útočí na pamäť nadesedemdesiatnikov, by chceli upadnúť aj roky na Filozofickej fakulte, kde sme s Jožkom aj s Mihálíkom navštevovali už spolu povestný seminár prof. Andreja Mráza, kam chodieval aj vtedy už známy literát Peter Karvaš. A vynárajú sa mi najmä prednášky profesora Eugena Paulinyho o staroslovienčine.

V pamäti mi však naplno žiari rok 1963, keď pri tisícstom výročí príchodu našich vierozvestov k našim predkom Jožko ako redaktor slávneho vydavateľstva Tatran z pripravovanej knihy nášho pána profesora *Slovesnosť a kultúrny jazyk Veľkej Moravy* mi poslal originál i doslovný preklad Proglasu s tým, aby som ho prebásnil. V Tatrane totiž panoval úzus, že i v preklade náučných a prozaických diel vôbec sa vložené básne majú čitateľovi predstavovať ako básne.

Jožkovi teda patrí zásluha, že prvá slovenská a slovanská veľbáseň sa i v slovenčine šíri po svete v trimetroch jambických (v prízvučnej ich nápodobe), ktoré má aj originál. V roku 2005 sa dostala z rúk nášho pána prezidenta až k prezidentom z Washingtonu a z Moskvy.

V myslí mi svieti i to, čo mi povedala Jožkova manželka Elenka, že v nemocnici, tesne pred jeho odchodom medzi oslávencov druhého eposu Jána Hollého (Cirillo-Metodiady), a teda aj k autorovi Proglasu, ešte mu stačila ukázať moju zbierku *Rada a dar* (1995), ktorú som mu venoval.

Láskavý čitateľ mi azda dovolí, aby som pri Jožkových nedožžitých osemdesiatinách a pri desiatom výročí jeho smrti vzdal hold i vydavateľstvu, z ktorého vyšiel celý text *Proglasu* v origináli i v básnickom preklade (1964), a uviedol z básne Tatran tri jej záverečné alkajské strofy (tiež v prízvučnej nápodobe).

*Až tak sme veľkú svetovú klasiku
zo slovenčiny smeli si preskúšať,
že z rieky reči pne sa družne
k ostatným tatranským veľikánom.*

*Vydavateľstvo! V tebe je tolko srdc,
že Slovensko by od Tátier k Dunaju
po celej zemi, v celom svete
vydávať malo len zlaté klasy!*

*Alkajská strofa! A lkaj a zúfaj si,
že dneska azda na deklasovaný
sa mení národ? Zrno v zemi
zmierna, no vyrazí sto zrn z neho!*

(Viliam Turčány, Oheň z neho, 1991)

Viliam Turčány

Súpis prác
Jozefa R. Nižnanského
za roky 1946 - 1995

I. FELIXOVÁ



1946

Nech odpočívajú v pokoji! (o literárnej kritike). In: Plameň, 1946 – 1947, roč. 12, s. 220.
 Ešte vždy na prízemí (o slovenskom filme). In: Plameň, 1946 – 1947, roč. 12, s. 302 – 303.
 Bude z toho vajca sliepka? (poznámka k trnavským „podrealistom“ – V. Turčány a spol.). In: Plameň, 1946 – 1947, roč. 12, s. 303.

1947

Pevec horských prameňov (Branko Radičević, 1824 – 1853). In: Slovensko, 1947, roč. 12, s. 8 – 9.
 Hole – dedina – mesto (lokalizácia v slovenskej próze). In: Plameň, 1947 – 1948, roč. 13, s. 27.
 Vetry zo všetkých strán (2. súťažná próza). In: Plameň, 1947 – 1948, roč. 13, s. 204 – 205.
 Jar u nás (pásmo zo slovenskej literatúry o jari). In: Plameň, 1947 – 1948, roč. 13, s. 338 – 339.
 Slepé maky (pásmo zo slovenskej literatúry o povstaní r. 1848 – 1849). In: Plameň, 1947 – 1948, roč. 13, s. 358 – 359.
 Návrat (próza). In: Plameň, 1947 – 1948, roč. 13, s. 345.
 Niet ďalej cesty (recenzia prózy J. Pohronského). In: Jas, 1947 – 1948, roč. 1, s. 204.
 Slovo k slovu na chválu božiu (recenzia románu H. Malewskej: Kamene budú volať, 1947). In: Jas, 1947 – 1948, roč. 1, s. 204 – 205.

1948

Odmäky (próza). In: Jas, 1948, roč. 2, s. 8 – 9.
 Na trnavskom dereši (próza). In: Plameň, 1948 – 1949, roč. 14, s. 28.
 Činy dedov v literatúre. In: Plameň, 1948 – 1949, roč. 14, s. 68.
 Stratená podkova. (Obraz z doby Štúrovej). In: Tvorba, 1948, roč. 7, s. 101 – 108.
 Stratená podkova. (Obraz z doby Štúrovej). In: Národné noviny, 1948, roč. 39, č. 2153 – 2155, Pittsburgh, Pa, Wednesday USA.

1949

Žena a družina Štúrova (o románe A. Zory Lackovičovej: Anička Jurkovičová, 1948). In: Tvorba, 1949, roč. 8, s. 9 – 10.
 Nové cesty slovenskej prózy. In: Tvorba, 1949, roč. 8, s. 56 – 57.
 Nedokončený vínš dobrovoľníka Fraňa. (Obraz z doby Štúrovej). In: Tvorba, 1949, roč. 8, s. 88 – 90.
 Dar (1. súťažná próza). In: Tvorba, 1949, roč. 8, s. 133 – 138.

1950

Kysucký kanonier. (Úryvok z románu z doby Štúrovej). In: Tvorba, 1950, roč. 9, s. 21 – 22.

1953

Úvod. In: Hajdúch, A. – Minárik, A. : Slovenské hrady. Bratislava: Turista 1953, s. 7 – 11.

1954

Na margo chystaného vydania Chalupkových drám. In: Ľud, 6. 2. 1954, roč. 8, s. 3.
 Oslávenie drobného človeka (recenzia próz J. Čajaka: Poviedky, 1954). In: Ľud, 3. 4. 1954, roč. 7, s. 3.
 Štúrove Politické prejavy a články. In: Ľud, 4. 6. 1954, roč. 7, s. 5.
 Druhý zväzok Spisov Jaroslava Vlčka. In: Ľud, 18. 11. 1954, roč. 7, s. 3.

Nad zväzkom Štúrovej poézie. In: Ľud, 20. 11. 1954, roč. 7, s. 5.

Vlček, Jaroslav: Kapitoly zo slovenskej literatúry (spoluprekladateľ z českého originálu). Bratislava: Slovenské vydavateľstvo krásnej literatúry 1954. 445 s.

1955

K päťdesiatke Štefana Gráfa. In: Ľud, 8. 8. 1955, roč. 8, s. 5.

Druhý zväzok Tajovského dramatických prác (recenzia). In: Ľud, 8. 10. 1955, roč. 8, s. 3.

1956

Z minulosti vinohradníctva na dolnej Blave (Brestovany). In: Slovenský národopis, 1956, č. 4, s. 313 – 316.

Francisci, Ján: Vlastný životopis (jazyková úprava pôvodného rukopisu, edičná poznámka, návrh na obálku a väzbu). Bratislava: Slovenské vydavateľstvo krásnej literatúry 1956. 384 s.

Nad memoárovou prózou Jána Francisciho (recenzia). In: Ľud, 14. 4. 1956, roč. 9, s. 3.

Sienkiewiczova epopeja z dejín poľského národa (recenzia prekladu románu Potopa, 1956). In: Ľud, 13. 10. 1956, roč. 9, s. 5.

Monografia o pastierskom rezbárstve (recenzia publikácie R. Bednárika: Pastierske rezbárske umenie, 1956). In: Večerník, 27. 10. 1956, roč. 2, s. 3.

Dokumenty ľudovej kultúry. In: Večerník, 10. 11. 1956, roč. 2, s. 3.

Bojnický hrad (recenzia). In: Večerník, 13. 11. 1956, roč. 2, s. 3.

1957

Bielek, Anton: Povesti z hôr a iné (výber z diela, textová úprava, poznámky). Bratislava: Slovenské vydavateľstvo krásnej literatúry 1957. 301 s.

Nad životným dielom Antona Bielka (k 100. výročiu narodenia). In: Ľud, 8. 6. 1957, roč. 10, s. 5.

Kalinčiak, Ján: Orava (textová úprava, vysvetlivky). Bratislava: Slovenské vydavateľstvo krásnej literatúry 1957. 281 s.

Jégé: Spisy. 2. (textová úprava, poznámky a vysvetlivky). Bratislava: Slovenské vydavateľstvo krásnej literatúry 1957, 358 s.

Z Hviezdoslavovej knižnice. In: Ľud, 4. 5. 1957, roč. 10, s. 3.

1958

Významná monografia o trnavskom ľudovom odevu (recenzia publikácie J. Pátkovej: Ľudový odev v okolí Trnavy, 1957). In: Ľud, 29. 3. 1958, roč. 11, s. 5.

Brestovianske žatvy a mlatby v minulosti. In: Slovenský národopis, 1958, č. 6, s. 238 – 278, 10 obr.

Tomášik, Samo: Bašovci na Muránskom zámku (výber z diela, edičná poznámka a vysvetlivky). Bratislava: Slovenské vydavateľstvo krásnej literatúry 1958. 222 s.

Srbské junácke spevy (recenzia prekladu I. Minárika: Kráľovič Marko a orol, 1958). In: Ľud, 30. 11. 1958, roč. 11, s. 5.

1959

O starom včelárení v Brestovanoch. In: Včelár, 1959, roč. 23, s. 131 – 132, 237 – 238.

Rais, Karel Václav: Zapadnutí vlastenci (preklad z českého originálu a vysvetlivky). Bratislava: Slovenské vydavateľstvo krásnej literatúry 1959. 332 s.

Ivan Minárik päťdesiatročný. In: Ľud, 29. 3. 1959, roč. 12, s. 5.

Ján Mallý–Dusarov (k 100. výročiu narodenia). In: Ľud, 5. 9. 1959, roč. 12, s. 5.

Tribún drobného dedinského človeka (o J. G. Tajovskom). In: Ľud, 17. 10. 1959, roč. 12, s. 5.

1960

Pred sto rokmi narodil sa Martin Kukučín. In: *Lud*, 14. 5. 1960, roč. 13, s. 5.
Príprava a osev úhorového a pouhorového poľa v Brestovanoch. In: *Slovenský národopis*, 1960, č. 8, s. 121 – 152, 17 obr.

1961

Pravdivý obraz malomestského pokrytectva v diele K. V. Raisa. In: *Lud*, 11. 4. 1961, roč. 14, s. 3.
Memorandum v slovenskej literatúre. In: *Krásna literatúra, bulletin SVKL*, 1961, č. 4, s. 1.
Listy V. Paulíny–Tótha Maríne Hodžovej. In: *Krásna literatúra, bulletin SVKL*, 1961, č. 4, s. 2.
Rais, Karel Václav: *Cestička k domovu* (spoluprekladateľ, edičná poznámka). Bratislava: Mladé letá 1961. 224 s.
Šafárik, Pavel Jozef: *Literatúra, jazyk, spoločnosť* (spoluprekladateľ). Bratislava: Slovenské vydavateľstvo krásnej literatúry 1961. 396 s.
Plicka, Karol: *Slovenský spevník. 1.* (textová úprava). Bratislava: Štátne hudobné vydavateľstvo 1961. 383 s.
O niekdajšom rybárstve na dolnej Blave. In: *Polovníctvo a rybárstvo*, 1961, roč. 13, č. 3, 4, s. 17, 19.

1962

Výlety po Slovensku (o 4. zväzku G. K. Zechentera). In: *Krásna literatúra, bulletin SVKL*, 1962, č. apríl – jún, s. 2.
Vajanského Koreň a výhonky. In: *Krásna literatúra, bulletin SVKL*, 1962, č. apríl – jún, s. 3.
Samostatné hospodárske staviská v dolnoblavskej oblasti. In: *Slovenský národopis*, 1962, č. 10, s. 323 – 332, 12 obr.

1963

Nový, Karel: *Rytieri a zbojníci* (preklad z českého originálu a vysvetlivky). Bratislava: Mladé letá 1963. 232 s.
4 x Jonáš Záborský. In: *Krásna literatúra, bulletin SVKL*, 1963, č. január – marec, s. 4 – 5.
Kalinčiakove povesti (o 1. a 2. zväzku Spisov J. Kalinčiaka). In: *Krásna literatúra, bulletin SVKL*, 1963, č. október – december, s. 4 – 5.
Román o mladosti (recenzia prózy Z. Dönčovej; Panna Izabela, 1963). In: *Lud*, 29. 9. 1963, roč. 16, s. 5.
Bibliografia matičnej tlače (recenzia publikácie P. Libu: *Vydavateľské dielo Matice slovenskej*, 1963). In: *Lud*, 5. 6. 1963, roč. 16, s. 5.
Matičné dielo. In: *Večerník*, 11. 6. 1963, roč. 9, s. 3.

1964

Perla Kalinčiakovej prózy (o 1. zväzku Spisov J. Kalinčiaka: *Reštavrácia*, 1964). In: *Krásna literatúra, bulletin SVKL*, 1964, č. apríl – jún, s. 6.
Sojková, Kamila: *Čierna nedela* (preklad z českého originálu). Bratislava: Mladé letá 1964. 88 s.

1965

Pri odkrývanej freske (o diele J. C. Hronského). In: *Krásna literatúra, bulletin SVKL*, 1965, č. október – december, s. 8 – 9.
Oslavou mladosti a prírody... (o publikácii J. L. Holubyho: *Rozpomienky*, 1965). In: *Krásna literatúra, bulletin SVKL*, 1965, č. január – marec, s. 2.

- Apoteóza otcovskej zeme (o románe W. S. Reimonta: Sedliaci, 1965). In: Krásna literatúra, bulletin SVKL, 1965, č. január – marec, s. 10.
- Slovesná kultúra našich predkov (o publikácii E. Paulinyho: Slovesnosť a kultúrny jazyk Veľkej Moravy, 1964). In: Krásna literatúra, bulletin SVKL, 1965, č. apríl – jún, s. 2.
- Po rokoch Vajanský (o románe Suchá ratolesť, 1965). In: Krásna literatúra, bulletin SVKL, 1965, č. apríl – jún, s. 3.
- Aj o zástoji mladosti a mládeže (o 4. zväzku Spisov J. Kalinčiaka: O literatúre a ľuďoch, 1965). In: Krásna literatúra, bulletin SVKL, 1965, č. júl – september, s. 1.
- Stáročný zápas nášho národa o svoje práva (o publikácii J. Tibenského: Chvály a obrany slovenského národa, 1965). In: Krásna literatúra, bulletin SVKL, 1965, júl – september, s. 2.

1966

- Príspevok k chovu koní na juhozápadnom Slovensku. In: Slovenský národopis 1966, č. 14, s. 123 – 161, 13 obr.
- Vinohradnícka terminológia v západoslovenskej obci Brestovany. In: Jazykovedné štúdie. 9. Dejiny a dialektológia. Red. E. Pauliny. Bratislava: Vydavateľstvo SAV 1966, s. 224 – 245.
- Na besede s Beňovským (o publikácii Denník Mórica Beňovského, 1966). In: Krásna literatúra, bulletin SVKL, 1966, č. júl – september, s. 20.
- Vzácne jubileum (Š. Janšák 80 ročný). In: Ľud, 14. 9. 1966, roč. 19, s. 3.
- Sienkiewiczovi Križiaci. In: Krásna literatúra, bulletin SVKL, 1966, č. júl – september, s. 4.
- Brány do dávneho (o publikácii Š. Janšáka, 1966). In: Krásna literatúra, bulletin SVKL, 1966, č. júl – september, s. 12.
- O štýloch spisovnej slovenčiny (recenzia publikácie M. Šalingovej: Štylistika, 1965). In: Ľud, 18. 3. 1966, roč. 19, s. 5.
- Beneš, Karel Jozef: Očarovaný dom (preklad z českého originálu). Bratislava: Tatran 1966. 320 s.

1967

- Glígauf (próza o Radlinskom). In: Život, 11. 12. 1967, roč. 17, č. 50, s. 20 – 21.
- Kaplňka sv. Martina v Brestovanoch (k 200. výročiu). In: Katolícke noviny, 1967, roč. 82, č. 48, s. 5.
- Za Ivanom Minárikom. In: Ľud, 25. 2. 1967, roč. 20, s. 5.
- Langer, František: Bratstvo Bieleho kľúča (preklad z českého originálu). Bratislava: Mladé letá 1967. 147 s.
- Chvála potomkom (o jubilejnej spomienke na J. Hollého v Maduniciach). In: Ľud, 28. 7. 1967, roč. 20, s. 3.
- Piesne a verše pre múdrych a bláznov (recenzia). In: Večerník, 30. 12. 1967, roč. 12, s. 3.
- Pri studni (o próze L. K. Lazareviča). In: Tatran, spravodaj o knihách, 1967, č. apríl – september, s. 9.
- J. C. Hronský: Chlieb (recenzia). In: Tatran, spravodaj o knihách, 1967, č. apríl – september, s. 12.
- Henryk Sienkiewicz: Ohňom a mečom. (recenzia). In: Tatran, spravodaj o knihách, 1967, č. apríl – september, s. 16.
- Minárikov Purpurový medveď (recenzia). In: Večerník, 18. 11. 1967, roč. 12, s. 7.

1968

- Slovenská kniha v Békéscabe (o výstave slovenskej knihy na tamojšom slovenskom gymnáziu). In: Ľud, 7. 3. 1968, roč. 21, s. 3.
- K problému našich krajanov v zahraničí – ľahostajnosť k rodnej krvi. In: Ľud, 16. 3. 1968, roč. 21, s. 5.

- Ostane na smetisku? (o slovenskom národnom znaku a zástave). In: *Smena*, 27. 3. 1968, roč. 20, s. 4.
- Ivan Minárik: Purpurový medveď (recenzia). In: *Tatran*, spravodaj o knihách, 1968, č. január – apríl, s. 3.
- Ivan Minárik ako redaktor a editor. In: *Literárny archív 1968*. (Pramene a dokumenty.) Red. A. Maťovčík. Martin: Matica slovenská 1968, s. 333 – 337.
- Nedocenený zavšiteľ Matice slovenskej (o J. C. Hronskom). In: *Lud*, 13. 7. 1968, roč. 21, s. 5.
- 1969
- Vinohradníctvo. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. 1. vyd. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1969. 623 otázok, 79 s. 4 obrazové prílohy.
- Jedno a sedem srdc (doslov k publikácii J. C. Hronského: *Sedem srdc*, 1969). Bratislava: Tatran 1969, 217 – 233 s.
- Hostiny šľachty v 18. storočí (transformovaný úryvok z románu J. I. Bajzu: *Príhody a skúsenosti mladíka Reného do súčasnej slovenčiny*). In: *Výživa a zdravie*, 1969, č. 14, s. 84 – 85.
- René na svadbe (transformovaný úryvok z románu J. I. Bajzu: *Príhody a skúsenosti mladíka Reného do súčasnej slovenčiny*). In: *Výživa a zdravie*, 1969, č. 14, s. 211 – 212.
- 1970
- Brestovianske vinohradníctvo. In: *Agrikultúra*, 1970, č. 9, s. 157 – 211, 23 obr.
- Bajza, Jozef Ignác: *Príhody a skúsenosti mladíka Reného* (transformácia do súčasnej slovenčiny). 1. vyd. Bratislava: Tatran 1970. 347 s.
- Vianoce na Záhorí (nárečový text z Mokrého Hája, okres Skalica). In: *Výživa a zdravie*, 1970, roč. 15, č. 12, s. 268 – 269.
- Gavlovič, Hugolín: Valaská škola mravuv stodola (transformovaný úryvok do súčasnej slovenčiny). In: *Čítanie o správnej výžive na rok 1970*. Red. V. Španko. Bratislava: Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu 1970, s. 72 – 73.
- 1971
- Včelárstvo Dotazník na výskum nárečovej lexiky. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1971. 208 otázok, 20 s.
- O názvoch zakáľáčkových výrobkov a jedál. In: *Čítanie o správnej výžive na rok 1971*. Red. V. Španko. Bratislava: Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu 1971, s. 51 – 52.
- Kadečo od Trnavi (ukážky nárečových textov o jedlách z Brestovian a Malženíc). In: *Čítanie o správnej výžive na rok 1971*. Red. V. Španko. Bratislava: Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu 1971, s. 53, 56, 58, 64.
- O pečení kalkíša (nárečový text z Malženíc, okres Hlohovec). In: *Výživa a zdravie*, 1971, roč. 16, č. 4, s. 129 – 130, 135.
- Učebnica literatúry a niektoré „módne“ slová. (Literatúra pre 3. ročník SVŠ a 4. ročník SOŠ, Bratislava 1969 – posudok jazykovej stránky publikácie). In: *Kultúra slova*, 1971, č. 5, s. 314 – 317.
- Benický, Peter: *Slovenské verše – 1652* (výber veršov o jedení a jedlách, doslov). In: *Čítanie o správnej výžive na r. 1971*. Red. V. Španko. Bratislava: Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu 1971, s. 44 – 45.
- Zhoř, Antonín: *Statočný Abo* (preklad z českého originálu). Bratislava: Mladé letá 1971. 272 s.

1972

- Ani všetky ženy nevedeli variť (nárečový text z Malženíc, okr. Hlohovec). In: Výživa a zdravie, 1972, roč. 17, č. 2, s. 38 – 39.
- Mak v kuchyni. In: Výživa a zdravie, 1972, roč. 17, č. 3, s. 57.
- Štedrý večer v Bučanoch (nárečový text z Bučian, okr. Hlohovec). In: Výživa a zdravie, 1972, roč. 17, č. 12, s. 268 – 269.
- O prvom diele Atlasu slovenského jazyka. (Atlas slovenského jazyka. 1. Vokalizmus a konsonantizmus, Bratislava 1968.) In: Slovenská reč, 1972, roč. 37, s. 60 – 62.
- Vrava jesenných viníc. In: Večerník, 18. 10. 1972, roč. 18, s. 3.
- Po obaračke pri preši. In: Večerník, 25. 10. 1972, roč. 18, s. 3.

1973

- Ľudové jedlá. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. 1. vyd. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1973, 398 otázok, 44 s.
- Šibačka na Záhorí (nárečový text z Mokrého Hája, okr. Skalica). In: Čítanie o správnej výžive na rok 1973. Red. V. Španko. Bratislava: Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu 1973, 6 – 7 s.
- Gavlovič, Hugolín: Valaská škola (výber veršov o jedlách). In: Čítanie o správnej výžive na rok 1973. Red. V. Španko. Bratislava: Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu 1973, s. 8.
- O kapuste (nárečový text z Bučian, okr. Hlohovec). In: Čítanie o správnej výžive na rok 1973. Red. V. Španko. Bratislava: Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu 1973, s. 24 – 25.
- Kubík, Dionýz: Fašangovná (výber veršov z Cantiones Slavonicae 1791). In: Čítanie o správnej výžive na rok 1973. Red. V. Španko. Bratislava: Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu 1973, s. 114.
- Sýto a veselo ako na fašiangy. In: Výživa a zdravie, 1973, roč. 18, č. 2, s. 43 – 44.
- Fándly, Juraj: Rozprávky rozmarne i poučné. Verše (transformácia do súčasnej slovenčiny). Bratislava: Tatran 1973. 280 s.

1974

- Juraj Fándly: Kalendárium pilného vinohradníka 18. stor. (transformácia textov z Pilného hospodára II., 1792, s. 19 – 170, úvod k textom). In: Vinohrad, 1974, roč. 12, s. 146, 171.
- Šrámek, Fráňa: Elis na Grödinge (preklad z českého originálu). In: Nesmrteľní milenci 2. Bratislava: Tatran 1974, s. 265 – 274.
- Kuchynský inventár. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. 1. vyd. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1974, 238 otázok, 33 s.
- Nápoje a ich konzumovanie. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. 1. vyd. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1974. 205 otázok, 22 s.
- Výskum názvov ľudových jedál. In: Výživa a zdravie, 1974, roč. 19, s. 161 – 162.
- Mladé víno a jeho stará terminológia. In: Vinohrad, 1974, roč. 12, s. 198.
- Dobruo ráno, vínko! In: Vinohrad, 1974, roč. 12, s. 292 – 293.
- Ľudová včelárska terminológia a jej výskum. In: Včelár, 1974, roč. 48, s. 173.

1975

- Príprava jedál a ich konzumovanie. Dotazník na výskum nárečovej lexiky. 1. vyd. Bratislava: dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV 1975, 462 otázok, 46 s.
- Pohostenie na menšom panstve v polovici 18. storočia. In: Výživa a zdravie, 1975, roč. 20, č. 12, s. 280 – 282.

- Rajonizačné hľadisko pri výskume ľudovej vinohradníckej terminológie. In: Vinohrad, 1975, roč. 13, s. 250 – 251, mapa.
- 1976
- Pestovanie viniča na Slovensku a jeho odraz v chotárnych názvoch. In: VI. slovenská onomastická konferencia. Nitra 4. – 6. apríla 1974. Zborník materiálov. Red. M. Majtán. Bratislava: Veda 1976, s. 233 – 242, mapa.
- Názvy rozličných výslužiek a podarúnkov. In: Výživa a zdravie, 1976, roč. 21, č. 2, s. 36 – 37.
- Tradičné veľkonočné jedlá a ich ľudové názvy. In: Výživa a zdravie, 1976, roč. 21, č. 3, s. 60 – 61.
- Z názvoslovía pracovných oldomášov a počastovaní. In: Výživa a zdravie, 1976, roč. 21, č. 8, 9, s. 186 – 189, 193.
- Koleda názvov tradičných vianočných jedál. In: Výživa a zdravie, 1976, roč. 21, č. 12, s. 274 – 275, 280 – 281.
- Nádoby, v ktorých sa iskriovalo (hever, mierka). In: Lud, 3. 7. 1976, roč. 28, s. 5.
- Oslava moravského vinohradníctva (recenzia publikácie V. Froleca: Tradiční vinařství na Moravě. Brno 1975). In: Vinohrad, 1976, roč. 14, s. 83.
- Ľudové výšivky v Brestovanoch. In: Život, 1976, roč. 26, č. 21, s. 34.
- 1977
- Kar a s ním súvisiace názvoslovie. In: Výživa a zdravie, 1977, roč. 22, č. 11, s. 262, 265 – 266.
- Radostník a jeho ľudové názvoslovie. In: Výživa a zdravie, 1977, roč. 22, č. 12, s. 276 – 278.
- Čapek, Karel: Helena (preklad z českého originálu). In: Nesmrteľní milenci 3. Bratislava: Tatran 1977, s. 251 – 263.
- Michalko, Pavel: Rozhovory učiteľa so sedliakmi o škodlivosti povier (transformácia publikácie z roku 1802 do súčasnej slovenčiny). Bratislava: Tatran 1977. 270 s.
- 1978
- Produkcia obilia za jamového uskladňovania a jeho terminológia na okolí Trnavy. In: Západné Slovensko. 5. Vlastivedný zborník múzeí západoslovenského kraja. Red. L. Pál. Bratislava: Obzor 1978, s. 46 – 82, 4 tab., 2 obr.
- Zo svadobného názvoslovía – Hostiny a pohostenia. In: Výživa a zdravie, 1978, roč. 23, č. 1, 2, s. 18 – 19, 44 – 46.
- Ľudové názvy svadobných jedál a nápojov. In: Výživa a zdravie, 1978, roč. 23, č. 5, 6, 7, s. 116 – 117, 142, 164 – 166.
- Jubileum jazykovedca. (J. Štolc 70 ročný). In: Lud, 26. 3. 1978, roč. 30, s. 5
- Brestoviansky kostol 200 ročný. In: Katolícke noviny, 25. 6. 1978, roč. 93, č. 26, s. 6.
- 1979
- O novoročných jedlách a ich názvoch. In: Výživa a zdravie, 1979, roč. 24, č. 1, s. 9 – 10.
- Fašiangový kalendár. In: Výživa a zdravie, 1979, roč. 24, č. 2, s. 34 – 35.
- Záputné fašiangové jedlá a ich názvy. In: Výživa a zdravie, 1979, roč. 24, č. 3, 4, s. 72, 94.
- Vianočné ovocie. In: Výživa a zdravie, 1979, roč. 24, č. 12, s. 269 – 270.
- 1980
- Ottmayer, Anton: Tajomná láska (transformácia publikácie do súčasnej slovenčiny, edičný návrh a edičné poznámky). Bratislava: Tatran 1980. 145 s.
- Slovník slovenských nárečí. Ukážkový zväzok. 1. vyd. Red. I. Ripka. Bratislava: Veda 1980. 288 s. (spoluautori F. Buffa, A. Ferenčíková, A. Habovštiak, Š. Lipták, O. Malíková).

- Exemplifikácia v nárečovom slovníku. In: Dialektologický zborník. 1. Materiály z I. slovenskej dialektologickej konferencie konanej v Prešove 17. – 19. apríla 1975. (Acta Facultatis Philosophicae Universitatis Šafarikanae.) Red. L. Bartko et al. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo 1980, s. 173 – 177.
- Greft – vinohradnícke apelatívum a toponymum. In: Slovenská reč, 1980, roč. 45, s. 288 – 294.
- Charakteristika nárečí zátopovej oblasti na Kysuciach. In: Správy a informácie. 4. Vlastivedný spravodajca Kysuckého múzea. Red. P. Maráky. Čadca: Kysucké múzeum 1980, s. 59 – 91. (spoluautor I. Ripka).
- Chlieb v ľudovej terminológii. In: Výživa a zdravie, 1980, roč. 25, č. 3, s. 66 – 67.
- Z názvoslovía „chlebovej kultúry“. In: Výživa a zdravie, 1980, roč. 25, č. 5, s. 118, 121.
- Ľudové názvy sušeného ovocia. In: Výživa a zdravie, 1980, roč. 25, č. 7, s. 164 – 165.
- Nárečové pomenovania konzumovaného chleba. In: Výživa a zdravie, 1980, roč. 25, č. 8, s. 189 – 190.
- Lekvár v nárečovej terminológii. In: Výživa a zdravie, 1980, roč. 25, č. 9, s. 213 – 214.
- Ovocné jedlá v nárečovom názvosloví. In: Výživa a zdravie, 1980, roč. 25, č. 10, s. 237 – 239.
- O niekdajšom ovocinárstve a ovocí aj z hľadiska nárečí. In: Výživa a zdravie, 1980, roč. 25, č. 12, s. 275 – 276.
- Jelenie huby na okolí Trnavy (nárečové texty s mapou). In: Trnava okres a mesto. Trnavský zborník. 3. Red. J. Šimončič. Bratislava: Obzor 1980, s. 341 – 354.
- 1981
- Raňajšie jedenie a jeho ľudové názvy. In: Výživa a zdravie, 1981, roč. 26, č. 11, s. 262, 264.
- Večera, jej druhy a nárečová terminológia. In: Výživa a zdravie, 1981, roč. 26, č. 12, s. 274 – 275.
- Za jazykovedcom prof. J. Štolcom. In: Ľud, 1. 8. 1981, roč. 34, s. 4.
- 1982
- Územné rozloženie niektorých vinohradníckych termínov. In: Slovenská reč, 1982, roč. 47, s. 23 – 32.
- Členitosť vinice a jej nárečová terminológia. In: Slovenská reč, 1982, roč. 47, s. 332 – 340.
- Z terminologickej vrstvy nárečovej slovnej zásoby (krupobitie, ľadovec, krúpy a synonymá). In: Kultúra slova, 1982, roč. 16, s. 342 – 350.
- Obed a obedovanie v ľudovom slovníku. In: Výživa a zdravie, 1982, roč. 27, č. 1, s. 14.
- Z názvoslovía popoludňajšieho jedenia – olovrantu. In: Výživa a zdravie, 1982, roč. 27, č. 2, s. 46.
- O pomenovaniach denných zájedkov. In: Výživa a zdravie, 1982, roč. 27, č. 3, s. 72.
- Druhy pletených koláčov a ich ľudové názvy. In: Výživa a zdravie, 1982, roč. 27, č. 4, s. 94 – 95.
- Pomenovania iných pletencov a mrváňa. In: Výživa a zdravie, 1982, roč. 27, č. 5, s. 117 – 118.
- Na burčiak, či až na rampáš? In: Výživa a zdravie, 1982, roč. 27, č. 11, 12, s. 262, 286.
- Medové dulciana – sladkosti a ich pomenovania. In: Výživa a zdravie, 1982, roč. 27, č. 12, s. 280 – 282.
- Jubilujúci Vlado Uhlár (k 70. narodeninám). In: Kultúra slova, 1982, roč. 16, s. 371 – 372.
- 1983
- Výskyt slova greft v chotárnych názvoch na západnom Slovensku. In: VIII. slovenská onomastická konferencia. Banská Bystrica – Dedinky 2. – 6. júna 1980. Zborník materiálov.

Red. M. Majtán. Bratislava – Banská Bystrica – Prešov: Jazykovedný ústav Ľudovíta Štúra SAV – Pedagogická fakulta v Banskej Bystrici – Pedagogická fakulta Univerzity Pavla Jozefa Šafárika v Prešove 1983, s. 149 – 153.

Aktuálnosť pomenovaní pracovných oldomášov (1). In: Kultúra slova, 1983, roč. 17, s. 144 – 148.

Aktuálnosť pomenovaní pracovných oldomášov (2). In: Kultúra slova, 1983, roč. 17, s. 346 – 350.

O názvoch nápojov z medu. In: Výživa a zdravie, 1983, roč. 28, č. 2, s. 43 – 44.

Med – všestranný liek. In: Výživa a zdravie, 1983, roč. 28, č. 4, s. 83.

Naše ovocie a jeho konzumpcia. In: Výživa a zdravie, 1983, roč. 28, č. 5, s. 120 – 121.

Keď bol hosť vítaný aj o polnoci (o voľakedajších prícestných hostincoch a furmanských krčmách). In: Výživa a zdravie, 1983, roč. 28, č. 6, 7, s. 144, 168 – 169.

Juraj Fándly: O trinástich jedlách zo zemiakov (transformovaný úryvok z Pilného domajšieho a poľného hospodára 1. r. 1792 do súčasnej slovenčiny). In: Výživa a zdravie, 1983, roč. 28, č. 10, s. 208 – 209.

Ľudové pomenovania našich minerálnych vôd. In: Výživa a zdravie, 1983, roč. 28, č. 10, s. 232 – 233.

Vína džbán. In: Výživa a zdravie, 1983, roč. 28, č. 12, s. 271 – 273.

Pozoruhodná vedecká publikácia doc. dr. J. Podoláka. Dielo o tradičnom ovčiarstve. (Podolák, J.: Tradičné ovčiarstvo na Slovensku. Bratislava 1982.) In: Ľud, 2. 3. 1983, s. 5.

K jubileu jazykovedca Jána Doruľu (k 50. narodeninám). In: Ľud, 2. 9. 1983, roč. 36, s. 5.

Pripomíname si nedožitých 75 rokov J. Štolca. In: Ľud, 23. 3. 1983, roč. 36, s. 5.

1984

Terminologická vrstva lexiky v Slovníku slovenských nárečí. In: Slovenská reč, 1984, roč. 49, s. 84 – 90.

Z názvoslovia príležitostných výslužiek, darov a odmien. In: Kultúra slova, 1984, roč. 18, s. 145 – 152.

Ľudová terminológia ako súčasť teritoriálneho dialektu. In: Obsah a forma v slovnej zásobe. Materiály z vedeckej konferencie o výskume a opise slovnej zásoby slovenčiny. Smolenice 1. – 4. marca 1983. Red. J. Kačala. Bratislava: Jazykovedný ústav Ľudovíta Štúra SAV 1984, s. 306 – 309.

Fašiangové vinaria. In: Výživa a zdravie, 1984, roč. 29, č. 1, s. 17 – 18.

O haruli – chudobnici a jej názvoch. In: Výživa a zdravie, 1984, roč. 29, č. 3, s. 69 – 71.

Obyvateľské prezývky súvisiace so stravovaním. In: Výživa a zdravie, 1984, roč. 29, č. 9, 11, s. 213 – 214, 261 – 262 .

Z názvoslovia vianočného stromčeka a jeho ozdôb. In: Výživa a zdravie, 1984, roč. 29, č. 12, s. 275 – 278.

1985

K dejinám (či monografii) Brestovian. In: K dejinám miest a obcí v Trnavskom okrese. XIII. vlastivedný seminár v Trnave 24. mája 1984. Referáty. Red. J. Šimončíč. Trnava: Štátny okresný archív 1985, s. 38 – 44.

O pomenovaniach príležitostných počastovaní. In: Kultúra slova, 1985, roč. 19, s. 332 – 339.

Hostina na Devíne (k výročiam sv. Metoda a básnika Jána Hollého s úryvkom z Cyrilometodiády). In: Výživa a zdravie, 1985, roč. 30, s. 65 – 66.

Stretania s našim časopisom (bibliografia vlastných príspevkov publikovaných na stránkach časopisu v r. 1969 – 1984). In: Výživa a zdravie, 1985, roč. 30, č. 6, s. 149 – 150.

Prezývky konzumentov istých jedál a nápojov. In: Výživa a zdravie, 1985, roč. 30, č. 9, s. 210 – 211.

- O názvoch tradičných vianočných nápojov. In: *Výživa a zdravie*, 1985, roč. 30, č. 12, s. 273 – 274.
- Blahoželáme Ing. Vojtechovi Špankovi (šéfredaktor *Výživy a zdravia* 60 ročný). In: *Československé pohostinství a cestovní ruch*, 1985, roč. 31, s. 236.
- Za spisovateľkou Zlatou Dôňčovou. In: *Ľud*, 25. 9. 1985, roč. 38, s. 5.
- 1986
- Homonymia a polysémia v nárečovom slovníku. In: *Dialektologický zborník*. 2. Materiály z II. slovenskej dialektologickej konferencie Zemplínska šírava 30. IX. – 3. X. 1981. Red. L. Bartko. Prešov: Filozofická fakulta UPJŠ 1986, s. 133 – 140.
- Motivačné súvislosti pomenovania náradia na ťahanie vína. In: *Kultúra slova*, 1986, roč. 20, č. 10, s. 346 – 351.
- Ako sa pomenúvalo náradie potrebné pri zakáľacke. In: *Výživa a zdravie*, 1986, roč. 31, č. 2, s. 40 – 42, 10 obr.
- O nádobe, z ktorej nápoj v zime hrial a v lete chladil. In: *Výživa a zdravie*, 1986, roč. 31, č. 12, s. 273 – 274.
- 1987
- Synonymia v nárečovej vinohradníckej terminológii. In: *Jazykovedné štúdie*. 21. Dialektológia. Red. I. Ripka. Bratislava: Veda 1987, s. 71 – 77.
- Včelárske termíny včelín a úl v slovenskej toponymii. In: IX. slovenská onomastická konferencia. Nitra 26. – 28. júna 1985. Zborník referátov. Red. M. Majtán. Bratislava: Jazykovedný ústav Ľudovíta Štúra SAV 1987, s. 149 – 154.
- Vinohradnícka terminológia v diele Jána Hollého. In: *Slovenská reč*, 1987, roč. 52, č. 5, s. 276 – 288.
- O bialoši a jeho názve. In: *Výživa a zdravie*, 1987, roč. 32, č. 12, s. 272 – 273.
- 1988
- Nárečie Trnavy a jej najbližšieho okolia (spoluautor K. Palkovič). In: *Dejiny Trnavy*. 1. vyd. Red. J. Šimončič – J. Watzka. Bratislava: Obzor 1988, s. 397 – 433.
- Slovenské pomenovania úľov a ich slovanské súvislosti. In: *Studia linguistica Polono-Slovaca*. 1. Red. K. Rymut et al. Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk – Łódź, Zakład Narodowy imienia Ossolińskich – Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk 1988, s. 165 – 174.
- Spomienka na Ing. Viktora Pechu-Pečnera (4. 5. 1899 – 22. 5. 1978, prvého šéfredaktora Slovenského vinohradníka). In: *Vinohrad*, 1988, roč. 26, č. 6, s. 142.
- O vývoji jazyka v Trnave. In: *Kultúra a život Trnavy*, 1988, roč. 19, č. 12, s. 17 – 20.
- 1989
- Nárečie Trnavy a jej najbližšieho okolia (spoluautor K. Palkovič). In: *Dejiny Trnavy*. 2. vyd. Red. J. Šimončič – J. Watzka. Bratislava: Obzor 1989, s. 397 – 433.
- Interferencia spisovných a nárečových termínov vo včelárstve. In: *Slovenská reč*, 1989, roč. 54, č. 1, s. 9 – 18.
- Ubytovacie hostince a ich pomenovania. In: *Dedinská krčma z obdobia feudalizmu a kapitalizmu*. Zborník prednášok z konferencie. Red. J. Jurkovič. Bratislava: ERPO 1989, s. 141 – 150.
- Spomienka na Ivana Minárika. In: *Ľud*, 31. 3. 1989, roč. 42, č. 76, s. 6.
- 1990
- Vinárska slovná zásoba vo Fándlyho diele. In: *Studia linguistica Polono-Slovaca*. 2. Red. M. Majtán. Bratislava: Jazykovedný ústav Ľudovíta Štúra Slovenskej akadémie vied 1990, s. 212 – 224.

- Nárečová terminológia, jej výskum a spracovanie v rámci celonárečového výskumu. In: Slovenská reč, 1990, roč. 55, č. 3, s. 155 – 164.
- Fándly, Juraj: Piľní domajší a poľní hospodár 1. (reedícia, spolueditori M. Majtán, M. Majtánová). Bratislava: Tatran 1990. 520 s.
- Nárečová terminológia vegetačnej členitosti viniča. In: Slovenská reč, 1990, roč. 55, č. 5, s. 285 – 295.
- Jubilantke Adriane Ferenčíkovej (k 50. narodeninám). In: Kultúra slova, 1990, roč. 24, č. 1, s. 30 – 31.
- 1991
- Včelárska terminológia v diele Juraja Fándlyho. In: Slovenská reč, 1991, roč. 56, č. 2, s. 79 – 87.
- Nárečie. In: Cífer. Vlastivedná monografia. Red. L. Bernadič. Bratislava: Obzor 1991, s. 243 – 253.
- Nárečie obyvateľov (ukážky z nárečových textov, slovník z miestnej slovnej zásoby. In: Cíferpress, 1991, č. 1, s. 11.
- Kalkíš ako pochúťka i ako jarné vitamíny. In: Výživa a zdravie, 1991, roč. 36, č. 2, s. 30.
- O bohatstve slovenských prameňov i žriedel a ich ľudových názvoch. In: Výživa a zdravie, 1991, roč. 36, č. 6, s. 93 – 94.
- Vytiahnime si za tekvičku vína. In: Výživa a zdravie, 1991, roč. 36, č. 10, s. 167 – 168.
- Za pekný vinš a pozornosť žičlivý podarúnok. In: Výživa a zdravie, 1991, roč. 36, č. 12, s. 192 – 193.
- Fándlyho Slovenský včelár v origináli (recenzia knihy J. Fándlyho: O úhoroch aj včelách). In: Kultúra slova, 1991, roč. 25, č. 7, s. 249 – 250.
- 1992
- Vinohradnícka terminológia v diele Juraja Fándlyho v konfrontácii so Slovárom a nárečiami. In: Pamätnica Antona Bernoláka. Red. J. Chovan v spolupráci s M. Majtánom. Martin: Matica slovenská 1992, s. 144 – 152.
- Kone moje, kone vrané. In: Kultúra slova, 1992, roč. 26, č. 3, s. 83 – 86.
- Výslužka v slove a v košíku. In: Výživa a zdravie, 1992, roč. 37, č. 1, s. 21 – 22.
- S „letečkom“ k veľkonočnému baránkovi. In: Výživa a zdravie, 1992, roč. 37, č. 3, s. 61 – 62.
- O niekdajších prícestných hostincoch. In: Výživa a zdravie, 1992, roč. 37, č. 6, s. 131.
- Dar ovocia. In: Výživa a zdravie, 1992, roč. 37, č. 12, s. 251 – 252.
- Jubilujúcemu PhDr. Vladovi Uhlárovi (k 80. narodeninám). In: Kultúra slova, 1992, roč. 26, č. 11 – 12, s. 371 – 372.
- 1993
- Fašiangu, fašiangu, sviatku preveliký. In: Kultúra slova, 1993, roč. 27, č. 1, s. 19 – 23.
- Čo chutí, neškodí – tobôž nie v prezývkach. In: Kultúra slova, 1993, roč. 27, č. 2, s. 52 – 55.
- O fašiangoch, hodových dňoch. In: Výživa a zdravie, 1993, roč. 38, č. 1, s. 9 – 10.
- Pochuťme si na štrúdlí. In: Výživa a zdravie, 1993, roč. 38, č. 7 – 8, s. 114 – 115.
- Na Marcina husacina. In: Výživa a zdravie, 1993, roč. 38, č. 10, s. 160 – 162.
- Náš vianočný podarúnok. In: Výživa a zdravie, 1993, roč. 38, č. 12, s. 203 – 205.
- 1994
- Slovník slovenských nárečí. 1. A – K. 1. vyd. (spoluautor, člen redakcie). Ved. red. I. Ripka. Bratislava: Veda 1994. 936 s. (spoluautori F. Buffa, A. Ferenčíková, A. Habovštiak, Š. Lipťák, O. Malíková, I. Ripka, J. Šikrová).

- Zo západoslovenskej zoonymie (mená koní). In: Jazyková a mimojazyková stránka vlastných mien. 11. slovenská onomastická konferencia. Nitra 19. mája – 20. mája 1994. Zborník referátov. Red. E. Krošláková. Bratislava – Nitra: Jazykovedný ústav Ľudovíta Štúra SAV – Vysoká škola pedagogická 1994, s. 192 – 193.
- O stravovaní na pútnických cestách v minulosti. In: Výživa a zdravie, 1994, roč. 39, č. 3, s. 52 – 53.
- O tradičnom štedrovečernom stole. In: Výživa a zdravie, 1994, roč. 39, č. 11, s. 232 – 233.
- Verne v službách rodnej reči. (Jubilujúcemu PhDr. Konštantínovi Palkovičovi – k 75. narodeninám). In: Kultúra slova, 1994, roč. 28, č. 5, s. 297 – 298.

1995

- Kaša – mati naša. In: Výživa a zdravie, 1995, roč. 40, č. 3, s. 49, 75.
- Tradiície ľudovej výživy v našom časopise. In: Výživa a zdravie, 1995, roč. 40, č. 6, s. 106 – 107.

Príspevky
J. R. Nižnanského
do časopisu Výživa a zdravie
(1970 - 1995)



Výskum názvov ľudových jedál

(1974, 19/7)

Potrava – nevyhnutná podmienka jestvovania a činnosti človeka sa pri každodennej príprave postupom času obohacovala novými materiálnymi prvkami, spôsobom spracovania a súčasne sa pritom rozrastal aj slovný, terminologický fond označujúci rozličné druhy a vlastnosti jedál. V súčasnosti pri všestrannej zmene spôsobu života u nás tradičné ľudové jedlá ustupujú novej racionálne zameranej výžive, a tak zaniká i názvoslovie niekdajšieho jedálneho lístka. Už ani dedinské obyvateľstvo si nepripravuje pokrmy zo surovín dorobených predovšetkým doma – poľnohospodárska veľkovýroba zabezpečuje zásobovanie základnými artiklami a obchod sa stal jednoduchším a výhodnejším sprostredkovateľom zaobstarávania surovín na prípravu potravy.

Zanikajúce alebo už zaniknuté jedlá a ich názvy popri viac-menej úspešných pokusoch o ich oživenie – najmä tých, ktoré patria medzi „pochútky“ – stávajú sa zväčša témou výskumu daktorých vedeckých alebo popularizačných disciplín. Jazykovedný ústav L. Štúra SAV (JÚLŠ SAV) v Bratislave venuje v dialektologickom oddelení pozornosť výskumu slovenských nárečí a v jeho rámci rozličnému ľudovému názvosloviu a teda zhromažďuje aj názvy ľudových jedál a s nimi súvisiacich javov, zariadení, ako je príprava, konzumovanie potravy, nápojov, kuchynské náradie ap. Toto veľké jazykové bohatstvo sa skúma na celom našom území, čo vyžaduje nemálo úsilia, práce i pomocných rúk a umov, ktoré sú vždy vítané – najmä priamo z vidieka, kde do značnej miery gazdiné zo starších generácií nezabudli ešte variť a piecť niekdajšiu zdravú stravu a v pamäti si uchovávajú starodávny jedálny lístok s pestrým výberom rozličných dobrôt.

Našej spoločnosti záleží na tom, aby sa zachovalo kultúrne i hmotné dedičstvo ľudu, nadobudnuté generáciami často za neľahkých životných podmienok, a preto jeho výskum aj zachovanie všestranne podporuje, ba zaraďuje medzi výskumné úlohy. Jednou z takýchto úloh je celonárodný nárečový slovník, do ktorého sa jazykový materiál zhromažďuje aj dotazníkovou metódou. Nárečové oddelenie JÚLŠ SAV pripravilo okrem iných i dotazník LUDOVÉ JEDLÁ, ktorým sa zisťujú nárečové (ľudové) názvy rozličných, najmä starších druhov polievok, závariiek, prívarkov – omáčok, kašovitých jedál, múčnych pokrmov (cestoviny, chlieb, rozmanité pečivo, koláče ap.), pomenovanie jedál z mäsa, vajec, mliečnych jedál, pokrmov zo zemiakov, zeleniny, strukovín, húb, ovocia, názvy príležitostných a výročných jedál, výslužiek a podarúňkov, jedál súvisiacich s poverami, názvy požívatín v hladových rokoch, rozličných pochútok, omasty, príloh k jedlám, denných jedál atď.

Zhruba 400 otázok, v ktorých sa pri jednotlivých statiach vyžadujú príslovia, povrávky ap. o spomenutých jedlách v skúmanej obci, isteže nemožno v každom prípade zodpovedať, lebo dotazník zahŕňa celé naše územie. Známe porekadlo *iný kraj – iný mrav* možno aplikovať i na jedlá, ktorých je u nás nevyčerpatelné množstvo v druhoch i názvoch, ako to dosvedčujú pripojené príklady na orientáciu a ukážka fonetického (ako sa v nárečí vyslovujú) zapisovania. Daktoré jedlá sa pripravovali len v horských oblastiach, iné iba na nížinách. Tie isté pokrmy majú v jednotlivých krajoch rozličné názvy (*osúch, báleš, pagáč* ap.) alebo pod rovnakým pomenovaním treba rozumieť rozmanité jedlá (*buchta, dolka, lokeš – lokša* atď.). Názov každého jedla – ak ho jednoznačne otázka nedefinuje – treba stručne vysvetliť, aby nevznikli nesprávne predstavy a lexémy s nepresnou, nespoľahlivou definíciou, čo o pár rokov už nebude možné napraviť.

Okrem tohto dotazníka z okruhu výživy pripravené sú na rozmnoženie dotazníky NÁPOJE A ICH KONZUMOVANIE a KUCHYNSKÝ INVENTÁR, ktoré sa doplnia ešte jedným PRÍPRAVA

A KONZUMOVANIE JEDÁL. Úspešný výskum tohto názvoslovía znamenal by závažné obohatenie Slovníka slovenských nárečí, lebo zánikom tradičných surovín a jedál z nich zanikajú i samy názvy, predstavujúce neraz prastaré jazykové dedičstvo spoločné slovanským a často aj v ich susedstve žijúcim národom. Komu záleží na tom, aby sa jazykové bohatstvo našich predkov zachovalo v čo najväčšom rozsahu, naskytuje sa mu príležitosť zapojiť sa do tejto užitočnej práce – JÚLŠ SAV vyplnenie dotazníkov honoruje.

Mesačník VÝŽIVA A ZDRAVIE i populárne periodikum ČÍTANIE O SPRÁVNEJ VÝŽIVE – obrazne povedané – vyoralí v spomenutom smere nejednu brázdú, ich príspevky o starých zanikajúcich jedlách patria medzi najobľúbenejšie state a pozornosť im venujú viaceré vedné odbohy. A práve preto prostredníctvom Výživy a zdravia oboznamujeme verejnosť s výskumom názvov ľudových jedál a prihováráme sa čitateľom, ktorým záleží na rodnom jazyku, na zachovaní názvoslovía z okruhu niekdajšej kuchyne a všetkého, čo v nej dobré i zdravé vytvorili ruky našich matiek, aby sa aktívne zúčastnili na výskume a zhromažďovaní názvov starých jedál pomocou dotazníka ĽUDOVÉ JEDLÁ, ktorý záujemcom na požiadanie zašle Jazykovedný ústav L. Štúra SAV, Nálepková 26, Bratislava.

O názvoch zakáľáčkových výrobkov a jedál

(1971)

Veľa slov v našom jazyku označuje dajakú vec alebo jav svojím druhotným významom, prenesene, s určitým citovým zafarbením pôvodného výrazu. Napr. vrchný snop na obilnom kríži označovali u nás na rozsiahlom území slovom *kňaz*, na starom vinohradníckom preši tlak spôsobujúcu dosku termínom *dedo* a pod. To isté slovo nadobúda v daktorých použitíach iné významy, za ktorými však treba hľadať spoločné črty a vzťahy. Za slovom treba vidieť nielen základný význam, ale aj okolnosti, čo slovo významovo posunuli napríklad z okruhu životných javov do oblasti neživých vecí a naopak, prípadne symbolom vyjadrené isté spoločenské vzťahy.

S podobným úkazom stretáme sa aj pri názvoch jedál. Tak druh pečiva *baba* spočiatku akiste pripomínal dajakými vlastnosťami primárny význam slova. Názov jedla *stratené kura* zasa oddávna vtípne pripomína, že je bezmäsité a pod.

V názvoch niektorých zakáľáčkových výrobkov a jedál zachovalo sa na našom území nielen čosi z histórie ľudového či remeselného mäsiarstva, ale aj dačo z niekdajšieho vzťahu človeka k týmto produktom i ľuďom, ktorí sa na príprave, spracovaní a ich konzumovaní zúčastnili ako členovia užšieho, povedzme rodinného kruhu. Veľa obraznosti je v názvoch ľudových zakáľáčkových výrobkov a v niektorých sa práve zachovali veľmi starobylé, dnes už nepoužívané slová a ich významy.

Tlačenka je v podstate remeselnícky mäsiarsky výrobok, vidiecke domácnosti ju niekde v dnešnej forme prevzali až koncom predchádzajúceho storočia. Bravčový žalúdok sa dotiaľ naplňal sekaným mäsom a pšenom (západné Slovensko). Názov tejto údeniny – súčasný tvar tlačenka je výtvor posledných desaťročí – sám hovorí o svojom pôvode z mestského mäsiarskeho krámu: *prežburš*, *prežburk*, *prezvuršt* a pod. sa prevzal z nemčiny na ceľ západnej polovici nášho územia. Taktiež *švankes*, *švanger* atď., ktorý si s chuťou ujedajú na strednom a *prezma* zasa na severovýchodnom Slovensku.

Pravda, nielen zakáľáčková nálada, ale hlavne ľudová obrazotvornosť a humor uplatnili sa pri vytváraní vlastných domácich názvov samej suroviny – žalúdku i výrobku z neho. Napríklad na dolnom Považí (Hlohovec – Šurany) dnešná tlačenka dostala meno *dedo*. Široké okolie Trnavy a Piešťan názvom *ujco* poctilo iného člena rodiny. Záhorie pozná termín *ujec*.

Z krstných mien uchytilo sa na označenie tlačienky meno *matej* na strednom Slovensku.

Malokarpatská oblasť s príslušnou východnou nížinou, okolie Hlohovca a Topoľčian rozšírili nomenklatúru tlačienky o tvary *búcor* a *mogon*. Východné Slovensko má podobného podfarbenia formu *gembec*.

Akiste ani ostatné oblasti či jednotlivé dediny nezaostali svojou fantáziou, vtipom a vynaliezavosťou pri pomenovaní bravčového žalúdka a v jeho obale vyrobenej tlačienky.

Hrubé, tlsté črevo troch druhov sa v súčasnosti natoľko nerozlišuje, ale tradujú sa ešte ich pomenovania (*katerina je ujcová kamarátka* – západné Slovensko), či už z nich robia menšiu tlačienku alebo ich nadiievajú ryžou a pomletým mäsom a pod. Zakáľáčkovou náladou podpichnutá fantázia rodín sa najväčšmi poihrala s menami tlstých čriev. V ich názvoch sa odrážajú rodinné vzťahy, citový prístup k niektorým menám a pod.

S nomenklatúrou rodinných vzťahov súvisí názov *tetka* na strednom Považí (od Piešťan po Žilinu). Vtipné Záhorie má na tlsté črevo alebo výrobok z neho pomenovanie *striček*, prípadne *ujco*, *ujec*. Východniari si ho pomenovali tvarom *dzedo* a na strednom Slovensku až po Šurany dostáva sa na pekáč ako *baba*, *babka*. K slovám z rodinného okruhu patrí starobylý tvar *devernica* (*dever* bol kedysi názov pre mužovho brata – *švagor*), ktorý sa medzi starou generáciou udržal na západnom Slovensku (Trnava – Piešťany) popri označení *gabernica*, *kabelnica* – vraj *gabernica bude kmotrovi*.

Okrem kalendárových znalostí cítiť najviac štiplavej papriky pri výbere mien na pomenovanie výrobkov z hrubého čreva. Na menšej tlačienke alebo nadiatom tlstom čreve pod názvom *katerina*, *kača* pochutnáva si celý náš západ so Záhorím a na *katre* čast' stredného Slovenska. Voňavo upečená *barbora* vyvoláva smäd opäť na Záhorí a území povyššie Trenčína. Pravda, v tomto prípade na pomenovanie mohla slúžiť za vzor aj drnčivá basa – *barbora*. Najväčšej úcte či posmeškom v tejto súvislosti tešia sa odvodeniny od mena Doroty: *dora*, *dorotka*, *dorka* (na strednom aj východnom území). *Tomáš*, *tomko* zasycuje malých i veľkých na našom východe, *matej*, *matejko*, *maco* zasa na strednom Slovensku. Čuch i chuť dráždiaci výrobok pod názvom *beta*, *betka* zapíjajú v stredných oblastiach nášho územia, *evu* a *zuzu* smažia na juhovýchodnom Slovensku (Záhorie, stredné i východné Slovensko).

Popri týchto vzletnejších názvoch zachovali sa do našich čias aj pôvodné, základné označenia, ako napr. *črevo*, *kiška*, *tlsté*, *hrubé črevo* a vznikli druhotné podľa rozsahu a využitia: *hrubá*, *široká*, *rancová*, *kašová* – *jaternica*; *hurka*, *jalito*; *malí prezburs*, *prešmak* a pod.

Hrubé koncové črevo (*odritné črevo*, *dupna kiška* a pod.) sa dakedy niekde taktiež používalo na výrobu *jalít*, *jaterníc*, *huriiek* atď., no ako vidieť z množstva predtým uvedených názvov, ľudový móres vyžiadal si k stolu poväčšine únosnejšie výrazy.

Z tenkých čriev bývala a dodnes je väčšina jaternicových výrobkov s rozmanitou nadiievkou. V tomto prípade sa už menej uplatňovala fantázia v pomenovaní, prevládala vecná stránka výrobkov. Jaternica je veľmi staré slovo, ak nás tu zväzda analógia s tvarmi *devernica*, *tetka*, *ujco*, *striček* a pod., tak sa tuhá vari zachoval tvar z rodinnej nomenklatúry (*jatruvenica* bola žena mužovho brata – *švagrína*). Pravda, dnes v tomto názve často chápeme akúsi súvislosť s „játrami“ – pečňou, ktorá sa melie do jaterníc aj s inými vnútornosťami, hoci okrem časti Záhoria takmer všade túto surovinu volajú *pečň*, *pečienka* alebo ináč. Stredoslovenské *jadernica* poukazuje akoby na súvislosť s vnútornosťami, čo je vnútri – teda jadro (ako v orechu, zrne, dreve). No ide tu o ľudovú etymológiu. Pomenovanie *jaternica*, *jaternička* známe je na celom západnom Slovensku, na Záhorí miestami aj *itrňica*, *itrňička*.

Starý je aj výraz *jalito*, *jalitko*, *jelito*, *jelitko* (pôvodne posledné tlsté črevo), používajú ho na okolí Trnavy, ďalej hore Považím až na Kysuciach a v západnejších oblastiach stredného Slovenska. Od Piešťan južnejšie robievali domáci „mäsiari“ *jalítka krúpové*, *krvavé* – *krvavnice*, *krvavnícki*, *pšenové* – *pásové* a pod. Tieto názvy a druhy *jalít* pozná trnavské okolie, Záhorie a akiste aj iné kraje.

Z maďarčiny prevzatý tvar *hurka* (pôvod, azda z nemčiny?) označuje dakde hrubé i tenké črevo či výrobky z nich alebo aj oboje. Vyskytuje sa na ľavom brehu Váhu od Piešťan na juh, poznajú ho na celom páse južného územia i na východnom Slovensku.

Isteže jestvuje u nás ešte viacej výrazov na jaternicové výrobky, ale už zanikajú spolu so starou generáciou a pod vplyvom súčasného spôsobu zakáľáčiek.

Vari treba ešte spomenúť západoslovenský zakáľáčkový výrobok z krvi a krúp bez obalovej techniky, ktorým je *zabíjaca, žebrácka, žebráčna kaša*. Jej názov môže vyjadrovať žičlivý vzťah k chudobe, žobrákom (kedysi ju vraj varili pre žobrákov a Cigáňov), ale môže v sebe skrývať aj iróniu (*dobrí zme mi žebráci*). Čosi podobné, ale celkom z opačného hľadiska, naznačuje honosné pomenovanie zakáľáčkovej výslužky – *kráľovina* na okolí Prievidze.

Aj niektoré druhy mäsa z brava majú odvodené názvy s preneseným významom, napríklad na západnom území, istý druh mäsa sa volá *zajác*, iný *židovka*; staré slovo *repica* označuje miestami chrbtovú kosť (*chrpcina*) alebo iba chvost – v kapuste. Na východe *riba* je chudé mäso do klobás a pod.

Nepreberný je fond ľudovej terminológie, pomenovaní každej veci a životných i prírodných javov, teda aj jedál. Preto sme si z nich všimli len určitú špeciálnu časť, ktorá nám pripomína, ako naši predkovia pomenúvali všetko okolo i „do“ seba a že si často už nevedomujeme pôvodný význam týchto slov. Všimajme si svoje prostredie a zapisujme staré zanikajúce názvy všetkých druhov, je v nich kus našej minulosti, ľudovej múdrosti aj vtipu.

Pohostenie na menšom panstve v polovici 18. storočia

(1975, 20/12)

Pred vyše dvesto rokmi každodenné i príležitostné stravovanie nášho ľudu záviselo od možností a dostatku, ktoré získaval svojou prácou alebo mu ich poskytovala sama príroda – pravda, po odrátaní povinných dávok v naturáliách zemepánovi a iným vrchnostiam.

Na panstvách mali, pochopiteľne, väčší a bohatší sortiment živnosti z vlastných úrod i dôchodkov, z výsadného poľného práva (divina, ryby), z rozličných nájmov a z dávok poddaných. Na veľkostatkoch v sídle zemepána bývala *panská kuchyňa* zvyčajne s neobmedzenými možnosťami a *čeladná kuchyňa*, ktorá sa od poddanských dedinských odlišovala najmä tým, že každý deň mala čelaď do čoho zahryznúť.

Na majetkoch či majeroch mimo panského sídla, kde hospodárstvo viedol nejaký úradník, tamojšie poprednejšie služobníctvo (sládek, záhradník, tehliar, kováč, švajčiar, krčmár atď.) žilo zvyčajne z „komencie“, čiže dostávalo deputát v naturáliách a istú sumu peňazí, z čoho žilo aj s rodinami. Poddaní sa živili, ako vedeli a vládali, v neúrodných rokoch im zavše vypomohol úradník z panských zásob v *zbožných jamách* istým množstvom raži aspoň na chlieb, ktorú však museli vrátiť aj s úrokmi alebo zaplatiť, prípadne odrobiť. A keď prišli na panstvo hostia – zemepáni, ich služobníctvo, cudzí remeselníci alebo domáci ľudia tam pracovali mimo povinnej roboty a bolo im treba poskytnúť dajaké jedlo a nápoj, úradník výdavky na toto stravovanie zapísal do „diára“ výdavkov alebo každoročných „počtov“. Z týchto zápisov si aspoň čiastočne môžeme urobiť predstavu o tom, čo sa nachystalo do žalúdkov vznešenejších hostí, čím sa dalo uspokojiť ich služobníctvo, prípadne remeselníci z iného miesta a čo sa poskytlo na stravu miestnym poddaným pri závažnejších prácach.

V našom prípade ilustračný materiál na predstavu niekdajšieho pohostenia ľudí zo všetkých spoločenských vrstiev poskytne nám *Diar* (1742) Mateja Sullu, panského úradníka „dvorského“ na majerskom veľkostatku v západoslovenskej obci bývalých Malých Brestovanoch pri Trnave. Toto hospodárstvo v tom čase patrilo pod správu rozsiahleho panstva v Továrnikoch pri Topoľčanoch a bolo majetkom Kataríny Gabriely Hölgyi, ženy grófa Františka Jozefa Trauna von Abensperg so sídlom v Petronelli pri Viedni. Malobrestovianske panstvo aj s obcou dedilo zvyčajne po praslici – svojou rozlohou necelých 500 ha patrilo medzi menšie veľkostatky, nebolo sídlom šľachtica až do r. 1826, úradník býval v „panskom dome“ – najpravdepodobnejšie v uličnom obývacom krídle miestneho majera. Rozličné sortimenty úrody a živočíšnej produkcie hospodárstva odovzdával podľa pokynov nadriadeným úradníkom alebo priamo majiteľke in natura, prípadne po ich predaji v peniazoch. Väčšie zásoby tvorilo najčastejšie obilie uskladnené v obilných jamách, ktoré sa po istom čase a najmä v hladových rokoch dobre speňažovalo. Nechovalo sa tu veľa dobytky ani hydiny, takže aj tie väčšie pohostenia mali ráz akési „striedmosti“, ak ich porovnáme s hostinami šľachty, ktoré opisuje J. I. BAJZA v PRÍHODÁCH A SKÚSENOSTIACH MLADÍKA RENÉHO (BRATISLAVA 1785 – TATRAN 1970, s. 271 – 274). Úradník dvorský podľa svojich možností a vtedajšej obyčaje poskytol všetkým, ktorých bol povinný pohostiť alebo im dať stravu, isté množstvo a druhy surovín na pokrmy a zavše aj dajaký nápoj.

Medzi najvznešenejších hostí na Malobrestovianskom panstve v r. 1742 patrila, pochopiteľne, jeho majiteľka, *osvícená pani* grófká, ktorá sa tu obyčajne zastavila cestou z Bratislavy, príp. Petronellu do rodných Továrník alebo cestou naspäť – obec leží asi na polceste. Jej pohostenie bývalo najnákladnejšie. Napríklad 12. apríla dal úradník pre ňu nachystať jedlá z 3 funtov hovädzieho a 5 funtov teľacieho mäsa, kapúna, 2 mladých holubov, 5 vajec, ráno 2 vajcia, zemličiek za 10 denárov, 6 holiieb piva, pričom sa použil verdúnok soli, holba masla aj múky.

Asi na podobnej úrovni bolo pohostenie grófký 26. júna, keď sa cestou z Bratislavy zastavila v Malých Brestovanoch. Miestny úradník vydal naň 4 funty mäsa (hovädzieho), 4 kurenice, 4 mladé holuby, hus, 2 vajcia, 130 rakov, 2 verdúnky masla, pol štvrtáka soli a pol žajdlíka múky. Jedlá konzumoval akiste aj grófkina sprievod, lebo iné výdavky pri tejto príležitosti sa v diári neuvádzajú.

Dve grófkine septembrové návštevy (3. a 18.) zanechali v dvorského denníku veľmi podobné položky. Pri prvom pohostení sa použili či užili 2 funty mäsa, 5 kureniec, morča, kačica, 2 mladé holuby, žajdlík masla, verdúnok soli a 2 holby piva. Neveľmi odlišné bolo pohostenie za druhej septembrovej návštevy, keď sa grófká vracala do Bratislavy. Pri tejto príležitosti úradník uvádza 3 funty mäsa, kačicu, kapúnika, 2 kurenice, 4 vajcia, 3 verdúnky masla a žajdlík soli. 350 rakov a 11 rýb, mníkov, uvedených v denníku, mohlo sa iba sčasti skonsumovať a ostatné sa dali na spracovanie v bratislavskej kuchyni, prípadne to bol podarúnok na cestu.

Ani za novembrových grófkinyých návštev (6. a 23.) cestou do Továrník sa nerozšíril jedálny lístok pohostenia tohto hosta na miestnom panstve. Dvorský poskytol naň spolu 3,5 funta hovädzieho a baranieho mäsa, 3 kurenice, 4 mladé holuby, 2 vajcia, 40 rakov, žajdlík múky, štvrták masla i soli. A opäť cestou z Továrník sa majiteľka panstva v sprievode baróna Selerina a jedného „cúgu“ zastavila v Malých Brestovanoch. Vtedy skonsumovali 4 funty mäsa, 7 kureniec, kačicu, kapúna, 2 vajcia, žajdlík múky, pol druhá štvrtáka masla a verdúnok soli. Pri tejto návšteve sa uvádza i grófkina kuchár, ktorému úradník osobitne vydal jeden chlieb a holbu piva – teda pokrm a nápoj, čo sa nepredložili pánom.

Gróf Traun navštívil tento ženin majetok v r. 1742 iba raz, a to 10. októbra, no ani on nenarušil zaužívané menu, na ktoré sa spotrebovalo 10 funtov mäsa, 4 kurenice, kapún, 4 holuby, moriak, 8 vajec, 80 rakov, pol funta mladého masla, žajdlík topeného masla i soli, holba múky a 3 holby vína. Iba spotreba mäsa bola trochu väčšia a prvý raz sa spomína i víno, ale veľmi skromné množstvo, ak berieme do úvahy, že miestne panstvo malo svoj pivovar i vinohrad.

K vážnejším hosťom na Malobrestovianskom panstve patrila aj prefekt, jeden z najpoprednejších úradníkov Továrnického panstva a teda predstavený miestneho dvorského, ktorý na pohostenie „*jejich milosti*“ prefekta 19. a 20. januára pri revízii hospodárskych „počtov“ dal dva mäsité chody – pol druhá funta mäsa a kapúna, pričom sa spotreboval štvrták masla a 3 holby starého vína. Prefekt sa v Malých Brestovanoch zastavil 13. júna cestou do Bratislavy zrejme ku grófke a jeho menu tvorili 3 funty mäsa, 2 kurence, 2 mladé holuby, 6 vajec a 3 holby piva, na prípravu pokrmov sa použili dve holby múky a štvrták masla. Dňa 10. septembra prefekt počas návštevy Malých Brestovian sám skonsumoval 5 funtov mäsa a 4 1/2 holby vína. No pri obede spolu s hosťami – nejakým pátrom a murárskym majstrom – strovíli 3 kurence, verdúnok masla, pol verdúnka soli a 2 holby vína. Keď bol prefekt v tomto grófkiniom majeri 25. októbra „*lichvu vizitiruvat*“, zjedol 2 funty mäsa.

Miestny úradník dvorský 11. apríla „*hostoch drzal*“ – no nevedno akých – a na ich pohostenie podľa diára vydal 2 funty mäsa, holbu šošovice, štvrták soli a pol pečňa chleba. Vznešení hostia to asi neboli, lebo podobné uctenie poskytoval úradník služobníctvu grófov, rozličným remeselníkom a poddaným.

Tak 11. januára počastoval dvorský grófkiniho hajdúcha funtom mäsa a 2 holbami piva. O týždeň grófovi lokaji dostali peceň chleba a 2 holby piva. Sedem osôb, ktoré šli s „*cukrpocherom do Prešporka s pansku parteku*“, dostalo v Malých Brestovanoch na cestu 3 funty mäsa, peceň chleba, 3 holby múky, štvrták (topeného) masla a holbu piva. Po návrate 3. septembra im úradník vydal 3 funty mäsa, celý chlieb, holbu piva a verdúnok soli. Keď prišiel „*cukrpocher*“ 10. apríla, najpravdepodobnejšie nachystať pohostenie pre grófkku, ktorá sa 12. apríla zastavila v Malých Brestovanoch, dvorský mu hneď po príchode dal na stravu 2 funty mäsa, holbu múky a holbu piva. Podobne „*cukrpocher*“ a kuchár aj pri druhej novembrovej grófkinej návšteve malobrestovianskeho panstva pripravoval jedlá a po jej odchode ešte 23. – 25. novembra dostal na stravovanie vlastné i svojho kočiša 2 funty mäsa, 2 mladé sliepky, 3 vajcia, pol druhá verdúnka masla, 2 holby múky a pol verdúnka soli. Kočiš ešte osobitne prijal 2 vajcia. Keď prišla „*pakasia s Prespurka*“ 21. júna, podľa diára jej úradník vydal funt mäsa, starú sliepku, 2 kurence, 2 mladých holubov, 2 holby múky, žajdlík masla – to bola asi večera pre hostí, a na raňajky dostali 6 vajec, peceň chleba a štvrták soli.

Rozliční remeselníci, zväčša z niektorého veľkostatku rozsiahleho Továrnického panstva, chodievali do malobrestovianskeho majera kvôli dajakej práci, na ktorú nemal úradník majstra medzi svojimi ľuďmi. Nuž týmto pracovným hosťom bolo treba poskytnúť stravu. Tak mlynársky majster zo Šimonovian aj s pomocníkom – bírešom za týždeň (10. – 17. februára) dostali od úradníka na stravovanie 5 chlebov, funt syra, 4 holby šošovice, 5 1/2 holby kaše (pšena), 15 holieb múky a 22 holieb piva. Na cestu domov (asi 70 km) im vydal 2 chleby, 2 holby kaše a pol druhá funta syra.

Továrnického murárskeho majstra 22. marca počastoval dvorský 7 vajcami, haringom a 2 holbami piva. Nevedno, či pri pracovnej alebo obhliadkovej príležitosti dostal 18. mája murársky majster vedno 2 holby piva. Ako výdavok mlynárskemu majstrovi a inej čeladi uvádza úradník 10. septembra holbu vína (!), čo ťažko pokladať za počastovanie.

Z istého hľadiska sú zaujímavé úradníkovy záznamy o výdavkoch na oldomášové pohostenie žencov a stohára. Tak 9. augusta „*brabcsarom, czo jacsmeny kosily, na oldomas*“ poskytol dvorský 5 holieb piva, 6 pečňov chleba a 6 „latek“ – hrncov mlieka (!). V našej téme poučné je porovnať tento oldomášový podarúnek s množstvom mäsa, ktoré v predchádzajúcom roku (1741) dostalo od úradníka osem párov štyri týždne žnúcich žencov na miestnom panstve. Na týždeň sa každému páru vydalo 5 funtov (asi 2,5 kg) hovädzieho mäsa. Zrejme bola to len časť na panstvách dlho zaužívanej „*vydanej*“ – surovín na stravu. Stohár, ktorý zasa 4 dni kládol stohy (13. septembra 1742), dostal od úradníka 8 holieb vína, funt mäsa, verdúnok masla, peceň chleba, 2 holby múky a toľko i kaše (pšena).

V prvej polovici štyridsiatych rokov 18. storočia sa v úradníkových denníkoch alebo počtoch uvádzajú rozličné potravné články. Najčastejšie sú v položkách výdajov pšenová kaša, pohánčená kaša, pohánčené krúpy, hrach, šošovica, zemličky do jelít, smotana, sladké mlieko, kyslé mlieko. Z mäsitých druhov jedál či surovín je to zasa hovädzie a baranie mäso, držky, divá kačica, dropy (túzy), holub hrivniak, škorec, zajacik, ryby mníky, množstvá rakov, ba ešte v r. 1736 uvádza úradník 650 slimákov (100 kusov po 20 denárov).

Príležitostne vydané potravné články v záznamoch malobrestovianskeho panského úradníka v r. 1742 nám aspoň informatívne priblížili jedálny lístok niekdajších „vznešených“ konzumentov i našich robotných predkov, ktorí sa v živote asi nikdy neprejedli, čo v blahobytnej hojnosti ochotne doháňajú ich potomkovia.

Názvy rozličných výslužiek a podarúňkov

(1976, 21/2)

Pri niektorých významnejších príležitostiach v živote jednotlivca, rodiny, obce alebo pri dôležitejších prácach, ktorými sa získavali rozmanité potravné články, na mnohých miestach sa zachovával starý zvyk obdarovať blízkych a známych z pripravených a získaných potravín alebo odvdáčiť sa za isté služby a pozornosti podarúňkom vo forme jedla, nápoja, maškrtky a podobne.

Takouto príležitosťou dosiaľ je najmä zakáľačka, svadba, krštenie, hody, kedysi bývali jarmoky, koledovanie, viňšovanie a pre deti ostalo každoročne vítanou príležitosťou šibanie a polievanie.

Pomenovanie spomínaných výslužiek a podarúňkov dostalo sa medzi body dotazníka na výskum nárečového názvoslovia ľudových jedál (Jazykovedný ústav Ľ. Štúra SAV), o ktorom sme vlni (v č. 7) informovali aj našich čitateľov – z troch prihlásených záujemcov dotazníky vyplnila p. Alžbeta Balážová v Lemešanoch. (Mnohé termíny sú zachytené foneticky – poznámka redakcie.)

K najtradičnejším a naisto príjemným patrí podarúňok zo zakáľačky, v ktorom nechýba kus čerstvého mäsa, zabíjačková, *žobrčka kaša* so škvarkami a rozličné druhy *jalít*, *jaterníc*, *huriek*, príp. aj *obár*. Často sa tento dar príbuzným a priateľom označuje na celom našom území všeobecnejším názvom *visluška*, *zabíjačková* či *zakáľačková visluška*.

Na západnom Slovensku až po Žilinu má podarúňok zo zakáľačky viacero názvov, miestami aj niekoľko. Popri najrozšírenejšom *visluška*, *visuška* (Záhorie), *visluha* (Hlohovec) na okolí Trnavy, na južnom Ponitří, aj na Považí (Stará Turá, Lazy pod Makytou-Čertov) sa používa i názov *zabíjačka*, popri ňom aj *zabíjacé* (Čataj, Brestovany a i.) a staré pomenovanie *karmina*, súvisiace so zakáľačkovou hostinou „*karminou*“ (Skalica, Borský Peter, Sotina, Hlboké, Štefanov, Moravské Lieskové atď.). Z Myjavy je popri výslužke aj názov *magarové* a z Nesluše pri Žiline *mladina*.

Na strednom Slovensku zo zakáľačky dostávali alebo dostávajú príbuzní a známi v severnejšej časti *vislušku*, *visluhu* (Sliacze), podobne na južnejšom území popri rozšírenejšom pomenovaní *pošajdes*, ale aj *zabíjačku* (Dolná Strehová) a *zabíjačkovuo* (Čelovce, Pavčina Lehota). S názvom zakáľačkovej hostiny „*zajtancom*“ súvisí pomenovanie podarúňka *zaptaňec* (Očová, Beňuš), *zajtaňec* (Kaľamenová, Príbovce, Ležiachov a i.). V Liptove a v Turci majú na túto výslužku aj názov *obár* (Okoličné, Kvačany), *kotlovina* (Sklabiňa), *chrptovina* (Černová, Ratkovo). Okrem spomínaných pomenovaní nachádzame i názvy *bauščík* (Čelovce), *pavušík* (Prochot), *košovník* (Kamenica nad Hronom), *zaliacina* (Východná), *víplacka* (Ľuboreč), *drobná robota* (Prievidza), *oldomáš* (Lovinobaňa), *kráľovina* (Brusno).

Na východnom Slovensku zovšeobecnelo pomenovanie *zo zabijački*, známe je *zabijačkovo* (Lemešany) a na severovýchode *mäsa* (Dlhé nad Cirochou).

Podarúčky z oberačky hrozna a ovocia zahŕňajú sa všade najčastejšie pod názov *vísluška*. Vo vinohradníckych krajoch sa posielala *z oberački, hrozni* (Skalica), *oberačka* (Pata), *na koštovaňie* (Kamenica nad Hronom). Možno starým a už veľmi zriedkavým pomenovaním je *brozniec* (Muránska Dlhá Lúka). Z naobieraného ovocia sa dostáva *oberačka* (Lazy pod Makytou-Čertov), *oberaškovia* (Muránska Dlhá Lúka), *oberačkovuo* (Čelovce) a *oldomáš* (Lovinobaňa).

Na niektoré mimoriadnejšie a slávnostnejšie príležitosti treba nachystať veľa pokrmov, jedál a rozličných dobrôt (často za pomoci celej rodiny, ba i dediny), z ktorých si účastníci odnášajú alebo sa z nich posielala do rodín zvyčajne rozličné pečivo a pečienky. Zo svadby sa posielala a dodnes posielala *vísluška, vísuška, svadobná vísluška*. Okrem tohto pomenovania na západnom Slovensku poznáme názov *svadobné* (Vrbové, Veľké Zálužie), *svadobné šťastie* (Stráňavy), *svadzbné* (Lazy pod Makytou-Čertov), *veselárske* (Dolná Súča), *radosník* (Zemianske Lieskové). Cestou na sobáš sa dakde rozdávali koláče – *vísluška* (Stará Turá).

Na strednom Slovensku okrem názvov *vísluška, vísluha* (Okoličné, Sliache), *svadobná vísluška* (Ležiachov, Čelovce) a južnejšie *pošajdes, pošádes* (Očová), zaznamenali sa pomenovania *svadobnuo* (Dolná Strehová, Lovinobaňa, Čelovce), *svadobné* (Kamenica nad Hronom), *svadzbiná* (Východná), *radosník* (Černová, Brodzany). Koláče, ktoré hádzali alebo rozdávali svadobníci cestou zo sobáša, označovali sa názvom *visyuha* (Východná), *vichitok* (Okoličné). Dakde tri dni pred svadbou roznášali po domoch koláč *predbežník* (Príbovce).

Výslužku zo svadby na východnom Slovensku nazývajú napr. *zo svadzbi, z vešela, podarunog z vešela*.

Inou významnejšou udalosťou v rodinách bývalo a dosiaľ je narodenie dieťaťa a s tým súvisiace krštenie. Z tejto hostiny dostávali kmotrovci, rodina, známi a návštevníci *kútnice* i dieťaťa výslužku s pestrými názvami. Na západnom Slovensku okrem rozšíreného *vísluška* známe boli názvy *radosník* (Vrbové, Bošany, Šterusy), *bolesník* (Kostolište, Jablonové), *s krščená, s krštenia, krštenové* (Veľké Zálužie), *pupkové* (Stráňavy, Bošany, Sila), *ošestona* (Stráňavy).

Aj na strednom Slovensku sa v tomto prípade používa všeobecnejšie označenie *vísluška, vísluška s krstín* (Kremnica), *vísluška s kršteňím* (Ležiachov), *vísluha* (Sliache); na južnejšej časti opäť *pošajdes* i *s krštenia* (Dolná Strehová, Čelovce), *koštovník s kršteňia* (Kamenica nad Hronom), *krstovuo* (Lovinobaňa), *krstouo* (Očová), *krštienovuo* (Čelovce). Známy je aj názov *pupkovuo* (Ratkovo, Prievidza).

Z východného Slovenska získali sa dosiaľ názvy *s krcinoch* (Rozhanovce), *s kerscin, daruneg z radošníka* (Lemešany).

Ako na svadby a krstiny (z karu sa podľa všetkého nedávala výslužka) – podobne sa schádzala rodina a známi aj na hody či odpust, výročitý sviatok miestneho chrámu, čo sa spájalo s hodovaním a hostením. I z tejto hostiny naložili odchádzajúcim hosťom alebo sa z nej neprítomným posielala výslužka – koláče, dajaká pečienka, víno ap. Na západnom Slovensku má tento podarúnok názov *hodové, hodovné* (Doľany, Bošany), *hodovní* (Jablonové, Kostolište a i.), *hotki* (Borský Peter). Na strednom Slovensku podarúnok z hodov volajú *vísluha* (Sliache), *vísluška z hodou* (Príbovce), *hodové* (Kremnica, Kamenica nad Hronom), *hodovuo* (Kozárovce), *hodovia* (Muránska Dlhá Lúka), *huodence* (Prievidza), *pútovné* (Brodzany), *z hostíni* (Dolná Strehová), *hostinovuo* (Čelovce), *otput* (Černová), *otputnuo* (Lovinobaňa). Z východného územia máme dva typy pomenovania výsluh z hodov – *z hoscini a podaruneg z otputu*.

Z niekdajších jarmokov donášali jarmočníci domov milým a blízkym nielen úžitkové predmety, ale aj podarúčky na zjedenie, napr. perníky, pekárske pečivo, cukríky a pod. Tak na západnom Slovensku pozornosť z jarmoku označovali názvom *jarmočné, jarmečné, jarmačňí, jarmeční*. Na strednom Slovensku bolo *jarmočné, jarmočno, jarmaročno* (Sliache, Kvačany, Východná), *jarmošňa* (Muránska Dlhá Lúka), *jermošňa* (Revúca); na východnom území sa používalo napr. pomenovanie *jarmočne, z jarmarku*.

Najmä pre deti bola i dosiaľ je mimoriadne príjemná obyčaj šibačka a polievačka na Veľkú noc. Pochodili celú rodinu, dobrých známych a riadne ich vyšibali aj popolievali, za čo dostali šibači a polievači odmenu – popri nejakých grošoch, varených zafarbených a vycifrovaných vajíčkach najmä figúrky zajaca, sliepky, baránka i vajcia z cukru alebo čokolády. Dakde si to deti vystavovali do okien na obdiv.

Veľkonočný podarúňok za šibanie sa na západnom Slovensku nazýval *šibačné*, miestami *šibácké* (Doľany), *višibané* (Vrbové), *šibákove* (Šterusy), *šibačkové* (Lazy pod Makytou-Čertov), *šibačka* (Pata, Bošany), *polievačné* (Sila), na Záhorí *šlahačka*. Keďže sa na strednom Slovensku prevažne kúpalo a polievalo, pomenovanie odmeny sa odvodzovalo zväčša od týchto slov – *polievacké* (Kremnica), *polievačné* (Kamenica nad Hronom), *oblievačkov* (Dolná Strehová), *oblievašnia* (Muránska Dlhá Lúka), *kúpanuo* (Pavčina Lehota, Rimavská Píla, Beňuš). Z iných hľadísk vznikli napr. názvy *vikupnuo* (Liptovské Revúce) a *čistotnuo* (Sliac).

Na východnom Slovensku dostávali šarvanci podarúňok napr. *za kupaňe* (Spišský Štvrtok), *za oľvaní* (Lemešany), na severovýchode *pisaní* (Dlhé nad Cirochou).

Podobnou príležitosťou na získanie podarúňka bolo spievanie na Vianoce i vinšovanie k sviatkom a na mena, čo najmä deti neradi zmeškali. Na západnom Slovensku si na Vianoce večer deti *vispívali* okrem dajakého groša i koláče, bálešky, sušienky, jablká, tekvicové jadierka a podobne, čo sa miestami volalo *vinšovné* (napr. Vrbové); na strednom našom území vinšovníci sviatkov dostali *vinšovnuo* (Čelovce), *vinšovvanuo* (Beňuš), alebo *polazuvaňia*, *polazuvanuo* (Čelovce), dakde *posádeš* (Víglaš).

Okrem toho boli dary, odmeny za prinesenie odkazu, poslaných vecí – *za cestu* (Záhorie a i.), odmeny v naturáliách a pokrmoch pastierom, tkáčom, pomocníkom pri prácach a pod., no ich názvy upadajú do zabudnutia. Všímajme si pri rozhovoroch so staršími ľuďmi tieto pomenovania a zapisujeme si ich, lebo patria do slovnej zásoby nášho rodného jazyka, nech nezaniknú bez pamiatky a dostanú sa do celonárodného nárečového slovníka!

Tradičné veľkonočné jedlá a ich ľudové názvy

(1976, 21/3)

Veľkonočné sviatky časovo súvisia s obdobím jarného snovratu (podobne ako Vianoce so zimným snovratom). V čase, keď „sa otvára jar“, predchádzajú ich zvyky pochovávanie zimy na Smrtnú nedeľu a víťanie jari zasa na Kvetnú nedeľu. Aj kresťanské Vzkriesenie svojou hlavnou myšlienkou víťazstva života nad smrťou nadväzovalo na starší kult víťania jari – víťazstva slnka nad zimou, ktoré oslavujú všetky národy od najstarších čias rozličnými tradičnými slávnosťami, sústredenými v podstate na radostnú oslavu návratu nového vegetačného obdobia, a tým i nádeje na všetko, čo pre človeka a ostatné tvorstvo znamená živobytie na celý rok.

V našich krajoch veľkonočné sviatky spadajú do mesiacov, keď sa žije zo zásob úrody predchádzajúceho roka, zo štedrosti alebo skúposti posledného leta a jesene. Z tohto hľadiska znamenal štyridsaťdňový pôst najstaršej žijúcej generácie istú hmotnú úsporu najmä v psonejších rokoch. Pravda, potom to bývala doslova „z núdze čnosť“. Cez fašiangy sa nešetrilo mäsom, minulo sa veľa zo *štrichov* či *stravných trubiel*, do „nového“ bolo však ešte ďaleko. Postupné ubúdanie zásob v domácnostiach výstižne ilustruje napr. povrávka z Prievidze a okolia, prípadne aj odinakiaľ: *Na Vianoce po gágorce, na Veľkú nodz dosť, na Ducha len do poru brucha*. No najvýznamnejšie rodinné udalosti a najväčšie výročné sviatky si už tradične vyžadovali hojnejšie vystrojenie stola – viacej i lepších jedál, slávnostnejšiu hostinu.

Tradičné veľkonočné jedlá na našom území majú svojou formou, zložením aj symbolikou nemálo spoločného s jedlami u susedných, ba i ostatných európskych národov. Po dlhom pôste, a najmä po troch posledných dňoch, keď dávnejšie napr. na Veľký piatok sa bolo treba uskromniť *obzerancami* (Revúca a i.) a iba „slabší“ sa mohli napiť mlieka. Mäsité jedlo predstavovalo túžobne očakávanú hojnosť, slávnostnú požíveň tak trochu pripomínajúcu pradávne posvätné obety, z ktorých sa mäso rozdelilo medzi účastníkov obradu. V mnohých oblastiach nášho územia dávali tradičné veľkonočné jedlá posvätiť v chráme po vzkriesení alebo v nedeľu zavčas rána. No miestami si jedlo daktorí posvätili sami doma (Brodzany).

Názov *svätené* zahŕňal všetky jedlá požehnané v kostole a tvorili očakávanú sobotňajšiu večeru alebo veľkonočné raňajky. Na Záhorí pod názvom *svietené*, *sviečené*, *sviecení*, na širokom okolí Trnavy *svacenie*, severnejšie *svacenie* (napr. Dubovany), miestami aj na južnom strednom Slovensku *svetenuo* rozumelo sa najmä údené, plnené pečené mäso, plnky, rozličné tradičné pečivo, varené vajčička, dakde i klobása a slanina, vo vinohradníckych krajoch aj svätené víno. Miestami na východnom Slovensku popri všeobecnejšie rozšírenom názve podľa východného rítu *paska*, v Gemeri *packa*, používalo sa na tieto jedlá i pomenovanie *svocene* (Torysa), *šveceňina* (Dlhé nad Cirochou) a podobne akiste i inde. Všeobecnejší názov *veľkonočnuo jedivo* nachádzame v Prievdizi a na okolí, na južnom strednom Slovensku *veľkonočné edenia* (napr. Čelovec). Všetky v chráme posvätené jedlá sa označovali taktiež názvom *veľkonoční baránek* (Záhorie – Mokrá Háj), *veľkonoční baránok* (Bošany, Brodzany). Spomínané jedlá pod termín *konkaňina* zahŕňali v dolnotrenčianskej obci Bobot.

Z veľkonočných jedál označených hromadne názvom *svätené*, *pascha* i *veľkonoční baránek* pozornosť si zasluhujú pomenovania špeciálne na túto príležitosť pripraveného mäsa a koláča. Nezriedka tieto jedlá patrili medzi pokrmy používané aj cez iné výročné sviatky a pripravovali sa častejšie, ibaže sa nedávali posvätiť.

Tradičným veľkonočným mäsom vari na celom našom území bývala domáca údená šunka – na Záhorí aj *hiška* (Jablonové), v severovýchodných oblastiach *šoudra*, *švecena šoldra*. Miestami šunku nahrádzala lopatka (Pata, Brestovany a inde) alebo vôbec údené mäso. Z ostatných údenín sa konzumovala klobása a slanina. Typickým a so symbolikou veľkonočných sviatkov súvisiacim jedlom – mäsom bolo však pečené a zvyčajne plnené jahňa alebo kozľa, prvé predovšetkým v krajoch s tradičným ovčiarstvom. Podľa zvierata, z ktorého sa pripravilo mäso, volá sa i pokrm. Napr. *jahňa* (Dolná Súča, Sliače, Pavčina Lehota, Kvačany, Liptovské Revúce, Pukanec), *jähňa* (Černová), *jahňiatko* (Príbovce, Očová), *veľkonoční baránek* (Brodzany, Kvačany), *baránok* (Kozárovce, Hontianske Trstany, Sklabiná, Kremnica, Gemerská Poloma, Lovinobaňa), *baránek* (Liesek), *baraňec* (Lúčky, Liptovské Revúce, Kokava nad Rimavicou), *baranek* (Torysa, Veľký Šariš), *baraňok* (Muránska Dlhá Lúka), *baranča* (Dolná Strehová, Pavčina Lehota), *barančicina* (Kokava nad Rimavicou), *baranšecina* a *baraňina* (Revúca), *barančina* (Pavčina Lehota) a podobne aj inde.

V krajoch neovčiariských, ale aj u vrchárov bývalo plnené kozľa, *kozička* (Veľký Šariš), *kozläcina* (Revúca) alebo plnená telacina. Tieto druhy mäsa sa v poslednom čase všeobecne rozšírili a miestami sa preniesol na ne symbolický názov *baránek* (Sila), *beránok* (Prašice).

K spomenutým pokrmom patrí pečená plnka z vajec, žemiel a sekaného údeného mäsa, ktorá má tiež rozličné názvy. Na západnom Slovensku ju miestami označujú termínom *veľkonoční baránek* (Vaďovce), *sekaňica* (Skalica), aj s klobásou *sekaňie* (Chocholná, Veľčice), *veľkonočná nadzívka* (Madunice) alebo všelikde len *nadzívka*, *nadziévka*. Nemálo je rozšírený aj názov *baba*, *veľkonočná baba* (Zemianske Lieskové). Ešte pôstny čas aj pomenovaním pripomína bezmäsitá plnka *stracené kura* (napr. Doľany, Pavlice), miestami s názvom *beránok* (Prašice) – zrejme ho jedávali v sobotu do veľkonočného svitanie. Podobne pôstneho typu bol, či ešte je, východoslovenský *sirek* z vajec na okolí Gíraltoviec (Kuková, Sedlice), *vajcoví sirek* (Rozhanovce – tu chystávali aj *mesoví sirek*) a z vajec i mlieka okolo Prešova (Veľký Šariš,

Geralt), zo syra a vajec *syrač* (Dlhé nad Cirochou) a *brutka* z vajec (Závadka). Tzv. východoslovenská hrudka je veľmi rozšírená v celom Zemplíne a Šariši, nazýva sa *žolta brutka* alebo *žolti sir*. Je to veľmi populárne jedlo, ktoré sa pripravuje aj dnes. Ide o veľmi staré, tradičné veľkonočné jedlo aj ostatných karpatských národov vo východnej Európe. Na Veľkonočnú nedeľu sa dakde jedávala tradičná *vajcová omáčka* (Zemianske Lieskové).

Dávnejšie pravdepodobne na celom našom území pripravovali na Veľkú noc huspeninu z údených bravčových kožíek. Konzumovanie tohto jedla sa traduje na okolí Trnavy, uvádza ho jazykový materiál od Považskej Bystrice (Orlové), z okolia Žiliny (Nesluša, Mojš), ako *studenuo* (Lovinobaňa) a *studeno* (Kokava nad Rimavicou) z južného stredného Slovenska.

No na daktorých miestach nepripravovali na Veľkú noc nijaké zvláštnějšíe jedlá (napr. Ratkovo, Rimavská Píla), iba zavše vraj nadiali zajaca, čo bolo častejšie a nesviatočné jedivo (Lazy pod Makytou-Čertov), alebo ako na iné sviatky (Podhájska).

Pestrá škála názvov sa uplatňuje pri veľkonočnom pečive – koláčoch. Niektoré majú špeciálne veľkonočné pomenovanie, iným zasa len prívlastok – „veľkonočný“ dodáva sviatočný ráz, lebo ich pekávali aj pri iných významnejších príležitostiach, daktoré už patria medzi častejšie pripravované pečivo staršieho druhu.

Symbolika jari a Veľkej noci sa opäť hlási v názve *baránek* (Veľké Zálužie, Vrbové, Moravské Lieskové a inde), *baránok* (Kremnica), čo znamená neplnený jemný koláč upečený v hlinenej forme s reliéfom baránka, *baranček* (Sliače) je zasa v peci upečený koláč. Východný rítus poznal na severovýchodnom Slovensku koláč s názvom *paska* (Torysa, Lemešany, Dlhé nad Cirochou a inde), *paska z dzuru* (Šarišské Dravce), ako biely koláč (Rozhanovce), miestami s tvarohom (Veľký Šariš), s vajcom bývala *pasečka* (Lemešany).

Dakde sa dlho pekával starodávny koláč *veľkonočnej mrvám* (Čelovce), ktorý býval inde obradným pečivom na Vianoce a na svadbách.

Na strednom a východnom Slovensku sa ako veľkonočný koláč uplatňoval *kuchen* (napr. Muránska Dlhá Lúka, Očová, Revúca, Torysa) i *kuch* (Lemešany). Miestami sa pripravoval *bosman* (Ležiachov), tradičný koláč *materák*, *materáčik* s veľkými škvarkami (Hontianske Trstany), na západe *barches* (Orlové).

Na veľkonočný koláč bez plnky bol a dodnes je rozšírený názov *babofka* (Skalica), *brozénková babúfka* (Mokrý Háj), *baba* (Šterusy, Dolná Súča, Liesek a inde), *bačka* (Žakarovce) a *kugluf* na Záhorí (Borský Peter) i ostatnom juhozápadnom Slovensku.

Ako veľkonočný koláč pekávali niekde *okerúhli koláč* (Mojš), *bieu kouač* (Východná), no z viacerých miest západného aj stredného Slovenska sa získal všeobecný názov *koláč*, *kouáč* zavše s upresnením podľa plnky – *koláč makoví*, *orechoví* alebo jednoslovné pomenovanie *makovník*, *orechovník* (široké okolie Trnavy), *makouňik*, *lakvarouňik* (Černová). Formu koláča zachycujú názvy *kvaka* (Revúca), *zakručanuo makovo*, *lekvárovo* (Dolná Strehová), príp. *malí koláčik* (okolie Trnavy), *kouáček* (Záhorie), z ktorých si zasluhuje pozornosť *judášik*, *judášiki* (Prievidza), makom plnené malé koláčiky s vykrojenými dierkami ako očami, nosom a ústami. Na severnej Orave tradičným veľkonočným koláčom bývala miestami *buchta* (Oravská Polhora).

Vyskytovali sa alebo sa ešte udržiava tradícia pečenia rozličných druhov veľkonočného pečiva s rozmanitými názvami, napr. *šunkoví koláč* (Pavčina Lehota), *roški*, *ripki*, *bialoše* (Príbovce), *správne osúchi* s nátiarkou zo zemiakov a smotany – *správou* (Prašice), *oškvarkové osúchi* (Stráňavy), *báleški* s rozličnou plnkou – nátiarkou (okolie Trnavy) a pod.

Ak sa naostatok uvádza staré, zložením holej *babe* alebo *mrvánu* podobné pečivo *pleténka* (stredné Slovensko), *pletěňica* (Zemianske Lieskové), či veľkonočná *calta*, *caletka* (západné Slovensko) z troch-štyroch *pletencov*, *praménkov*, *šulancov* zvyčajne s hrozienkami, odôvodňuje to azda upotrebenie tohto častejšie pripravovaného sviatočného pečiva – na Veľkú noc sa jedlo s posväteným mäsom namiesto chleba, lebo ho tiež nosili na požehnanie jedál.

Vajíčko taktiež patrí medzi symboly nového života, jari a tvorí neodmysliteľnú súčasť tradičných veľkonočných jedál, konzumovaných najmä v sobotu večer a v nedeľu ráno. Pri jedení na tvrdo uvarených vajíčok sa zachoval miestami zvyk, podobný vianočnému pri jedení jablk. Na niekoľko kúskov pokrúpané svätené vajíčko si medzi sebou rozdelili členovia rodiny, čo malo znamenať, že pri blúdení sa spamätajú – v ťažkých chvíľach že si pomôžu. Zafarbené varené vajíčka sa vari nikde nepokladajú za veľkonočné jedlo, hoci ich ako podarúnek malí *šibačníci, šlabačkári, polievači* atď. napokon o deň-dva jednako zjedli.

V nárečovej slovnej zásobe získanej dotazníkmi LUDOVÉ JEDLÁ I PRÍPRAVA JEDÁL A ICH KONZUMOVANIE (Jazykovedný ústav Ľ. Štúra SAV) neuvádzajú sa špeciálne názvy veľkonočnej hostiny, na ktorej sa jedlo *svätené, pascha*, či *veľkonoční baránok*. V tomto prípade ide jednoducho o *večeru* na Bielu sobotu alebo *raňajky* na Veľkonočnú nedeľu. Podľa získaného materiálu veľkonočný *obed* na strednom Slovensku miestami označujú názvom *veľkonočná hostina* (napr. Prievidza, Mojš, Príbovce), na východe *veľkonočná hoscina* (Lemešany), na Záhorí *veľkonoční obied* a na južnom Pohroní (Kamenica) *veľkonoční obed*. No tento názov možno predpokladať na celom našom území.

Svojský druh i názov veľkonočného pohostenia zachycuje termín *oblievačková hostina* z južného stredného Slovenska (Čelovec), ktorá bývala na Veľkonočný pondelok dopoludnia a usporadúvali ju dievky mládencom v „*diovockom zrube*“. Asi podobným pohostením bolo *kúpacuo* (Muránska Dlhá Lúka).

V tomto príspevku sa uvádzajú mnohé, no akiste nie všetky tradičné veľkonočné jedlá a ich ľudové názvy, lebo zanikajú so starou generáciou a u mladšej upadajú do zabudnutia, hoci nepatria iba minulosti – v starej podobe a často už rozmanito pozmieňané zaplňujú bohaté veľkonočné stoly aj dnes. No nebolo by správne, ak by sme si cenili len ich konzumnú hodnotu, venujme im pozornosť aj ako dedičstvu hmotnej kultúry a bohatej slovnej zásoby národného jazyka našich predkov.

Z názvoslovía pracovných oldomášov a počastovaní

(1976, 21/8 a 21/9)

Staré sú zvyky oslavovania dobrých výsledkov najmä významnejších prác, ktoré rodine i spoločnosti zabezpečovali budúce dni či už poživňou, bývaním alebo dostatkom iných potrieb, dobytku krm atď. Oldomáše po skončení úspešných robôt, najmä však po kúpe a predaji, keď rukami zúčastnených stránok prechádzali peniaze, zaužívali sa natoľko, že často boli súčasťou ceny, ba uvádzali sa v kúpnopredajných zápisoch a zmluvách – nebodaj aby tento dobrý zvyk nezakapal a nasledujúce generácie sa neukrátili o jednu z radostí života. No tradované zvyky a obyčaje nepopustili dodnes zo svojich regúl, ibaže za prevratných zmien v našej spoločnosti daktoré oldomáše stratili opodstatnenie a ktoré si ho zachovali, prípadne vznikli s novou skutočnosťou, odbavujú sa o to blahobytnejšie. Okrem okázalejších oldomášov bývali a prekvitajú rozličné počastúny s nevyčerpatelným množstvom motívov a príležitostí. V tomto príspevku si všimneme ich názvoslovie pri rozličných súvislostiach.

Poľnohospodárstvo bolo odjakživa jedným z najzávažnejších zamestnaní nášho obyvateľstva. Zemi – živiteľke sa predovšetkým verilo, či už bola žirna alebo skúpa na úrodu, lebo zabezpečovala rodine obživu – dobrá vzbudila radosť, slabá obavy. No aspoň priemerná žatva sa oslávila po vyložení posledného snopa *na kríž, kopu, mandel* či *panáka* a pod. Zámožnejší

s vencom, skromnejší aj bez neho odbavili žatevný oldomáš. Pomenovanie slávnostnejšieho obeda alebo večere po skončení žatevných prác bolo na našom území najviac rozšírené vo forme *žatevní oldomáš* alebo len *oldomáš* vo viacerých nárečových variantoch, na Záhorí miestami i v Liptove, na južnom a východnom Slovensku *odomáš*, dakde *udomáš žencom* (Čelovce), *odomáš po žnivoch* i *hoscina* (Dlhé nad Cirochou). No príležitosť pohostenia po žatve sa najmä v Turci a Liptove označovala svojráznejšie názvami *ohrabník* (napr. Príbovce, Okoličné, Konská), *dokosač* (Lúčky pri Ružomberku), *dorobník* (Liptovské Sliače), *duorobník* (Kvačany). Tieto názvy pohostenia bezprostredne súvisia s pomenovaním práce, výsledky ktorej sa oslavujú, kým iba jednočlenný *oldomáš* i *dorobník* vzťahujú sa aj na iné príležitosti pri dokončení závažnejších prác, prípadne dajakého podnikania. Bezprostredný súvis práce s jej oslavou prejavuje sa taktiež v názve *dožínki* (Opatová, Račice, Prievidza, Bošany, Háj, Sklabiná atď.), *dožínkã* (Kokava nad Rimavicou), prípadne *obžínki*. V súčasnosti všeobecne zaužívaný názov obecných, celonárodných osláv skončenia žatvy a mlatby – dožínky je oživené toto staré pomenovanie.

Skosené a zvezené obilie (na poslednú fúru sa zastokla zelená halúzka – motív na oldomáš, Brestovany) sa mlátilo – dávnejšie šliapalo statkom alebo po poľných robotách a cez zimu cepami, neskôr strojmi na rozličnej technickej úrovni. Aj skončenie mlatby sa oslavovalo oldomášom. Na prevažnej časti nášho územia to bol *oldomáš*, *odomáš*, *odomáš*, na juhu i *udomáš mlacom*, *udomáš na mašinuvačku* (Čelovce), *udomáš* alebo *hostina* (Kokava nad Rimavicou), na východe *odomáš po mlaceňu* (Lemešany). Svojrázne názvy tohto pohostenia sa zachovali miestami na západnom Slovensku, napr. *homola* (Dolná Súča, Opatová, Dubnica nad Váhom) a v stredoslovenskej oblasti ako *omlatník* (Sklabiná, Príbovce, Okoličné), *domlatník* (Černová, Lúčky, Liptovské Sliače, Kvačany, Konská, Muránska Dlhá Lúka). Teda z názvu dokončenej práce vyplýva i pomenovanie jej oslavy.

Ženci na panstvách a u gazdov za výžinok mávali *vížinkárski oldomáš* (okolie Trnavy), ktorí sa vracali domov, zapíjali *vížinkárske* (Dolná Súča), podobne i *vymlat* (Dlhé nad Cirochou) a *obabranej haluške* (Čelovce) sa oslavovali po návrate so zárobkom zo žatvy alebo repy.

Názvom práce je motivované aj pomenovanie oldomáša po vykopaní zemiakov, životne dôležitej plodiny najmä na strednom Slovensku, kde vtedy bývala *vikopáuka* (Sklabiná), *duokopek* (Mojš), *dokopávník* (Príbovce), *dokopáč* (Lúčky), *dokopník* (Černová, Liptovské Sliače, Muránska Dlhá Lúka), *krumplovej udomáš* (Čelovce). Ak aj v iných oblastiach zachovávajú tento zvyk, tak ho označujú *oldomášom* vo všetkých nárečových variantoch.

Podobne roboty okolo sena a mládze, otavy mali veľký význam. Na okolí Trnavy sa po skosení, zložení a zvezení urbárskeho sena zapíjal *oldomáš* (napr. Brestovany) a podobne akiste aj inde. No z pôvodných názvov tohto počastovania nárečové materiály (Kartotéka SSN v Jazykovednom ústave Ľ. Štúra SAV) zachycujú veľmi málo, napr. *otavník* (Muránska Dlhá Lúka) ako pomenovanie oldomáša po zhrabaní otavy. Po zvezení krmovín zachovávajú dakde *zvážačke*, *zvážačkovej udomáš* (Čelovce).

Vo vinohradníckych krajoch najmä u väčších vinohradníkov, ktorí zamestnávali tovarichárov, odbavúval sa oldomáš po „zelených robotách“ alebo keď sa dakde ešte *zavíraja hora* (Mokrý Háj), no a najmä po obaračkách. Tento *odomáš*, *odomáš*, *aldamáš*, *oldomáš*, *audomáš* (Stredné Plachtince), *udomáš* (Hont), *pohosteňia* (Žemberovce) atď. vyvrcholil na celoobecnej slávnosti zvanej *vinobraňicka zábava* (Skalica), *vinobraňi* či *hroznová muzika* (Mokrý Háj), *obiračková zábava* (Bernolákovo), *oberačková zábava* (Topoľčianky, Kozárovce, Plavé Vozokany a i.), novšie *obiračkové slavnosci* (Vajnory), *oberačkoví tañec* (Veľký Ďur, Podlužany), *vinobrnska zabava* (Sečovce), *vinobrnski odomáš* (Vinné), *siretibal* (Novosad) a pod. V obaračkovom čase sa jedla baranina (Pukanec), v malokarpatskej oblasti a na okolí Trnavy husacina a slané *báleše*, osúchy. V nitrianskej oblasti (Nitra, Súľovce a inde) sa na oldomáš varil guláš zo škoa.

Miestami (napr. Brestovany) urobili si oldomáš – *trachtu* po obaračkách i obecné strážne orgány – *hájnik*, *perek*, *armenníci* – za hájne od stráženia viníc.

Na túto príležitosť bol poruke už *reznúci* mušt s rozličnými názvami. Na celom našom vinohradníckom území je najviac rozšírený názov *burčák*, *burčiak*, *burčak* a popri ňom sa používajú aj iné pomenovania ako *štipkavi mušt*, *rezní mušt*, *bapské víno*, *reské víno*, *štiplavuo víno*, *štipkáč* (Sebechleby), *rampáš* (okolie Bratislavy), *rezák* (Mokrý Háj, Pata, Veľké Zálužie), *karcoš* (Topoľčianky). Ak sa obecný oldomaš odbavoval neskôr, dalo sa už piť dokvášajúce sa a na pitie súce víno, ktoré má taktiež viacero názvov. Najčastejšie sa preň opäť vyskytuje pomenovanie *burčák*, *burčiak*, *burčak*, *rampáš* (okolie Bratislavy, Doľany, Zlaté Moravce), *rám্পáš* (napr. Dolná Strehová), *rapáš* (Bučany), *rezák* (Plavé Vozokany), *reské víno*, *rezovitó*, *štipkavuo víno* (Hontianske Tesáre), *chlapské víno* (Bučany), *mladé*, *mladó víno*, *hotové*, *vikislé víno*, *nove*, *perve*, *vikisli víno* ap.

Víno sa zo suda do džbánov, fliaš alebo priamo do pohárikov ťahalo riadom vyrobeným zo špeciálnej vinohradníckej tekyvice, čo sa odráža i v najrozšírenejšom jeho názve *tekva*, *tekvica*, *tekvička*, *tekuška*, *dziňnarka* (Čerhov), podobne i *palacka* (napr. Brestovany), *grgana*, *grganka* (stredné Považie), popritom aj *butela* (Bučany, Hlohovec), ďalej *krokvica*, *krokvička* (okolie Topoľčian) a smerom na východ aj *lopov*, *pipa* (Lemešany). Po prevrate začal nadobúdať prevahu sklený riad, na juhozápadnom území nazývaný *hever*, *hevír*, *hevier* i *taháč* (Lukáčovce), *zlodej* (Moravské Lieskové, Opatová), *butela*, *trupka* (Zemianske Lieskové). V severnejších stredných oblastiach sa uplatnil aj názov starého náradia pomenovaním *tekvica*, *tekvička*, *krokvica*, *krokvička* zavše so spresnením *sklená*. Miestami sa popri tom hovorí *salavár* (Sučany) a rozšírené je aj pomenovanie *lopov*, *lopou*, *lopó*, ktoré prevláda v južných vinohradníckych obciach a na východe. Názov *koštír*, *koštúr*, *koštár*, *košter* sa vyskytuje na Záhorí a v jeho susedstve, ba nájdeme ho i v Gemeri vo forme *koštúr* (Muránska Dlhá Lúka).

Po uctení nového chleba, zemiakov, krmu, nového vína oslavovalo sa aj zásobenie kuchyne masťou a mäsom. Dodnes je populárna hostina po zaklatí brava s pestrým názvoslovím. Na západnom Slovensku je rozšírený názov *karmina* (Záhorie, Myjava, okolie Trnavy), popri ňom i *kar* (Stará Turá, Brodzany, Valaská Belá, Prievidza), *zabíjačkoví kar* (Prievidza), *svinskí tanec* (Trakovice), *zátanec* (Modra, Čataj, Pavlice, Brestovany), v Turci *zajtaňec*, *svinská svadba* (Lamač), *bravčové hodi* (Mojš). Na celom našom území často nachádzame pomenovanie *zabíjačka*, *zabíjačka*, alebo *zabíjačkové hodi* (Prievidza), *zabíjačková večera* (Pukanec) či *zabíjškóvá vešera* (Kokava nad Rimavicou), *zabíjačková hostina* (Celovce), prípadne iba *hostina* (Podhájska), *hoscina* (Dlhá Lúka). *Zakálačku* odbavujú v Turci a Liptove, v Gemeri *zakálačku*. No aj zo západného územia je doklad *zakálačková večera* (Dolná Súča), kde sa táto hostina volá i *kotná večera* (Bobot). Na východnom Slovensku zakálačkovú karmínu nazývajú často prevzatým *disnotor* (napr. Veľký Šariš, Lemešany) popri *zabíjačka*, *zakálačka*, na ktoré pozývajú hosťa formulou, aby prišiel *šviňí chvost trimac*. Inde (napr. v Prievidzi) zasa pokladajú zakálačku a hostinu po nej za úspešné, keď *sa fšetki klučki masné*.

Človek i ním zhromaždené živobytie potrebovali súce prístrešie, ktorým je zvyčajne bývanie, dom – jedna zo základných podmienok usporiadaného života rodiny a spoločnosti. Netreba sa preto ani čudovať, že stavbu domu, znamenajúcu popri starostiach aj radosť, sprevádzajú dodnes viaceré oslavnejšie chvíle. V minulosti bývalo priam obradom polozenie základov nového domu. Kladenie rozličných ochranných predmetov do „hniezda“ – základov nazývalo sa *vražba* a zápitok tohto obradu bolo *priepitnuo základovo* (Ábelová). Pri začatí stavby sa dakde oslávilo *základnuo* (Háj). Inde zapili hneď prvú tehlu položenú do základov, čo nazývali *fundamentovo* (Sklabiná). Miestami až dokončenie základov oslávili ako *prahovo* (Dolná Strehová). So zvykmi zaniklo aj pomenovanie tohto prvého starobylého počastovania pri stavbe domu.

Najrozšírenejším pohostením pri stavbe domu je oslávenie dokončenia, vytiahnutia múrov – *glajcha* (západné i stredné Slovensko), *glājcha* (Kokava nad Rimavicou), príp. *lajchové*, *glajchové* (Opatová), *glajchovo* (Dolná Strehová), *glajchovuo* (Sklabiná), *perovuo* (Pukanec), *oldomáš* (Súlovce, Prievidza a inde), keď sa na múry vystavilo *pero*, *viecha* – ozdobený stromček.

Završenie podstatných prác na novom dome mávali v rukách tesári a teda i krov sa spevnil opäť oldomášom, dakde i viacnásobným. Tak sa zapíjal *udomáš na veňiec, na rohe a late, na pošubänia* (Čelovce), tiež *na pokrejdu* (Dlhé nad Cirochou), bývalo *rohovuo* (Kokava nad Rimavicou), na východnom Slovensku sa dakde vravelo *poladz vinek* (Lemešany). Miestami tesári pili *jalče* (Hrašovník), inde bolo *potraktuvanie* pri vyvesení *chvojki* (Ležiacov), *viéchové* (Dolná Súča), čo súviselo s vystavením ozdobeného stromčeka na dohotovený krov. Niekde mali na toto pohostenie názov *vrchovuo* (Sklabiná), *stavaná hostina* (okolie Kremnice) alebo ho označovali všeobecnejším *hoscina* (Mojš), *dorobňík* (Liptovské Sliacé) a na veľkej časti nášho územia predovšetkým známym názvom *oldomáš, oľdomáš, udomáš, aldomáš* atď., najmä ak sa naostatok naraz oslávili či zadupľovali všetky spomínané stavebné práce. Pravda, nasledovalo potom ešte niekoľko pohostení až do úplného zakončenia stavby, ba i po ňom sa oslávila rozličnými „posviackami“ a návštevami.

Ako sme sa presvedčili, prevzaté slovo oldomáš a jeho nárečové varianty majú širokú platnosť, no v konkrétnych prípadoch mu neraz viacej ako rovnocenne konkurujú staré, pôvodné domáce názvy pohostenia pri istých okolnostiach a príležitostiach, ale završenie kúpy či predaja nehnuteľného i hnuťelného majetku, najmä dobytká znamenal vari na celom našom území *oldomáš, oldomaš, odomáš, odomaš, aldamaš, oľdomáš, udomáš* atď. Už v dávnejšej minulosti kompetentné úrady či vrchnosti akiste za určitý poplatok vydávali kupcovi písomné svedectvo, že uvedený majetok získal riadnou kúpou a nie ináč – krádeže sa neraz trestali aj smrťou. Zúčastnené stránky predaj a kúpu oslávili, zapili, ako bolo zvykom pri skončení závažnejšej práce alebo podnikania. Platenie oldomáša sa zvyčajne dohodlo pri zjednaní ceny. Pri kúpe alebo predaji statku sa to vybavilo na jarmoku, ak prišiel za tovarom kupec do domu – doma. V oboch prípadoch pohostenie tvorili zväčša nápoje, na jarmokoch býval i výber typických jedál a v domácnostiach sa už vždy čosi našlo na zájedok – hoc len posolený chlieb, za košík orechov alebo čo mala gazdiná poruke. Dakde alebo podľa dojednania oldomáš „na dobrú kúpu alebo predaj“ platil kupujúci, inde predávajúci, prípadne obaja napoly. Hovorilo sa aj *zapíjad' jarmočnuo* (Konská), *pid' jarmečkárske* (Dolná Súča).

V súvislosti s kúpou, predajom a oldomášom jestvovali však aj tradované názvy doplnku zjednanej ceny, čo mohlo byť pôvodným pomenovaním patričného oldomáša, lenže časom nadobudlo druhotný význam. Na západnom Slovensku pri predaji koní dostal od kupca statok opatrujúci paholok alebo syn predávajúceho menšiu sumu tzv. *kopitové* (Dubnica), *chvístové* (okolie Trnavy, Opatová, Bošany), *ocasně* (Záhorie) a pri predaji rožného statku *rohové*. Ba podobná odmena sa ušla služobnej dievke alebo i gazdinej, ak ošípanú opatrovala sama. No s jarmokmi a kupčením niekdajšieho typu zakapala alebo dožíva aj táto terminológia.

Priam ženskými oldomášmi boli pohostenia na skončenie priadok a páračiek peria. A keďže gazdiná chystala pre gazdiné – v podstate tiež kuchárky – musela pripraviť skutočne dobroty, aby neostala v hanbe. Na týchto oldomášoch najmä priposledku bývali koláče, pampúchy, rozmanito pripravené mäso, varené víno, sladká pálenka a kadečo iné, ba naostatok zavše miestami aj tanec s dajakou muzikou. Na pomenovanie spomenutých pohostení sa opäť a často používal výraz *oldomáš* vo všetkých nárečových podobách na celom našom území. No popri ňom zachovali sa aj domáce názvy. Pri dokončení priadok sa dávnejšie odbavovalo i pohostenie *priadočňica* (Príbovce), *opratki* (Háj), *dopradžník* (Konská), *priadená hostina* (okolie Kremnice), alebo iba *hostina* (Kokava nad Rimavicou), inde *lepeňica* (Kunov, Muránska Dlhá Lúka), *lepňúke, klinčoke* (Čelovce), *lakoda* (Lapáš), *derele* (Víglaš).

Páračky prežili priadky a na dedinách trvajú dodnes, lebo *husacé perí šeko zmerí* a zahreje v perine. Pohostenie pri ich ukončení sa na veľkej časti nášho územia opäť označuje názvom *oldomáš*, prípadne *péroví oldomáš* (Pata), *drápačkovi oldomáš* (Brestovany a inde), *páračkovej udomáš* i *kukuričnej udomáš* (Čelovce), na ktorom sa ženy hostili najmä varenou osladenou a maslom poliatou kukuricou s makom. Inde sa zachovali názvy *dopárački* (Konská), *dodrapki* (Mojš), *drapačkové pohostenie* (Dolná Súča), *páračková hostina* alebo len *hostina* (Kokava

nad Rimavicou), prípadne *pint* (Radimov, Kunov), všeobecnejšie *trakta* (Pečenice, Pukanec, Ležiachov), *traktír* (Muránska Dlhá Lúka) atď.

Akiste bývali dakde oldomáše aj po hrubom spracovaní konopí, čo naznačuje údaj *hostina* (Kokava nad Rimavicou) po otrepaní konopí.

Výlučne chlupskými oldomášmi boli príležitosti zapíjania zmeny obecných funkcií, voľby obecných sluhov, skončenie furmanských, rubárskych prác, návrat z pltnice, paše a pod. Tieto počastovania sa *zapíjali*, *propíjali*, *zaharťovali* zvyčajne v krčme, kde im pálenku nalieval krčmár do sklenených fľaštičiek s vysokým hrdlom. Aj spomínaná nádobka rozmanitej veľkosti mala pestré názvoslovie. Na Záhorí aj na východe ju volali *komínek*, *komínek* (Lemešany), na juhozápadnom i strednom Slovensku bolo dosť rozšírené pomenovanie *flaštička*, *flaštička*, popri tom napr. aj *grajcárka* (Madunice), *pištolka* (Pata), *kačací krk* (Lovčice), *pišinka* (Bučany), *verdunek* (Sila, Veľké Zálužie), *šturták* (Mnešice), *žajdlík*, *žarlík* (Dolná Súča), *žallík*, *polžallík*, *džumbalka* (Opatová). Územne rozšírený bol názov *sklenka*, *sklienka*, *skleňička*, *skleňiška*, podobne *mérka*, *mírka*, *mierka*; zriedkavejšie pomenovania *zasa štvrták* a *zuska* (Prašice), *kvaterka* (Ratkovo) v Liptove *rompel*, *rumplík*, *pourumplík*. Zaujímavé, hoci menej rozšírené boli názvy *pitka* (Príbovce), *pijanka* (Lovinobaňa), *pijačka* (Čelovce), *pentlík* (Sklabiná), *pištala* (Pukanec), *luoňik* (Horná Strehová), *cieuňik* (Kokava nad Rimavicou), *porcijka* (Gemerská Poloma, Rozhanovce) a pod.

Rozšírený bol častúnok pri odstupovaní a nastupovaní richtára do funkcie. Odstupujúci richtár hradieval tzv. *odstupné* (Doľany, Dolná Súča, Orlové a inde), *octupnuo* (Kokava nad Rimavicou), *octupny* (Dlhé nad Cirochou), *vístupnuo* (Račice), *otchodne* (Lemešany), *rozlučné* (Orlové), *rozlučkovno* (Černová) a *oldomáš*, *oldomáš*, *odomáš*, *odomaš* vari na celom našom území, čomu sa vravelo aj *oldomáš čertovi na bodzogán* (Podhájska), *pid' oldomáš na richtára* (Opatová), *prepíjad' richtára* (Lapáš, Račice, Príbovce) i *prepíjad' richtárstvo* (Príbovce) a pilo sa *na otchot* (Ležiachov).

Novému richtárovi sa tiež patrilo *trachtuvat*, *traktovať*, *hosteť*, *počastovať*, *počestovac*, *uctiť*, *pouscic*, *pobečelovac* výborníkov a popredných občanov pálenkou, čo sa volalo *prípovedné*, *prípovenné* (západné Slovensko), *prípovednuo* (Sklabiná, Iľanovo) i *prístupné* (Doľany, Sklabiná), *prístupnuo* (Kokava nad Rimavicou), *prístupny* (Dlhá nad Cirochou), *priskočné* (Návojevce, Bošany), *nástupné* (Dolná Súča), *prichodne* (Lemešany). Výnimočný názov tohto počastovania je *kotrzina* (Pata). Na Záhorí týmto slovom označovali staré, šlachovité a nevzhľadné mäso – teda zapíjal sa vlastne odchod starého richtára. Miestami sa nový richtár alebo urbársky gazda *vimiénal* (Dolná Súča), pilo sa *chitanuo* (Lovinobaňa), alebo *na úrad* (Ležiachov), prípadne *zapíjala sa palica* (Muránska Dlhá Lúka), Dakde obaja richtári odbavili traktu jedným vrzom, spoločne a kde sa dalo, trovy znášala obecná kasa na konto „item strávilo sa“. Toto počastovanie sa nazývalo *trachta* (Myjava), *úranni odomáš* (Dolná Súča) a pilo sa *úrackuo* (Čelovce), *prepitne* (Torysa), *na počesnu* (Šarišské Dravce).

Podobného rázu bývali častúanky obecnej správy, napr. keď sa po Novom roku *rácie odávali* (Černová) alebo *skladali ročné počti*. Tieto dobré staré zvyky si zachovali aktuálnosť v obecných správach dodnes ako oldomáš, napr. po výročnej schôdzi JRD a pod.

Po zvolení hlavy obce nasledovalo volenie obecných sluhov (hlásnika, bubeníka, pastierov atď.) spojené taktiež s častovaním – obec ich platila, teda si chcela za to i vypiť. Odstupujúci sluha dával *višlužné* (Dolná Súča), *octupné* (Orlové). Nastupujúci platil zase *prístupné* (Kostoľšte), *prípovedné* (Pavlice, Doľany a inde) – a to i u gazdov. Počastovaniu pri takýchto voľbách sa dakde vravelo *popíjat buzogán* (Hlboké), inde chlapi radi *chodili na pavla* – voľbu obecných sluhov 25. januára (obrátenie Pavla), keď sa pilo ako *pavlovuo* (Ratkovo) a *dirävuo* (Kokava nad Rimavicou) pri zjednávaní sluhov. O čosi bohatšie sú doklady názvov počastovačiek súvisiacich s voľbou pastierov a pasením statkov, najmä oviec. Pri voľbe pastierov na Jozefa sa *pilo na zuosip* (Konská), zvolení častovali pálenkou, podobná obyčaj bolo *pavlovuo* (Ratková). Na rozlúčku s dedinou sa dakde zachovávalo *vihmanuo*, keď sa išiel statok pásť

(Liptovské Sliache). *Hosťinou* sa oslávilo zase strihanie oviec (Kokava nad Rimavicou), inde pri tejto príležitosti býval *strebačkovej udomáš* či *strebačke* (Čelovce). No skončenie pasenia a návrat domov poskytovali najväčšiu príležitosť na oldomáš, ktorý dakde nazývali *rosadz* (Černová, Liptovské Sliache), *dopásovo* (Muránska Dlhá Lúka), inde *košaruvaňia* (Čelovce) po dohnaní oviec na zimovisko, *demitrouka* (Kokava nad Rimavicou) po skončení pasenia i odchode sluhov pričom *demitrovaťi* znamenalo zapíjať túto príležitosť. Všeobecný názov tohto pohostenia *oldomáš* (Mojš), *odomaš* (Lemešany) sa taktiež uplatnil. Západoslovenské *marcínské* (napr. Brestovany) znamenalo obdarovanie obecného pastiera, keď na Martina roznášal po gazdoch dubové halúzky, za čo si v rodine odbavil oldomáš na skončenie pasenia statku.

Aj devorubači mávali svoje časúnkové príležitosti, dakde aj každú sobotu pri výplate – tzv. *sobotáľija* (Konská), inde po skončení istých prác, napr. *cajchovné* (Dolná Súča) pri značovaní stromov na vyťatie a *sáhovské* zasa devorubači *sáhári*, *šajtovskej udomáš* (Čelovce) chlapi *šajtári* píliaci drevo na siahovicu. *Vrchovuo* (Bacúch), *vrchovo* (Muránska Dlhá Lúka) sa oslavovalo po skončení rubárskych prác a návrate z hôr. Rovnakú príležitosť označovali názvy *hosťina* (Kokava nad Rimavicou), *odomáš* (Černová), a čosi podobné aj *rachunek* (Lemešany).

O furmanských zápitkoch, ktorých bývalo akiste viacej, hovorí termín *fúrovuo* (Liptovské Sliache) po výplate diskrecií za vozenie dreva. Pltníci vydržovali *hosťinu* (Lúčky pri Ružomberku), keď im faktor *delil nájmí*, inde zase mali *ročitú hosťinu* pltníkov doma (Černová) v poslednom týždni roka. Okrem toho vďačnou príležitosťou na častovanie bývalo *krštenia* prvý raz sa zúčastňujúcich pltníkov na pltnici, zavše vraj prepili aj celú cestu.

Oldomáš sa pöu i pri spísaní kontraktu robotníckeho gazdu so sezónnymi robotníkmi (Prievidza). Aj po prepustení z učňovstva musel šuhaj vydržiavať *oldomáš* (Prievidza).

Z nepreberného množstva príležitostí na oldomáš možno ešte spomenúť odchod do služby, na zárobky, na vojenčinu, do sveta, čo sa nemohlo zaobiť bez počastovania. Také boli napr. *otpráuke* do služby (Lovinobaňa), *rozlúčka* (okolie Trnavy), *rozlúčkovo* (Veľký Šariš), *otchodna*, *roschodna* (Lemešany). Najmä odchod regrútov a ich rozlúčka s najbližšími a vrstovníkmi sa odzrkadľuje v rozmanitých názvoch počastovania. Doktoré názvy sú staršie, zväčša však novšieho pôvodu, napr. *otchodné* (Kostolište), *rozlúčkové* (Pavlice, Myjava), *rozlúčkovo* (Prievidza), *regrúcké* (Dolná Súča, Orlové), *regrúckuo* (Čelovce, Muránska Dlhá Lúka), *rozlúčka* (Liptov, dolné Považie, okolie Trnavy), *rozlúčka s cibílo* (Brodzany, Bošany), *regrúcka rozlúčka* (Zemianske Lieskové), *lúčení* (Doľany). Inde sa pil *regrút* (Príbovce), pilo sa *na rozlúčku* (Liptovské Revúce), pričom sa pila *regrúckia* (Revúca), *regrúcka palenka* (Rozhanovce). Podobné popíjanie znamenalo *regrútske* (Spišský Štvrtok, Lemešany) a všeobecnejšie *vipráuke* (Lovinobaňa).

Pri návrate z vojenskej prezenčnej služby sa pilo *na cibí*, doma *príchodné* (Kostolište), *prichodna* (Lemešany) a podobne vari všade. Oslava návratu zo zárobkov sa nazývala napr. u drotárov *obárance* (Kolárovice), u iných *na stretnuce* (Veľký Šariš), podomoví obchodníci po príchode domov *rozmiénali drobné* v krčme (Dolná Súča), tovariš po návrate z vandrovky s *vandrpúchom* vydržieval *privítaňia* (Prievidza) a zapíjať *stretnući*, *stretnutie*, *stretnuťia*, *stretnuce* so starým priateľom alebo spoluobojovníkom bývalo a ešte je všade zvykom.

Podobne sa nezaobišlo bez dajakej trakty prijímanie nových členov do kolektívu, keď sa zapíjalo *prískočné*, *prístupné*. Najmä priberanie medzi mládencov či parobkov sa kedysi dôsledne zachovávalo aj s rozličnými obradmi. Niekde sa to nazývalo *krstenové*, pričom noví členovia boli *krstenci* (Dolná Súča) a akt prijatia *krst*. Pri takejto príležitosti sa na východe píjala *paropska palenka* (napr. Spišský Štvrtok, Lemešany). Pri vychádzaní z obecnej školy a konfirmácii usporadúvali miestami *mláďenskú hosťinu* a *dievočkú hosťinu* (Čelovce). Ako sme videli, aj pltníci odbavovali *krštenia*, *krst* a pritom pili *krstovuo* (Pohronie). Pristáhovalec do obce dával novým spoluobčanom *prístupnuo* (Háj).

Kto mal mena, narodeniny, *vimínal sa*, *vimiénav sa* (okolie Trnavy) príp. dával *vinšovničke* (Dolná Súča), počastoval blízkych a priateľov. Zmierujúci sa hnevníci zapíjali zase *mernuo*

(napr. Liptovské Sliache, Čelovce), *merné* (okolie Trnavy) a pod. Zaujímavú zámienku na ovlázenie hrdiel si našli vrchárky – po odchode drevorubačov a uhliarov do hôr zapíjali *žiaľnuo* (napr. Čierny Balog).

Bývali a ešte dodnes sa využívajú rozličné príležitosti na počastovanie a zápitky, napr. *nálezne*, *perťu*, stávky, dohodenie zárobku, píjalo sa i pije *na guráž*, kedysi *kortešové* atď., keď už nespomíname rodinné príležitosti.

Nemálo názvov a pomenovaní rozličných oldomášov a počastovaní sme uviedli, no akiste je ich ešte viac. Niektoré zanikli, iné vznikajú – oboje sú však tak trochu aj históriou života, hospodárskej a spoločenskej úrovne mnohých generácií pred nami či v našej súčasnosti.

Koleda názvov tradičných vianočných jedál

(1976, 21/12)

Na Vianoce sa každoročne prihlasujú zdedené tradície vo zvykoch i pokrmoch. Pradáva oslava zimného slnovratu a vítanie nového roka z hojných ešte zásob leta i jesene – na Vianoce po gágorce – spája v sebe niekdajší pohanský rituál s novšou kresťanskou kultúrou, dodávajúcou starému kultu neraz iba novší šat. Z vianočných dní zvykmi, jedlami aj názvoslovím vyniká Štedrý večer, ktorý nemá v roku obdoby pre jedinečný rituál a neopakovateľné citové zážitky, vyplývajúce z nezvyčajnosti štedrovečernej hostiny podľa možnosti v úplnom rodinnom kruhu.

Pôvodnú hojnosť jedál v tento výnimočný večer roka naznačuje už sám názov štedrovečernej hostiny – *štedrá večera*, na západnom Slovensku *ščedrá večera* popri *ščedrovečerná večera* (Pavlice, Doľany, Dolná Súča a i.), na stredoslovenskom území taktiež *štedrá večera* i *štedrovečerná večera* (napr. Pukanec), *štedrovešárna večera* (Kokava nad Rimavicou), *štedrovešerná večera* (Rozložná), *štedrovečerná hostina* (Príbovce a i.) aj tam, kde Vianoce oslavujú pod názvom Hody, čiže hodovaním (Lúčky pri Ružomberku, Černová atď.). Podobne sa odبavuje *kračúnska večera* (napr. Čelovce) a na východe nášho územia *večera na Viliju*, *Vilija* (Plechotice), u východného rítu *sviata večera*. Pravda, vplyvom kresťanstva sa na Štedrý deň dodržiaval prísny pôst, ba i večera bývala bezmäsitá, evanjelici si však zachovali asi z pôvodnejšej obyčaje požívanie mäsa – klobásu v kapustnici. Pôstnosť štedrej večere sa kde-tu odráža i v názve ako *pvosná večera* (napr. Muránska Dlhá Lúka) alebo v pomenovaní *pvosnej stuou* (Čelovce), ktoré dosvetľujú výber štedrovečerných jedál. Pravdaže, gazdiné pripravili pokrmy na celé sviatky, lenže tradičný rituál či presne a prísne tradovaný zvyk ich nedovoľoval konzumovať všetky a jedli sa až v nasledujúce dni ako *kračúnska poživem* (Čelovce). Na sviatky sa vraj nachystalo *dzevedz jedlou* (Vyšný Hrušov).

Keď sa splnil pokoleniami tradovaný rituál a predniesol vianočný vinš, nasledovala štedrá večera, pri ktorej sa jedávali isté tradičné pokrmy v určitom poradí. Etnograf dr. M. MARKUŠ, vari najlepší znalec tradičnej stravy nášho ľudu a autor mnohých príspevkov na túto tému v našom časopise, uvádza v práci OBRADNÉ JEDLÁ VIANOČNÉHO STOLA (VAZ 15, 1970, s. 272) pomerne ustálené poradie podávania štedrovečerných jedál: nápoje na prípitok, oblátky s medom i cesnakom, kapustnica, strukoviny, kašovité jedlá, opekance alebo lokše, koláče, vianočný chlieb, cestoviny, rozličné ovocie a pred ním novšie kapor. V podstate podobné, príp. kde-tu obmenené poradie vyplýva aj z materiálov získaných pomocou dotazníka LUDOVÉ JEDLÁ (nárečové oddelenie Jazykovedného ústavu Ľ. Štúra SAV).

Na vianočný prípitok sa zväčša pripravovala sladká pálenka s prísadou škoric, klinčekov, medu či karamelu, vše aj s masťou – na mnohých miestach s aktualizovanými názvami ako

kračun (napr. Trhovište), *vánočné pálené* (okolie Trnavy, Bojničky a i.) alebo iba *vianočnuo* (Kamenica nad Hronom, Lovinobaňa), *Ježiškové pálené* (okolie Trnavy, Bojničky atď.) alebo len *ježiškové* (Pavlice, Brestovany, Bojničky, Madunice, Myjava a i.), *ježiškovuo* (Lovinobaňa). Podobné bolo *zamadovené pálené* (Lapáš), *madové* (Myjava, Veľké Zálužie), *briate pálené* (Zemianske Lieskové) alebo iba *briate* (Myjava, Bošany, Brodzany a i.), *hraté* (Moravské Lieskové), *hráto* (Sila), *briato* (Turiec), *hräto* (Kokava nad Rimavicou), *briatuo* (Považská Bystrica, Račice, Nitrícia, Prievidza, Sklabinä); taktiež *slatké pálené* (okolie Trnavy, Bojničky), *slatkuo pálenuo* (Čajkov), príp. len *páleno* (Prašice), *pálenuo* (Kokava nad Rimavicou). Na východe tento nápoj volali *hrata palenka* (Plavnica, Spišský Štvrtok, Lemešany) alebo len *hrata* (Rozhanovce, Lemešany), *briata* (Konská), *hräta* (Gemery, Oravská Polhora), podobne *varená palenka* so škoricou (Liesek), *horka palenka* (Dlhé nad Cirochou), *palenka na cukre* (Černová), aktualizované *viljiova palenka* (Zlatá Baňa) alebo iba *palenka* (Šarišské Dravce) a pod.

Miestami štedrovečerný nápoj tvorilo *vánočné víno* s korením a škoricou (Veľké Rovné), príp. aj čaj, *teja* (napr. Lapáš a i.).

Éšte donedávna neodmysliteľným štedrovečerným jedlom bývali oblatky, na západnom Slovensku *oplatki*, *voplatki* (Oravská Polhora), na strednom území *oblatki*, *oblätki*, *oplatke* (Čajkov), *kračúnske oblätke* (Čelovce), *oblätke* (Hont), podľa východného rítu *oštijsa*. V tomto prípade by sa spájal prototyp pradávneho (antického) nekysnutého chleba s kresťanskou bohoslužobnou reáliou – no jednako oblätky zdajú sa novším chodom na stole ľudu, do začiatku nášho storočia ich väčšinou pripravovali dedinskí rectori, čo spájali s vyberaním surovín a potom odmeny za ne. Oblätky si nezachovali sakrálnu náplň, ale stali sa skôr mimoriadnym jemným sviatočným pečivom s nanášaním medu a dakde i cesnaku. Posunutie oblätok medzi akési zákusky dosvedčuje aj ich stočená forma s názvom *trúbelki*, ba aj ich zastúpenie medzi jedlami pre statky.

Štedrovečerné polievky patrili k jedlám, ktoré sa dostávali na stôl aj inokedy cez rok a často v tej istej alebo podobnej úprave. Na Štedrý večer najrozšírenejšia bývala kapustnica so sušenými hubami alebo sušeným ovocím, u evanjelikov aj s klobásou, mala viacero pomerne podobných názvov: *kapusnica* (Dolany, Kostolné), *kapusnica* vari na celom strednom Slovensku, *štedrovečerná kapusnica* (Veľké Rovné), *hríbová kapusnica* (Prašice) alebo iba *kapusta* (Opátová nad Váhom, Sklabinä, Šipice), *hríbová kapusta* (Čajkov), *kislá kapusta* (Dolná Strehová, Kokava nad Rimavicou). Podobne sa varievala *kapusnicová polievka* (Myjava), *kapusná vánočná polievka* (Veľké Zálužie), *kapusná polievka* (okolie Trnavy), *kapusná polievka* (Šterusy), *kapusná polievka* (Madunice, Bojničky, Sila, Radošina, Ardanovce), *zelová polievka* (Záhorie). Na štedrovečernom stole nechýbal ani *kiseu* (Východná), *vianoční kisel* (Konská), *kračúnskej kisel* (Čelovce), *kapusník* (Hontianske Trstany), *jucha* (Revúca, Gemerská Poloma, Muránska Dlhá Lúka, Rozložná, Trhovište atď.), *juška* (Veľký Šariš).

Hoci značná časť spomínaných kapustových polievok sa pripravovala s hubami, na mnohých miestach varili špeciálne hubové polievky s príbuznými názvami. Napr. bývala *hríbovica* (Súľovce), *hríbovnica – kapusnica* (Prievidza a okolie), *komprdiarka* (Beňuš), *pänclóka – jucha* (Gemery, napr. Rybník), *hríbová polievka* (Jablonové), *hríbová zapražená polievka* s tenkými slížikmi (Myjava), *hríbová polievka* z dubákov, štiepok a sušených sliviek i hrušiek so smotanou (Vrbové), *hubová polievka* (Liptovské Sliache, Kokava nad Rimavicou), *hubová polievka* (Lovinobaňa), *hubova polievka* (Torysa), *kvašna hubova polievka* (Lemešany), *kvasna kozarova polievka* (Rozhanovce), *kozarä s kapustu* (Dlhé nad Cirochou), *gribova polievka* (Zlatá Baňa).

Z húb sa pripravovali aj prívarky ako *hubová omáčka* (Záhorie, Veľké Zálužie a i.), *hríbová omáčka* (Jablonové, Bošany, Moravské Lieskové, Lazy pod Makytou-Čertov) akiste na mnohých miestach. Na túto príležitosť huby aj pražili. Špeciálnym hubovým vianočným jedlom je *hríboví batoh* – závin plnený ryžou s hubami (Prievidza).

Štedrovečernú polievku dakde pomenovali podľa prísad ovocia alebo iných surovín, napr. taká bola *ovocná polievka* (Dechtice), *kiselá slivková polievka* (Bučany), *slivková polievka* s ka-

puštu i *vánočná polievka* (Bojničky), *grúlovica* zo sušeného ovocia (Sokolce), *zátreпка* so sušenými slivkami a hruškami (Liptovské Revúce), alebo *repová – biuá poléfka* (Hlboké), *kvaková polievka* (Moravské Lieskové), *smetanová poléfka* (Rača).

Menu štedrej večere značným podielom zaplňali strukoviny, a to jednak v úprave tradičnej polievky aj samostatne. Varievala sa teda *šošovicová poléfka* (Kostolište), *šošovicová polievka* (Pata), *šošovičná poléfka* (Borský Peter, Devínska Nová Ves, Stupava, Báhoň a i.), *fazulná poléfka* (Borský Peter), *fazulná polievka* (Opatová nad Váhom), *fazulová poléfka* (Kostolište) alebo len *fizola* (Torysa), podobne *hrachová poléfka* (Kostolište), *hrachová polievka* (Orlové), *hrachová poliefka* (Lazy pod Makytou-Čertov) alebo *hrach* (Račice, Nitrica, Príbovce, Torysa), *hrachová pučianka* (Prievidza), *hrah na hustuo* (Očová), *varžovy groch* (Oravská Polhora), dakde tradičný varený *bób* (Pavlice, Lovčice a i.), *fazulovi demikát* (Závadka).

Z kašovitých jedál sa podľa údajov nárečového materiálu najdlhšie na štedrovečernom jedálnom lístku zachovala *krupica* (Mokrý Háj), omedovená *kašička* z krupice (Rohožník), *krupicová kaša* (napr. Lazy pod Makytou-Čertov, Veľké Rovné, Stráňavy), dakde s aktualizovaným názvom *Ježiškova krupičná kaša* (Orlové) a pod.

Vari najtypickejším štedrovečerným jedlom na celom našom území sú opekance s pestrou škálou názvov podľa úzu jednotlivých krajov, ba i lokalít. Etnografická literatúra konštatuje na západnom Slovensku opekance s názvami *pupáki*, *pupácki*, *pupáčiki*, *púčki*, *púpätki*, *pukance*, *kotúčiki* a *buchtí*. Podľa materiálov nárečovej lexiky sa tu na Štedrý večer tradične konzumovali pečené neplnené i lekvárom plnené opekance alebo krájané kúsky čistého pečiva – všetky zvyčajne omakované a poliate medom. Na niektorých miestach sa jedávali všetky tri druhy opekancov podľa rodinnej tradície, príp. dostatku surovín, a prichádzalo tam zväčša k zámene názvov.

Do skupiny pečených neplnených opekancov patrili *pupáki* (Záhorie, okolie Trnavy, Myjava, Nesluša a pod.), *pupácki* (juhozápadné Slovensko), *pukance* (napr. Mokrý Háj, Štefanov), *púčki* aj *bobalki* (okolie Prievidze), *pacholátká* (Moravské Lieskové), *gogorički* (Dolné Orešany), *buchetki* (Opatová nad Váhom), *makové buchtí* (Bučany, Kostolné a i.), *opekance* (Orlové), *douki* (Stupava).

Lekvárom plnené, makové a omedované opekance sa na západe volajú *buchtí*, *vánočné buchtí* (Dolány, Ružindol, Brestovany, Madunice, Šterusy, Ardanovce, Bojničky, Pata), *pečené buchtí* (Dolná Súča), *buchetki*, *Ježiškove buchetki* (Bojničky), *makové pupáki* (Dechtice), *makové pupáčiki* (Zemianske Lieskové), *peri* (Dechtice, Trakovice), *perki* (Brestovany, Lovčice a i.), *lekvárové perki* (Sila), *cestěňice* (Brodzany). *Perki* zo zemiakového cesta a po uvarení omakované (Brestovany, Pavlice), inde posypané tvarohom (Podhájska) patria už k cestovinám, podobne *koblíhi* (Rača).

Napokon makové jedlo z pokrýjaných čistých pečív – rovášika, žemle, rožkov a pod. – malo taktiež rozmanité názvy, napr. *vánočné makové buchtí* (Brestovany, Šterusy), *makové buchtí* (Bučany, Dvorníky, Kostolné, Myjava a i.), *rováškové buchtí* (Bojničky, Brestovany), *pupáčiki* (Veľčice, Podhájska), *opekance* (Orlové, Kolárovice), *bamboški* (Bojničky), *omakované lokše* z potrhaného lokša, lokšov (Orlové, Bošany, okolie Prievidze).

Stredoslovenské názvy opekancov – opekance, lokše, obárance, lámance, posekance, zuzáky, kvaky, págle – ako ich uvádza etnografická literatúra, pričom ide o pečené i krájané jedlo s makom, vše tvarohom i bryndzou, možno doplniť ešte nárečovými termínmi *pupáke* (Kamenica nad Hronom), *pupački* (okolie Kremnice), *šiški* (Liptovský Trnovec), *kvaki*, *gubi* z *roška* (Rozložná) a názvami cestovín ako *perke* so syrom (Kamenica nad Hronom, Hontianske Trstany), *šrólki* s bryndzou (Liptovské Sliače), *bábolä* (Kokava nad Rimavicou), *šulki* s bryndzou (Východná), *rezance* s makom (Pukanec, Hontianske Trstany, Dolná zem), *plžike* – *šúlance* (Šipice), *haluški* s tvarohom (Beňuš) atď.

Na východnom Slovensku sú, či boli najrozšírenejšie *bobalki* – pečené i krájané s makom, *lokše* (Spiš), *kotkodáki* (južný Zemplín), *fučki* (Závadka), *kuchen* s posýpkou (Šarišské Drav-

ce), *posipňa* (Helmanovce). Z cestovín doklady uvádzajú *pirohi* (Torysa), *žužaki* (Hradisko), *karpelė* (Šarišské Dravce) atď.

Kysnutý chlieb mal predchodcu v nekysnutom ploškom chlebe a pekávali ho dlho ako vianočný chlieb, no postupom času sa vývojom viac priblížil k typu koláča. Názov dňa či sviatkov, na ktoré sa tento pšeničný chlieb chystal, odráža sa často i v jeho pomenovaní, napr. *štedrák* (Ardanovce), *štedrák* (Bošany, Sila), *štedrák* (Liptov), *krajčún* (Kvačany), na východe *kračun*, *kračunov brat* (Čertižné), menší a jemnejší *kračuňik* (Zemplín), *vilijni bochník* (Spiš), *vilijni chlebič* (Šariš). Iné názvy vianočného chleba nemotivovalo obdobie, ale akosť a forma, príp. iné okolnosti – *pecovy chleb* (Oravská Polhora), *bieli chlieb* (Hontianske Trstany, Očová), menší *bochník* (Pavčina Lehota), *postruhňik* (Revúca), *cipov* (Kamenica nad Hronom), *cípovka*, *cipavek* (západné Slovensko).

Ako sa dostávali na stôl koláče, tradičné chleby síce neprestávali piecť, ale začali ich dávať statkom, pričom si zachovali staré názvy. Teda popri oblátke so zapečenou petržlenovou vňaťou v *smítke*, príp. kúsku z každého jedla, chystali gazdiné z chlebového cesta alebo výškrabkov zo všetkých ciest menšie chlebičky ako *štedrák* (Zemianske Lieskové), rozličným znom povrchu prizdobený *štedráček* (Selec, Trenčianska Turná), *krajčún* (Sielnica) alebo *svinteční chlieb* (Nesluša), *chlebiček – poškrabek* (Šarišské Dravce), *postruh* (Stráňavy), *postruben* (Brestovany, Ardanovce, Veľké Rovné, Dubodiel, Horňany, Veľké Stankovce), *postruheň* (Bošany, Brodzany, Ležiachov, Očová, Lovinobaňa a i.), *postruhnik* (Orlové, Veľké Rovné), *postruhňik* (Muránska Dlhá Lúka), *postružnik* (Kolárovice), *postruheň – duša* (Račice, Nitrica), zo zvyškov každého cesta pečivo *hrach* (Pavčina Lehota), *vikrojňik* (Kolárovice), pecník *čipolek* (Dolná Súča, Závada, Omšenie, Dolná Poruba), *pagáč* (Kubrá), *poplanok* (Dlhé nad Cirochou) atď.

Akýmsi medzičlánkom medzi pokrmami z chlebovej múky a koláčmi boli osúchové pečivá – z chlebového cesta slané, z koláčového sladké s rozličnými nátierkami a často podľa nich aj pomenované. Na sviatky a teda i na Vianoce pekávali ženy *béleše* (Záhorie), *báleše*, *báleški* (okolie Trnavy, Madunice, Moravské Lieskové a i.), vianočný *bialeš* (Myjava), *bialoš* (Prievdza a okolie), obľúbený býval *kapusník* (napr. Brestovany), *kapusňik* (Veľký Šariš, Ťahanovce), *vánoční posipání osúch* (Dolná Súča), *osúchi* s rozličnými nátierkami (Bojničky, Bošany, Radošina, okolie Topoľčian), *osušek* (Stráňavy), *pretplameňik* (Lazy pod Makytou-Čertov), *tenký chlebič* (Liptovské Sliache), *koláček* (Bošáca), *cenke kolače* (Lemešany), *kolače – langošė* (okolie Košíc) a iné východoslovenské posúchy s názvami *plameňiki*, *potpalki*, *popolki*, *oščipki*, *vakarovi*, *pagače*, *opresnok* a pod.

Takéto pečivo pre zvieratá sa volalo všeobecnejšími názvami ako *osúch* (Čajkov), *posúch* (Mojš), *poplanok* (Ratkovo), *cipov* (Čelovce).

Asi od druhej polovice predchádzajúceho storočia sa aj zo sviatočných okrúhlych „kôl“ (nevysokých chlebov a tenkých osúchov) vyvinuli kysnuté koláče z bielych múk s rozličnými prísadami, prevažne sladkými plnkami či nátierkami a cestovými ozdobami. Doktoré z tohto novšieho, už jemnejšieho vianočného pečiva si zachovali tradičný názov. Napr. čistý koláč *štedrák* (Sila, Súlovce, Ratkovo), skutočne „štedrý“ *štedrák* so štvorakou plnkou (Bošany, Brodzany) pripomína päť rozličnými plnkami pospájaných starodávnych plochých chlebov alebo osúchov, podobne aj *štedráki* (Pata) s bohatou makovou a orechovou posýpkou. Na východe je známy *kračun* (Zemplín) – dakde so sedmorakou posýpkou (Zlatá Baňa) a *kračuňik* (Šariš, Trhovište). Priam na celom našom území sa na označenie sviatočného pečiva používa všeobecný, ale prastarý názov *koláč* vo všetkých nárečových variantoch.

Pravda, pletené vianočné koláče majú svoj špeciálny názov vyplývajúci z podoby či techniky úpravy a sú pozdĺžne i okrúhle alebo štvoruhlasté. Medzi ne patrí *vánočná pletenka* (Veľké Zálužie), *pletenka* (Liesek, Rozložná), *pletienka* (Stráňavy), *zapleteňec* (Ležiachov), *pletenák* (Konská), veľký *plėceňak* (Spišský Štvrtok), *plėteňak*, *plėteňik* atď. Nemálo rozšírený je prevzatý názov na pozdĺžnu pletenku – *caŭta* (Záhorie), *calta*, *caletka* (napr. Pavlice, Doľany, Bres-

tovany, Dechtice, Zemianske Lieskové, Prašice, Bošany, Prievidza), *celetka* (Oravská Polhora), dvojrstvová a ozdobná *vánočná calta* (okolie Trnavy, Madunice), *vianočná calta* (Kozárovce), *vánoční cačetka* (Jablonové) atď. Okrúhle pletenky formy venca sa volali *mrván* (Pavlice, Ružindol, Orlové a i.), *mrvaň* (Muránska Dlhá Lúka), *vánoční mrván* (napr. Brestovany, Dvorníky); *kračúnskej mrvám* (Čelovce) býval štvoruhlásty a pletený aj päťtormo. V poslednom čase tradične pozdĺžne pletené čisté koláče nazývajú už aj z obchodnej nomenklatúry prevzatým termínom *vianočka*, hoci údaje z niektorých lokalít (Myjava, Vrbové, Mojš, Sklabiňa, Pavčina Lehota, Černová, Liesek, Veľký Šariš) môžu naznačovať, že ide o starý domáci názov.

Gazdiné na Vianoce pekávali aj čisté koláče typu baby s názvami *baba* (Prievidza a okolie, Spišský Štvrtok), *biela baba* (Stráňavy), *bábouka* (Háj, Šípice), *babouňica* (Prievidza a okolie); sem patrí vari aj *bosman* (Príbovce), *kúchen* (Revúca, Gemerská Poloma), *kuchen* (Torysa), *těpšovník* (Koprivnica), podľa východného rítu vianočná *paska* (Lemešany, Šebestovce, Ťahanovce, Barca, Tulčík). Ako vianočný koláč nárečové materiály uvádzajú pečivo *brutka* z vajícok a mlieka (Nižný Hrabovec). Okrem toho na sviatky nachystali koláče s rozličnými plnkami a podľa toho sa často aj volali, napr. makovník, orechovník, tvarožník, syrovník atď., a podľa formy *štriclá, noha, ruka, potkova*.

Na západnom i strednom Slovensku je ako vianočný koláč zastúpený taktiež závin – *štrudla, štrulla, štrúdlá, taba* (Ružindol) maková, tvarohová, syrová, jabĺčková a pod. K tomuto druhu možno vari zaradiť aj *chomút* z rezancového cesta a bohatou plnkou zo škorice a hrozienok (Vrbové, Prievidza).

Daktoré koláče pripravovali pre statky, zvyčajne však jednoduchšej formy a z podradnejšej múky, ale špeciálne na tento účel. Dobytku sa na Vianoce dával napr. šípkami a zrnou navrchu prizdobený *štedrák* (Radošina), *štedrovečerní koláč* (Ležiachov), *caltá* s cesnakom (Prašice), *mrván pre lichvu* (Brestovany) atď.

Okrem koláčov sa novšie na sviatky nachystali aj drobnejšie koláčiky a zákusky ako *kračúnske kúske* (Čelovce), *medovníki* (Záhorie), vykrajované *medouňiki* rozličnej podoby (Kozárovce, Revúca, Lovinobaňa), *vikrajovački* (Kremnica), *putráki* (okolie Trnavy), podobne i do formičky odliavaný *vánoční pandrlák* (Pavlice), *rohlički* (Záhorie), *roški* (Stráňavy), *rošteki* (Príbovce), *drobňie koláčike* (Dolná Strehová), *šiški* (Stráňavy), *ripki* (Príbovce), *lekvárové ribički* (Prievidza) a pod.

Pozornosť si zasluhujú vianočné figurálne koláče, ktoré boli symbolom rastlinnej a živočíšnej plodnosti, ich výskyt je známy z celej Európy. Na západnom Slovensku pekávali z tohto druhu pečiva pre deti na Vianoce *kačički* (Ružindol) vo forme malého pletenca, pričom oblúk tvoril hlavičku s vyťahnutým zobáčikom a očkami z korenia alebo hrozienok, konce rozkrojili na chvostík. Na trnavskom okolí piekli pre deti „uzlovou technikou“ pečívko *kačički* (Brestovany) a *ftáčki* (Dvorníky, Dubová) na Veľkú noc a na fašiangy pražili. Podobné *kačice* (Dolné Orešany) pripravovali na svadby. Vianočným figurálnym pečivom bol však aj *ftáčik* (Prievidza) s nakrojeným chvostíkom alebo zapichnutými pierkami. Na našom východnom území (porov. v štúdiu M. MARKUŠA: OBRADNÝ ŠTEDROVEČERNÝ CHLIEB NA VÝCHODNOM SLOVENSKU, SLOVENSKÝ NÁRODOPIS 20, 1972, STR. 73 – 100) sa z tohto druhu pečiva pripravoval na Vianoce *pipiš* (Čečeňovce, Rešica), *pipiška* (Pribeňík) a *rohač* v oblasti ukrajinských nárečí. S nastavbovou zložkou tohto obdobia súviseli malé *mrvániki* (Brestovany, Malženiče), ktoré mali eliminovať moc bosoriek, no naostatok pečívko pripravovali pre deti.

Treba ešte spomenúť podarúanky, ktoré dostávali vianoční speváci a vinšovníci za želanie sviatočnej pohody a požehnania v celom nasledujúcom období. Koledníci pod oknami na západnom Slovensku dostávali za zaspievanie vianočných pesničiek veľmi často *lekvárové osúchi* (napr. Bojničky), *lekvárové báleše* (Brestovany) a keďže svojou nátierkou neboli veľmi vhodné do vreciek, neraz ich priliepili darcovi na stenu. *Kračúnski cipov* sa chystával pre *polazníkov* chodiacich *polazuvatí*, vinšovať šťastlivé sviatky (Čelovce). Na východnom Slovensku

polazníkov obdarúvali *polazníkmi*, pričom dakde dávali chlapcom *kolesa* a dievčencom *bapki* (Veľký Šariš). Špeciálnym chlebovým bochníkom pre koledníkov bol *koledáč* či *bochnička* uprostred s dierkou a obdarovaní si tieto podarúanky navliekali na šnúrkou (Liptovské Sliache). Medzi koledníkov istým spôsobom patrili aj chlapci, ktorí na Vianoce chodili po rodine „šibať“ brezovcami, čo doniesol šťastlivé sviatky vinšujúci pastier. Šibačníci dostali *šibačnuo* (Hontianske Trstany).

Na mnohých miestach tradičným vianočným vinšovníkom býval pastier a podľa tradovaného miestneho zvyku prinášal gazdom brezové prúty. Za odmenu sa mu ušiel chlebič *cí-pouka* (Kolárovice), *béleš* (Záhorie) ako *sviatiočnuo*, inde dostal chlebič *cipavok* (Lúčky pri Ružomberku), *šcedrak* (Dlhá Lúka), *koláč* (Brodzany, Čajkov), *správoví osúch* so zemiakovou a smotanovou nátierkou. Za trúbenie na Štedrý večer (okolie Trnavy) dostával pastier do putne, koša *báleš*, *caltu*, do džbána páleného alebo vína. Inde zasa pastieri – valasi obdarúvali pri vinšovaní gazdov pásom ovčieho syra *koledákom* (napr. Liptovský Trnovec). Miestami sa nezabudlo ani na žobrákov a cez vianočné sviatky ako almužnu okrem iného dostávali pre nich pripravený chlebič *dušičku* (Račice, Nitrica), *kolač koledov* (Zlatá Baňa).

Pravdaže, vianočným jedlom i podarúankom bolo ovocie – svieže aj sušené v rozmanitej forme, sladené, varené, kolieska z jablka ako *vražník* (Babie). Jablká a orechy veštli zdravie na budúci rok, navzájom ponúkané jablčné *okrzíelka* zasa utužovali svornosť a lásku rodiny.

Táto isteže neúplná kolekcia názvov našich vianočných jedál pôsobí na nás dojmom starodávnej peknej koledy pod štedrovečerným oblokom, spoza ktorého preniká vôňa spomínaných pokrmov a vzbudzuje v nás vďačnú spomienku na požehnané ruky – tvorcov tradičných jedál a rodinnej vianočnej pohody.

Kar a s ním súvisiace názvoslovie

(1977, 22/11)

K významnejším príležitostiam, za ktorých zdedené obyčaje prikazovali uctiť zídenú sa rodinu a známych, patrilo aj menej veselé pohostenie po pohrebe. Na západnom Slovensku sa hovorí, že *nigdo nikemu jamu nezalabne*. V živote je nemalé množstvo príležitostí, ktoré sa oslavujú posedením – jedlami, pitím, rozhovormi a neraz i spevom. Všetky sa môžu i nemusia vyskytnúť, no táto jediná príležitosť – odchod človeka zo života – je už raz istá, iba jeho spôsob môže mať rozličné formy a tým ovplyvniť aj úctu na nebožtíkovu počesť a pamiatku. Nuž a podľa akéhosi nepísaného zákona, že *ot kolíski až do hrobu oldomaž musí bic* (Lutina), blízki a známi ľudia zídu sa po pohrebe, pospomínajú si, občerstvia sa a zvyčajne vo vážnosti sa rozídu.

Naši dávni predkovia pred pokresťančením odprevádzali člena svojho rodu do Návy plačom, spevom, hrám podobnými výjavmi z jeho života a po spálení na hranici alebo pochovaní v mohyle či hrobe i záverečnou hostinou tryznou, ktorej druhý názov *strava* pretrval u iných Slovanov až do začiatku nášho storočia. Vplyvom kresťanstva a najmä rituálu Veľkého týždňa niekdajšie tryznové hodovanie sa zmenilo na pôstne počastovanie rodiny a účastníkov pohrebu. Pravdaže, uctenie pohrebníkov záviselo aj od dostatku v domácnosti, spoločenského postavenia rodiny a vývoj karového menu ovplyvnili obyčaje tej-ktorej konfesie, sociálne danosti a rozličné iné okolnosti, napr. ročné obdobie, deň v týždni a pod.

Po skone člena domácnosti, rodiny na mnohých miestach sa v dome nevarilo, ženy jedlá pripravovali u susedov alebo bližších známych, prípadne tri dni zachovávali pôst. Príbytok sa upravil na návštevy doma vystretého nebožtíka, ktorého prišla *opáčiť* celá dedina.

Do pohrebu sa pri vystretom mŕtvom, najmä v noci, modlili a bedlili príbuzní, známi – predovšetkým ženy – v každej obci sa vyskytujúci chudobní, a to najzvyčajnejšie kostolní žobráci, inde špitálnici, pričom nemohli chýbať dedinské profesionálne oplakávačky, *plačky* (Kšinná), ktoré s plačom *vikladali* nad mŕtvym (Veľké Bielice, Návojojce a inde). Na severovýchodnom Slovensku na noc pred pohrebom sa chodilo *gu umartomu*, čomu sa vpravalo i na *lopatki*. Všetkých týchto ľudí bolo treba stravovať či počastovať za bedlenie, *modlení* (západné Slovensko), *spiévaňiie* (Moravské Lieskové). V Šariši tento častúnok menovali *ucta*, inde *pose-denie* (Muránska Dlhá Lúka), *pohosceňe pri modleňu* (Lemešany) alebo *virastovaňe pri modle-ňu* (Cejkov). Žobráci za takéto služby dostali *džadofske* (Závadka) vo forme rozličnej strovy alebo peniaze.

Po skončení pohrebných obradov na cintoríne modlení alebo dakto z rodiny pozval najbližších príbuzných a známych nebohého do domu pozostalých na „modlitby“ a posedenie.

Takmer na celom Slovensku pohostenie po pohrebe (v Gemeri *chramba*, v južnom Zemplíne *chovaňe*) je známe pod názvom *kar*; popri ňom býva i pomenovanie *karmína* (Rača, Pavlice), *karmína* (okolie Trnavy) a na západnom Slovensku aj pomnožná podoba *karmíni*. Z tohto slovného základu je i názov *nákara* (Rakovice), spodstatnené *karovuo* (Kvačany), *karovie* (Lovinobaňa). V nárečových materiáloch JÚLŠ SAV uvádzajú sa ešte rozličné iné pomenovania karového pohostenia, odvodené od pohrebu, napr. *pohrebovanie* (Myjava, Súľov), *pohrebúvanie* (Zemianske Lieskové, Opatová, Orlové), *pohrebuvanie* (Dolná Súča), *pohrebováňi* (Kunov), *pohrebini* (Spišský Štvrtok, Šarišské Dravce), *pohrebňik* pre všetkých účastníkov pohrebu (Uzovské Pekľany), *pohrebné* (Terchová), *pohrebnuo* (Konská). Podobne sa používali názvy *pohrebná ucta* (Klenov, Ľutina, Babie) a *pohrebná staros* (Čelovce). K svojráznemu označeniu karu patria lexémy *podušie* (Mojš), *napodušie* (Stráňavy), *zádušnie* (Lovinobaňa), *umorki* (Žakarovce), *trajbesi* (Letanovce), *trajbesin* (Smížany). Zaujímavé sú dvojčlenné názvy *boží obed* (Černová) a *svadba pohrebná* (Borský Peter). Vyskytujú sa pomenovania karu všeobecnejšieho typu i s užším vymedzením, napr. *hoscina* (Rohožník), *posmrtná hostina* (Prievidza), *ucta* (Klenov, Uzovské Pekľany), *pohoscenie* (Veľké Rovné), *pohosceňe po chovaňu* – pohrebe (Cejkov). Vo východoslovenskej oblasti východného rítu a v jej susedstve sa pohostenie účastníkov pohrebu označuje názvami *umarčizna* (Ľutina), *kamašňa* (Trhovište), *kamašne*, *komašne* (Vyšný Hrušov), *chautury*, *chautry* (Dlhé nad Cirochou). V susedstve maďarského etnika sa používa i tvar *tor* (napr. Haniska), no miestami označuje iba zídanie sa najbližších bez pohostenia.

Na Záhorí sa niekde kar odbavoval iba pre *nosičov* rakiev (napr. Jablonové) či *trogarov* (Rača), inde sa tradoval *obet pre žebrákov* (Dechtice). Na kar sa ustanovili taktiež jamári po mzdu za vykopanie jamy a navšenie hrobu a ich pohostenie dakde nazývali *jamársko častuvaňia* alebo *jamárska uctivos* (Čelovce).

V bohatej slovnej zásobe našich nárečí vyskytujú sa aj názvy účastníkov karu. Často týchto hostí volajú iba všeobecnejšie *host*, dakde konkrétnejšie *hozď na kare* (Kamenica nad Hronom), *hozď na kare* (Uzovské Pekľany), *smutečni hosc* (Závadka, Babie), *pohrebni hosc* (Ľutina, Závadka), *pohrebni hos* (Čelovce). Svojrázne a adekvátne pomenovania hostá či hostí na karovom posedení sú *kárňik* (Sklabiňa), *karňik* (Príbovce), *pohrebňici* (Lemešany).

Výskumom názvov ľudových jedál a pohostení získali sa rozmanité údaje, podľa ktorých možno kar z hľadiska výberu jediva a nápojov zaradiť do troch skupín. Bývali kary veľmi skromné, požíval sa na nich iba chlieb a pálenka, prípadne len pálenka, zriedkavejšie aj pivo, a to najmä ak sa kar odbavoval v krčme. Na kar pripravený alebo tam konzumovaný chlieb nazýval sa i *karovi chlieb* (Očová), *karovi chleb* (Klenov), *karovi chlib* z čiernej múky alebo otrúb (Zlatá Baňa), *bochňički* (Zemianske Lieskové). Tradičné sviatočné chleby sa postupom času pekávali z belšej múky, prípadne na takúto príležitosť hostitelia kúpili pekársky *bílí chleb* (okolie Trnavy) alebo pečivo – *roški* (Kostolište). Pravdaže, podľa dostatku alebo zvyku chystali sa na kar aj čisté koláče, napr. *kantárňik* (Veľké Zálužie), *kuchen* (Torysa), *prázni koláč* (Háj), *pletená cařta* (Záhorie), *calta*, *caletka* (okolie Trnavy), *pletení koláč* (Černová) a pod.

Druhú, ešte pôstnu skupinu karových jedál tvorí už širší výber poživne aj nápojov. K chlebu a čistým koláčom, caltám pribúdajú plnené koláče *zaviňáki* a najmä syr – *masní sir* (Rača), *hnilí sir* (okolie Trnavy), ktorý dakedy v bohatších domoch nahradil kúpený *galetkoví sir* – bryndza. V novších časoch namiesto takýchto syrov predkladali hosťom trojuholníkové syry. Z nápojov dostáva sa na stôl ešte čaj, káva, víno „surové“ alebo varené.

Súčasťou karového menu ešte donedávna, ale už zriedkavejšie bývali starodávne obradové jedlá ako medom poliate či ocukrené *makové pupáčky* (Podhájska), *makovie haluške* (Hontianske Trstany), *rezance* (Ratkovo), *rezanki z mliekom a šlivčanka* (Jablož). Dakde namiesto mäsa podávali *škvarelinu* (Lapáš) a *varené vajcia* (Háj).

Tretiu skupinu jedál na pohostení po pohrebe charakterizujú už mäso a „vára“ – slanina, klobása, údené mäso, varená šunka, pečené baranie mäso, guláš, baraní guláš, mäsová polievka, kapustnica, omáčky, dusená kapusta, perkelt, slepačí perkelt a pod. *Víršle* či párky s horčicou alebo chrenom sú už odrazom súčasných stravovacích zvyklostí a bežným „zájedkom“ k nápojom na celom našom území.

Na tomto nepôstnom jedálnom lístku stretáme sa zavše s rozličnými múčnikmi, ako sú *buchti* (Stráňavy), *cukrovinky* (Kvačany), *fatalki* (Spišský Štvrtok) a čoraz zriedkavejšie daktoré z tradičných obradových jedál, napr. *makovie haluške*, ktoré sa v Hontianskych Trstánoch jedli naostatok po mäsitých jedlách. Dotazníkové údaje častejšie uvádzajú ako karové jedlo *šiški* (napr. Hlboké, Kvačany), *pampúche* (Dolná Strehová), *pampúške* (Kokava nad Rimavicou).

Na niektorých miestach sa na popohrebnom posedení pila tzv. *karova palenka* (Ľutina, Babie), *hrobova palenka* či *hrobovo jedzeňe* – pálenka s roztopeným maslom (Zlatá Baňa), *briato* (Príbovce, Ležiachov), *briata* (Lemešany) a pod. V minulosti sa nalievalo do jednej *skleniški* a zaradom sa všetci prítomní napili (Revúca), dakde dali *vipic z dušički a otkrac chleba* (Poľanovce).

Karové pohostenie charakterizujú miestami ako posedenie s počastovaním, *čo mohli, to dali* (Ratkovo), pohrebníci dostali *vipidz i zajesc* (Súľov), pričom vše sa uplatnilo príslovie: *Mertvi nej spočiva a žive nej piju* (Ľutina). Zvyčajne sa však zachovávala patričná striednosť v jedení a pití aj v rozhovoroch. Ba na východnom našom území bývalo dakde až mlkvo, z čoho vznikla povedačka, že je *cicho jeg na chautorou* (Dlhé nad Cirochou).

V Šariši sa miestami po pohrebe na *ucte* zišli oplakávačky a všetci, čo pri mŕtvom bedlili a modlili sa i cestou na cintorín a zvyšky z pohostenia – *uctovo jedzeňe* tvorila najmä slanina a guláš – najstarší z nich zanieli na hrob nebožtíka, ako že *mu dzekuje za uctu* (Veľký Šariš).

Keď zomrelo malé dieťa, odprevádzali ho malé *družički* a potom po pohrebe ich pohostili čajom alebo bielou kávou a *caletkou* (okolie Trnavy). Dospelým predložili zvyčajné karové jedlá a nápoje. Ak umrelo nepokrstené dieťaťko – *nedokršča*, pochovali ho bez obradov a kar sa neodbavoval.

Takéto karové pohostenia sa odbavovali v našich dedinách a mestečkách, teda medzi ľudom. Vyššie spoločenské a magnátske vrstvy s nepomerne väčším hmotným dostatkom vystrájali v minulosti aj pri tejto príležitosti honosné hostiny podľa rangu svojho spoločenského a mocenského postavenia. Aspoň pre zaujímavosť nazrieme do zoznamu skonzumovaných surovín a jedál i nápojov na kare palatína Juraja Thurzu v r. 1616 v Bytči, kde sa strovalo 10 volov, 43 teliec, 144 jahniat, 341 husí, 691 sliepok, 12 moriek, 103 jarabíc, 2 tetrovy, 2 jele ne, srna, 27 zajacov, 18 prasiec, 55 štúk, 169 kaprov, 100 pstruhov, 750 belíc, 150 úhorov, 100 lieňov, 600 haringov, 40 karasov, 1600 vajec, 4 centy syra, cent soli, 100 meríc hladkej múky, 108 meríc várovej múky, 7 a pol merice krupičkovej múky na torty, 2 merice múky na cukrovinky, 8 veľkých pôltov slaniny, 54 holieb masti, 29 funtov masla, 28 holieb medu, za 12 zlatých lojových sviec, 103 funtov olivového oleja, 6 a pol okova vínneho octu, 2 a pol okova pívneho octu, 235 okovov vína, 114 okovov piva; kone hostí skonzumovali a zužitkovali 556 meríc ovsu, 60 fúr sena a 100 fúr slamy. (A. MEDNYANSKÝ, MALEBNÁ CESTA DOLU VÁHOM – 1844, TATRAN 1962, s. 124.) Bola to kráľovská hostina na počesť a pamiatku prvého magnáta vtedajšieho Uhorska. No každú takúto panskú príležitosť nemálo pocítili aj poddaní a ich kary bývali potom ešte skromnejšie než dotiaľ.

V niektorých oblastiach zišla sa rodina na siedmy alebo štrnásť deň po pohrebe na malé posedenie. Boli zvyky, že na deviaty deň alebo po dvoch týždňoch odbavovali za nebohého *celí obed* pre 12 žobrákov, príp. *polobed* pre 6 žobrákov či chudobných (okolie Trnavy). Pohostili ich viacerými jedlami podľa ročného obdobia a dňa v týždni, bývalo víno aj pálené, no nikdy nechýbali ovárané pečené *dolki* posypané makom alebo tvarohom, orechami. V chudobnejších domácnostiach dolky nahradili zvyčajne *rováškové* (zemľové) *makové buchti*. Čím viac bolo jedál a nápojov, tým väčšmi to „osožilo duši“ nebohého, lebo medzi každým „chodom“ sa prítomní zaň pomodlili. Okrem zvyškov obeda výsledku tvoril aj bochník chleba *dušička*. Ak „duša nemala na druhom svete pokoj“, odbavili domáci podobný *obed*, ktorý musel byť pripravený zo surovín nažobraných z deviatich chotárov – dedín. Pred každým z týchto hostí stála *kôpka soli*, ktorú cestou rozhodil po chotári.

Už v predkresťanských časoch sa dôsledne zachovávali výročné spomienkové hostiny za mŕtvych na ich hroboch a pretrvali až do stredoveku, ba u Slovanov východného rítu sa zachovávali miestami až dodnes. Aj u nás sa vydržovali a zvyčajne s výročnými zádušnými bohoslužbami spájali podobné spomienkové posedenia pod názvami *pohostení* (napr. Pata), *hostina* (Zemianske Lieskové), *zadušna hoscina* (Klenov, Uzovské Peklány, Lutina, Veľký Šariš), *zaduškova hoscina* (Zlatá Baňa, Babie, Závadka), *víročie* (Zemianske Lieskové), *víročia smrti* (Lovinobaňa), *ročnuo* (Prievidza, Příbovce), *ročnuo* (Kokava nad Rimavicou), *ročnuo pohrabnuo* (Čelovce), *spomienkoví obed* alebo *večera* (Mýto pod Ďumbierom) a podobne akiste aj inde. Výber jedál a nápojov býval podľa dostatku, ročného obdobia alebo dňa a miestnych zvyklostí. V Klenove napr. na takomto posedení pili hriate – *lampečkovu pálenku* pri horiacich lampách a sviečach. *Cespolních* hostí si uctili sviatočným obedom v mäsitý deň, na pôstny deň okrem iného bývali makové alebo tvarohové *rováški*, *caletka* a v oboch prípadoch víno alebo pálené (Brestovany).

Výročnými sviatkami Všetšsvätých a Dušičkami cirkev eliminovala staré pohanské zvyky spojené s hodovaním a hlučnosťou. Isté rezíduá však ostali vo forme obdarúvania chudobných. Na okolí Trnavy napr. na Dušičky nachystali gazdiné pre chudobných *dušičkové bochníki*, *dušički*, kostolným žobrákom veľké pecne chleba. Na Spiši zasa na Všetšsvätých tradične pekávali *beluš* – kapustník (napr. Spišský Štvrtok).

Názvoslovie súvisiace s karom je staré a je ho akiste viac.

Radostník a jeho ľudové názvoslovie

(1977, 22/12)

Ako všetky významnejšie udalosti v živote nášho ľudu i narodenie dieťaťa, ktoré bývalo zvyčajne radostnou novinkou v rodine, už u našich predkov zvýraznilo sa svojráznym názvoslovím. Primerané pomenovanie dostali rozličné reálie, obrady, jedlá i nápoje aj ľudia starajúci sa o dieťaťko a oslavujúci jeho príchod. V nárečovej slovnej zásobe sa u nás dodnes zachovalo veľa tejto terminológie staršieho i novšieho pôvodu a mnoho z nej zachytávajú materiály nárečového oddelenia Jazykovedného ústavu Ľ. Štúra SAV a lexika získaná pomocou dotazníkov z okruhu ľudového stravovania.

Najfrekventovanejším pomenovacím výrazom tejto radostnej príležitosti bol a ešte je radostník vo všetkých nárečových variantoch (*radostník*, *radosník*, *radošník*, *radošník*), a to s viacerými významami. Raz alebo niekde označovalo, označuje toto slovo samo narodenie dieťaťa, inokedy a inde víno alebo pálenku ako podarútok pri oznámení starým rodičom, že sa im narodilo vnúča, rovnako pálenku ako znamenie pozvania blízkych za kmotrovcov. Aj dary,

poživeň, prinesené rodičke sa zahŕňali pod termín *radostník*. Podobne nazývali na východnom Slovensku rodinné oslávenie tejto udalosti ešte pred krštením, ba v Šariši miestami tak označovali krstinovú hostinu. Na celom našom území pod týmto názvom je známy tradičný krstinový koláč a pálenka. Dakde ešte i pokrstinové pohostenie volajú *radosník* (Medzibrod), lebo vari celý rok sa s každou návštevou známych, príbuzných oslavovala i oslavuje táto rodinná udalosť.

Matka dieťaťa, rodička – na západnom Slovensku *kútnica*, na okolí Brezna a Banskej Bystrice *postelkiňa*, v Šariši *položnička*, v Zemplíne *bolesna mac*, pri ktorej sa ušiel i mužovi honor *bolesni ocec* – už pred pôrodom, na ktorý sa muž potužoval pálenkou *bolesníkom*, vybrala si kmotrovcov a po narodení dieťaťa poslala im aj zvykmi tradované pozvanie po otcovi, niekom z rodiny alebo po babici. Pozvanie za kmotru, kmotra symbolizovala a dakde ešte predstavuje zvyčajne fľaša sladkej pálenky, borovičky, hriateho, prípadne vína alebo koláč s rozličným pomenovaním. Okrem spomenutého už radostníka vo všetkých nárečových variantoch nazývala sa táto fľaša i *radosníki* (Sučany), *narodovo* (Torysa), *zváčskuo* (Lovinobaňa), *zapitka* (od „zapýtať“ – Závadka), *krštenuo* (Kokava nad Rimavicou), *kmotorská pálenka* (Černová), *kmotorská pálenka* (Liesek) alebo jednoducho *kmoterska* (Babie), *kmotrouska* (Veľký Šariš, Jablň), *kmotrovské* (Považská Bystrica), *kmotrouskuo* (Liptovské Sliache), *kmotrovuo* (Čelovce), *kmotrovica* (Muránska Dlhá Lúka), podobne *kumofska palenka* a *kumofska* (Šariš), *pupkovské* (Považská Bystrica), popri inom aj *nacikanuo* (Prievidza) alebo všeobecnejším označením *madové* (Veľké Zálužie), *medovo* (Kozárovce), *hriato* (Turiec), *hriatuo* (Prievidza).

Po rozšírení sa zvesti o narodení dieťaťa prichádzali za rodičkou najmä jej najbližší a príbuzní, priateľky s podarúnkami a jedlami. Tejto návšteve sa hovorilo *ísť, nieť do kúta* (západné Slovensko i južné stredoslovenské územie), *do kútov* (Malženice), *niezd' do posteli* (Medzibrod), *izd' opáčiť* (Liptovské Sliache), *opáčki* (Myjava, Súľov, Veľké Rovné), *opáčki* (Madunice, Dechtice, Síla), *opáčke do kúta* (Čelovce), *nášťeva* (Priekopa), *nášťeva* (Lúčky pri Ružomberku), *prezerački* (Príbovce), *na spatry, opatrec kmotru* (Výšný Hrušov), *gu chmotre* (Konská), *poválačke* (Čelovce), *ponudy* (Dlhé nad Cirochou).

Tradičným jedlom, ktoré návštevníčky priniesli rodičke, bola najmä kuracia či slepačia polievka so *slížikmi*, haluškami, *gágoríkmi* a pod., dakde s aktualizovaným názvom *kumofska polifka* (Uzovské Pekľany), *položničova polifka* (Závadka), *položnička* aj *križmova polifka* (Zlatá Baňa). Zvlášť posilniť mala *vinová polévka z vajičkom* (Brestovany). Okrem toho prinášali rozličné pečené i vyprážené mäsa, *praženicu* s klobásou (Liptovské Revúce), *guláš* (Stráňavy), v pôste *stratené kura* (Pata), *uohazu* (Východná), *kašu* z krupice, ryže a pod. (Terchová, Lúčky, Kvačany, Liesek, Východná, Torysa). Nápoje zastupovala najmä borovička, víno, *varenuo víno* s vajičkami (Prievidza), rozličné sladké pálenky, hriate, ba i *biela káva* (Prievidza).

Tieto podarúanky sa označovali aj hromadným pomenovaním. Tak na strednom Slovensku všetko spolu menovali *bolesnuo* (Háj, Liptovské Revúce), *bolestník* (Muránska Dlhá Lúka), *radostník* vari na celom našom území v patričných nárečových variantoch, podobne *radosníki* (Sučany), *kútové* (Vrbové), *opáčka* (Valaská Belá, Veľké Rovné), *pocta* (Ratkovo, Ležiachov, Sklabiňa), *pocta* (Východná), *koš* (Brodzany), *položničovo darunki* (Klenov), *vareňia* (Šipice), *slavni obed* (Mýto pod Ďumbierom), *pohosteňia pre kmotru* (Hontianske Trstany), *hosteňia z rezancí* a návštevníci boli *hostiari z rezancí* (Čelovce), *pobeda* (Zuberec), *vokmotri* (Kokava nad Rimavicou, Klenovec), *narodovo* (Torysa), *pupkové* (Stráňavy), *pupkovuo* (Kvačany), *pupkovini* (Ležiachov). Miestami mala aj výslužka z tejto návštevy primerané pomenovanie, napr. *kútové* (Dechtice), z *opáčkov* (Súľov), prípadne *radosník* (Lukáčovce) a podobne zaiste aj inde.

Spomínané jedlá do kúta rodičke, podobne aj na krštenie koláče nosili návštevníci a kmotry často v špeciálnych košoch ako noše na chrbte, ktoré okrem všeobecnejšieho názvu *kôš, košík* v západoslovenských a stredoslovenských nárečových variantoch, na východnom území *košík, kušík, košar, košarik*, na Orave *košalka* (Zuberec), mali aj dvojčlenné a viacčlenné aktualizované názvy.

V získaných materiáloch sa uvádza napr. *kútni koš* (Podhájska), *kutovi koš* (Klenov), *opačkoví koš* alebo *rukací košig na opački* (Sila), *radosníkoví koš* (Klenov), *radosníkoví košík* (Lutina), *kršćenoví koš* (Dolná Súča, Orlové), *krštenoví koš* (Prašice), *kerscinoví košík* (Uzovské Pekľany), *krsní kuoš* (Východná), *kmotrovskí koš* (Veľké Zálužie), *kmotrovskí košík* (Súľov), *kmotrák* (Prievidza), *postenoví koš* (Čajkov), *slamennica* (Brestovany) a i. Ba miestami ešte aj hrnce a fľaše získali špeciálne označenie na túto príležitosť. Na slepačiu polievku pre kmotru *do kúta* bol hrniec *kmotrák* (Prievidza), podobne *kmoterski harček* (Polanovce), na pálenku používala sa dakde *kmotrovská fľaša* (Černová). Všeobecnejšieho rázu bol názov *pintová fľaška* (Veľké Zálužie) a *svadobné hrnce* na varenie polievok, kapusty a pod. pre väčšie množstvo hostí.

Najväčšia hostina na oslavu narodenia dieťaťa tradične sa pripravila takmer všade u nás po krste za účasti viacerých hostí, najmä kmotrovcov. Túto slávnosť na zväčša i strednom Slovensku nazývajú krštenie v rozličných nárečových formách (*kršćení, kršćení, kršćenie, kršćenie, kršćené, krštení, krštení; kršćenie, kršćená, kršćenie*). Tvar krstiny sa vyskytuje miestami na strednom Slovensku ako *krstini* (napr. Ležiachov, Muránska Dlhá Lúka), *krstini* (Rozložná) a vo východoslovenských nárečiach zväčša ako *kerscini* v Šariši, Zemplíne i v Above a popri tom *kriscini* (Trhovište, Vranovské Dlhé), *krescini* (Vyšný Hrušov), taktiež singularny tvar *kerscina* (Haniska). Zdrobnená forma krstín sa používa na Záhori v pomenovaní *kršćenki, kršćenki, krščinki* a dakde na južnom a strednom Slovensku ako *kršćenka* popri *krštená staros* (Čelovce).

Krstinovú hostinu na našom východe označujú aj názvom *radosník* (Šarišské Dravce, Trhovište), *radosník* (Závadka, Veľký Šariš). Údaj *bolesník* popri *kršćení* je z Veľkého Zálužia.

Keďže *bez hoscini nit kerscini* (Uzovské Pekľany), na krštenie sa zvyčajne hojne nachystalo a podonášalo veľa rozličných jedál i nápojov.

Tradičný koláč, ktorý sa pripravoval špeciálne na krštenie, prípadne aj inokedy na výročné sviatky a významnejšie príležitosti, mal taktiež viacej názvov. Dakde ho menovali *bolesní koláč* (Lovinobaňa), *bolästník* (Hubová), vianočný štedrák so štyrmi plnkami pripomína veľký koláč z 18 kg múky *bolesník* (Revúca), ktorému sa podobá vysoký a bohato zdobený šarišský *radosník*. I v tomto prípade takmer na celom Slovensku je rozšírený názov *radostník* v patričných nárečových variantoch, pričom zväčša označuje veľký koláč; miestami sa tak menuje pletenec – *calta* (Prašice, Blatnica), pletenec – *kukla* (Liesek) a vyskytuje sa i v dvojčlennom názve *kršćenkovej radosník* (Čelovce). Niekde je pomenovanie tohto pečiva aktualizované na *kmotrovskí koláč* posypaný rajbanicou (Očová), *kerscinoví koláč* (Zlatá Baňa) a často ho volajú iba *koláč, kolač*. Hlavné krstinové pečivo reprezentuje aj *baba* (Nesluša, Liesek, Jablňoň), *babouňa* (Ratkovo), podobne *bosman* (Háj, Blatnica), *kúchno* (Liptovské Sliache) a pletená *calta* (Suchá), *caletka* (Stráňavy). Svojou symbolikou zaujímavý ako múčnik je veľký pečený *omakovení slíž* (Opatová nad Váhom) a staré pôvodné obradové pečivo pripomína *jačmení chlieb* (Zuberec) ako súčasť *radosníka* – jedál a nápojov, ktoré prinášala na krštenie kmotra.

Z rozličných koláčov, múčnikov a zákuskov, ktorými sa poväčšine všade obdarovalo krštenie, treba vari spomenúť najmä na juhozápade *štrúdlu* či *riteš* s rozmanitou alebo špeciálnou plnkou, ako bola napr. *sirová taška* (Rača), *vínová štrulla* (Brestovany), podobne *zavináki* všetkých druhov, starodávny *mrván* alebo *báleše* (Moravské Lieskové). Ako krstinové jedlo si pozornosť zasluhujú pečené *haluški* zo suchého tvarohu (Nesluša) a *holdošťačke* – tvarohové taštičky poliate maslom (Čelovce).

Pravdaže, pri tejto príležitosti zriedka chýbalo na masti pražené pečivo šišky a fánky (*boží miuosci, krapne, graple, kreple, pampúche, pankúški, herouce* atď.), ktoré často zahŕňali aj pod názov *bolesníki, bolesníki, bolášníke, bolešníki*. Oblúbené boli západoslovenské *trdelníki* a *kórki*.

Na krštení sa veľmi často konzumovala slepačia či kuracia polievka, rozličné mäsa – pečené, vyprážené i varené, zavše *pečenej holube* (Čelovce), *viršle* (Šariš), údeniny s kapustou, v pôste *stracené kura* a *haringi* (Brestovany). Na tejto hostine bývali však aj iné jedlá, z polievok napr. *demikát* (Liesek), *zapražena voda* (Babie), *rajz v mlieku* (Černová), *praživo* – praženica (Me-

dzibrod), *horki sir z belišami* a *mačanka z rosolom* (Jablož), *hrach* (Liesek) i starodávna *kaša* krupičná, *gríska* s maslom (Jakubovany, Jablož). Častou prílohou bolo varené sušené ovocie, najmä slivky.

Pravda, na krstení nemohla chýbať tuhá alebo sladká pálenka, prípadne víno, ktoré sa pri tejto príležitosti konzumovali pod aktualizovanými názvami. S viacerými z nich stretli sme sa pri pálenke, ktorou sa pozývalo za kmotrovcov. No jednako sú tu aj iné pomenovania. Popri opät' na celom našom území rozšírenom názve *radostník* vyskytujú sa označenia *bolesníca* (Veľký Šariš), *bolesnuo* – hriata s rumom (Háj), *krščenové pálené* (Dolná Súča), *kercsinova* (Babie, Jablož), *pupkovica* (Dechtice, Veľké Rovné, Hliník nad Hronom), *pupkové* (západné Slovensko), *pupkovuo* (Račice, Priekopa, Kvačany, Medzibrod, Hliník nad Hronom), *pupkovo* (Kozárovce), *štepenuo* (Lovinobaňa), *madové* (Veľké Zálužie), *medovo* (Kozárovce), *rozolíš* (Brestovany), *rozolíš* (Lúčky pri Ružomberku) a nárečové varianty hriatej i pálenky.

Účastníci významnejších alebo zvláštnejších príležitostí i pohostení sa neraz označujú aj adekvátnym názvom. Ako je napr. hosť na svadbe *svadoban*, *veselník* a pod., na kare *karník*, na hodoch *hodár*, *hodovník* a pod., tak aj pre hostí zúčastnených na krstení vzniklo často pomenovanie. Okrem všeobecného *host'*, *hoscinar* (východné Slovensko), *krstní*, *kmotrovci*, *kumove* (východné Slovensko) vyskytujú sa v našich nárečiach i priliehavé názvy *krščeňtk*, *krščeňička* (Orlové), *kršteňiar*, *kršteňiarka* (Brodzany), *krštiňík* (Príbovce), *krštiňáš* (Muránska Dlhá Lúka), *krstouňík* (Kokava nad Rimavicou), *kercsiňak* (Ľutina), *kercsiňar*, *kercsiňarka* (Uzovské Pekľany), *kercsiňare* (Haniska).

Za donesené dary, jedlá i účasť obdarovali domáci kršteniarov na odchode z krštenia výslužkou, ktorá mala taktiež rozličné názvy podľa miestnej tradície. *Vísľuha* sa dostávala miestami v Liptove, všeobecne zaužívaná *vísľuška* často zasa na západnom i strednom Slovensku, niekde i v rozšírenom pomenovaní ako *vísľuška s krščená* (Pavlice, Brestovany, Sila), *vísľuška s krstín* (Kremnica). Zavše sa prevzal názov hostiny aj na výslužku z nej – *krščenja* (Východná), prípadne v predložkovom spojení z *krštenia*, z *krstín* v patričných nárečových variantoch. Výslužke na východnom Slovensku zodpovedá podarúnok – v rozšírenej forme *daruneg* z *radosníka* (Rozhanovce), *darunog ot chiži* (Jablož), v Mojši pri Žiline zasa *podarúnok s krstín*. Vyskytuje sa taktiež *krščenkové* (napr. Hlboké), *krščenkové* (Veľké Zálužie). Aj v tomto prípade stretáme sa opät' so spomenutým už názvoslovím v znení *bolesník* (Hlboké), *bolástnuo* (Hubová), z *bolesnieho* (Kvačany) aj *radosník* (Šterusy, Orlové), *radosník* (Konská), z *radosníka* (Kvačany). Rozšírené je pomenovanie *pupkové* (Rača, Sila, Valaská Belá, Stráňavy a inde), *pupkovo* (Prievidza, Ratkovo), s *pupkového* (Kvačany). Zaujímavým tvarom výslužky je *ošetona* (Stráňavy) i výslužkového koláčika kmotre *kúchno* (Liptovské Sliache). K najstarším názvom výslužky – pôvodne svadobnej – patrí však *pošades* (Pukanec) či *pošajdes* (Mýto pod Ďumbierom, Kokava nad Rimavicou, Muránska Dlhá Lúka, Rimavská Píla).

Kršteníci odchádzajúci domov sa zavše pri neistom kroku veselo dožadovali pomoci napr. zvolaním: *Ženički, dršte ma – já idem s krštená!* (Radošina.) Dakedy stačilo iba stroho: *Krštená – dršte ma!* (Zuberec.)

No ešte aj po krstinách trvala oslavná a hostinová nálada. Pilo sa *pupkové* so susedmi (Valaská Belá), počastovalo sa týždeň po krste, čo bol tiež *radosník* (Medzibrod), na dvanásť deň bola hostina *apoštolcka* (Závadka), inde v Šariši *dvanaska* (Babie) atď.

Keď sa po šiestich týždňoch z rodičky – *kútnice* stala *šestonedzelka* (okolie Trnavy) alebo *úvotkina* (napr. Hrnčiarovce), *úvodníca* (okolie Trenčína) a išla s dieťatkom na očisťovacie obrady – *úvod* (juhozápadné Slovensko), *vácka* (okolie Topoľčian, Prievidze, Trenčína, južné Ponitrie, stredné Slovensko), *vátka* (Orava, Likavka), *vacki* (Spišský Štvrtok), *vadžaňia* (Nižná Boca), *vadžaňe* (Abov), *ovodzini* (Zlatá Baňa), *vivutki* (Ľubotín) – miestami opät' vystrojili hostinu nazvanú podľa obradu (*vácka*, *vátka*, *ovodzini*), prípadne *očisťova hoscina* (Veľký Šariš). Bola to pravidelne ženská trakta, dakde sa zišlo zo tridsať „báb“, ktoré opatrovali rodičku, organizovali pohostenia, a hovorili im *úvodnice* (Brestovec).

Názvoslovie radostníka patrí k príležitostnej a rodinnej terminológii, je cennou súčasťou ľudovej slovnej zásoby a tým aj jazykovej kultúry národa. V súčasnosti zaniká, ale práve preto si zasluhuje našu pozornosť – dá sa z nej čerpať ako z nepreberného pokladu, ktorý nám nechali naši predkovia.

Hostiny a pohostenia

(1978, 23/1 a 23/2)

V živote rodiny, ba i celej obce bývala významnou udalosťou svadba, zakladanie novej rodiny. U všetkých národov od najdávnejších čias mala táto príležitosť tradovaný postup, celú reťaz zdedených jednotlivých rituálov od vohľadov až po odvedenie nevesty do mužovho domu. A všetky tieto články riadneho zakladania rodiny sa zvyčajne spájali s pohostením a pri vyvrcholení bohatým hodovaním, názvosloviu ktorých venujeme pozornosť v tomto príspevku. Mnoho názvov hostín a pohostení súvisiacich so svadbou sa ešte zachovalo v nárečovej slovnej zásobe staršej generácie nášho ľudu. Materiály z výskumu nárečovej lexiky (nárečové oddelenie JÚLŠ SAV) poskytujú hojnosť údajov, z ktorých možno načrtnúť farbisťú mozaiku názvoslovnia menších i väčších svadobných hostín zachovávaných na našom území ešte nedávno. V celoslovenských súvislostiach spracoval túto tematiku slavista – folklorista J. KOMOROVSKÝ v hodnotnej monografii TRADIČNÁ SVADBA U SLOVANOV (UK 1976).

1. Predsvadobné pohostenia

Svadbu predchádzali rozličné a v slovenských krajoch podobne alebo rozdielne praktizované i pomenované akcie, ako bolo zoznamovanie mladých, ich schádzanie sa spočiatku, neskôr aj záujem rodičov o nádejného člena rodiny a napokon vzájomné návštevy a dohoda oboch rodín. Najmä druhá časť známosti a jej vyúsťovanie do manželstva s vedomím obojích rodičov mala už akúsi právnu platnosť a pri priaznivom priebehu nechýbali isté druhy pohostenia, ktorých názvy boli často totožné s pomenovaním predsvadobnej akcie.

Kým mládenec chodil k dievčaťu *nahovárať*, na *nahovárki* (okolie Trnavy, Nitry), *nahovorki* (Valaská Belá, Mojš, Terchová atď.) a na všeobecne známe *vohľadi*, rozbehli sa predbežné, zvyčajne utajované a kadejakými okľukami uskutočňované *priezvedi* o majetku, mienke jednej alebo druhej strany čiže *priepački* (Liptov), *prepački* (Račice, Nitrica, Brodzany, Bošany, Turiec, Liptov), *opački* (Háj), *snoriačke* (Čelovce), *dovedi* (okolie Brezna), *prevziatki* (Rozložná) atď. Vykonávateľov týchto *priezvedov* obyčajne počastovali alebo obdarovali.

Za priaznivo sa vyvíjajúcich okolností nasledovali oficiálne *obzierki* majetkového stavu, najmä ak boli stránky z rozličných obcí. Teda rodičia, krstný otec alebo touto úlohou poverení ľudia prišli na *prezírki* (okolie Trnavy, Hlohovca), *preziérki* (dolné Považie), *prezierki* (Ležiachov, Muránska Dlhá Lúka), *prezerački* (Turiec), *priézeri* (Veľké Rovné), *obziérki* (Dolná Súča), *prepački* (Turiec, Veličná), *prepáčke* (Hliník nad Hronom), *pripáčke* (Lovinobaňa), *ohladi* (Jabloň), *vohľedi* (Lemešany, Hrašovík), *opatranki* (Babie), *kuti patrec* (Trhovište, Plechotice, Brezina), *patredz uhli* (Vranovské Dlhé) – čo sa zavŕšilo pohostením.

Pred *obzierkami* alebo po nich, príp. súčasne – podľa krajových zvykov – uskutočnili sa pytačky: *pitački* (Rača, Zemianske Lieskové, Súľov, Turiec, Liptov, Poľanovce), *pítački* (Mýto pod Dumbierom), *pitačke* (Lovinobaňa), *pitaške* (Revúca), *pitanki* (Zemplín), *pytanki* (Dlhé nad Cirochou, Vyšný Hrušov), *vohľadna* (Závadka).

No kým došlo k ohľadákam, uskutočnilo sa ešte viacero návštev súvisiacich s predchádzajúcimi alebo z nich vyplývajúcimi akciami. Ich náplň, právne dôsledky, zvykové formy

a názvy sa na našom území dosť prepletali, obmieňali. Dakde sa tradovali zasnuby pod názvom *oddávki* (okolie Trnavy, Nitry), *odauki* (Prievidza), *zdauke* (Šipice), *zďavaňia* (Pukanec), *vzdávanka* (Kokava nad Rimavicou) alebo *slubi* (Priekopa), novšie *zasľúbeňia* (Súlovce), *zasnubešnuo* (Muránska Dlhá Lúka) atď. Na východnom území to isté označovali *rukovini* (Poľanovce, Zlatá Baňa), *rukovina* (Babie) a v Gemeri *rukovanka* (Kokava nad Rimavicou). *Venček* (Konská) odbavovali pred písaním ohlášok, *vera* (Medzibrod) bývala pri donesení prsteňov.

Dohodu rodičov, že ich deti uzavrujú manželstvo s istými majetkovými transakciami, znamenalo napr. *pokonávka* (západné Slovensko), *dokonávka* (Podhájska).

Ako predohláškové traktý a hostiny sa uvádza na Záhorí *propíjaňia* (Jablonové), na východnej strane Malých Karpát *prepíjaní* (Pavlice), v Šariši *predvešeľe* (Zlatá Baňa) a *male vešeľe* (Závadka).

Zárukami istoty, že si nádejná nevesta (alebo jej rodičia) nerozmyslí a *nezbehne* mládenca (okolie Trnavy), malo byť napr. *záručnuo* (stredné Slovensko), *ideňie po isťinu* (Liptov), *pre ručník* (západné Slovensko), *ručník* (Hlboké, Lovinobaňa), *rušník* (Muránska Dlhá Lúka), v Zemplíne *ručník* i *ručníkova* (Hrašovík), podobne *ručníkoc* (Čelovce), *ručníki* (Semerovo, Podhájska), *ručníke* (Hliník nad Hronom). Tieto „ručníkové“ návštevy sa na niektorých miestach označujú už ako hostiny po ohláškach so všeobecným názvom *hostina* vo všetkých nárečových variantoch a v zložených pomenovaniach napr. ako *hoscina pri ohuáškách* (Kostolište), *hostina po ohláškach* (Pata), *hostina veľkou ližicou* (Prievidza), *domašna hoscinka* (Veľký Šariš) alebo skrátene *opovedačkova* (Závadka).

Pred sobášom v nedeľu večer, neskôr o deň včasnšie – v sobotu bývali rozličné hostiny, pohostenia a zábavy, o ktorých sa na mnohých miestach traduje, že bývali najvydarenejšou časťou svadby. Pre hostí, čo doniesli na svadbu dary a koláče, odbavovala sa *poctová večera* alebo jednoducho *pocta* (okolie Trnavy), *pocti* (Madunice, Račice, Nitrica). Podobná „malá svadba“ boli *opáčki* (Pata, Súlovce, Mojš), *opački* (Radošina, Sklabiňa, Ležiachov), *opáčke* (Čelovce), *pripáčke* (Lovinobaňa), na severozápadnom Slovensku *várki* (Brodzany, Opatová, Valaská Belá, Súlov) a *odvárki* (Kubrica). Na označenie takéhoto druhu pohostenia či vlastne hostiny boli aj názvy ako *hrdá večera* (Muránska Dlhá Lúka) a *píšna večera* (Torysa).

V tento predsvadobný večer bolo dakde u mladej nevesty tzv. *vitié venca* (okolie Trenčína), v Zemplíne šli dievčence *vinog vidz u mladej* (Trhovište), miestami sa tento zvyk volal *veňiéc* (Zemianske Lieskové) alebo *vincová večera* (Orlové), na východe *vinok* (Brezina), *vincova hoscina* (Dlhé nad Cirochou). V Šariši sa na zoznámenie družbov a družíc i podelenie si úloh usporiadala toho večera *družbova* (Veľký Šariš) alebo *družičkova* (Klenov, Uzovské Pekľany, Babie). Mladý pár chodil niekde ešte pozývať na svadbu a ich pohostenie na východe nazývali *parova hoscina* (Klenov). Rozlúčku mladého páru s miestnou mládežou na Spiši predstavoval *družbofski taňec* (Poľanovce) a *družbarski taňec* či *obigrofska* alebo *dobra noc* (severný Spiš). Funkčne akiste podobne bola zameraná *rozlúčková hostina* (Mýto pod Ďumbierom) aj šarišská *rozlúčkova* (Veľký Šariš), prípadne *ostatňa večera* (Závadka).

Na strednom Slovensku, kde miestami prevážali mladuchinu výbavu ešte pred sobášom, bývala súčasne alebo nakoniec *perinová večera* (Prievidza) a sama akcia sa nazývala *prevážaňia perin* (Háj), *predávaňia perin* (Černová), *odvážaňia rucha* (Medzibrod). *Zváški* bolo pohostenie s muzikou pred sobášom (Veľké Rovné) atď.

Ako mali účastníci predchádzajúcich akcií svoje pomenovanie – napr. na okolí Trnavy a Nitry boli *nahovárači*, na okolí Myjavu *pitači*, v Liptove *vohlački*, *vohlatkiňe* alebo na mnohých miestach *kupci* a inde podobne – taktiež sa účastníci hostiny večer pred svadbou zahŕňali pod adekvátne názvy ako *poctovníci* (napr. Madunice), *poctovníci*, *poctovníčki* (Liptov), *poctovníški* (Muránska Dlhá Lúka), *poctárki* (Mojš), podobne *várčan*, *várčani* (Valaská Belá) a už i pod označenie *veseliar*, *veseliarka* (Prievidza) alebo všeobecnejší názov *host*, *svadobní host*, *hodouňici* (Čelovce), v Šariši *hosce* a v Above *hoscinar*. Kde sa nevestina výbava prevážala

pred svadbou, aktérky tejto obyčaje sa volali *perinárki* (Prievidza). Podobne aj po svadbe to mali na starosti *ruchárki* (Štrba), *rúchovníce* (Orava), *škrinárki* (okolie Trenčína), na dolnom Považí *duchnárki*.

2. Svadobná hostina

Ústredný ceremoniál, hlavná hostina a tradované svadobné zvyky – dakde trvali tri dni, inde aj týždeň – či už v dome nevesty alebo ženicha, prípadne na oboch miestach, označovali sa na Slovensku v podstate dvoma najrozšírenejšími termínmi *svadba* a *veselie* v patričných nárečových variantoch. Na niektorých miestach používali alebo dosiaľ používajú zároveň oba názvy. *Svadba* dodnes býva na juhozápadnom Slovensku, miestami aj na okolí Trenčína, v Turci, v Liptove, kde-tu v Tekove i Honte, Novohrade, Gemeri aj v Zemplíne. Vyskytujú sa i podoby *svädba* (Medzibrod), *svadba* v nitrianskych nárečiach a na strednom Slovensku (Terchová, Veličná, Zuberec, Mýto pod Ďumbierom, Revúca), *svadzba* na južných Kysuciach, v Šariši a Zemplíne, *svatba* na Záhorí, Myjave, v Turci a Gemeri. Dakde sa používa zložený názov *svatební hostina* i *svadební hoscina* (Záhorie), *svatobná hostina* (Ležiachov, Mýto pod Ďumbierom, Pukanec), *svadzebna hoscina* (Šariš).

Okrem juhozápadného Slovenska na ostatnom našom území vyskytuje sa i názov *veselie* (Orlové, Súlov, Račice, Nitrica, Liptov), *veselie* (Ponitrie, Mojš, Terchová, miestami v Tekove), *veselie* (Čachtice, Veľké Rovné), *veselí* (Súlovce), *veselé* (Lapáš, Semerovo), *veselia* (Prievidza, Turiec, Mýto pod Ďumbierom), *veselia* (Liptov, Medzibrod), *veselä* (Veličná), *vešele* (Šariš, severný Zemplín), *vešele* (južný Zemplín), *vešeli* (okolie Humenného). V niektorých lokalitách svadba sa rozumie aj pod názvami *hostina* (Valaská Belá), *staros* i *radosná staros* (Čelovce).

Podľa týchto názvov dostali pomenovanie aj jej účastníci – svadobní *hostia*. I v tomto prípade sú najrozšírenejšie, no popri sebe jestvujúce najmä dva názvy svadobných hostí. *Svadebník*, *svadebníčka* sa vyskytujú na Záhorí, *svadebník*, *svadebníci* v malokarpatskej oblasti, inde je *svadzebník* (Veľké Rovné), *svadzebni hosc* (Haniska), *svadobník*, *svadobníčka* (Dechtice, Valaská Belá, Rozložná), *svadobník*, *svadobníčka* (Orlové, Račice, Nitrica, Turiec, Liptov, Tekov, Šipice, Čelovce, Revúca), *svadobník* (Medzibrod), *svadzobník* (Hrašovík), *svadobní host'* (Prievidza), *svadzbeni* (Brezina), *svadzbeny ľudze* (Vyšný Hrušov), *svadbene* (Vranovské Dlhé).

Druhý variant tohto typu je *svadoban*, *svadobanka*, *svadobani* (okolie Modry, Trnavy, Hlohovca), podobne *svadopčan*, *svadopčanka*, *svadopčani* (Myjava, okolie Trenčína, Brodzany, Mojš, Turiec, Liptov), *svadopčianka* (Prievidza, Priekopa). V južnom Zemplíne sa svadbujú *svadopčane* (Plechotice, Cejkov), v Gemeri sa vyskytujú tvary *svadopšan* (Muránska Dlhá Lúka), *svadopšan* (Kokava nad Rimavicou), *svadopčan* (Lovinobaňa), v Šariši *svadzepčan*, *svadzepčanka*, *svadzepčane*.

Zo základu *veselie* sú odvodené pomenovania *veselník* (napr. Nitriansky Hrádok), *veselník*, *veselníčka* (Orlové), v Šariši *vešelník*, *vešelníčka* i *veselnica*, v Zemplíne *vešelník*, *vešelníčka* (napr. Lemešany), množný tvar *vešelovo* (Trhovište), *vešelovi* (Jabloň), *veselovy* (Dlhé nad Cirochou). Na Ponitří svadobných hostí označujú názvom *veselan*, (*neveselan*), *veselanka*, *veselaňi* (Podhájska, Lapáš, Súlovce), inde *veselár*, *veselárka* (okolie Trenčína), *veseliar* (Brodzany), na Orave *veseliar* (Záriečie), na dolnom Považí aj *veselák*, *veseláci* (Čachtice).

Hostí pozvaných za svadobný stôl na okolí Trenčína volali aj *zástoľníci*, *oddomňíci*, v Gemeri nepozvaný bol zasa *sobotian* (Kokava nad Rimavicou).

A všade celá táto *svadobná ríša* (okolie Trnavy), *ríša z veselí* (Pruské), *družina* (Veličná) sa veselo *svadbovala* alebo *veselila* (podľa svojho nárečia), o čo sa okrem kuchárov starali na to určení ľudia. Niektorí na svadbe prítomní mužskí či ženy mali na starosti napr. iba to, aby ponúkali hostí jesť a piť. V minulosti bývali dosť „zdržanlivé móresy“ pri stolovaní aj doma, nieto ešte u cudzích. Často bolo treba hosťa ponúknuť najmenej tri razy, aby si bez ujmy na cti dačo vzal jesť alebo piť. Úlohu ponúkania vzal si dakde na starosť svadobný otec, kuchárky, *sokačka* (Zemplín), družbovia, družice, svatky, starý svat, široká, starejší, starosta, *oddomník*

(Dolná Súča), prípadne človek, čo mal na starosti nápoje (*hospodár, šafár, komoráš, čopnár* a pod.). No vyslovene na núkanie hostí do jedenia a pitia boli *ponukár, ponukárka* (Hliník nad Hronom, Horná a Dolná Strehová), *ponúkar, ponúkarka* (Kamenica nad Hronom, Lovinobaňa), *ponukar, ponukarka* (Hrašovik), *ponúkač, ponúkačka* (Pata), *ponukač* (Spiš), *ponukovač* (Šariš), *ponukáš, ponukáška* (Muránska Dlhá Lúka), *núkar, núkarka* (Príbovce), *núkač* (Pukanec), *nukač, nukačka* i *nukarka* (Šariš), *núkás, núkáška* (Rozložná), *vinukovač, vinukovačka* (Haniska). Vraj *ponukári miseli biť*, aby sa potom nevravelo, že *šecko bolo, leť ponukárou bolo málo* (Horná Strehová). Alebo ako sa hovorievalo na Spiši: *Na vešelu jez a pidz bulo, ale ponukačov ňebulo* (Spišský Štvrtek). Pre podobné príčiny vzniklo aj v Šariši príslovie: *Lačni jak kebi z vešela prišol* (Uzovské Pekľany). Pravda, mladoženicha by boli darmo všetci ponúkari ponúkali, ten jest nesmel, ani nevesta.

3. Posvadobné pohostenia a hostiny

Ako sa k svadbe dospelo cez rozličné pohostenia a hostiny, svadbu zasa dotvrdzovalo niekoľko akcií spojených opäť s traktou alebo dajakou hostinou. Napokon za tri dni alebo celý týždeň voľakedajšej svadby, bolo na to dosť času, príležitostí aj fantázie.

Na druhý deň po sobáši znovu sa *svadbovalo, veselilo*, najmä kde svadbu po sobáši odbavovali v hostinci – *na hospode* (Radošina, Prievidza) bolo vzáčne domáce hodovanie, ktoré sa v Šariši nazývalo *mala svadzba* (Lutina), *male vešele* (Šariš), *hoscina* na Záhorí, *hostina* (Valaská Belá), *hojscina*, keď aj „*mladu kovali*“ (Vranovské Dlhé). Svadobný humor sa odráža vo viacerých pomenovaniach druhého dňa, ako sú *poprávka* (Pata, Lapáš, Kubrá, Opatová, Súľov), *popráuka* (Prievidza, Liptov, Lovinobaňa), *poprafki* (Myjava, Šariš), *popráfki* (Dolná Súča), *poprávki* (Zemianske Lieskové, Orlové), *popravki* (Mojš), *popráuki* (Liptovské Revúce), *popravini* (Šariš), *poprávačke* (Čelovce). Podobne symbolizujú situáciu tohto dňa názvy *otruski* (Turiec, Liptov), *otruske* (Medzibrod), *potruski* (Háj), *otrusini* (Liptovské Revúce), *pohlodzini* (Dlhé nad Cirochou), *vižirki* (Poľanovce), *radaš* (Lemešany), taktiež *potčopini* (Vyšný Hrušov) i opisné pomenovanie *poháre vilievaď a sútki viciedzať* (Zuberec).

S hostinou súviselo alebo ňou sa zakončilo aj tradované, huncútstvami preplnené navštevovanie sa svadobníkov v sprievode – tzv. chodenie *hejnom* (okolie Trnavy), *hejná* (Dolná Súča), *hejnácia* (Turiec), *hajni* (Račice, Nitrica). Na Orave na druhý deň išli k neveste *s kúdelou* a k mladoženichovi *s cepami* (Veličná). Podobného typu boli zvyky *páleňte posteli* (Hliník nad Hronom), v Zemplíne tzv. kovanie mladuchy – *rubeňe* (Cejkov), keď veselari prišli *orubic, pokovadz mladu* (Trhovište). Ani starodávne *stínani kohúta* (okolie Trnavy) a tomu podobné zvyky sa nezaobišli bez traktácie, lebo sa práve kvôli nej uskutočňovali.

Pri prevoze či odchode nevesty z rodnej obce všetikde miestni mládenci žiadali od mladoženicha *odstupné*. Ak sa so ženichom „vyslanci“ mládenec nedohodli na svadobnej hostine, sprievod predstali kraj dediny, zaťahovali mu cestu retazou, povrazom alebo dlhým rebríkom, žrdou, vozom a pod. Odstupné, ktoré mládenci – na Záhorí *retazári* (Hlboké) – zvyčajne prepili, nazývali v Liptove *retazovuo* (napr. Iľanovo), na dolnom Považí *otročné, otroči* (Radošina), na Záhorí to menovali *za kvítek* (Holíč), na okolí Trnavy to menovali *za ružu* (Brestovany, Trakovice), *za rúžu* (Častá, Bánovce) atď.

O týždeň – prvú a druhú nedeľu po svadbe sa navštevovali noví svatovci. Zvyčajne sa zišli najprv tam, kde sa neodbavovala svadba, dakde to bolo najskôr u ženicha a potom u nevestiných rodičov alebo opačne podľa miestnych zvykov. Aj toto hostenie malo rozličné názvy. V Tekove bývala *malá svadba*, v Šariši *mala svadzba*, inde *malé veselé* (Semerovo). Podobne sa odbavovala vari na celom našom území *hoscina* (napr. Kostolište, Brestovany, Torysa, Haniska, Brezina), *hostina* (Podhájska, Lapáš, Terchová), na východe *tižňova hoscina* (Jabloň, Blatnické Revištia), *tižňufka* (Závadka), *ňedzelejša hoscina* (Dlhé nad Cirochou), *braltofška hoscina* (Uzovské Pekľany), na Ponitří *pohoštění* (Súľovce). Inde túto traktovú príležitosť volali *prví obed* (Myjava), *spoloční obed* (Liptovský Trnovec), *poprávka* (Chocholná, Veľčice), *popráuki*

(Liptovské Revúce), *popravini* (Dlhá Lúka) aj *otruski* či *otrusini* (Veličná, Liptovské Revúce). Medzi týmito názvami sa vynímajú východoslovenské *bochňička* (Letanovce) a *havres* (Hrašovík), *havris* (Lemešany).

Spomenuté názvy jednotlivých časovo na seba nadväzujúcich a prekrývajúcich sa svadobných hostín a pohostení vyskytujú sa svojou podobou alebo obsahom na menších regiónoch, iné majú celonárodnú platnosť, ba stotožňujú sa s daktorými názvami slovanských susedov a včleňujú sa do širokého a starobylého celoslovenského svadobného ceremoniálu.

Ľudové názvy svadobných jedál a nápojov

(1978, 23/5, 23/6 a 23/7)

Ak nárečová slovná zásoba poskytuje nemálo názvov rozličných hostín a pohostení pred svadbou, na svadbe i po nej, vyplýva z toho, že na tieto príležitosti bolo treba nachystať aj dostatok jedál a nápojov, z čoho sa za posledných sto rokov vyvinulo bohaté hodovanie s rozsiahlym názvoslovím. Staré svadby boli na jedlá skromnejšie.

1. Zváčske pečivá

Keď družbovia alebo zväci najrozličnejších typov pozývali hostí na svadbu, dostávali od pozvaných alebo im prinášali nejaké symbolické tradičné pečivo podľa miestnych či krajo- vých zvykov.

Tak na juhozápadnom Slovensku dostali družbovia z každého pozvaného domu na znak prísľubu, že prídu na svadbu, krajíček chleba – *krajic* (Rača), *krajíček* (Doľany, Dechtice, Pata), *krajíček* (Brestovany), *svadobní krajíček* (Madunice). Podobne aj miestami na strednom Slovensku doklady uvádzajú *krajec* (Lovinobaňa), *krajík* (Kamenica nad Hronom), *krajíšok* (Rozložná), *konec chleba* (Oravská Polhora). V Zemplíne dakde *ponukli chlebom* (Lemešany). Na Spiši kúsok chleba alebo koláča, čo dostali družbovia pri pozývaní, volali *pas* (Letanovce). V týchto prípadoch mohlo ísť o známu ochrannú funkciu chleba alebo dávnejšie reminiscencie na obradový svadobný chlieb. Na iných miestach ponúkli družbov rozličnými koláčmi.

Miestami *zväč* alebo *zväčka* dostávali od pozývaných odmenu – strovu, peniaze, v Liptove napr. starejší *na potkovički* (Černová, Liptovské Revúce), *predbežník* (Ratkovo). No *zväci* a družbovia vo viacerých prípadoch donášali pozývaným tradičný svadobný koláč *radosník* alebo kúsok z neho (Veľké Zálužie, Návojojce, Brodzany, Liesek), v Šariši *kuchen* a pálenku (Šarišské Dravce). Toto pozývanie a koláč sa na južnej Orave volalo *poklona*, čo znamenalo, že obdarovaní majú na svadbu poslať „výpomoc“. Podobne miestami v Liptove poklonou bola pokrájaná *baba*, koláč rodine i mladému páru (Lúčky pri Ružomberku). Pozývaným dievkam a mládencom v Turci posielali po *zväčkach* dva-tri dni pred svadbou menšie makom, tvarohom či lekvárom plnené koláčiky *predbežníki*, dakde menované i *priezbežníki* (Blatnica, Sklabiňa), *priedbežníki* (Prievidza, Priekopa), inde *predečník* (Stráňavy), *skočka* (Hubová), *behúň* (Prievidza). Špeciálne dievčencom družiciam posielali na južnej Orave koláče *víbehi*, v Liptove *víchitníki*. Pečivom pre mládež bol v Šariši *družičkovi koláč* (Závadka), *družbovo* (Zlatá Baňa), *kosírka* (Ľutina), hoci tu na svadbu nikoho nevolali – kto chcel, prišiel, najprv však poslal pomoc alebo *zapomohu*.

Pozvaní nachystali na svadbu podľa miestnych zvykov a vlastného dostatku rozličné suroviny alebo koláče, nápoje a iné dary, ktoré doniesli do svadobného domu dva-tri dni alebo posledný večer pred sobášom. Aj názov tohto daru mal v našich nárečiach rozličné podoby. Na Záhorí miestami sa tradoval *radosník* (Borský Peter) i na strednom Slovensku *radosník*,

podobne v hornom Ponitří, vyskytoval sa i tvar *radosník* (Východná), na východe *radosník* (Blatnické Revištia). Rozšírené bolo pomenovanie *pocta* (západné Slovensko, okolie Prievdze, Turiec, Liptov) i vo variante *posta* (Valaská Belá), v Šariši ako *ucta*, inde *česť* (Hliník nad Hronom). Na okolí Topolčian vravia *opáčka* (Súlovce), *opački* (Radošina), dakde *richtovaňia* (Očová). Miestami sa nosilo *svadobné* (Šterusy, Semerovo), *svadobnuo* (Kokava nad Rimavicou), *dar* (Terchová, Liptov, Čajkov, Šariš, Zemplín), *dár* (Gemerská Poloma), *dari* (Šipice, Revúca), *podarúňok* (Černová), *podarunek* (Stráňavy), *darúnek* (Lazy pod Makytou-Čertov), *darunek* (Šariš), *darunok* (Zemplín). V Gemeri dakde dary na svadbu nazývali starobylým názvom *pošajdes* (Muránska Dlhá Lúka, Rimavská Píla). Prinesenie surovín vystihuje pomenovanie *do pečenia* (Liptovská Revúca), *do pečenia* (Poľanovce).

Všetky tieto dary nosievali pozvané ženy na chrbte v košoch, ktoré niekedy mávali aktualizované názvy – *poctoví koš* (Hlboké), *poctoví košík* (Prievdza), *opáčkovi koš* (Sila, Ludanice), *svadzební koš* i *svadzební košík* (Šariš), *veselárski koš* (Veľké Zálužie, Dolná Súča). Na túto príležitosť používali dakde aj *kmotrovski košík* (Súlov), *trkondácki koš* (Hlboké), *paščani kuoš* (Dlhé nad Cirochou) a *sotor* (Brodzany, Kozárovce) a pod.

V starších generáciách sa zachovali pestré názvy pre malé koláče alebo kúsky veľkých koláčov, ktoré družbovia, ženy zo sprievodu cestou na sobáš alebo zo sobáša rozdávali známym, prípadne hádzali divákovi, najmä deťom. V Liptove takto rozdávali *vichitníki*, *vichltki*, *vichitki* aj v Kokave nad Rimavicou, na Záhorí *kouácki* (Jakubov). Na okolí Trnavy aj pred svadobným domom hádzali *mrvané* so zapečeným motúzom, inde *mrván* (Pukanec, Prochot), dávali sa *klinčeki* (Liptovské Sliache), *šiški* (Černová), čomu všetkému sa miestami vravelo *visluha* (Orava), *visluha* (Klenov), *visluška* (Stará Turá), *visluška* (Uzovské Pekľany). *Pletennák* hádzala mladucha cestou zo sobáša (Prašice).

2. Svadobné koláče

Veľa názvov rozličných druhov svadobného pečiva prinášajú nárečové materiály a dotazníkové údaje (nárečové oddelenie JÚLŠ SAV) a tiež v celoslovenských reláciách i významitá publikácia J. KOMOROVSKÉHO TRADIČNÁ SVADBA U SLOVANOV (UK, 1976). Niektoré druhy koláčov sa pripravovali iba na svadbu, daktoré aj na iné výročné sviatky a významnejšie príležitosti, no na svadbe nemohli chýbať.

Starobylý názov *koláč* sa používa na celom Slovensku i v dvojčlennej lexéme a znamenal zvyčajne jeden veľký obradový koláč postupom času rozličnej formy, ktorú vše vyjadrovalo samo pomenovanie, prípadne spresňovalo jeho funkčnosť. Ten istý koláč mal nezriedka i viacero názvov podľa podoby, spôsobu vypracovania, symboliky a použitia a pod. Tento názov pôvodne väčšieho okrúhleho pečiva prešiel takmer na každé pečivo z kvalitnejšej múky a pripravené na mimoriadnejšie, sviatočné príležitosti. Svadobný koláč býval na hornom Považí (napr. Orlové) i v Turci (Priekopa), okrúhly koláč s prázdny m prostriedkom a so zapečeným motúzom (Kostolné) nevesta cestou ku *svokruši* hodila ponad hlavu divákovi. Na Záhorí (Štefanov) pekávali *kouáč* len pre nevestu, bol štvorcovej formy a na vrchu mal ako ozdobu *luftové cukrové*; *kouáč* býval aj v Liptove (Východná). Okrúhly *prázdni koláč* poznajú napr. v Dolnej Súči, Konskej a inde, *hojí* koláč na okolí Bratislavy (Rača). Pletený druh koláča z *dierú* je známy v Opatovej, *beli* koláč v Zemplíne (Rozhanovce, Haniska), štvorcový *velíki* koláč s jedličkou uprostred a na nej *mädouňički* (Lišov) rozdal starejší nakoniec hosťom. Podobne hlavným svadobným koláčom býval *plečení koláč* (Lazy pod Makytou-Čertov), novší názov radostníka *krájani koláč* (Prievdza) aj *klúčovi koláč* (Semerovo). Aktualizovaným pomenovaním sa honosil obradový pletený *svadobní koláč*, ktorý sa rozniesol hosťom (Kamenica nad Hronom, Veľké Rovné), *svadební koláč* (Nesluša), *svadební kouáč* (Rača), v Šariši *svadzební kolač* s otvorom uprostred a cezeň zapečeným rozmarínom (Klenov, Uzovské Pekľany, Závadka). Okrúhly býval zemplínsky *veselovi kolač* (Trhovište), *svatkovski kolač* (Lemešany) dakde ako pletená *paska* (Rozhanovce) a v inom variante ako *družbovski kolač* delili hosťom

pri rozchode. V Šariši čistý *braltovski kolač* bol štvorcovej formy (Klenov), poznali tu i *braltovski kolač* (Uzovské Pekľany) a v Závadke *čepeni* (koláč). Zemplínčanky pripravovali *redovi kolač na ošem hupki* (Plechotice) a dostali z neho účastníci *redoveho tanca* po začepčení mladuchy (Trhovište). Zo starej tradície vychádzal koláč *na vivod* (Brezina).

Okrúhlu formu obyčajne mal aj starý obradový koláč *mrváň* vyhotovený prevažne pletenou technikou. Na juhozápadnom Slovensku býval pôvodne iba jeden veľký pletený *mrván* podoby venca a starý svat ho rozdelil hosťom ako výslužku (napr. Dolné Orešany). Svadobné *mrváne* dakde vypracúvali na dve vrstvy a vrch ozdobovali rozlične formovaným cestom. Do *mrvána* určeného na hádzanie divákovi, najmä pred svadobným domom obškľučujúcim deťom, dávali po celom vnútornom obvode *motúz* (okolie Trnavy) alebo i *húžvu* (Siladice). Neskôr sa tu pekávali menšie *mrváne* a prikrývali nimi na večeri misky s poslednou pečienkou, čo si miestami odnášali domov. Inde *mrváne* dávali ako výslužku muzikantom – Cigánom, zavše aj plné vrece. Na okolí Nového Mesta nad Váhom *mrvánom* volali aj makový alebo orechový *zavinák* (Čachtice).

Tento druh pečiva pripravovali aj na strednom Slovensku ako *mrván* (Kokava nad Rimavicou), *mrvan* (Kozárovce), *mrváň* (Mojš, Kremnica, Hliník nad Hronom, Čajkov, Hontianske Trstany, Lovinobaňa, Kociha). *Mrvám* (Čelovce) bol rovnej i okrúhlejšej formy alebo veľký štvoruhlastý *pleténák* (Dolná Strehová). Podobu záhorskeho *mrváňa* zdôrazňuje názov *vienec* (Skalica, Hlboké).

Do skupiny svadobných „koláčov s dierou“ možno zaradiť napr. hladký okrúhly koláč zvaný *škrvaňica* (Moravské Lieskové), ktorý sa dával ako výslužka, liptovský *koledáč* i *koledák* (Lúčky pri Ružomberku, Konská), *koledák* (Liptovské Revúce, Mýto pod Ďumbierom), na južnom strednom Slovensku *krúteno* (Dolná Strehová, Rimavská Píla). Podľa dotazníkových údajov možno sem priradiť *pleténák* (Prašice), ktorý hádzala nevesta divákovi cestou zo sobáša, podobne *pletenec* (Revúca), *pleteneč* (Rozložná), *vertun* (Abov) atď.

K hlavným svadobným obradovým koláčom patrí *radosník*, ktorý býval na mnohých miestach aj tradičným koláčom na kršteniach. Veľký svadobný *radosník* (Valaská Belá) po skončení večere rozkrájali hosťom. Pozdĺžny pletený *radosník* (Súlovce) rozdávala hosťom nevesta po svadbe alebo nad ránom (Černová). Inde býval *radosník* ozdobený ciframi a vzorkami (Chochoľná, Koniarovce, Prievidza, Liptovské Sliače, Hliník nad Hronom, Kamenica nad Hronom), viacvrstvový rovný s *rěčičkami* navrchu (Lapáš) sa rozkrájal hosťom na výslužku. Podobný koláč dávala nevesta svokre pri večeri (Martin nad Žitavou), *radosníki* menších rozmerov hádzala miestami nevesta cestou zo sobáša (Priekopa) atď. V Terchovej pod termínom *radosník* sa rozumela syrová baba.

Veľký pletený *radosník* štvorcovej formy s ciframi nakoniec po družbovom vinši rozkrájali hosťom (Čajkov, Lišov, Pečenice). V Gemeri tento koláč volali *radosník* (Ozdín, Kalinovo) alebo *radostník* (Muránska Dlhá Lúka). Na severnej Orave *radosník* (Liesek) pripravovali z čiernej ražnej a jačmennej múky. Vyskytuje sa i zložený názov s konkretizujúcim členom ako napr. *svadobnej radosník* i *radosník na veselí* (Čelovce).

Formou, spracovaním i funkčnosťou so svadobným koláčom *mrváňom* a *radosníkom* veľmi úzko súvisí, ba často sa s nimi stotožňuje veľký alebo menší pozdĺžne pletený koláč, ktorý na západnom Slovensku menujú *caltá*, *caletka*, na Záhorí variantom *cauťa*, *cauťka*, na severnom Považí aj *celta* (Súlov), východnejšie *svadobná celta* (Stráňavy, Mojš). Miestami sa pod *caltou* rozumie i pletený koláč štvorcovej formy (Čachtice).

Za synonymá *calti* možno pokladať pomenovanie *pletenica* (Dechtice), *pletěnička* (Mýto pod Ďumbierom), *pletenec* (Muránska Dlhá Lúka), *pletěneč* posypaný makom (Priekopa, Kokava nad Rimavicou), *prepletaňec* (Lemešany) atď.

Na svadbách býval dakde obľúbený aj koláč *baba*, upečený v okrúhlejšej forme i na plechu alebo voľne. Významnejší obradový zástoj mávala baba azda len tam, kde sa stotožňovala so svadobným koláčom či *mrváňom* formou kola (Turiec, Liesek) alebo s pleteným *radosní-*

kom (Gemerská Poloma, Jablň). Na veselie sa miestami nachystalo viacej báb a boli súčasťou svadobného rituálu, napr. družica tzv. „*súća maci*“ niesla s nevestou šesť *báb* do ženichovho domu (Moravské Lieskové).

Iné názvy tohto pečiva boli *babouka* (Háj), *babofka* (Liesek), *babovňa*, *babouňa* (Prievidza, Sklabiňa, Ratkovo), *baboveň* (Priekopa), dvojčlenné *krupná baba* a *hrozienková baba* (Stráňavy). Na juhozápadnom Slovensku sa vo forme pečený *kugluf* odlišoval od predošlých čistých koláčov dakde akostou, v ceste priemieseným makom alebo orechmi (Brestovany).

Do tejto skupiny patria i na svadbách konzumované koláče *kuch* (Borský Peter, Abov), gemerský *kúcheň* (Muránska Dlhá Lúka), šarišský *kuchen* i *kucheň*, zemplínska *paska* (Lemešany), stredoslovenské *bosman* (Blatnica), *bosvan* (Očová), *žomla* (Hliník nad Hronom) atď.

K pôvodným svadobným koláčom patrilo akiste aj ploché pečivo *osúch*. Z prototypu chleba postupom času a vplyvom kvalitnejšej múky nadobudol akosť koláča. Na starých svadbách bývali osúchy, ktoré miestami dodnes nazývajú koláčmi, neodmysliteľnou časťou poctového daru a teda i svadobného jedla vo viacerých našich regiónoch, no po prvej svetovej vojne akosi rýchlo stratili miesto na svadobnom stole a vytisli ich nové druhy módnejšieho pečiva. Hlavný svadobný koláč *osúchovej* úpravy pripomína *skladaňník* (Brodzany) z niekoľkých okrúhlych posúchov, spojených dvoma až štyrmi plnkami, no akostou sa vraj nevyrovnal vianočnému *štedráku*. Na severnom Ponitří pekávali veľký *bialoš* na celú lopatu a navrchu s nátierkou (Račice, Nitrica, Prievidza), na okolí Trnavy menšie *báleški* s rozličnou nátierkou, na východe lekvárové *belíše* (Jablň). Inde pripravovali zasa svadobné *osuški* tvarohové (Zemianske Lieskové), *povrchňie osuški* (Stráňavy) a pod.

Podľa plnky či nátierky menovali sa tieto osúchy napr. *lekvarovňiki* (Černová), *sirovňiki* (Račice, Nitrica), *sirovňiki* (juhozápadné Slovensko), *tvarohovňiki* (Rozložná) a podobne na mnohých iných miestach. Na stôl ich zvyčajne donášali nakrájané na trojuholnícky tzv. *klince*, *klinčeki*.

Osúchy pripomína sčasti slané pečivo s mriežkami zo šúľkov na osúchovom alebo pletenom podklade – *brána* (Záhorie, malokarpatská oblasť, okolie Trnavy, Pata, Hul, severný Spiš), miestami nimi alebo *mrváňom* zakrývali misky s poslednou pečienkou na svadobnej večeri a hostia ich nosili svojim doma čakajúcim nesvadobanom. Dakde sa toto pečivo nazývalo i *bránka* (Dechtice, Brestovany), *bráni* (Nitriansky Hrádok) alebo *riečička* (Kamenica nad Hronom).

Z plejády názvov svadobného pečiva nemožno obísť starobylé veselia charakterizujúci obradový chlieb či pečivo chlebového typu. V Tekove sa traduje čierny *chlebič* (Malá Lehota), inde na strednom Slovensku tzv. *radosní chlieb* (Detva), *bochník* (Pavčina Lehota), *buchňica* (Rozložná), *moskol'* (Oravská Polhora), bochník so škvarkami *materák* (Hontianske Trstány) a pod.

Vo svadobnom rituáli zastávajú svoje funkčné miesto ešte niektoré cestoviny a tradičné *ovárance*. Napr. makové slíže obliate ženským mliekom ako symbolom plodnosti nachystávali v Bošáci (Komorovský), inde bez tohto mlieka ich predkladali svadobníkom na koniec hostiny (Prašice), podobne zakončievali celú svadbu na piaty deň makové *buchtí* z pokrýjaných zvyškov *mrváňov* a *caletiek* (Brestovany).

Pre deti pripravili kuchárky miestami aj zvláštne drobné pečivo zvyčajne z čistého sladkého cesta. Niektoré je materiálom rezíduom starého svadobného rituálu, z ktorého sa postupom času odsunulo na podradnejšiu pozíciu ako „detské“ pečivo. Tak sa deťom niekde zavďačovali *behúľmi* (Prievidza a okolie), podobne *pletenkou* (Moravské Lieskové). Figurálnym obradovým pečivom vytvoreným uzlovou technikou boli *kačice* (Dolné Orešany), pôvodne ich hádzali na nevestu po príchode zo sobáša, neskôr deťom pred svadobným domom (A. CHLUPOVÁ, SN 1975, s. 462). Na okolí Trnavy pekávali deťom *kačički* tohto druhu na výročné sviatky a mimoriadne príležitosti, podobne miestami na južnom strednom Slovensku (Čelovce). Deťom sa tradične ušli *mädouňičke* zo svadobnej jedličky na veľkom koláči –

radostníku napr. v Lišove. Medzi figurálne pečivo patria z cestových šúľkov upečené postavičky tzv. *páni* (asi ako niekdajší „*mikuláši*“), čo bolo popri rozličných stužkách ozdobou mája – vrbového stromčeka, zastoknutého na daktorom voze pri prevážaní nevestiných perín a výbavy na okolí Trnavy (napr. Hrnčiarovce, Brestovany).

3. Iné jedlá

Ostatné svadobné menu tvorili polievky. Najtypickejšia bola slepačia, kuracia polievka (názvy všetkých v patričných nárečových variantoch), podobne hovädzia vari na celom našom území, držková polievka charakterizovala Záhorie. V Šariši *kvasnu polifku* – kapustnicu jedli naostatok, nad ránom (napr. Závadka).

Z omáčok sa na svadobné stoly pripravovala rajčinová, chrenová (západné Slovensko), držková (Záhorie) a pod. Typickým svadobným jedlom, bol slepačí, kurací paprikáš na celom Slovensku, podobne ako hovädzí guláš, v ovčiarskych krajoch baraní guláš. Taktiež kapustu v rozličnom spracovaní jedli vari všade u nás aj na svadbách a v zime všetky zakáľáčkové výrobky. Mäso sa predkladalo svadobníkom, najmä hovädzie (zabila sa krava), bravčové, baranie, slepačie, kuracie – varené, pečené i pražené a tiež husacina.

Ako príloha k mäsitým a iným jedlám sa podávala kapusta, čalamáda, chren, kyslé uhorky, zo sladkých najmä varené sušené slivky.

Veľkou pochúťkou na svadbách do prevratu bývala biela káva s *caltou*, *babou* alebo iným pečivom.

Najstaršie tradičné jedlo na veselíach predstavovala a svadobnú hostinu zvyčajne ukončovala omedovená či ocukrená kaša z múky a krúпов, pšena, pohánky, priposledku najmä z ryže a krupice. Na celom našom území bola reminiscenciou na obetné jedlo predkom (Komorovský). *Krupičná kaša*, *kaša* (Liptov, západné Slovensko) poskytovala príležitosť kuchárkam, ktoré za jej konzumovanie dostávali dakde od hostí na veľkú varechu peňažnú odmenu, inde svadobníci vtlačali do nedojejenej kaše mince pre kuchárky (Dolná Súča). Na Spiši a v Šariši sa jedávala ryžová kaša, *kaša z mliekom*, *riskaša z mliekom*.

Veľké kvantum jedál, najmä polievky pre množstvo svadobčanov varievali kuchárky vo veľkých (25 – 50l) hlinených, plasticky reťazami a venci zdobených hrncoch – *kamenákoch* (Bíňovce), neskôr i v železných a smaltovaných hrncoch, ktoré mali dakde aj aktualizované názvy ako *svadobný hrniec* v patričných nárečových variantoch i ako *veselácki hrniec*, *veselárski veľký hrniec* (Veľké Zálužie), *kmoterský hrnček* (Polanovce), *hoscínovi harček* (Závadka) a pod.

K dobrým a tradíciou zachovávaným svadobným zvykom patrila výslužka hostóm. Názov tohto podarunku si v nárečiach vytvorili podľa miestneho úzu, často dostal meno podľa hlavného koláča, alebo vyplýval zo svadobného názvoslovia. Okrem všeobecnejšieho *výsluha*, *výslužka* v patričných nárečových formách a označení typu *zo svadby*, *z veselia* vyskytujú sa rozličné názvy tejto výslužky. Dakde sa menovala *svadobné* (juhozápadné Slovensko), *svadobnuo* (južné stredné Slovensko), *svadzebné* (Lazy pod Makytou-Čertov), *svadzebne* i *svadzbovo* (Šariš), *svadzba* (Veľké Rovné), inde zasa *veselárske* (Lapáš), *veselánske* (Dolná Súča) dostal aj každý muzikant. Iného typu boli názvy *radostník* (Valaská Belá), *radosník* (Zemianske Lieskové, Lapáš, Koniarovce, Súlovce, Návojojce, Horná Lehota, Priekopa, Černová), *ucta* (Zlatá Baňa), *pošlivojse* (Trhovište), *dar* (Liesek), *podaruneg z veselá* (Spišský Štvrtok). K najstarším názvom svadobných výslužiek treba rátať *pošades* (Medzibrod, Pukanec, Pečenice), *posádes* (Očová, Vígláš) a *pošajdes* (Gemerný, Mýto pod Ďumbierom).

4. Svadobné nápoje

Všetky spomínané i nespomenuté jedlá samy na odbavenie riadnej svadby nestačili. Nevyhnutne sa vyžadovali najmä ešte nápoje, a to dostatok, lebo dobrá nálada zahľadila všetky prípadné chybičky. Hlavnými nápojmi boli víno a pálenka, na chudobnejších svadbách pivo (Bíňovce).

Vo vinohradníckych krajoch kládli na stôl zväčša víno, na okolí Bratislavy *svadebné víno* (Rača) a popri tom i pálené. V ostatných častiach nášho územia sa prevažne pila pálenka často s aktualizovaným názvom ako *svadobné pálené* (Pata), *svadobné* (Veľké Zálužie, Považská Bystrica), *svadobnuo* (Lovinobaňa), *svadzebná* (Babie), *veselárske pálené* (Dolná Súča), *veselova pálenka* (Jablon), *radosník* (Kamenica nad Hronom). V Turci pili *mladostnuo* (Sklabiňa), *briato*, západnejšie *obrievate páleno* (Prašice), *briato* (Prievidza a inde), v Zemplíne *briata*. Špeciálne názvy mali pálenky spojené so svadobným rituálom, napr. *kitovička* (Čelovce) pri zavítaní nevesty, v Zemplíne *čepenkova pálenka* (Rozhanovce), ktorá je vraj zo všetkých svadobných nápojov najlepšia, podobne *redova pálenka* (Plechotice) po začepčení „*mlodej*“. V Šariši sa traduje *brajtchinofska* (Lutina) a žartovne pomenovaná *paprikova* (Uzovské Pekľany), z ktorej si museli ženích s nevestou pred uložením upiť.

Nápojmi na svadbe vládol daktorý svadobný funkcionár, ako to podľa miestnej tradície vyplývalo z jeho funkcie, napr. starý svat, starejší, starosta, starší družba, daktorí z *ponúkarov*, príp. sám svadobný otec alebo koho z rodiny tým poveril. Podľa údajov získaných dotazníkom VINOHRADNÍCTVO i dotazníkom NÁPOJE A ICH KONZUMOVANIE (nárečové oddelenie JÚLŠ SAV) s nápojmi šafáriaci na svadbe sa volal *hospodár* (Lapáš, Tesáre, Súľov, Mojš, Honťianske Tesáre), *hespodár* (Orlové), *svadobní hespodár* (Moravské Lieskové), *gazda* (Senkvice, Račice, Nitrica, Turiec, Liptov, Zuberec, Topoľčianky, Lovinobaňa), *svadobní gazda* (Priekopa), *domoví* (Černová), *oddomňík* (Dolná Súča), *šafár* (Sila, Drážovce), *šefar* (Valaská Belá), *šef* (Prašice). Konkrétnejšia motivácia späť s priestorom pôsobenia sa odráža v pomenovaní *komorník* (Pata, Dolná Súča), *komorňík* (Zemianske Lieskové, Plavé Vozokany, Plášťovce, Muránska Dlhá Lúka), *komoráš* (Pezinok, Myjava, Čachtice), *komorní* (Brestovany, Radošina), s pivnicou zasa súvisí názov *pivničár* (Dolné Orešany), *pivniční* (Častá), *kelner* (Semerovo, Závadka), *vincúr* (Igram, Pavlice, Modra, Bíňovce, Madunice), *pincier* (Podhájska, Hliník nad Hronom), *pincir* (Spišský Štvrtok, Závadka).

Spojitosť s čapovaním sa prejavuje v označeniach *šenkár* (Ružindol, Dolné Orešany, Ležiachov), *krčmár* (Nitra, Tekov, Hont), *kušmár* (Gemerská Poloma), *nalejvar* (Čelovce), *čopár* (Príbovce), *čopar* (Torysa), v Zemplíne *čoplar* i *čopnar*, *pálenčar* (Zlatá Baňa). Z názvu *hajtman* (Myjava) vyplýva povinnosť dozoru nad nápojmi a všeobecnými poriadkom, žartovné zafarbenia majú napr. pomenovania *mlčani* (Ratkovo), *logaj* (Lukáčovce), *lolo* (Kokava nad Rimavicou) atď.

Svadobné názvoslovie predstavuje najrozsiahljší okruh zvykoslovnej terminológie v ľudovej slovnici, charakterizuje ho bohatá obraznosť a symbolika. Konkrétne názvy svadobných jedál – ak by sme ich premietli na mapu celého priestoru nášho územia – vytvorili by pestrý a zaujímavý obraz spoločenského života a zároveň hospodárskych pomerov nášho ľudu v nedávnej i časovo vzdialenejšej minulosti.

O novoročných jedlách a ich názvoch

(1979, 24/1)

Oslavy zimného slnovratu v našej ére zatiaľ postupne do úzadia Vianoce, ale akosi náhradou bolo privítanie nového roku. Týždeň medzi hlavnými zimnými sviatkami si u nás miestami zachoval napr. označenie *medzi roki* (Čachtice) a možno povedať, že býval časom oddychu aj pohody so zásobami ešte *po gágorce*. Od štefanského sviatku sa vlastne začínali už šaňiangy. Dakde sa vymieňali alebo znovu zjednávali sluhovia, vo vinohradníckych krajoch sa stáčalo i vzájomne koštovalo nové víno a svätievalo sa z neho na Jána aspoň za džbán, krčah, čítali sa nové kalendáre, bolo dosť času aj na besedy. Deti mávali *vakácie* a holdovali zimným radovánkam.

Novoročný sviatok predchádzal Starý rok, posledný decembrový deň účtovania a „uzávierky“ všetkého, čo sa prežilo za uplynulých dvanásť mesiacov. Rozlúčka s rokom sa sústredila na slávnostnú večeru zvyčajne v rodinnom kruhu. Bývala to akási repríza štedrej večere.

Tohto dňa sa v našom storočí už zväčša nedodržiaval pôst. No menu silvestrovskej večere ho na viacerých miestach naznačuje a v materiáloch získaných dotazníkom ĽUDOVÉ JEDLÁ (Kartotéka Slovníka slovenských nárečí v Jazykovednom ústave Ľ. Štúra SAV) sa uvádzajú miestami iba nemäsité štedrovečerné jedlá, ba zdôrazňuje sa výslovne *púst* (na Záhorí, napr. Kostolište). Podobne sa konštatuje v etnografickej literatúre (napr. M. MARKUŠ: TRADIČNÉ JEDLÁ NA SLOVENSKU, VÁZ 8, 1983, s. 93). Dakde bývalo vraj menej jedál ako na Vianoce (Súľov, Šarišské Dravce). Jednako však popri *oblátkach z mädom*, tradičných nemäsitých polievkach i omáčkach a opekancoch rozličných druhov i názvov, novej ryby (porov. príspevok KOLEDA NÁZVOV TRADIČNÝCH VIANOČNÝCH JEDÁL, VÁZ 21, 1976, č. 12, s. 274, 275, 280, 231) atď., na silvestrovskej večeri prišiel rad na mäso údené, varené i vyprážené, šunku, klobásu, huspeninu či inak *studeno* (Čelovce a i.) a všetky zakáľáčkové produkty s kapustou, kapustnicou, chrenom, zemiakovým šalátom a pod. Na okolí Trnavy dávnejšie večerovali tradičný *guláš z bravčového massa* (Brestovany). V Šariši jedávali už *novoročnú kolbasu* (Závadka).

Z mäsových polievok mala na východe aktualizovaný názov napr. *koncoročna polifka* – hubová s kapustou, klobásou a s *papcunom* (Klenov). Svojrážna bola šarišská *brata* – polievka z údeného mäsa, hojne podliata pálenkou a masťou (Zlatá Baňa).

Ženy síce nachystali množstvo rozmanitého pečiva a koláčov na Nový rok, ale na Silvestra sa konzumovali len daktoré, tradične patriace na stôl tohto večera, hoci sa postupne po večeri silvestrovalo už pri bohatom výbere koláčov a zákuskov. Zo starších tradičných múčnych jedál – okrem rozličných druhov opekancov – dakde bola v zácti *maková štrúdlá* (Očová) alebo stočené makové *bandurňiki* (Lemešany), inde *fáni* (Sklabiňa). Z mnohorakých koláčov svojské pomenovanie má *visluha* – koláč s orechmi (Lutina), *kugľuf* pekávali na juhozápadnom Slovensku (napr. Pavlice), podobne *pagáče* (Záhorie), *pagáčiki z oškvarkami* (okolie Trnavy i Bošany), *kabáče* (Lapáš) a *štedráki* (Pata).

Nápoje aj v tento večer zastupovala pálenka rozmanitej chuti ako na Štedrý večer, víno a pivo.

Nový rok patrí medzi najväčšie výročné sviatky. Prvý deň v roku oslavujú od najstarších čias takmer všade, slnko nadobúda nadvládu nad zimou síce len *o kurací krok*, ale je to prísľub nového vegetačného života.

Tohto dňa sa stôl prestieral i nakladal sviatočne, bohato. Miestami až toto ráno načínali tajomstvami a čarom Štedrého večera posvätený *mrván* a jedli ho s kávou na *frištuk* (napr. Brestovany), podobne dakde až teraz sa krájal vianočný *štedrák* (Ratkovo).

Po organistovom novoročnom vinši všetkým občanom býval sviatočný obed, ktorý kde-tu nazývali *novoročná hostina* (napr. Muránska Dlhá Lúka). V daktorých našich oblastiach miestna tradícia dávnejšie predpisovala menu ako na Štedrý večer (Skalica, Príbovce, Gemerská Poloma), alebo ako na Vianoce (Šterusy, Zemianske Lieskové, Dolná Súča, Pruské, Orlové, Ležiachov), ba dojedali sa jedlá zo Silvestra (Papradno) – čo vlastne znamenalo pôstne jedlá. No na prevažnej väčšine novoročných stolov rozvoniavali mäsité jedlá, množstvo kadejakých koláčov a dostatok nápojov. Všetkého bolo ako na veľké sviatky (Podhájska).

Polievky pripravovali zväčša z bravčového mäsa – bývalo zakáľáčkové obdobie – na hornom Považí sa jedla len *hovedzia palieuka* (Mojš), na Záhorí, varievali aj *slepačú poléfku* (napr. Kostolište) a na Orave *husacú poliefku* (Zuberec).

Pečienky bývali z mäsa zvierat, ktoré znamenali alebo prinášali šťastie. Tejto skutočnosti sa dlho pridŕžovali na viacerých miestach či oblastiach. Tak sa pripravovala vždy len bravčovina a jedlá z nej, zakáľáčkové výrobky – údeniny, šunka, klobásky, rebierka, čerstvé mäso varené, pražené i pečené, jaternice, huspenina atď. Typickým novoročným jedlom bolo pečené prasiatko, na okolí Trnavy s chutnou plnkou z vnútorností, vajčiek a žemlí nasiaknutých mliekom a s orechom, niekde zas s jablkom v pysku (napr. Brestovany). Na mnohých miestach

tradícia nedovoľovala mäso z hydiny – jedlá *pot perím* (Nesluša, Valaská Belá, Prievidza, Bošany a i.), z toho čo má krídla, aby *šťastia ňeuleťelo* (Pukanec), lebo *volachto z domu uletí* (Prievidza a okolie), a preto sa pripravovalo iba mäso *pot srstou*. Inde mali zasa opačný názor a na Nový rok nachystali pečené morky, husi a kačky (napr. Pavčina Lehota), *novelatka* bolo zas jedlo z mäsa všetkých domácich zvierat, aby sa cez rok všetky darili (Oravská Polhora).

Prílohou k mäsu býval zväčša rozlične upravený chren, paradajková omáčka, varená kapusta, zemiakový šalát, ba i *fučka* (Čelovce) a iná rozmanito naložená zelenina.

Zdedenú tradíciu najdlhšie uchovávali koláče a isté druhy pečiva. Dávne časy pripomínal pôstny nekysnutý *čisti kolač* (Uzovské Peklňany, Lutina), okrúhly *kračuňník* (Blatnické Revištia) na východe, podlhovastý chlieb *štedrak* (Terchová), okrúhly *bochník* (Rozložná), *bochník* (Hliník nad Hronom), chlieb *bochnička* (Sliache), *bochnica* (Muránska Dlhá Lúka). Z koláčového cesta býval novoročný nesladký *bochník* k mäsu (Čelovce), koláč *bochnica* (Prievidza) a drobnejšie *bochnički* (Stará Bystrica). Na mnohých miestach piekli na tento výročný deň neplnený *kouďáč* (Láb), *hojů koláček* (Kostolište), *bieli koláč* (Dolná Strehová), aktualizovaný názov mal *novoroční kouďáč* (Jablonové), čistý *novoroční kolač* s krížovou mriežkou navrchu (Klenov), inakší čistý a okrúhly *novoroční kolač* svätili toho dňa v kostole (Závadka), inde mávali navrchu posypaný perníkom (Babie). Na západnom Slovensku nechýbala sviatočná pletená *cauta* (Záhorie) a *calta*, *caletka* (okolie Trnavy), *pleténica* (Stráňavy), *babouka* (Semerovo) alebo *kugľuf* (Pavlice), na Záhorí piekli aj *bránu* (Borský Peter). Okrúhly čistý *sluhofski kolač* (Zlatá Baňa) býval výslužkou zo služby odchádzajúcich sluhov v Šariši, na okolí Trnavy dostala služobná dievčina na odchod caltu a paholok *mrván*, ktorý si zavesil na palicu.

Z rozmanitého pečiva sa pripravovali *langoše* (Nováčany), *kabáče*, do ktorých miestami zapekali perie a komu sa ušiel *kabáč so zhoretím perkom*, mal do roka umrieť (Kamenica nad Hronom). Fašiangový čas dakde už oznamovali *šiški* (Východná) a *fánki* (Sklabiňa).

Novoročné cestoviny zastupovali napr. *jačmenie halúšky* (Zuberec), *pirohi* (Torysa) – *žebi buli kravi tluste* (Vranov, Dlhé nad Cirochou, Úbrež) a *rezanki dlube*, *žebi buli dlube klaski* (Torysa).

Na Silvestra a najmä na Nový rok chodilo veľa vinšovníkov šťastného nového roku a dostali *vinšovné* (Vrbové), ich počastovanie bola *vinšouka* (Kokava nad Rimavicou), *polazujúcim* deťom sa ušiel *podarúnok* (Dolná Súča) a často *pochodili jag na koladu* – vracali sa bohato obdarované. Sem patrila i *pastirska visluha* (Klenov), obdarovanie vinšujúceho pastiera.

Nápoje na Nový rok tvorili rozličné pálenky a vo vinohradníckych oblastiach víno. Od dávnych dávien každý Nový rok odznelo preveľa prípitkov a vinšov so želaním zdravia, hojnosti a všetkého najlepšieho na celý rok. K nim sa na záver pripájame starým račianskym novoročným vinšom: „*Nech Vám voňí fšECKI štiri strani: hora vínem, pole žitkem, dvúr dobitkem a dúm úcechami!*“

Fašiangový kalendár

(1979, 24/2)

Cez zimu dedinský človek naberal sily, aby zase v troch ročných obdobiach zvládol všetky roboty, čo ho doslovne naháňali od okopnenia zeme po prvý sneh. Akýmsi zavŕšením zimného oddychu bývali fašiangy, ktoré otvárali vlastne Vianoce či Nový rok, no najbúrľivejšie sa prežívali a slávili cez posledné tri dni pred pôstnym obdobím.

Názov fašiangy (nem. Fasching) vyskytuje sa na celom našom území v rozličných nárečových variantoch. Na západe je *fašang*, *fašanek*, v pomnožnej podobe *fašangi*, *fašanki* aj *poslenní fašanek* (okolie Trnavy), *koňec fašang(u)* (okolie Bratislavy). Na strednom Slovensku tieto

tri dni nazývajú *fašange*, *fašangi* (Gemery), *fašangi* (južná Orava), *ostatnie fašianki* (Terchová), *poslední fašang* (Zuberec). Na východe sú *fašengi*, *fašeňgi*, *fašengy* (Vyšný Hrušov), *ostatne fašengi* (Poľanovce), *fašengovo časi* (Vranovské Dlhé) a pod.

Okrem tohto alebo aj popri tomto prevzatom názve na západnom Slovensku tri dni pred popolcom žartovne prekrstili na „*bláznivé dni*“, keďže sú vyplnené hodovaním a bujarou veselosťou. Preto ich napr. v Prievidzi a na okolí pokladajú za *pampúchové hodi* alebo *Bakusove dni*. Tento druhý názov je podľa antického Bakchusa, boha vína a rozpustilosti, ktorému sa aj v strednej Európe holdovalo podľa vzoru južných predpôstnych karnevalov.

Na východnom Slovensku fašiangy miestami označujú starým domácim názvom *zapuški* (napr. Jablňoň), *zapušky* (Vyšný Hrušov), *zapuščki* (Plechotice), keď *še hosca z mesom a s kreplami a zapuščaju post* – čiže prepíjajú, lúčia sa ako všade na Slovensku s časom hojnosti mäsa, nápojov a veselosti na štyridsať dní. Na Orave mali na fašiangy aj pomenovanie *ostatki* (Zuberec), dakde *vostatki* (Oravská Polhora) čiže posledok. Na južných Kysuciach a akiste aj inde tri posledné fašiangové dni nazývali *končini* (Veľké Rovné, Uhrovec), čo znamená zakončenie, rozlúčka s mäsovými hodmi – priam ono južné „carne vale“.

Okrem uvedených sumárnych názvov fašiangov mali na viacerých miestach svoje pomenovanie i jednotlivé fašiangové, prípadne predfašiangové a pofašiangové dni, súvisiace s fašiangovaním. Ich názvy vyplývali zväčša z hojnosti mäsitých jedál. V prípravnom predzápustovom čase aktualizovali si miestami už meno nedele týždeň pred fašiangami na *Klobáskovú nedeľu* (Opatová nad Váhom). Nasledujúci štvrtok dostal názov *Tuční štvrtok* (Sila), *Tuční štvrtok* (Račice), keď sa holdovalo slanine a klobásam, *abi boli ľudia tuční*. Inde sa tento deň volal *Lakomec* (okolie Trnavy a južné Považie) a jedlo sa *sedmoraké maso* – rozmanitá pripravená bravčovina a *devatoraká polievka* zo všetkej strovy. Miestami sa podobne nachystalo *devat flakóv* – *devateré maso* (Radošina). V Tekove takéto hodovanie posunuli na sobotu – *Tučnú sobotu* (Hliník nad Hronom). V tento deň sa na okolí Trnavy všade varila huspenina na fašiangové *frištuki* a *nešpori*.

Skutočným začiatkom posledných fašiangov bývala nedeľa, ktorej názov sa zväčša zaktualizoval na *Fašiangovú nedeľu* v patričných nárečových variantoch. Dakde sa zdôraznilo, že je to už *Posledná fašiankova nedeľa* (Stará Bystrica). Toho dňa drnčala všade ozdobená basa a tvrdila muziku. Čo malo zdravé nohy, všetko sa roztancovalo, aby nezmeškalo ani chvíľku medzi nevyhnutným posilnením jedlami a potúžením nápojmi.

Rovnako pondelok dostal príležitostný prívlastok – *Fašiangoví pondelok* podľa miestnych nárečí (Bošany), prípadne ho dakde nazývali *Ostatní pondelok* (Stará Bystrica) alebo *Ružoví pondelok* (Bánovce nad Bebravou) či *Vešelni pondzelek* (Uzovské Pekľany), *Krivi pondzelok* (Trhovište). To už od skorého rána bývalo všetko živé na nohách. Dedina dobrú náladu uplatnila aj v tradičných ľudových hrách. Rozbehli sa menší aj veľkí mládenci a s *rožnom* chodili po dedine *fašungovať* (napr. Radošina) čiže *pot šable* (juhozápadné Slovensko). V domoch, najmä kde mali dievky, napichli fašiangovníkom na drevený ražň alebo dajakú šablú kus slaniny, rebierka a pod. i šišky pre muzikantov, aby im inštrumenty nepadali zo zoslabnutých rúk práve vtedy, keď budú mať najtuhšie hrať. Na Záhorí (Borský Peter) od rána obchádzali domy mládenci *šablári* na čele so svojim *richtárom* a tancovali tradičný tanec *pot šable*. Mastné podarúanky preberali *slaninári*. Inde zasa (napr. Šaštín) o fašiangové hry sa starávali ženáci v obmene ako „*Turci*“ a po domoch zaverbovali „*tureckí tanec*“ – vari aby sa stvrdila tradícia podľa starej pesničky „*Ide Turek ot Šašćina, šabla sa mu blíská...*“ A pritom, pravdaže, nebolo konca-kraja refrénu:

*Fašánku, fašánku, uš ta je namále
jako téj rosički na zelenéj tráve!*

Na okolí Bratislavy chodili mládenci *kompanisti* so *španielkama* a na tieto trsteničky im napichovali šišky. Podobne sa takmer všade vybrali *hlásnik* a *pastier* a vyfašiangovali si na ra-

žeň alebo halapartňu kusy slaniny a rozličné zakáľáčkové dobroty. Počas tohto chodenia po domoch sa v západných oblastiach najčastejšie ozývala pesnička:

*Poč čable, poč čable aj pod obuški,
šecko mi bereme aj plané bruški!
Hentam nám nedali, tuto nán dajú,
zabili komára, slaninu majú.*

Dakde ešte prirecitovali:

*A tam bore na komore
sedzí kocúr na slanine,
icte si ho odehnat
a mne kúseg odrezat!
Jak sa máte porezat –
iden si sám odrezat.*

Fašiangoví utorok dakde zapúšťali ako *Ostatní uterek* (Stará Bystrica) alebo *Zápustní utorok* (Bánovce nad Bebravou). Tento posledný fašiangový deň všetko všade hodovalo, veselilo sa a tancovalo o milú dušu. Miestami sa pri tanci *hádzalo na klát*, pričom niektorý mládenec *sedev na kláte* – stoličke uprostred kola a podchvíľou si dakoho strhol na kolená. Tanečník sa musel vykúpiť a tanečnicu vykupoval *párnik* (Radošina). Inde *ostatníe fašianki* chodili po dedine *turvoňi hrajúci a spievajúci* (Veličná). Podobných zvykov bývalo veľa, dakde chodil sprievod maškár s *medveďom*, inde s *kozou, koňom* a pod.

Záver fašiangovej veselice tvoril niekde tanec *na káčera* (okolie Trnavy), pričom vedúci kola *káčer* s palicou *fánou*, na ktorej mal nastoknutú šišku, vyviedol naostatok tanečníkov von, povodil ich cez lávku, ploty a kdekade. Po návrate pred polnocou vyhrali muzikanti *marš* a nastalo *pochovávaní base* so sviecami a nárekmi. Na Záhorí (Borský Peter) ženáci večer odobrali mládeneckému richtárovi *ferulu* a viedli zábavu až do obradového tanca *adamice* a o polnoci po *marše* pochovávali basu (D. LUTHER: PRVKY KONŠTITUOVANIA TRADÍCIE V SÚČASNOSTI, SN, 26, 1978, s. 302 – 313). Na východnom Slovensku taktiež bývalo *chovaňe basi* (napr. Uzovské Pekľany) a za zisk zo zábavy odbavili parobci *posní kar*. Miestami basu pochovali až na druhý deň.

Koniec veselosti a rozlúčku s mäsom mala znamenať *Popolcová streda*, prevažne u nás známa pod názvom *Škaredá streda* v rozličných nárečových podobách. Vyskytovali sa pomenovania tohto dňa aj s inými aktualizovanými prívlastkami, napr. *Sucha streda* (Ábelová), na východe pôst uvádzala *Kriva streda* (Vyšná Slaná, Poľanovce), *Kriva štedra* (južný Zemplín), *Kriva štedra* (Trhovište), *Britka streda* (Hnilec), *Zaposna streda* (Nováčany) a pod.

Príznačné je, že hoci v tento deň prísneho pôstu zmizlo v katolíckych krajoch mäso zo stola, doznela muzika so symbolicky pochovanou basou, veselosť neutíchla a vari na celom našom území sa ulice ozývali smiechom maškár a divákov. Niekde chodili mládenci *bursovňici* – členovia *burse* a *vodili medveďa* (Liptov). Na juhozápadnom Slovensku chodili za maškary prestrojení *kovači* a *kuvali* dievky (okolie Trnavy, Považie). Miestami nosili maškary pri *kuvačke* na paličke *mrvánek* (Zeleneč). Tento sprievod maškár nazývali dakde zároveň aj *bakusmi* (Dechtice). Podobne aj v Šariši dokončievali fašiangové dni *maškari* a za obveselenie ich počastovali pálenkou, čo bolo *maškarovo* (napr. Klenov). Niekde po *kovačke* volili si mládenci – paholci nového *richtára* a prijímali dorastajúcich čeladníkov do *mládenského* – *paholského spolku*, čo znamenalo *krsti* – zapíjanie.

Niekdajší prísny pôst od Popolca i jeho neskoršie zmiernenie a posunutie na obdobie od *Smrtnej nedele* sa odráža v názvoch predfašiangového a pofašiangového štvrtku. V materiáloch z terénu sa totiž získali údaje (nárečové oddelenie Jazykovedného ústavu Ľ. Štúra SAV) o názvoch popolcového štvrtku, ktoré vyjadrujú vyslovene mäsitý deň. Tak mávali napr. *Mas-*

ní štvrtok na Pohroní (Hliník nad Hronom), inde *Tlstí štvrtok* (Bánovce nad Bebravou), *Tlustí štvartek* (Markušovce), *Záputní štvrtok* (južné Považie) alebo *Obžerkoví štvrtok* (Opatová nad Váhom), keď sa vraj ľudia najedli mäsa na celý pôst.

Teda takto sa u nás fašiangovalo, muzikanti podľa tradovania vravievali, že fašiangy sú najväčšie sviatky, lebo sa chodí *ze šenku do šenku*. K tomu dodáme, že sa hodne skonzumovalo i zo zásob komôr a dakde si aj vzdychli, že *moc prefašiangovali* (Veličná).

Záputné fašiangové jedlá a ich názvy

(1979, 24/3 a 24/4)

Stôl posledných fašiangov charakterizuje rozmanito upravené najmä bravčové mäso a na masti vyprázané sladké múčne jedlá i rozličné druhy koláčov, slaného pečiva a nápoje ako na výročné sviatky.

Etnografická literatúra (napr. M. MARKUŠ: TRADIČNÉ JEDLÁ NA SLOVENSKU, VAZ 8, 1963, s. 92 – 94) uvádza na Fašiangovú nedeľu vo východnej časti nášho územia (Gemery, Spiš, Šariš) však aj obradné jedlá, ako sú opekance *zuzáki* a *bobalki*. I v nárečových materiáloch (Jazykovedný ústav Ľ. Štúra SAV) sa napr. z Gemerskej Polomy vyskytuje údaj podobný štedrovečernému menu: *jucha, hurki, zuzáki s kúchna* a *borec* – mrván z dvoch pramienkov. Je to doklad o zachovávaní tradičných obradových jedál pri výročných sviatkoch, za aké možno pokladať i posledné fašiangové dni.

Najtypickejším fašiangovým jedlom je vari v celej strednej Európe známe na masti pražené sladké pečivo šišky a fánky, ktoré sa však pripravovali aj pri iných významnejších príležitostiach (napr. rodičke *do kúta* a na krstiny).

Šišky z kysnutého cesta majú na našom území viacej názvov, ktoré sa zavše a miestami obmieňajú s pomenovaním fánok. Starý domáci názov *šiški* používajú na západnom Slovensku, často v Liptove a novšie i na ostatnom území stredného a východného Slovenska. Dakde v názve zdôrazňujú spôsob prípravy prívlastkom *smažené šiški* (Skalica).

Druhým, najrozšírenejším názvom šišiek sú z nemčiny prevzaté *pampúchi* (Turiec, severný Tekov, Hont), *pampúche* (južné stredné Slovensko), *pampuchi* miestami na východe (Vyšný Hrušov). V zdrobenej forme názov *pampúški* sa vyskytuje na okolí Bytče (Súľov), pod Nízkymi Tatrami (Mýto pod Ďumbierom), na južnom strednom Slovensku *pampúške* (Čajkov) i *pampuške* (Lovinobaňa), v Šariši miestami *pampuški*. Rozšírený je variant tohto pomenovania v podobe *pankuchi* (južný Spiš) a ešte väčšmi jeho zdrobenenina *pankuški* (Gemery, Spiš), dakde *pankuškä* (Kokava nad Rimavicou). Na veľkej časti východného Slovenska poznajú šišky ako *kreple* (Šariš, Zemplín), *pražené kreple* (Trhovište), *kreplí* (Cejkov, Brezina) i *krepele* (Zlatá Baňa). *Krapňe* vyprážajú zasa v Turci, miestami v Liptove (Lúčky pri Ružomberku), južnejšie *chrapňe* (Priekopa, Prochot, Nová Baňa), inde *graple* (Medzibrod, Mýto pod Ďumbierom), na Orave dakde *krample* (Veličná).

Vyskytujú sa i jednotlivé svojráznejšie alebo lokálne názvy šišiek, napr. *herouce* (Kociha), *vipražanki* (Porúbka), *buchti* (Hlboké, Vyšná Slaná), *buchti na masti* (Revúca), *fašiangové haluški* (Príbovce), *škvarené haluški* (Veľké Rovné), *kotúče* (podľa M. Markuša), ba i *fánki* (Zuberec, Zubrohla), *fánki* (Úbrež).

Šišky sú neplnené pečivo, ale takmer na celom našom území poznajú aj lekvárom plnený druh tohto typického fašiangového jedla, ktoré na juhozápadnom Slovensku nazývajú *duše* popri *koblíhi* (miestami na Záhorí, Lazy pod Makytou-Čertov), ba i na východe sa zachytilo pomenovanie *koblíhi* (Klenov, Uzovské Peklány), v druhej lokalite aj v zdrobenej forme ako *koblíški*. Vo viacerých názvoch sa zvyčajne zdôrazňuje, že je šiška a pod. plnená.

Napríklad *zapravené šišky* (Terchová), *pampúche pustie* aj *lekvárovie* (Pečenice), *lekvárové pampúche* (Hliník nad Hronom), *plňenie pampuški* (Mýto pod Ďumbierom), *škvarené haluški z lekvárom* (Veľké Rovné), *kreple z lekvárom* (Stropkov). Vo viacerých prípadoch sa názov duší stotožňuje s pomenovaním šišíek, buchiet, pampúchov, fánok a pod. Dakde naplnili zopár *duší* múkou, ktorú si jedák pri zahryznutí rozfúkol do tváre, čo patrilo k fašiangovým žartom (Brestovany). K tomuto druhu plnených šišíek možno azda zaradiť vyprážené *pirohä* (Kokava nad Rimavicou), *pirohi* (Dlhé nad Cirochou) a *lekarove pirohi* (Jabloň).

Na juhozápadnom Slovensku zo šišíkového kysnutého cesta pražievali *paprčki* rožkovej formy s nakrojenými koncami, čím sa podobali svinským raticiam. Aj toto fašiangové pečivo malo viacero názvov. Dakde sa menovalo *paprče* (okolie Trnavy, miestami Záhorie), *smažené paprče* (Skalica), *paprčki* (Záhorie, Pata), inde *pazúriki* (Rohožník), *drapki* (Brestovany, Malženice) aj *roški* (Brestovany), *roháče*, *roháčki* (Hrnčiarovce nad Parnou). Ba aj zo Šariša niektoré údaje uvádzajú *lapki* (Klenov, Uzovské Peklany), inde toto pečivo stotožňujú s názvom šišíek ako *graple* (napr. Mýto pod Ďumbierom). V tomto prípade sa spestovala forma šišíek o symboliku súvisiacu s pokrmami z bravčoviny. Miestami (Lapáš) zo šišíkového cesta usúkali *šúľki* a upravené do podoby osmičky ich pražievali ako *štrupandle*.

Tradičný fašiangovým jedlom sú aj na masti pražené ploché *fánki* z nekysnutého cesta. V etnografickej literatúre (M. Markuš) sa toto pečivo pokladá za starší variant šišíek, pripomínajúci osúch alebo lokše. Starý domáci názov fánok *trieski* sa udržal na južnom Považí (Malženice, Lubina) a priposledku prešiel medzi žartovné pomenovania. Domáci názov sa zachováva v pomenovaní *boží miyosci* alebo *boží milosci* na celom Záhorí. Výraz *mrváki* uvádza etnografia (M. Markuš), dakde sú fánky známe pod názvom *šišky* (Veličná). Na ostatnom západnom Slovensku a susednom Turci aj v Liptove je najrozšírenejšie z nemčiny prevzaté pomenovanie *fánki*, *fánki*. Na južnej časti stredného Slovenska pražia zväčša *chrapne* i *chrapne* (Lovinobaňa), *krapne* (Hliník nad Hronom, Ábelová), na Orave *krampľe* (Zubrohľava), na Spiši *kreple*. Na stredoslovenskom juhu známe sú aj označenia *harovce*, *herouke* (Dolná Strehová). Na našom východnom území prevláda názov *čeregi*, miestami sa vyskytuje variant *čeregle* (Stropkov). Tieto hlavné fašiangové pečivá či vyprážance sa dakde (Kamenica nad Hronom) viažu na isté dni: *Fašiangová nedela – ríteše*, *Fašiangovi pondelok – pampúche*, *Fašiangovi utorok – chrapne*.

Okrem spomenutých pražených múčnikov dostali sa na stôl aj rozličné koláče ako cez iné sviatočné dni. Na okolí Trnavy sa nachystala čistá pletená *calta*, *caletka*, miestami *fašiangová bránka* (Brestovany), inde koláč *mrván* zo šišíkového cesta (Hrušové), *mrvánek* nosili dakde maškari na paličke (Zeleneč), na strednom Považí bývala *krúpná baba* (Orlové) atď. Zo starých pečív sa niekde udržal tradičný bochník *materák* z kysnutého cesta a so škvarkami (Hontianske Trstany), *buchník* pre pastiera (Pruské), inde pripravovali *škvarkové osuški* (Stráňavy), *béleše* (Stupava), *pagáčki z oškvarkami* (okolie Trnavy). Juhostredoslovenské *pavlovňike* boli koláče z kysnutého cesta, do ktorého sa namiesto škvariek vmiesili potlčené tekvicové jadierka. Na Požitaví a južnom Pohroní v tomto zápustnom čase jedávali s huspeninou teplé *ríteše* z vytiahnutého cesta poliateho masťou a škvarkami, zavinuté a stočené sa piekli na plechu v peci (Podhájska).

Z cestovín sa spomínajú *gulki* (Doľany), na Popolcovú stredú *makové slíže* (Radošina), ktoré toho dňa pripravovali v každom dome a utorkoví fašiangovníci *chodili po makových slížoch* po celej dedine ako predtým s ražňom.

Deťom miestami napražili z fánkového cesta formičkou vykrajované *hvězdičky* a povrchu ich natreli lekvárom (Brestovany) a dakde zo šišíkového cesta uzlovou technikou robili *kačički* či *fváčikóv* (okolie Trnavy). Nazmar nevyšli ani zvyšky masti po vyprážených šišíkách a fánkach, po Popolci pražili na nej z odkrajovaného a na panvicu hádzaného šišíkového cesta *miši*, ktorým sa najväčšmi tešili deti (Stupava).

Pravdaže, predpôstne hodovanie sa vyznačovalo aj množstvom mäsitých pokrmov a ich hojnosť ovplyvnila i názvy daktorých dní. Všetko, čo poskytujú zakáľacky a vo všetkých for-

mách mäso – varené, pražené, údené, šunka, rebierka, hlavina, klobásy, slanina (vo všetkých nárečových variantoch) – stálo cez „obžierkové“ dni v hojnosti na stoloch. Ráno a popoludní mala odbyt *huspenina*, na južnom strednom Slovensku nazývaná *studenuo* i *studeno* a *studeno*, na východe *kočoňina* (Nováčany) a *kočeňina* alebo zväčša *studzeňina*. Dakde nechýbala hovädzina, v Turci obľúbené boli so šunkou varené vajíčka a ako samo jedlo i praženica. Na východe miestami jedávali zasa *paprigáš* (Blatnické Revištia). K mäsu pripravovali gazdiné kapustu vo všetkých známych formách a miestnymi spôsobmi.

Chutné a syté bývalo fašiangové menu a najpestrejšie názvy v ňom mali predovšetkým múčne vyprážené jedlá, ktoré dodnes ostali symbolmi aj obsahom jedálneho lístka tohto veselého „obžierkového“ obdobia.

Vianočné ovocie

(1979, 24/12)

V minulosti nebolo u nás ovocinárstvo všade na rovnako vyspelej úrovni, šľachteného ovocia bývalo miestami pomenej. No sama príroda, ktorej sa do remesla miešali aj vášniví ľudoví štepári, poskytovala veľa zdravého, iba božím vtáctvom ošetrovaného a zato i maškrtného ovocia rozmanitých druhov, čo tvorilo značnú časť ľudovej stravy vrchárov i dolniakov. Medzi štedrovečernými jedlami aj vo vianočnom zvykosloví zastávalo a dakde ešte zastáva ovocie významnú úlohu. Popri iných plodinách bolo rukolapným výrazom darov prírody, jej žičlivej hojnosti aj počasím i zemou vynútenej skúposti a neodmysliteľne sa spájalo so starými zvykmi. Na Vianoce nechýbalo ovocie vari ani v najdrsnejších krajoch, kde sa na stromoch urodili iba pláncatá, ktoré po uležaní boli predsa chutné.

Vedno s obilím a záhradnými plodinami dostalo sa čerstvé i sušené ovocie do slameníc, ošitok, rozličných košíkov alebo sít, ktoré potom ako honosný dožinkový a hroznový veniec do Nového roku trónili na stole či za stolom na čestnom mieste. Ovocie nevyhnutne asistovalo pri žičlivých vinšoch, tajuplných, iba v týchto chvíľach roka sa opakujúcich zvykoch a tohto večera bývalo nevšedným jedlom samo osebe i v rozmanitých polievkach, cestovinách a pečivách, hoci sa mnohé jedávalo aj inokedy.

Keď na rozhraní našich storočí zaujal vianočný stromček – *jedlička*, *krispán*, *jezulánek* a ako ešte kde nazývali túto jedinečnú krásu – definitívne svoje miesto v domácnostiach či už zavesený nad stolom alebo v rozličných stojanoch, prvé ozdoby na ňom tvorili najkrajšie červené jablčka a orechy prikrášené jagavým pozlátkom.

Jablká okrem toho, že boli v zime pochútkou najmä s medom, pokrájané na *okržielka* tvorili jadro obradu, keď si ich členovia rodiny navzájom vymieňali, aby symbolicky utužovali rodinnú súdržnosť a lásku a zabezpečovali si pomoc v ťažkých životných chvíľach.

Štedrovečerné jablko na mnohých miestach jedávali dievčence na druhý či tretí deň alebo až na Nový rok na tradovanom mieste a za istých okolností, aby sa pritom dozvedeli meno svojho budúceho. Jablko sa na Vianoce hádzalo do studne, žeby v nej ostala voda čerstvá i zdravá, a ktoré dievča ho vytiahlo, zaveštilo jej pri jedení meno toho, čo si ju mal odvieť. Tento zvyk sa v rozličných variáciách vyskytoval takmer na celom našom území.

Podobne bol rozšírený zvyk, že pri štedrovečernej večeri krížom prekrojené jablko so zdravým jaderníkom veštilo vlastníčkovi dobré zdravie na celý budúci rok, chybná hviezdička z jadierok zasa opak. Takým zvykom bol šarišský *vražník* (napr. Babie), pri ktorom, dostal každý člen rodiny z jablka koliesko a pozoroval ho na vode so želaním, aby celý budúci rok v jeho živote bol príjemný a hladký, ako je to jablčné koliesko. Sú to reminiscencie na dávnejšie časy,

keď sa Vianocami začínal nový rok. Vianočné jablko bolo teda symbolom rodinnej súdržnosti, malo apotropajnú, ochrannú silu, ba i vešteckú moc.

Orechy sa tiež jedli s medom a rozlúpané naznačovali majiteľovi zdravie alebo chorobu v nasledujúcom roku. Hádzanie orechov do otepi alebo slamy, na ktorej v túto tajomnosťou prekypujúcu noc spali najmä šarvanci, prípadne obdarúvanie kútov izby orechmi sa pokladá za pradávno uskutočňovanú obeť ochranným duchom príbytku, predkom, aby aj v budúcnosti ochraňovali dom a šťastie v ňom. Touto otepou či slamou obväzovali potom ovocné stromy, žeby boli úrodné a ochránené od všetkých nehôd. Škrupiny orechov mali tiež moc naznačiť dievčencom za istých okolností budúcich mužov. Pomocou pôlok orechových škrupín miestami sa prezvedali na počasie v mesiacoch nasledujúceho roka a podobne.

Pod oblokmi spievajúcich *koledníkov*, *polazujúcich polazníkov* a rozličných *vinšovníkov* šťastných sviatkov obdarúvali takmer všade aj jablkami, orechmi a sušeným ovocím.

Vo vinohradníckych krajoch odkladali trvanlivé a pekné *hrozno* na zimu, pričom sa rozhodne pamätalo najmä na vianočný stôl, čo sa miestami aj prízvukovalo. Napríklad na okolí Bratislavy *otkúatki* *poviešali k Vánocám* (Rača), podobne i *páre* (Vajnory), po celých Malých Karpatoch zasa *kocúre aj s révem*, na okolí Hlohovca zavesili do studne *vrkoč strapčov* (Pastuchov), aby do Vianoc vydržali pekné svieže. Na južnom strednom Slovensku celé *stepke odložili na Vianoce* (Pečenice) alebo *hrozno odloženuo a poviazanuo na párike* (Jabloňovce). Ani na východe nechýbali *odložene firciki na Kračun* (Nižný Hrušov) alebo nezabudli *otkladadz hrozno na Kračuň* (Kaluža).

V tento večer nemohlo chýbať *sušené ovocie*, ktoré sa u nás súhrnne nazývalo *sušeňina* (Pohronie), *šušenički* (okolie Trnavy), *šušenički* (Podhájska, Stráňavy), *šušenički* (Záhorie), *sušienki* (Ponitrie), *sušienke* (južné stredné Slovensko), *sušínki*, *sušenki*, *sušanki* atď. (východné Slovensko) aj *opečki* (Priekopa), *pečarki* (Zubrohlava), *krajanki* (Klenov). Z jablák bývali *štiepki* (ináč zvané i *štiepanki*, *štiepanički*, *štvtki*, *štverne*, *krájanički*, *krížalki*, *okruški*, *kolúšká*, *okolúšká*, *bloza* a pod.). Boli aj sušené hrušky vcelku i krájané a najmä slivy, slivky, ktoré sa najčastejšie sušili a spracúvali. Niekde hlavným vianočným jedlom bol hrach so slivkami (Kysuce).

Zvyčajne sa naposledy jedlo samo varené sušené ovocie, na Záhorí varená *bloza*, varené hrušky, *ščípki* a *trnki* (slivky), inde u nás najmä varené slivky často hodne ocukrené bez zvláštnych pomenovaní.

Pravda, sušené ovocie dostávalo sa do tradičných vianočných polievok – kyslých kapustových polievok i omáčok, kapustníc a kyselov so slivkami, štiepkami, príp. aj s hruškami. Aktualizované názvy z týchto jedál mala napr. západoslovenská *vianočná kapustná polievka ze slivkami a štiepkami*, *vianoční kisel* so sušenými slivkami (Konská), inde pripravovali vianočnú *slivčanku* (Stropkov) a pod.

Jablká, sušené slivky, hrušky a orechy dávali gazdiné do koláčov a cestovín rozličných druhov. *Haluštički* so slivkami chystali na Orave (Zubrohlava), dakde *hruškové pagáče* (Súľov), na mnohých miestach jablčkovú štrúdlu, orechovníky, *orechové štricle* (Priedvidza). *Štedráki* oplývali všetkými plnkami (Bošany). Oblúbený produkt zo sliviek – slivkový lekvár sa dával na *báleški*, do lekvárikov, plnili ním opekance viacerých druhov, ako boli *buchetki*, *vianočné buchti* (Považie), *puháčki* a *perki* (západné Slovensko). Podľa lekvárovej plnky dostali meno koláče *lekvárovie trubi* (Batizovce), *lekvárové ribički* (Priedvidza) atď.

Medzi vianočné ovocie sa už pred rokmi akosi potichu, ale trvanlivo všuchli miestami dyňové jadierka – *zrnká* usušené v peci po husacine alebo koláčoch (okolie Trnavy a akiste aj inde) a na posiedkach konkurovali kupovaným *americkým oreškom*. Jadierka bývali aj podarúňkom za vianočnú pesničku pod oknami a kde túto vášnivo „lúskanú“ plodinu pripravili chutno, speváci sa ta vrátili aj zo tri-štyri razy.

Postupom času sa starý sortiment domáceho vianočného ovocia spetroval exportnými ovocinami (svätójánsky chlieb, pomaranče, figy, datle, ananásy, banány, arašidy, kokosové orechy). Zaujímavou skutočnosťou pritom je, že dovážané cudzozemské ovocie sa nestalo

zdrojom alebo prostriedkom obohacovania starých, príp. vzniku nových vianočných zvykov, hoci sa to vo zvykosloví stáva (napr. na svadbách, krstínach). Ľudová tradícia a v nej koreniace zvyky vyrastali teda zo spojitosti ľudí s danou prírodou v domácom prostredí, v ich rodových chotároch. A takým zdrojom bolo u nás aj ovocie z domácich sádov a lesov, uplatňujúce svoju tradičnú funkčnosť i čaro na Vianoce.

Chlieb v ľudovej terminológii

(1980, 25/3)

Ešte nedávno povedať o dakom, že „nemá ani chleba“ alebo že „je chleba hladný“, znamenalo vyjadriť veľkú biedu, psotu. Pravda, významovo obsiahlejšie príslovie, že „ak niet chleba, sú aj koláče dobré alebo keď nieto koláčov, aj chlieb je dobrý“, žartovne vyjadruje popri nedostatku i dostatok, lebo na našich poliach sa predsa dorobilo nemálo obilia na chlieb aj koláče.

Chlieb sa pekával z rozličných a rozmanito spracovaných zrnín na otvorenom ohnisku aj v peci, zvyčajne však z chlebových obilnín – z ražnej a pšeničnej múky. Vnútrotný priestor pecí od neolitu až po posledné dedinské chlebové pece zachoval si rovnaké princípy výhrevnosti priam detailne i v rozmeroch. A v tomto príspevku si povšimneme názvoslovie pecového chleba, ako ho ešte dakde na kvalitatívne rozlíšenie zachoval názov *pecoví chlieb* (Oravská Polhora).

Názov tohto každodenného pokrmu – v západoslovenských nárečiach *chléb, chleba, chlib, chliéb, chlebiček*, na strednom Slovensku *chlieb, chleba* i v strednom rode, *chlebičik*, vo východoslovenských dialektoch *chleb, hleb, chlebec, hlebašek* – je prastarý, patril do slovnej zásoby už našich veľkomoravských predkov.

Na celom našom území sa chlieb rozlišoval podľa viacerých hľadísk, napr. podľa zrna či múky, z ktorých ho pripravovali. Býval teda biely, čierny chlieb, žitný, ražný, jačmenný chlieb a pod. Miestami sa zachovali názvy zo sociálneho hľadiska – *paňski chlib* bol biely, *čelecki chlib* zasa tmavý, menej kvalitný (napr. Bánovce nad Ondavou). Z výrobného aspektu sa triedil na *domašjí chleb, chleba* (okolie Trnavy), *domašni chlib* (južný Zemplín), *gazdouski chleb* (Dlhé nad Cirochou) a *kupuvaní, kúpenski chleb* (západné Slovensko), *kupči chlib* (Kucany a inde).

Obradovú funkčnosť v ľudovom zvykosloví vyjadrujú názvy *bolesní chlieb* – na krštení, *radosní chlieb* – na svadbe a *karoví chlieb* – na kare po pohrebe konzumovaný chlebičik (napr. Detva), podobne sa užíval na severovýchodnom území *karoví chleb* (Klenov), *karoví chlib* z čiernej múky alebo otrúb (Zlatá Baňa). Na Vianoce dakde pekávali *viľijni chlebičik* (Šariš), pre statok *svintečni chlieb* (Nesluša) a pod.

Značne frekventované sú pomenovania chleba v detskej reči ako *haba, habiček* (západné Slovensko), *habo* (Spiš), *habuš, chlebaš* (Šariš), *koko* (Hlinné), *zajícoví chleb* (Záhorie) – chlebičik, čo sa nezjedol na roli a priniesli ho domov *pékóv zajáčik* (Brestovany a inde) atď. V dierkach chleba prebýval *Pambo, Pamba* a veľmi dierkavý chlebičik mal *moc pambóv* (okolie Trnavy, Trenčína).

Chlieb, príp. krajec sám osebe sa pokladal za *posni chleba* (Krivany), bol *holí chleb* (západné Slovensko) na rozdiel od *smitki, krajca* dačím natretého, posypaného. Na západnom Slovensku a akiste aj inde sa masťou natretému chlebičiku hovorilo *masní, omascení, omastení, pomascení chleb, chliéb, chlib, chleba*, konopným olejom namastenému *olejoví, olejóv, olejuvaní, oolejuvaní chleb, chlib*, podmaslím natretému zasa *podmásloví chleba*, býval *škvarelinoví chleb* natretý praženicom, *zásmaškov, zásmaškoví chleba* natretý zápražkou, najmä u včelárov mávali

madoví, madov chlieb, chlieb, novšie sa pozná *ocukrovaní, masloví, omaslovení chlieb* a pod. Najstaršiu tradíciu má však iba *osolení, posolení chleba*, krajec a *lekvarov, lekvaroví, lekvároví chlieb, chlieb*.

Vyskytovala sa prax „utužovania“ chleba inými požívatinami. Známy bol *pálenkoví chlieb* (Vráble a inde), ktorý sa dával statku odvádzanému na jarmok, aby hryzavé, kopavé a neťahavé hoviadko pod vplyvom alkoholu na patričný čas skrotlo a zrobotnelo. Podobne by sa dal pomenovať chlebič – hriech prirovnať – na ktorý zvyčajne ženy vyliali pálenku z fľaštičky, lebo sa hanbili pred ľuďmi prevrátiť do seba *komínek, pištoľku, zusku, síkorku, louňik* atď.

Rozličné životné, sociálne situácie, ľudské vlastnosti a osudy sa charakterizovali v prísloviach porovnaním s chlebom. Tak napr. usilovnosť, pripravenosť do života vyjadrovali príslovia: *Nevie si chleba dorobiť, nevie si ani otkrojiť* (Brestovany); *Gdo si ňevie chleba otkrojiť, ňevie si naň aňi zarobiť* (Okoličné); *Pokiaľ ňezna dzifka chleba upesc, ňej še ňevidava* (Klenov) atď. O skúsených ľuďoch sa vraví: *Vié vádz jak chleba jescit* (okolie Trnavy); *Jedou chleba z vela peci* (Detva). Význam chleba sa vyjadruje napr. v príslovi: *S chlebom i veľku vodu zastaviš* (Uzovské Pekľany). Dobrých ľudí často prirovnávajú k chlebu: *Dobri jag hleb z medom* (Markušovce); *Na chlieb ho môžež natret* (západné Slovensko); *chleboví človek* – dobrosrdečný (Ratkovo) a pod. Ktoré dieťa je drobné, *rošňe jak chle pri gambi* (Klenov), sirota bývala *vádz bitá jak chleba sitá* a cez lakomo či z núdze odkrojeny tenký chlieb *vidzed aš Frašták* (okolie Trnavy). Hoci sa priam všade tvrdí, že *chliep sa ňepriije* (Brodzany), *chleba sa ňesprimuje* (Príbovce), *chlip še ňepreji* (Brezina) atď. a len vo výnimočných prípadoch *aj chlép sa prejjé* (Brestovany), zlodeji, záletníci a im z oka vypadnutí sa držia zásady, že *cudzí chliep chutnejší jako vlasní* (Bošáca). Všeobecne je známe príslovie: *U kotroho gazdu pes chlib žre, na toho dvore breše* (Humenné a inde). Ak sa hladoši veľmi vypytovali gazdinej, čo sa bude jesť, odpovedala, že majú *chliep s kohútím mliekom* (Myjava).

V peci upečený chlieb na rozdiel od ploského, pripraveného na otvorenom ohnisku, označoval sa už dávno termínom *peceň*. Tento názov dodnes znamená kysnutý okrúhly chlieb s kôrkou dookola. Takýto chlieb nazývajú na západnom a strednom Slovensku *pecen, pecník* a *peceň, pecník*. Miestami sa používa i označenie *bochník* (Myjava, Rozložná), *novoroční bochník* (Hliník nad Hronom), *buchník* (Beluša), *buchník* (Súl'ov, Blatnica), *novoročná bochnica* (Muránska Dlhá Lúka), v Turci a Liptove aj *bochnička* (Ratkovo, Sliače), vo východoslovenských nárečiach *bochník* (Polanovce), popri tom i *bochenek* (Klenov). *Pupák* sa vyskytuje v juhotreňčianskych nárečiach (Dubodiel). Na Vianoce pripravované pecníky si miestami zachovali staré tradičné názvy. Údaje uvádzajú pomenovania *šcedrák* (Ardanovce), *štedrák* (Sila), *štedrák* (Bošany, Liptov), *krajčún* (Kvačany), *kračun* a *kračunov brat* (Čertizné), menší jemnejší sa volal *kračuňik* (Zemplín), *viljini bochník* (Spiš).

Menší okrúhly chlebič, ktorý gazdine pekávali na rozličné, zväčša výročné príležitosti ako podarúčky a almužny alebo pre deti, popri zdobenom názve *pecník* sa na západnom Slovensku najčastejšie volal *bochník, bochniček, buchník, buchniček*, na južnom strednom Slovensku *bochničok* i *bochnička*, na Spiši a v Šariši *bochník* a *bochenek*. *Dušíckoví bochník* pekávali pre žobrákov a chudobných (Brestovany). Rozšírený bol aj prevzatý názov *cipaľka* (časť Záhoria), *cipavek* (okolie Modry a Trnavy), *cipolek* (Lapáš), *cipolek* s posýpkou zo šípok, maku a zrna (juhotreňčianske nárečia), v južných stredoslovenských nárečiach *cipov, cipou, cipovok, cipovček, cipouček*. Miestami sa vyskytujú individuálnejšie pomenovania ako *pupák* (Brodzany), *pochopen* (Dubodiel), *kuklička* (Zuberec) a pod. *Dušícki* (Brestovany, okolie Trenčína, stredné Pohronie) pripravovali pre žobrákov a chudobných. Starý názov si zachoval *šcedrák, šcedráček* (okolie Trenčína) pre statok na Vianoce, podobne *krajčún* (Sielnica). V týchto prípadoch sa prekrývajú názvy pecňa a bochna.

Chlieb pozdĺžnej formy, najčastejšie pekársky výrobok, mal dva najväčšími rozšírené názvy, oba prevzaté z nemčiny. Pomenovanie *štridla, štridla* (v časti treňčianskych nárečí) bolo rozšírené na západom Slovensku a podľa získaných údajov (Kartotéka Slovníka slovenských náre-

čí a dotazník ĽUDOVÉ JEDLÁ, nárečové oddelenie JÚLŠ SAV) miestami aj v Šariši. Názov *vekla* sa vyskytuje na Záhorí, v hornom Ponitří, sčasti na Kysuciach a *vekňa*, *veknička* vari na celom strednom Slovensku. Základný tvar *veka* poznajú ešte v Šariši. Na označenie tohto druhu chleba používajú sa i názvy *baba* (Vyšná Slaná), *bekeraj* (Poľanovce), novoročný *šcedrak* (Terchová), *dľuhi hľeb* (Haniska) popri všeobecnom *chlieb*, *chleba*, *chlebitk*, *chlebiček* v patričných nárečových variantoch.

Ak cesto v košíkoch a iných riadoch dostatočne nenakyslo alebo pec bola slabo vykúrená, vyrazili na boku chleba *výduvky* s rozmanitými názvami. Najrozšírenejšie sú termíny zo základu *pup-* a *puk-*. Z prvého je *pupok* i *pupček*, *pupčok* na strednom Slovensku, *pupek* na západnom Slovensku popri *pupák* (nitrianske nárečia, Bošany, Radošina, Dolná Poruba), *pupec* sa vyskytuje v južnom Zemplíne (Brezina) a *pupeňec* pri Košiciach (Haniska). Základnú formu *pup* nachádzame miestami na východoslovenskom území (Hnilec, Batizovce, Cejkov). Názov *puk* používajú na strednom Slovensku a kde-tu v Šariši (Uzovské Peklány) a na Kysuciach (Nesluša). Vyskytuje sa i pomenovanie *puklina* (Valaská Belá, Pavčina Lehota), *pukel*, *puklik* vo východoslovenských nárečiach, *púgel* na okolí Prievidze. Z menej frekventovaných názvov je *víduvok* (Veličná, Kralovany), *pluzgier* (Dolná Poruba), *prilepek* (Láb, Kunov, Siladice, Pata), *prilepec* (Borský Peter), *cicok* (Nováčany), *cecik* (Súllov), *cipák* (Beluša, Čičmany), *copúch* (Papradno), *chrunka* (Myjava), *kromka* (Markušovce), *chucivko* (Lubina, Bzince), *kučučka* (Prašice), *zobák* (Lovinobaňa), *rička* (Hliník nad Hronom), *bozula* (Šarišské Dravce), *bunča* (Poľanovce, Šarišské Dravce). Keď sa v Terchovej gazdinej „vydaril“ *napuchnuti* chlieb čiže s výduvkom, bola naporúdzi povedačka, že sa jej prespí dievka.

Na chlebe je ešte *kôrka*, ktorá má na celom našom území rovnaký názov, iba sa odlišuje podľa úzu jednotlivých nárečí. Na Záhorí sú podoby *kúra*, *kúrka*, na ostatnej juhozápadnej oblasti *kórka*, v trenčianskych nárečiach aj *kvorka*, *kvórka*. Na strednom Slovensku vravia *kuorka*, miestami tak aj na Kysuciach (Nesluša, Terchová), v nitrianskych nárečiach a popri tom i *kuórka* (Prašice), v Gemeri *kuarka*, *kuoroška*, *kvoroška*. Druhá podoba názvu s predsumnutým *s-* smeruje z Oravy na celý východ vo formách *skora*, *skuora*, *skvora*, *skura*, *skurka*, *skurečka*.

Kôrka sa pokladá za najchutnejšiu časť chleba, sú z nej pekné červené líčka (okolie Trnavy, Trenčína). Známe je príslovie: *Šadze je chlieb o dvoch kvorkách* (Papradno); *Chlieb je fšaje o dvoch skorkach* (Klokočov) – všade sa dá využiť.

Z názvoslovnia „chlebovej kultúry“

(1980, 25/5)

Chlieb býval základným pokrmom a po vytiahnutí, vysádzaní z pece neobstál dlho odložený na policiach, žrdkách, v komorách a sypárňach, kam ho odkladali. Najrozšírenejší názov na takéto zariadenie bola *polica*, *polica*, miestami *políc* (Nováčany), *políc* (Lapáš, Lovinobaňa) alebo dvojslovné pomenovania *chlebová polica* (Dolná Súča), *polica na chľib* (Blatnické Revištia), podobne zdrobneniny *polička* (Pata, Lapáš, Podhájska, Úbrež), *polička* (Rozhanovce) i *polička na chľib* (Uzovské Peklány). Sem patrí aj záhorský výraz *poleňa* (Jablonové). Od „chleba“ sú odvodené západoslovenské názvy žrdkových políc s prútovejmi oblúkmi *chlebník* (Doľany, Hrnčiarovce, Valaská Belá), *chlebník* (Súllov), *chlebník* (Borský Peter), *chlebník* (Nitrica). Tú istú motiváciu majú termíny *chlebovník* (Dechtice, Brestovany, Sila, Rozložná), *chlebovník* (Láb, Sklabaňa), *chlebovník* (Šariš), *chlebnica* (Príbovce) a *chlebovníca* (Kozárovce). Známe je označenie *rebrík* (Súllov), *rebríček* (okolie Trenčína, Brodzany), viacslovné *rebríčeg*

na *chlieb* (Ležiachov) a *rebrička* (Brodzany). Vyskytoval sa i názov *krosienka* (Stankovce severný Hont) *krosienká* (Opatová nad Váhom), *jasle*, *briatka* (severný Hont).

Medzi zariadenia tohto typu patria *hambálok* (Prievidza), *hambalek* (Pavlice a inde, Šariš), *hambárka* (Čelovce), podobne *šragle* (Kostolište, Dechtice, Muránska Dlhá Lúka), *šragle* (Spišský Štvrtok), *šrágle* (Moravské Lieskové) a *črable* (Madunice). Niekde sa používalo i pomenovanie *rám* (Prievidza), *ram* (Plavnica), *rámik* (Pukanec). Chlieb odkladali aj na *ráč* s prútoými oblúkmi (Veľké Zálužie, Hontianske Trstany). Azda zriedkavejšie boli termíny *vešiak* (Pruské), *fogaš* (Veľká Maňa), *čangla* (Selec, Višňové), *bagrón* (Černová). Policu na chlieb označujú i výrazy *talaš* (Haniska, Plechotice, Lemešany) a jednoduché dosky vyjadrujúce slová ako *púdla* (Rača), *deska* (Batizovce), *daski* (Revúca), *lauka* (Vranovské Dlhé) alebo hrada *mešterňica* (Trhovište, Dlhé nad Cirochou).

Niektoré zariadenia na odloženie chleba často iba načatého majú *ráč* kuchynského nábytku alebo patria k jeho priestorom a sú novšieho dáta. Medzi ne patria *trubla* (Terchová), *trubelka* (Stará Bystrica), *šafareň* (Torysa, južný Zemplín), menej staré *šteláz* (Závada), *štelajzna* (Hnilec), *štelajžna* (Veľký Šariš), *štelajška* (Klenovec), podobne *kasňa* (Veličná), *kasnička na chlieb* (Stropkov), *špajkasňa* (Ilanovo), *špajstruna* (Markušovce), *kredenc*, *kredenec* (dnes vari na celom území).

Nábytkom na odloženie chleba vyslovene na dennú spotrebu je *almárijka* (Dolná Súča), *armarka* (Veľké Stankovce). Načaté pecne, z ktorých sa jedlo, ukladali často do rozmernej zásuvky stola, ktorá sa nazývala *stolek* (Trenčianska Turná), *stolina* (Kokšov-Bakša), *stolouňica* (Prašice), *chlebník* (Lubina), *chlebouňik* (Prašice), *truhlík* (okolie Trnavy, Trenčína, Myjava), *fijok* (okolie Trnavy, Dolná Súča). A sem alebo k inému nábytku azda patrí *láda na chlieb* (Kokava nad Rimavicou) a *ladička* (Poľanovce).

Dakde sa zaužívala prax odkladať napečený chlieb do zrna v rozličných zásobniciach v spárňach, ako bol *súsek* (Papradno, Orlové), *štok* (Turiec, Liptov, Mýto pod Ďumbierom, Kamenica nad Hronom), *štuoček* (Východná), *štrich* (Dolná Súča), *šaf* (Zubrohla) a pod.

Pri krájaní chleba prvý odkrojok má pestré pomenovania, z ktorých naoko rovnaké vychádzajú zo základu „krájať“ a „kraj“, ostatné z „vrch“ a iných výrazov. Názov *skrojek* sa používa na západnom Slovensku, popri ňom *otkrojek* a *skrojka* (Skalica), na Ponitří *otkrojok* (Brodzany). V stredoslovenských nárečiach na rozsiahlom území (Orava, Turiec, Liptov, breznianske nárečia) sa používajú názvy *krajec*, *krajček*, *krajíček*, *krajíček*, *krajíček*, ďalej *krajčok* (Hliník nad Hronom), *krajík* (Beňuš, Mýto pod Ďumbierom, Ábelová), *okraj* (Zubrohla), podobné je západoslovenské pomenovanie *okrajek* (Papradno).

Rozsiahlu skupinu tvorí termín z hľadiska „vrchu“, ako je *verch* (Vyšná Slaná), *veršek* (Uzovské Pekľany), *vršek* (Lubina), *vřšek* (Šterusy), *vrštek* (Slovenské Pravno), *vrcheň* (Rozbehy), *vrchnák* (Veľká Maňa, Podhájska, Lapáš, okolie Trenčína, Bošany, Prašice, Čičmany), *vrchnák* (Stará Bystrica), *vrchniček* (Rozbehy, Pruské), *vrchnáčik* (Siladice, Dubodiel, Valaská Belá, Okoličné). Vo východoslovenských nárečiach najrozšírenejšie je pomenovanie *kromka* i *chromka*. Na označenie tohto prvého kúska chleba sa vyskytujú ešte názvy *koňiec* (Kraľovany), *konec* (Oravská Polhora), *konček* – dostal i družba od pozývaných na svadbu ako príslub (Stará Bystrica), *špic* (Lamač), *opetek* (Nesluša), v súčasnosti rozšírené *patka* (západné Slovensko, Šariš), *kepelček* (okolie Prievidze, Valaská Belá). Nepriezračné je pomenovanie *jano* (Ležiachov), *janko* (Papradno, Dolná Mariková, Príbovce, Slovenské Pravno), a *dzanko* (Súľov) asi z „dienko“. Na túto tému sa vyjadruje trenčianske nárečie príslovím: *Jedz vrchniček, ujde sa ci Janiček!*

Protipól – posledný kúsok, zvyšok z chleba, pecňa či *štricle* sa nazýva opäť *skrojek* (západné Slovensko), náležite *dokrojek* (Šariš), podobne *spodnák* (Čičmany), *spodnáčik* (Valaská Belá), *konček* (Stará Bystrica), *končok* (Hliník nad Hronom), *dojedok* (okolie Prievidze). Na strednom Slovensku sa stretávame opäť s formami *krajec*, *krajček*, *krajíček*, *krajík*, *zvišni krajík* (Mýto pod Ďumbierom), *okraj*, inde *okrajek* (Papradno), *janko* (Pruské, Dolná Mariková), *spodni janko* (Príbovce) a na východnom Slovensku *chromka* i *kromka*.

Obe kôrky na chlebe obopínajú podstatnú mäkkú časť *striedku*, ktorej názov sa vo všetkých našich nárečiach utvoril od základu „stred“ v náležitých nárečových variantoch, stupňoch a s rozmanitými príponami. Tak na západnom území sa používajú pomenovania *strída* (Záhorie), *strétká* (modranské, trnavské nárečie), *strítka* (trnavské nárečie). Tvar *strietka* sa uplatňuje na rozsiahlom území (stredné Slovensko, Myjava, časť trenčianskych a kysuckých nárečí), *strietka* (Považie, okolie Trenčína). Pre stredoslovenské nárečia sú však príznačné formy *srietka* a *sretka* (Orava), *sriatka* (Brusník), pre východoslovenské zasa *strítka* (časť Spiša, Šariš) a *strítka* (Vranovské Dlhé), podobne aj tvar mužského rodu *stredok* (Spiš, Šariš) i *stredok* (Vyšná Slaná, Nováčany), *štedok* (Brezina). Vyskytuje sa taktiež rozšírený názov *prostriedek* (Nesluša), *postriedek* (Stará Bystrica) a *prosriedok* (Zubrohlava). Vlastnosť „mäkkosti“ sa uplatnila v termíne *mekuška* (južný Zemplín).

Nekvalitnejšia múka a nedostačujúce nakysnutie cesta zapríčinili na chlebe – medzi spodnou kôrkou a striedkou – glejovitú vrstvu, ktorá sa na našom území menovala rozmanito. Veľkú frekvenciu má názov zo základu „kal“ ako *zákal* (Šterusy, Selec), *zakal* (Spiš, podobne Šariš); *zákalec* (západné Slovensko) i *zákalec* (Papradno, Dolná Mariková), *zakalec* (časť Oravy, Šariš, Spiš), v dvojslovných pomenovaniach *zákaloví chlieb* (Hlboké), *zákalcoví chléb* (okolie Trnavy), *zakalísti hlib* (Spiš, Šariš). Tu takmer všade je známa rýmovačka *zákaledz na palec*.

Druhú veľkú skupinu tvorí pomenovanie *osla*, ktoré je rozšírené popri *zákalci* v stredoslovenských a spišských nárečiach, vyskytuje sa i termín *oslička* (Čičmany) a zdobené formy *oslička* (Valaská Belá, Vyšná Slaná), *oslička* (Markušovce), *oslička*, (Poľanovce), *oselka* (Šarišské Dravce) a tautonymum *brús* (Bošáca).

Z iných názvov sú známe *midyo* (Terchová), *millenica* (Radošina), *millička* (Veľká Maňa, Podhájska, Brodzany), *milleňička* (Prašice). Nevykvasenosť naznačujú pomenovania *tehla* (Ratkovo, Ábelová), *cehla* (Súľov, Beluša, Terchová), *zádrh* (Nesluša), *zadrhnuto* (Stará Bystrica), *spustina* (Valaská Belá), *kraskovina* (Klenov), *kvašeňica* (Uzovské Pekľany), *mladzgáň* (Slovenská Lupča), *glej* (Štefanová), podobne i *cagala*, *cagaloví chlieb* (Pruské), *zatatí chlieb* (Zuberec).

Touto nárečovým výskumom získanou terminológiou, s ktorou sa tak často stretali stredné a staršie generácie pri skladaní chleba z rozličných políc a pri jeho úctivom načínaní, chceli sme obnoviť alebo rozšíriť poznatky o našej staršej „chlebovej kultúre“. Vyplýva z nej patričná úcta k tomuto základnému pokrmu aj v blahobytnej súčasnosti.

Ľudové názvy sušeného ovocia

(1980, 25/7)

Za hojnej úrody ovocia nezabúdalo sa ani na zimné obdobie. Čo nešlo zo *stroma do brucha* (Ľutina) alebo sa ináč neupotrebitelo, odložilo sa v dostatočnom množstve – najmä trvanlivé jablká i zimné hrušky na otep (na kratší čas aj slivky a broskyne), do sena, obilia v sýpkach, na povalu, do komôr, pivníc, hajlochov, chyžiek a na iné patričné miesta. Jablká dakde uzimovávali v *hróboch* ako zemiaky, zeleninu (napr. Ardanovce, Radošina). V oblastiach obilných jám vkladali do povrchu nasypaného zrna najmä jablká, kde vydržali svieže do jarného ťahania zbožia (miestami juhozápadné Slovensko, okolie Levíc). Slivky ostali dlho svieže, keď ich odložili vo veľkej nádobe do popola (Brestovany).

Gazdiné zasa pamätali na *poslínki* a rozličné sviatkové či hostinové príležitosti aj na zimnú kuchyňu a nasušili náležité množstvo ovocia na slnku, v chlebových peciach, rúrach alebo

v sušiarňach (*sušárňa* – Záhorie, *sušierňa* – okolie Trenčína, *sušierňa* – Bánovce nad Bebravou, *sušiareň* – Turiec, *sušňa* – Gemer, *sušňa* i *sušňa* – Šariš, Zemplín atď.). Sušené ovocie bývalo i dobrým obchodným artiklom. Z Horniakov ho dovážali napr. do Pešti na pltiach.

Sušené ovocie – najmä slivky, hrušky, jablká – sa všeobecne nazývalo *sušeňina* (stredné Pohronie), *sušenički*, *šušenički* (okolie Trnavy), *šušenički* (Podhájska, Stráňavy a i.), *sušeňki* (Záhorie), *sušienki* (Ponitrie, Turiec, Liptov, okolie Brezna, severný Hont), *sušenke*, *sušienke* (južné stredné Slovensko), *sušinky*, *sušenki*, *sušaniki* (východné Slovensko). Popri tom sa sušenému ovociu vravelo i *opečki* (Priekopa), *zápečki* (Papradno), *pečarki* (Zubrohľava), *krajanki* (Klenov) alebo iba *sušené ovoci*, *ovocié*, *ovotíé* (západné Slovensko), *sušenuo ovocie*, *ovocá* (Liptov, Orava), *suché ovocie* (Orlové), prípadne *suché slivki*, *hruški* (stredné Považie, Slovenské Pravno), *sušené slivi*, *slivki* – na Záhorí *trnki* – *hruški*, *jablká* takmer všade.

Väčšie ovocie, zväčša jablká a hrušky, pred sušením sa zvyčajne rozkrojilo na polovičky alebo na štvrtky a miestami potom podľa toho dostalo pomenovanie. No prevažná časť prekrojených *sušeničiek* súvisí so „štiepaním“ v patričných nárečových podobách. Na západnom Slovensku je frekventovaný termín *ščiipki* (Rača), *ščiťki*, *ščiťki* (Záhorie, okolie Modry, Trnavy), *ščiepki*, *ščiépki* (Myjava, Považie, okolie Nitry), *štiepki* (Valuská Belá), *štípki* (Súľovce), *štěpki* (okolie Nitry), *šepi* (Veľké Rovné). V stredoslovenských oblastiach sú rozšírené pomenovania *štiepki* (Podhájska, Semerovo, okolie Prievidze, Turiec), miestami aj *oštiepki* (Blatnica, Háj), *štápki* (Kokava nad Rimavicou), *štiepke* (Čajkov), *štiopki* (Revúca), *škiepke* (Dolná Strehová) i *oškiepke* (Ábelová) a *ščiapki* (Rozložná, Muránska Dlhá Lúka). Tento druh názvu presahuje i na východ vo forme *ščiipki* (Klenov). Na južnom strednom Slovensku nachádzame i variant *štiepanki* (Muránska Dlhá Lúka), *štiopanki* (Revúca), *škiepanke* (Čelovec), severovýchodnejšie *ščiapanki* (Vyšná Slaná) a v zdrobnenej podobe *štiepaňičke* (Kozárovce, Hontianske Trstány). Vyskytuje sa aj pomenovanie odvodené od „krájať“, napr. *krajanki* (Zlatá Baňa), *krajanički* (Šterusy) a pod.

Rozkrajovanie ovocia na časti vyjadrujú názvy *štvrtki* (Sliače, Batizovce), *štvrtki* (Poľanovce), *štvreňe* (Cejkov), *štvrtánki* (Súľov) a zdrobnené *štvrtički* (Veličná). Z podobných hľadísk vychádzajú termíny *krížalki* (Pukanec), *kríželki* (Súľov, Kralovany, Pohronie), *krížalki* (Šarišské Dravce), *kríželki* (Kvačany, Ležiachov), *krúželki* (Skalica). Popri už spomenutých na východe sa uplatňujú i názvy *okruški* (Stropkov), *koleska* (Lutina), *kolúška* (Klenov), *okolúška* (Šariš). Azda menej frekventované sú pomenovania *šupálki* (Nesluša), *opečki* (Turiec) a dosť rozšírené všeobecnejšie termíny *suški* (Závadka), *šuški* (Stráňavy), *sušienki* (Terchová, Lúčky), *sušialki* (Papradno), na východe *sušenki*, *sušinky*.

Z jednotlivo používaných názvov rozkrojených sušených jabĺk, príp. i hrušiek sa vyskytujú ešte *bloze* (Skalica), *kozáčki* (Súľov) a iné.

V minulosti sa sušením nekonzerovali len slivky, jablká a hrušky. Pri výskume ľudovej terminológie jedál (dotazníky LUDOVÉ JEDLÁ, PRÍPRAVA JEDÁL A ICH KONZUMOVANIE, kartačka Slovníka slovenských nárečí – nárečové oddelenie Jazykovedného ústavu Ľ. Štúra SAV) získali sa údaje o pomenovaní aj iného sušeného ovocia. Napr. čerešne sušievali na slnku a boli z nich *šušenički* (Podhájska), *sušené čerešne* (Sila, Brestovany, Dolná Súča), *šušenie čerešne* (Kamenica nad Hronom), *suché čerešne* (Nitrica) a pod. Dakde toto ovocie nechali prezrieť na stromoch a potom opadané zbierali ako *figi* (Dechtice), podobne i trpké hájske *višne hamravi* sa zbierali opadané (Brestovany). V menšej miere sa vyskytovalo sušenie marhúl (*sušené marhule* – okolie Trnavy), broskýň (*sušené breskine* – Rača). V ľudovom lekárstve sa využívali (proti hnačke) varené *sušené oskoruše* (Dechtice, Šterusy, Zemianske a Moravské Lieskové), *sušenie odzgoruše*, *ozgoruše* (Hont).

Z lesných plodín sušievali v minulosti plánky, trnky, šípky, čučoriedky, brusnice, *boróvniče* (Revúca) a ešte daktoré plody.

Ovocie sa v peciach sušilo na pletených prútených *leskách*, na *plechoch* vystlaných otepovou slamou, ba i na holom dne, *tle* pece (Považie).

Sušené ovocie varievali gazdiné v kyslých polievkach, v kapustniciach viacero druhov a v prívarkoch – omáčkach. Oblúbené bývali najmä varené slivky, predchodkyne dnešných kompótov, ktoré nechýbali na výročných sviatkoch, svadbách, kršteniach, oldomášoch a podobných spoločenských príležitostiach. Varievali ich aj chorým a patrili do receptára ľudového lekárstva. Na okolí Trenčína sa varené sušené slivky jedávali posypané makom (Dolná Súča, Moravské Lieskové).

Už náš etnograf Ján Čaplovič v prvej štvrti predchádzajúceho storočia konštatoval, že hruškám i jablkám sa darí u nás všade, a preto neprekvapuje veľká obľúbenosť poloproduktu zo sušených hrušiek vari na celom Slovensku. Roztľčené, postrúhané alebo zomleté sušené hrušky – tzv. *tučenka* (Myjava), *brušková sípanda* (Záhorie), *mleté sušené hruški* (Považie), *brachanta* (Šariš) – používali sa ako posýpka, *osíпка* (okolie Modry, Trnavy) na cestoviny, ako plnka na osúchy, bialošé, langoše, do koláčov, závinu atď. Aj z varených sušených hrušiek sa pripravovala do koláčov plnka *chamula* (Papradno). Pri výskume nárečovej terminológie sa v teréne stretáme s veľmi pochvalným hodnotením tejto hruškovej prísady najmä u starej generácie.

Sušené ovocie bolo kedysi celú zimu maškrtou predovšetkým pre tých menších, ktorá sa dlho v ich vreckách nezabavila – no dodala cukor, vitamíny a nahradila žuvačku.

Nárečové pomenovanie konzumovaného chleba

(1980, 25/8)

Na konzumovanie sa chlieb odkrajuje alebo rozkrajuje a tak sa tvoria z neho menšie-väčšie kúsky. Ako takmer všetko pri chlebe, i tieto čiastky majú svoje názvy. V našich nárečiach je známa bohatosť pomenovaní aj v tomto prípade, ba niektoré z nich sa dostali do príslovia a ľudových sentencií.

V súvislosti s požívaním chleba nás môžu zaujímať označenia odkrojených kusov a kúskov z pečňa či *striclé* rozličných proporcií. Veľký kus popri všeobecne rozšírených názvoch *kus*, *kusisko*, východoslovenské *fúlat* označujú dakde termínom vyjadrujúcim „zavalenie, odvalenie“ nožom, napr. *zaval* (Stúlov), *odval* (Veľká Maňa). Podobne expresívne sú *gaval*, *gavalec* (západné Slovensko, časť Oravy a Gemera) a *kaval* (Nesluša, Vyšná Slaná, Lutina). Oválnu a kruhovú podobu veľkého odkrojka naznačujú názvy *oval* (stredoslovenské nárečia) i *ovál* (Príbovce) popri *okrub*, *krub* (Batizovce), *šajba* (Liptovské Matiašovce, Lutina). Miestami sa stretávame s pomenovaniami *smida*, *smidisko* (Zuberec), *skiva* (Myjava, Ležiachov), *skiba* (Šariš), podobne *dzgán* (Brestovany, Pata), *chvachol* (Hliník nad Hronom), *fatíc* (Hlboké), *gloň* (Zubrohľava), *sova* (Papradno), *opacok* (Beňuš), na východe *barila* (Markušovce, Smižany), *bunča* (Šarišské Dravce), *balta* (Markušovce), *boyta chleba* (Vranovské Dlhé), *pajda* (Klenov), *pajta* (Uzovské Pekľany, Lutina) atď. S chuťou dostatočného kusa chleba sa porovnávajú dobrí ľudia v prísloviach: *Dobří človeg aňi kus chľeba* (Podhájska a inde); *Dobří ako kus chľeba* (Slovenské Pravno).

Menší tenký odkrojok zo striedky alebo iba s jednou kôrkou, ktorý sa často drobil do rozličných polievok a mlieka, je smidka. Aj v tomto prípade sa stretávame s viacerými názvami. Najrozšírenejšie je pomenovanie *smitka* (Záhorie, okolie Trenčína, Ponitrie, stredné Slovensko, Spiš, Šariš) popri *smida*, *smidečka* (Čičmany) a *smitka* i *šmida* (Záhorie, okolie Modry, Trnavy, Hlohovca, Považie, Myjava). Na južnom strednom Slovensku vyskytuje sa názov *šnitka*. (napr. Ábelová, Lišov). Dakde používajú i výrazy *srietka* (Pukanec), na východe *stritka* (Torysa, Uzovské Pekľany), *mekuška* (Brezina), *mekuška* (Vyšné Nemecké) a *meguška* (Kucany), všeobecnejšie *falatek* i *falateček*. Známe sú ešte pomenovania *skifka*, *skivečka* (Záhorie), *skípka* (Poľanovce, Lutina), *šúplatka* (Valaská Belá), *fafru* (Čičmany), *pajdička* (Beňuš) a akiste aj iné.

A zasa odkrojený väčší kúsok chleba s oboma kôrkami je krajec vždy z „kraja“ pečňa na rozdiel od smidky, ktorá môže byť aj iba zo striedky. Tento kôrkou „okružený“ okruh chleba sa označuje názvami *krajíc* (Záhorie, Považie, okolie Trenčína, Pata), podobne *krajíček* (aj v Liptove), *krájík* (Brusník), *krajic* (okolie Trnavy, Podhájska, časť Šariša), podobne *krajíček* (okolie Trnavy, východný Spiš), *krajik* (miestami Gemer, Šariš). Stredoslovenské pomenovanie *krajec* sa prekrýva s označením skrojka, vrštek, kým v západných a východných nárečiach sa pomenovania týchto dvoch reálií podstatne odlišujú. *Krajíček* dostal na západnom Slovensku družba od pozvaných na svadbu ako prísľub účasti, aktualizovaný názov predstavuje *svadobní krajíček* (Madunice). Na južnom strednom Slovensku miestami zastával podobnú symboliku *krajec* (Lovinobaňa), *krajík* (Kamenica nad Hronom) i *krajíšok* (Rozložná), na Spiši ho dakde volali *pas* (Letanovce).

Druhou veľkou skupinou sú pomenovania *kruh* (Záhorie, Gemer), *krušok* (Vyšná Slaná), *kružek* (Batizovce) a *okružok*, *okrušok*, *okruštek* (stredné Slovensko, časť Spiša a Šariša), podobne *okruško* (Uzovské Pekľany). Vo východoslovenských nárečiach sa uplatňujú najmä názvy *kolo*, *kolko* (Šariš), *okola*, *okolka* (Spiš), *okulko* (Polanovce) popri všeobecnejších *kromka*, *falat*, *falatek*, *falatok*. Jednotlivo sa vyskytujú termíny *potkovičá* (Veličná), *potkovička* (gemerská Kysuca), opäť *pajtká* (Klenov), *štvertka* (Kluknava).

Krajce sa spomínajú poučným i veselým tónom v prísloviach a ľudových prirovnaniach. Napr. slabo rastúcemu decku sa vraví: *Rostež jak krajidz v hrsci* (okolie Trnavy); *Rosňež jak falatek chleba v ruke* (Šarišské Dravce). O dobrom človeku hovoria, že *taki je jak krajic chleba* (Veľká Maňa), iný je *potrebni jak krajec chleba* (Brodzany). Lačný ide na vec s figľom a lichtením: *Chitro odreš krajec chleba a budež richtárom* (Zuberec).

Krajce najmä z tvrdého, aj viactýždňového chleba sa chuťovo zlepšovali pripekaním, opečením na hrianky. Takto upravený chlieb sa taktiež označuje niekoľkými termínmi. Na Záhorí a na Myjave sa pripravuje *topenka*, *topénka* i *topinka*, inde *topeňica* (Chocholná), *topenička* (Siladice, Pata, Lubina, Pruské, Prašice), *topeňička* (Svätoplukovo). Značne rozšírený je názov, odvodený zo starobylého slovného základu hran- (hriať, žiariť, súvisí s hrianiť, tlieť), ktorý sa vyskytuje v podobách *hrianka* (stredné Slovensko), *hranka* (Spiš, Šariš), *hrenka* (Lapáš) a v členoch dvojslovných názvov ako *hriankoví chlieb* (Ratkovo), *hrankani hleb* (Nováčany), *ohrankani chlib* (Šarišské Dravce); so slovesom „hrianiť“ súvisí *hrančeni hleb* (Spišský Štvrtok), *uhrianceni chleba* (Batizovce), *pohrančeni chlib* (Šarišské Dravce).

Iné názvy vychádzajú zo slova „pražiť“, napr. *praženka* (Mýto pod Ďumbierom, Haniska), *pražinka* (Brezina, Humenné), dvojslovné pomenovanie *pražení chleb* (Borský Peter), *pražení chlieb* (Ratkovo), *pripražení chlib* (Vranovské Dlhé), *upražení chlib* (Brezina, Cejkov). Od slova „žiariť“ vznikol termín *žiareni chlieb* (Pukanec), *užiareni chlieb* (Očová), *užiarenuo chleba* (Ábelová) atď.

S „pečením“ súvisia dvojslovné názvy *pečení chleb* (okolie Trnavy), *pečeni chleba* (Terchová), *opečení chleba* (Súľov), *pripečení chleba* (Beluša), *upečení chleb*, *chlieb* (Štefanov, Veľká Maňa, Podhájska), *popečení chlib* (Šarišské Dravce), *otpečení chlib* (Torysa), *opekaní chlieb* (Nesluša, Zubrohľava), *zapekani chlieb* (Valaská Belá). Vyskytujú sa i pomenovania *zohriati chleba* (Vyšná Slaná), *perlička* (Papradno) a akiste aj iné.

A pri krájaní, drobení a jedení chleba vzniká drobný odpad, označovaný niekoľkými výrazmi. Z významu „trúsiť“ sú názvy *otruski*, *otruski* (Záhorie), *otrusini* (Myjava), *otrusinki* (Záhorie, okolie Modry, Trnavy), s nimi súvisia východoslovenské *otrošini* (Brezina, Cejkov), *otrošinki* (Nováčany, Vranovské Dlhé). Z hľadiska územia výskytu „otrusiniek“ zaujímavé sú stredoslovenské označenia posvadobnej hostiny „poprávky“ výrazmi *otruski* (Turiec, Liptov), *otruske* (Medzibrod), *potruski* (Háj), *otrusini* (Liptovské Revúce). V tomto prípade šlo o staršiu či novšiu slovnú vrstvu? Z podobného významu vznikli *okruški* (Ľutina), *okrušini* (Spiš, Šariš) i *okrušinki* (Šariš, Stará Bystrica).

Rovnako sú rozšírené názvy zo základu „melniť“ – *omelini* (Myjava), *omelini* (okolie Trenčína, Prievidze, Papradno, Súľov) a *omelinki* (Brestovany, Siladice, Lapáš, Lipová, Veľká Maňa, Šterusy, Ludanice, Pruské, Prašice, Čičmany, Šivetice, Vyšná Slaná), *omelinki* (Súľov, Maríková, okolie Prievidze), *melinki* (Kameňany) i *omädlini* (Veličná). V ľudovom zvykosloví omelinky zo Štedrej večere eliminovali moc bosoriek pri odoberaní mlieka kravám (Omšenie). Inde ak sa omelinky aj zo *svaceneho* veľkonočného chleba zakopali, vyrástla z nich *marúnka* s bielymi kvetmi (napr. Brestovany).

S „drobením“ súvisia výrazy *odrobini* (Myjava, Šariš), *odrobinki* (Skalica, Brestovany, Blatnica), *odrobiňki* (Veľké Zalužice), *odrobinke* (Kociha) i *dropki* (Prosné), *dropčeki* (Ležiachov). Popri ostatných názvoch frekventované sú termíny od „mrviť“, a to *omrvini* (Myjava, časť Kysúc, Oravy, Turiec, Hont, Batizovce), *omrvinki* (okolie Modry, Trnavy, Hlohovca, Ponitrie, Bošany, okolie Prievidze, stredné Slovensko) i *omrnenki* (Nesluša), jednotlivo *oprske* (Lovinobaňa).

K názvosloviu chleba a jeho konzumovania akiste patria i prezývky či označenia ľudí, ktorých najmilším jedlom je chlieb sám osebe a zjedajú ním všetko možné. Najrozšírenejšia je prezývka *chlebár* (západné Slovensko), *chlebár* i *chlebárka* (stredné Slovensko), *chlebar* (Zubrohľava, Poľanovce, Brezina), *hlebar* i *hlebarka* (Spiš, Šariš), podobne *chlebak* i *chlebačka* (Veľký Šariš), *chlebičkar* (Stará Bystrica) a *chleboš* (Láb, Semerovo), *chleboš* (Kraľovany). Završenie sa stretne s expresívnejšími podobami ako *chlebožrác* (Súľov), *chlebojit* i *chlebojítka* (Uzovské Pekľany). Prezývky milovníkov chleba sa vyskytujú aj vo forme prídavných mien či spodstatnených prídavných mien, napr. *chleboví* (okolie Trnavy), *chleboví* (Stará Bystrica), *chleboví*, *hleboví* (Spiš, Šariš) a dvojslovných výrazoch ako *chleboví človek* (Zuberec).

Na záver dajme slovo na životné múdrosti bohatým prísloviám o tomto ešte vždy dôležitom každodennom pokrme: *Reči sa hovorá a chláp sa jje* (okolie Trnavy) – život ide ďalej; *Zarekanoho chleba še človeg najvecej naji* (Rimavská Píla) – časom i nepríjemné musí príjemné; *Či chlieb ješ, toho pieseň spievaj*; *Chlieb najtuhsie viaže* (Záturecký); *Chleba neňi nikedi dost* (Borský Peter); *Nepúšťaj sa do toho, čo ti chleba nedá* (Záturecký); *Bes chleba niid veselá* (Uzovské Pekľany); *Gazda si nežiada bieleho chleba* (Záturecký) – kto si chleba dorobí, nekupuje; *Načnime druhý chlieb* (Záturecký) – zmeňme tému; *Chťo ma chleba, vecej ňetrebá* (Ratková); *Spravodliví sa vždy naje chleba* (Záturecký); *Kde je chlieb, tam sa i nôž nájde* (Záturecký); *S chlebičkom je dobre chodzit – ochráni* (Brestovany); *Chliep sa ňespríkri* (Ratkovo), *Chlebiček – náš tatíček* (Záturecký), *Chleba je len chleba* (Vyšná Slaná) atď.

Lekvár v nárečovej terminológii

(1980, 25/9)

Popri sušení ovocia je na celom našom území rozšírené i varenie lekváru vari zo všetkých druhov ovocia, ale najmä zo sliviek – bystrických, durandzií a sčasti aj z ostatných sort.

Sladké, už mrázikom ošľahnuté durandzie *nejdú ot kóski*, ale ostatné druhy sliviek po umytí bolo treba rozpukať, čo vyjadruje veľa slovies. Známý je napr. výraz *pukať* (okolie Trnavy), *pukac* (miestami v Šariši), *pučiť* (Turiec, Orava), *pučiť* (Valaská Belá), *pučic* (severný Považie, Zemplín) i *vipúčac* (Papradno), *rospúčac* (Mýto pod Ďumbierom). Na tento úkon rozšírené je aj sloveso *šřikat* (Ponitrie), *šřikat* (Radošina), *šřikac* (Spiš, čiastočne Šariš a severný Zemplín), podobne *luskac* (Vyšná Slaná), *luskac* (Nováčany), *lušćic* i *lušćic* (Spiš, Šariš). Značnú frekvenciu má i výraz *lúpať* (Dubodiel, Hliník nad Hronom), *lupať* (Stará Bystrica), *lúpac* (Pruské), *lupac* (Uzovské Pekľany) i *vilupuvať* (Medzibrod) a *viuupovať* (Záhorie). Vyskytujú

sa ešte slovesá *ščiépac* (Pruské), *ščipic* (Cejkov), *otvarac* (Batizovce), *čiščic* (Haniska, Breziny), *dušic* (Jabloň), *čagac* (Úbrež) a pod. Zároveň sa zo sliviek vybrali kôstky, ktoré miestami robíjajú, vyberali z nich jadrá a použili rozmanitým spôsobom, dakde z nich vytlačali olej (Dechtice).

Takto pripravené slivky sa potom zvyčajne v *kotli*, na *kotlovine* a pod. rozvárali, pričom okrem udržiavania náležitého ohňa bolo treba lekvár sústavne miešať (*mišat*, *miešat*, *miešať*, *miešac*, *mišac* atď.). Na túto unavujúcu robotu sa používalo drevené náradie, vari na celom našom území zvané *veslo*, popri tom i veľká, dlhá alebo lekvárová *varecha*, *ohrablová varecha* (Madunice), *vareka* (Dolná Súča, Orlové, Valaská Belá, Súľov), *vareha* (Markušovce, Nováčany), *vareja* (Kostolište), *varaca* (Súľovce, Podhájska, Semerovo, Kamenica nad Hronom, Hontianske Trstány), *vareca* (západné Slovensko, Ábelová), *veraca* (Kozárovce). Frekventovane je aj pomenovanie *lopatica* (stredné i východné Slovensko) aj *lopata* (Rozložná, Torysa) a názov odvodený od „miešania“ – *mišačka* (Záhorie), *mišačka* (Šariš), *miešadlo* (Čelovce, Lemešany), *mešadlo* (Kokšov-Bakša), *mišadlo* (Zemplín), *miešák* (Zemianske Lieskové). Z jednotlivých pomenovaní sa vyskytuje *praslica* (Hliník nad Hronom, Veľké Zálužie), *ližica* (Východná), *drevena loška* (Batizovce, Gemerská Poloma), *duridlo* (severný Hont), *križ* (Beľuša), *križmo* (Zlatá Baňa), *križík* (Dechtice), *papek* (Mýto pod Ďumbierom), *kvaka* (Spišské Dravce), *muetka* (Úbrež), *kelep* (Brezina), *keleпка* (Cejkov), *pirio* (Plechotice) a pod.

Veslom trpezlivo a užitočne pohybujúci boli *miešači*, pravidelne *miešački* (stredné Slovensko), *mišački*, *mišački* (západné Slovensko), *miešarki* (stredné Považie) a *mišački* (východné Slovensko), ktorým vše pomohol daktorý uznanlivý *miešač*, *mišač*, *mišač*, lebo to bola vyčerpávajúca a často aj cez noci trvajúca robotu. Dakde ich takých zunovaných a ospalivých prekárati prezývku *zlekvareni mišač* alebo *zmišavena lekvarka* (Ľutina). Z mládencov bývali mrcha miešači, zväčša prišli za dievčencami pomáhajúcimi okolo kotlov kvôli pestvám, často aj s harmonikou, čo potvrdzuje i príslovie: *Dze še miša lekvár, tam smutno ňit* (Uzovské Pekľany). A keďže príležitosť najmä v noci robí zlodeja – o niektorej sa potom vravelo, že *jej spadol veňedz do lekváru* (Ľutina). Všade, kde u nás v jeseni lekvár varievali (a kde vlastne nevarievali?), bývala to v minulosti akási spoločenská príležitosť na pobavenie najmä pre mládež, ako napr. pri šúpaní kukurice, v zime pri priadkach a driapačkách peria.

Ešte riedky, nedovarený a nestuhnutý lekvár sa dal už maškrtiť, ješť a miestami sa o tom vraví, že *lepše ližadz ako mišac* (Veľký Šariš). Názvy tohto poloproduktu boli na našom území rozmanité. Najviac je rozšírené pomenovanie *brečka* (západné Slovensko, sčasti aj na strednom a severovýchodnom území) i *briečka* (Zubrohľava). Zo sliviek sú odvodené názvy *šľivkovnica* (Papradno), *šľivčianiča* (Veličná), *šľivčanka*, *šľivčanka* (Zemplín) i *šľivčanka* (Plechotice), *šľivianka* (Vranovské Dlhé), *šlivečník* (Terchová). Na južnom strednom Slovensku je známa *cibera*, *cibere* (Pukanec, Čelovce), *cibara* (Hontianske Trstány), *cibora* (Šipice), *cibar* (severný Hont) a na východe *pamula*, *pamula* (Šariš), *pamulanka* (Zemplín). Inde sa oblizovala *brija* (Turiec, Súľov, Veľké Rovné, Závadka), *breja* (Spišský Štvrtok), *lizák* (Dolná Súča, Opatová, Dubodiel), *koštouka* (Lovinobaňa), *poliouka* (severný Hont, Medzibrod), ktorými sa počastovali mládenci alebo iní návštevníci. Jednotlivo sú ešte známe názvy *šľichta* (Strážnavy), *trepák* (Sklabiňa), *trepáki* (Priekopa), *prevarka* (Rozložná), *pardes* (Slovenské Pravno), *chren* (Šliače).

K tejto „maškrtke“ sa viaže povedačka, platná aj na iné situácie o problematickom pohostení, dare, pomoci ap.: *Pamulu dame, ale lišku sebe zropce* (Ľutina). Takto akiste vítali parobkov pri kotloch, v ktorých sa varil lekvár. No stačilo načat peceň a smidkami o chvíľu povytierali misu s brečkou.

K posmešným pomenovaniám brečky, ktoré akiste vymysleli mládenci a chlapi, patrí napr. *sračka* (okolie Trnavy), *drišľauka*, *driščauka* (Plechotice) a pod.

Miestami slivkovú brečku jedávali so zemiakmi a toto jedlo malo názov *pamula* (Priekopa). Pravda, viaceré slivkové polievky a omáčky boli v podstate brečkou, ak ich dačím nezatrepli.

Lekvár varievali a varievajú ešte z marhúl – *marhuloví*, *barackoví* lekvár najmä v južných oblastiach, vo vinohradníckych rajónoch i z broskýň, ba i *brozenkoví lekvár* (Doľany), inde z jabĺk, hrušiek, čerešien, višien, z gdúl – *gutnoví lekvár* (Rača), *bižalmoví lekvár* (Revúca). Podobne pripravovali lekvár z egreša – *puolkoví* (Očová), *kozmačkovi* (Rozhanovce), *šminkoví* (Revúca) lekvár. Známý je aj ríbezľový lekvár – *reckoví* (Záhorie), *ribizľoví* (západné Slovensko), *líbrzoví* (Hlboké), *hríbezľoví* (Očová), *viňičkoví* (východné Slovensko) lekvár. *Gramota* bol lekvár z viacerých druhov ovocia (Lutina).

Kvôli úplnosti spomenieme, že lekvár sa u nás varil i z malín, jahôd, z bazy – *huleroví* (západné Slovensko), z drienu, zo šípkov – *heč-peč*, *eče-peče* (Šariš), *sverboritkoví lekvár* (severovýchodné územie), z čučoriedok – *jafuroví*, *hafiroví lekvár* (stredné Slovensko), z černíc, ba aj z plánoch – *plankoví* (Jablon) a z ešte viacerých iných lesných a lúčnych plodín.

V ľudovej frazeológii prirovnávať niekoho k lekváru na celom našom území znamená vyjadriť o ňom, že je neschopný, lenivý, slabý ap. Aj v prísloviach sa často „lekvárom“ vyjadruje negatívne hodnotenie situácie, vlastnosti atď. Kto mal rád lekvár, bol *lekvároví chlop* (Závadka) a hneď sa zdôraznilo, že *slifka dobrá, ket čéče* (Lutina). V kuchyni sa vedelo, že *lekvár nie šmalc* (Závadka), ale vše došlo aj na žartovno-vážne konštatovanie, že *ked ňit šmalcu, ta budze lekvár* (Uzovské Pekľany) a v minulosti to nebývalo zriedka.

Hustý už uvarený lekvár odkladávali najmä do veľkých hlinených či kameninových hrncov rozličných názvov, napr. *látka* (Prašice), *kozák* (Veľká Maňa, Semerovo), *kameňák* (Poľanovce), *kamenak* (Mýto pod Ďumbierom, Hontianske Trstany), *kameňar* (Úbrež), *kamennár* (Papradno), *cedák* (Ratkovo), *kamenní cedák* (Veľké Rovné), *kameňinova rajnica* (Liptov), *hliňenák* (Medzibrod), *rahaňica* (Muránska Dlhá Lúka), *hlineni badok* (Rozložná), *balok* (Uzovské Pekľany), *silka* (Brezany, Trhovište), *šinár* (Hontianske Trstany), *rajtopík* (Revúca) atď. Lekvár sa uskladňoval aj v drevených, plechových geletkách, zavesil sa v konopných vreckách, býval na *skaleník* (Gemerská Poloma), *ladička* (Zemplín), *ladzička* (Šariš), vedrá, kýble, debničky a rozmanité hrnce. Miestami robili zo stuhnutého lekváru *hrudi*, *homoli* (Čelovce), *bochňički*, *lekvároví chlieb* (Pukanec a inde) a odkladali na police do komôr a pod. Akiste z tejto praxe vyšlo expresívne príslovie, šlahajúce primitívnych povýšencov: *Keť sa dostaŕne h... na policu, mislí si, že je lekvár*.

Zo spomenutých nádob, vreciek a miest sa potom lekvár dával na chlieb, rozličné lievance, osúchy, bialoše, do cestovín, koláčov, ba v tvrdzi nahradil aj slivky v polievkach a prívarkoch. Slovom – lekvár bol a dodnes je rozmanito upotrebitelný, užitočný a chutný produkt z darov našich sadov.

Ovocné jedlá v nárečovom názvosloví

(1980, 25/10)

Čo príroda poskytla zo svojej bohatej alebo skromnejšej potravinovej zásobnice, všetko sa v minulosti zužitkovalo. Ovocie bývalo zriedkavosťou len v tých klimaticky najdrsnejších končinách. No aj ta ho dostali podnikaví ovocinári a priekupníci z krajov s bohatšími úrodami ovocia. A tak v kuchyniach sa dal spestriť jedálny lístok aj pokrmami ovocnými. Ako sú jedlá istým druhom hospodárskych dejín jednotlivých území, ovocné jedlá sú zasa svedkom úrovne ovocinárstva v krajoch.

Na jedlá a do pokrmov sa upotrebovalo buď čerstvé alebo sušené ovocie, príp. rozličné druhy lekvárov najmä na prípravu cestovín a pečiva. V našej téme si postupne všimneme ovocné polievky a prívarky, cestoviny a pečivo, a to najmä tie, ktorých názov – jednoslovný aj viacslovný – jednoznačne poukazuje na bezprostrednú súvislosť s ovocím.

1

Ovocné polievky sa u nás pripravovali z čerstvého i sušeného ovocia. Slivkové polievky vše pripomínali riedky nedovarený lekvár, inokedy slivky bývali len zhruba rozvarené a dačím prichutené, zatrepané – najčastejšie mliekom. Jednoslovné názvy slivkových polievok sa vyskytujú na celom našom území, no nemožno vždy identifikovať ich presnú prípravu a zloženie. Tak varievali dakde *slivkovicu* (Stráňavy), *slivčeňicu* (Mýto pod Ďumbierom), *slivečník* (Nesluša), *slivečník* (Stará Bystrica), *slivianku* (Blatnické Revištia), *šlivčanku* (Stropkov). Zapražená i zatrepaná bývala polievka *pac* (Kremnica a okolie), na východe bola rozšírená *pamula* ako *kisel'* (Poľanovce), *pamuľa* so zemiakmi (Šariš) a z rozvarených sliviek *pamulanka* (Závadka, Zlatá Baňa). Zo sušených sliviek býval *trepec* (Brodzany), *slivänka* (Dlhé nad Cirochou), z čerstvých aj sušených varievali inde *kisel* (Okoličné) a zo sliviek, hrušiek i štiepok sa pripravovala *chamuna* (Orlové), *šuseníčková polévka* (Brestovany). Viacslovné názvy vyjadrovali, o aký druh jedla ide a z čoho je pripravené, napr. *slivková polévka*, *kapusná slivková polévka* (západné Slovensko), *trnková polévka* (Záhorie) atď. V čas tvrdze sušené slivky nahradil kúsok lekváru rozmiešaný v kyslej mliečnej, príp. i kapustnej polievke a na stôl sa dostala *lekvárová polévka* (Brestovany).

Z jabĺk čerstvých i sušených sa pripravovala *jablučanka* (Stropkov) a zväčša mliekom zatrepaná polievka *jablková* (Semerovo), *jablšná* (Rozložná), *jabučková* (Považie), *jabukova* (Lazy pod Makytou), *ščípková*, *ščíepková* (západné Slovensko), *pamula* (Orava, Spiš), *jablkovi kisel* (Muránska Dlhá Lúka) a pod.

Hrušky – prevažne sušené – dali názvy polievkam ako *hruškovica* (Mýto pod Ďumbierom), *hrušteňica* (Kvačany), polievka *hrušková* (Brestovany, Stráňavy, Pavčina Lehota). *Chlonta* bola hustá polievka zo sušených hrušiek (Račice). Nárečové materiály (dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu Ľ. Štúra SAV) zo severovýchodného územia uvádzajú i s cestovinou konzumovanú *hruščanku* (Klenov, Vranovské Dlhé, Stropkov).

V čerešniarskych oblastiach bývali polievky z čerstvých a miestami aj zo sušených čerešien – *čerešňová polívka*, *polévka*, *polievka* (Sila, Brestovany, Podhájska), Podobne sa upotrebili aj višne (okolie Trnavy).

Miestami vo vinohradníckych rajónoch pripravovali príležitostne (*kútniciam*, chorým) posilňujúcu *vinovú* polievku s púšťaným vajíčkom alebo upraženou žemľou (okolie Trnavy).

Zo spomínaných druhov ovocia sa varievali taktiež omáčky – prívarky. Niekedy nebýval veľký rozdiel medzi ovocnou polievkou a omáčkou v hustote, ale či a ako bola zatrepaná alebo aj prismažená, príp. či sa pridali zemiaky. Zo sliviek sa pripravovala napr. *slivková omáčka* (okolie Trnavy, Lazy pod Makytou, Lapáš, Kamenica nad Hronom atď.), u záhorských gazdín sa uplatňovala *trnková omáčka* (napr. Jablonové), *slúkoví čušpajz* poznali v Turci (Blatnica), v Liptove varili zo slivák *chren* (Sliače), zo sliviek i jabĺk býval *gačman* (Ratkovo).

Z jabĺk a jablčných štiepok dostávala sa na stôl omáčka *jablková* (Čajkov), *jabučková* (okolie Trnavy), omáčka *ščíepková*, *ščíepková* (Myjava, Považie), *ščíepková* (severná Ponitrie), *ščíepková* (Lapáš) a pod.

Hruškové omáčky sa konzumovali v Ponitří, na okolí Trnavy, na Považí, v Turci *hruškoví čušpajz* (Blatnica) a akiste aj všade tam, kde sa urodilo toto ovocie. Gazdiné varievali aj omáčku *čerešňovú* (okolie Trnavy), *čerešňovú* (Lapáš, Kamenica nad Hronom) a zrejme nechýbala v čerešniarskych oblastiach južného stredného Slovenska. Letné i zimné ľudové menu obohatovala miestami omáčka *višňová* (okolie Trnavy) či *hamravová* (Brestovany, Lovčice), ba v tejto oblasti boli známe omáčky *egrešová* a *ribizlová*.

Ovocné polievky a prívarky sú značne staré jedlá, ibaže neskôr ich bohatšie prichuťovali smotanou, klinčekami, škoricou a pod. Isté okolnosti však naznačujú, že v niektorých krajoch to bola vára zväčša domácností s menším dostatkom, príp. že tu jej tradíciu dlhšie udržal nedostatok iných nákladnejších pokrmových surovín.

2

Cestovinové jedlá sa popri maku a strúhanke vari najčastejšie dostávajú do „výrobného“ kontaktu s ovocím rozmanitých druhov a surovinových foriem. Predovšetkým sa na nich a v nich uplatňuje ovocná posýpka a plnka.

V minulosti často pripravované *slíže*, *rezance*, *krájance*, *šiflíki*, *haluški* atď. sa jedávali aj orechové, s posýpkou z postrúhaných sušených hrušiek, udusených jablák a so všetkými lekvármi. *Perki* bývali z čerešien (Bošany, Prašice) posypané *prézlamí* a zo slivkového lekváru posypané makom (okolie Trnavy), podobne *cesténiče* (horné Ponitrie), *cescenice* s hruškovou plnkou (Beluša) i *pirohi* (Turiec), *slifkové koblihi* (Myjava) a pod.

Rozšírené a obľúbené sú slivkami, čerešňami, marhuľami a inou ovocinou plnené „knedličky“ s dakolkými názvami. Miestami sú to *čerešňové haluški* (Vrbovce), *haluštički zo slifkami* (Zubrohlava) – ináč je toto chutné jedlo známe pod názvom *gule trnkové* (Záhorie), *slifkové*, *slivkové* (západné Slovensko), *gule ze sušených trnek* (Rača) i *gulki* (Strážnavy). Inde pripravujú *marbulové knedle* (Kostolište) alebo *čerešňové*, *slivkové knedle* (Turiec, Liptov), *slifkovo knedliki* (Šariš) i *gamboce* (Spiš) atď.

Západoslovenské *lokše* zo zemiakového cesta a pečené na sporáku sa okrem iných posýpok i orechovili a natierali všetkými lekvármi, podobne sa orechovili aj *dolki* pečené taktiež na sporáku (okolie Trnavy). Palacinky a lievance sa konzumujú s podobnými posýpkami a nátierkami. Na fašiangy bývali obľúbené *šiški-duše* s lekvárovou plnkou (okolie Modry a Trnavy).

K tejto skupine jedál možno vari zaradiť vyprázané jabláká vo vajíčkovom obale či v obale z vajíčkového cesta. Tieto pochúťky s názvami ako *vipražanie jablka* (Černová), *vipražané jabuká*, *jabláká* (Kostolište, Vrbové, Kozárovce, Mýto pod Ďumbierom), *vipražani jabluka* (Úbrež), *vipražané jablúčka f cesté* (Zemianske Lieskové), *jabláká v župaňe* (Liptov), *jabláká v bundički* (Hliník nad Hronom), *jablúčka f kabáte* (Prievidza), *jabučkové kolečka* (Kostolište), *almafónki* (Revúca) sú ohlasom remeselníckych a mestských kuchýň.

3

Pečivo od ploských osúchov, bialošov, langošov až po koláče zavináky a závin dostávalo a dostáva patričnú chuť aj zásluhou ovocných alebo lekvárových posýpok, nátierok a plniek. V tomto prípade však prechádzali spolu s pečivami a rozličnými prísadami „cez oheň“. No tieto sladké pečivá – zvyčajne z belšej a jemnejšej múky – iba podľa názvu nemožno vždy detailne určiť, lebo údaje z terénu prinášajú dakedy len pomenovanie podľa určitého druhu ovocia, príp. ovocného artikla a belšie sladké pečivo všeobecne hodnotia ako koláč (najmä na strednom a východnom území).

No niektoré názvy vyslovene uvádzajú, že ide o ploché pečivo s prídavkom ovocia napr. v prípadoch *báleše jabučkové*, *hruškové*, *lekvarové* (okolie Trnavy), *béleše trnkové*, *jabučkové* (Záhorie), *bejleše* (Brezina), *báleščeki* s rozličnými nátierkami (Brestovany). Podobne bol rozšírený názov *osúch* jablkový, slivkový, hruškový (horné Ponitrie, Veľké Rovné), *čerešňoví osúch* (Kamenica nad Hronom), podobne *osúški* (Zemianske Lieskové), hruškové *pagáčki* (Súľov), *pagáče z jablukami* (Torysa), *langošé z jablukami* (Cejkov), so sušenými hruškami (Veľký Šariš), *lepěň jablčkoví* (Prievidza), *šepšovník* so všetkými plnkami a nátierkami (Klenov), *poplanog z hruškama* (Vranovské Dlhé). Sem možno zaradiť *mrežovník*, *mrežovník* najmä s lekvárovými plnkami a *štedrák* (horné Ponitrie) s viacerými plnkami.

Často sa pečivá – koláče pomenúvajú iba podľa použitého ovocia. S plnkou zo sušených hrušiek býval *hruškovník* (Prievidza, Turiec, Liptov, okolie Zvolena, Novohrad), *hruškač* (Šariš) a pod. Pečivo zvyčajne s čerstvými postrúhanými jablkami sa nazývalo *jablčník* (Turiec, Liptov, Pohronie), *jablčník* (Príbovce), *jablčník* (Prašice), *jabučník* (Záhorie), *jabučník* (Stará Bystrica), *jabučník* i *jabučkovník* (okolie Trnavy, Hlohovca), *jablčňák* (Nesluša), *jablučník* (východné Slovensko) i *jablukovník* (Dlhé nad Cirochou), *jabukovník* (Blatnické Revištia), *jablučovník* (Stropkov). Popri tom všade jedávali aj *koláče jabučkové* (západné Slovensko), *jabl-*

kové (stredné Slovensko), *jabučníkové* (Zubrohlava), *jabučníkové* (Papradno), *jabučkovi kouáč* (Záhorie), *trubu z jablučkami* (Batizovce), *kuchen z jabučkama* (Vyšná Slaná), *kuchen z jablkama* (Prievidza), *jablukovi koch* (Markušovce) atď.

So slivkami dodnes chutí *trnkovník* (Záhorie), *slivečňák* (Nesluša) a *slivkoví koláč*, nazývaný všetkými nárečovými variantmi. Lekvárová nátierka či plnka dala pomenovanie pečivu na celom našom území v podobách *lekvarovník*, *lekvárňik*, *lekvárňik*.

Z vylúskaných, vylúpaných orechov – dakde sa tradovalo spoločné *lúpaňia orechou* (severný Hont) – sa pripravovali potom *orechovníki*, *orechovníki zavináki*, *štricle* (Prievidza) i malé koláčiky. Miestami pekávali *oskorušové koláčiki* (Šterusy) a *oskorušové osúchi* (Radošina).

Pravdaže, bývali aj menšie sladké pečivá ako *buchti*, *buchetki* plnené čerešňami, slivkami, lekvárom alebo lekvárom miešaným s makom, vianočné *opekance*, *pupáčki*, podobne i *kachlički*, *kraflički* (západné Slovensko) a ešte viaceraké pečivá rozličných názvov a s kadejakými ovocnými pinkami či nátierkami.

Napokon z tejto kolekcie ovocných jedál – múčnikov nemožno vynechať na celom našom území rozšírený a obľúbený závin. S makom, orechami, strúhankou sa tu uplatňuje rozličné ovocie ako jablká, čerešne, višne, slivky, marhule, hrozno i lekvár, víno a pod. Najrozšírenejším ľudovým názvom závinu je *štrudla*, *štrulla*, *štrúdla*, *štrúdlá*, miestami *taška* (Záhorie) a dávnejšie i *taba* (Ružindol).

Ak sa nám do istej miery aj zdá, že v minulosti bola ľudová strava pomerne chudobná na ovocné články, potulky za názvami aj ovocných jedál – akiste sa ich ešte veľa nezachytilo – predsa nás obohatili o poznanie, že okrem čerstvého ovocia mali pokrmy z ovocia alebo rozličných ovocných prísad značný podiel na spestrení ľudového jedálneho lístka cez všedné i sviatočné dni.

O niekdajšom ovocinárstve a ovocí aj z hľadiska nárečí

(1980, 25/12)

V minulosti základnou potravou nášho ľudu boli – a vari dodnes sú – rastlinné pokrmy, ku ktorým patrí aj ovocie. Od istého štádia zrelosti je ovocie už samo osebe jedlom. Jeho spracovanie od najjednoduchších foriem až po „najmaškrtnejšie“ úpravy zachycuje rozsiahle a pestré ľudové názvoslovie najmä v nárečovej slovnej zásobe starších generácií.

Zbežne za ovocie – na rozdiel od lesných, prípadne lúčnych plodín – pokladáme plody stromov v záhradách, sadoch, niekdajších štepniciax a podobných aspoň ako-tak udržiavaných výsadač. Tento druh sadovníctva, teda ovocinárstva dokladá množstvo archívnych materiálov pri kláštoroch, na feudálnych majetkoch, známe sú už v dávnejšej minulosti mestské záhrady a sady, podobne ovocné stromy patriace poddaným. Ovocné stromy boli všeobecne rozšírené vo viniciach a v osobitných *sádkoch*, *pustákoch* či *slivniciach* popri nich. A vinice uvádza krajská štatistika z konca predchádzajúceho storočia (1897) aj vo všetkých severných župách okrem Oravy. Nuž kde sa zakorenili vinič – aj keď neoplýval sladkosťou – tam akiste vydržali a zarodili slivky, jablone, ba i hrušky aklimatizovaných sort. Naše podhorské a vrchárske kraje bývali typickými ovocinárskymi oblasťami, ba sú i dodnes. No väčšou hamovkou než tvrdšie klimatické podmienky je vari zabezpečenie odbytu úrody, lebo stará prax predávania ovocia po vzdialených dedinách na vozoch alebo i saniach už dávno zanikla. Ovocie kedysi nepohnilo na stromoch, napr. na južnom strednom Slovensku kvôli obaračke čere-

šieň odložila sa o deň-dva i žatva. Vytrhaním ešte dobre rodiacich sadov na neúrodných stráňach sa nedoženie premrhaná ornica.

Z množstva archívnych záznamov a literatúry všimnime si aspoň zopár údajov o pestovaní ovocia na našom území. Z komplexnejších citácií dala by sa totiž napísať veľikánska kniha. Napr. v r. 1550 pri procese so zbojníkmi v Trnave sa uvádza, že v Malých Brestovoch jeden z nich „krad hrozny wynohradych, hrussky y gine weczy“ (Štátny okresný archív v Trnave, MG, Inquisitiones). Krupinčania v r. 1564 podali kráľovi sťažnosť, že vojaci, ktorí majú obyvateľstvo ochraňovať proti tureckým vpádom, nivočia im ovocie vo viniciach a v záhradách (E. KAHOUNOVÁ, TRADIČNÉ FORMY VINOHRADNÍCTVA A OVOCINÁRSTVA V HORNOM HONTE, SN 22, 1974, s. 205). Popri mnohých osvetových pracovníkoch rozvoju ovocinárstva medzi naším ľudom venoval veľkú pozornosť agilný bernolákovec a významný národohospodársky spisovateľ JURAJ FÁNDLY najmä v rozsiahlom diele PIENÍ DOMAJŠÍ A POENÍ HOSPODÁR I – IV, 1792, 1800. Pravda, krajinské zákony pod prísny trestom zakazovali vytiňať rodiace stromy, čo preberali aj župné uznesenia a poškodzovanie ovocných stromov sa trestalo veľmi prísne.

V MICHALKOVEJ práci ROZHOVORY UČITEĽA SO SEDLIAKMI O ŠKODLIVOSTI POVIER z r. 1802 (TATRAN 1977, s. 191) sa spomína, že v panských záhradách mávajú stromy skoro každý rok hojnú úrodu, hoci tam stromy neobväzujú slamou na Štedrý večer. Editor tohto dielka bratislavský evanjelický kňaz M. Institoris Mošovský si v poznámkach všima už vtedy zaujímavý úkaz – úbytok vtáctva na okolí vtedajšieho Prešporka, čoho dôsledkom je v záhradách slabšia úroda (s. 255).

Známy národovec a publikačne činný etnograf JÁN ČAPLOVIČ koncom dvadsiatych rokov minulého storočia sumarizoval dovtedajšie poznatky o ľudovom slovenskom ovocinárstve (O SLOVENSKU A SLOVÁKOC. VÝBER ZOSTAVILA A Z NEMECKÉHO ORIGINÁLU PRELOŽILA V. URBANOVÁ, TATRAN 1975, s. 120) a vyzdvihol ho konštatovaním, že ozajstnými zásobnicami ovocia sú Gemer, Hont, Novohrad, Trenčianska, Zvolenská a ostatné župy ležiace pod Karpatmi, ba niektoré sa zmenili na ovocinársky raj. Darí sa tam väčšine európskych ovocných stromov, ktoré rastú aj na divoko v lesoch. Jabloniam a hruškám sa darí všade, okrem nich sa pestujú čerešne, slivky, vo viniciach a záhradách broskyne i marhule a mišpule. Spomína i gaštanové lesy v Novohrade. K tomu dodávame, že jedlé gaštany sa vyskytovali aj v malokarpatskej oblasti, najmä v *pustákoch* pri jurských vinohradoch. Donedávna boli produktívne tri veľké *gaštanice* v Radošine.

Vzdelaný šľachtic a publicista A. MEDNYANSKÝ so sídlom vo Veselom azda v najkrajšom opise Považia – v MALEBNEJ CESTE DOLU VÁHOM z r. 1844 (TATRAN 1962, 1971) uvádza, že orechy, sušené slivky i čerstvé jablká tvoria náklad nejednej plte odchádzajúcej z Hrádku do Komárna a Pešti (s. 60). Pri svojej plavbe na plti dolu Váhom želá obyvateľom Nededze tým väčšie úspechy pri zakladaní pekných a užitočných ovocných sadov na mieste divých lesov, čím ťažší je boj pestovateľa ušľachtilých druhov ovocia s drsným podnebí v týchto končinách (s. 112). Pri opise púchovského okolia informuje, že okolo pevnostného kaštieľa v Horovciach je vysoký násyp premenený na ovocný sad so znamenitým ovocím, ktorého kvalita a bohaté úrody prinášajú značné tržby (s. 147).

Ovocinárstvo v našich krajoch dosiahlo veľký rozmach aj koncom predchádzajúceho a začiatkom nášho storočia, keď sa kvalitným a v čerstvom stave dovážaným ovocím z našich sadov zásobovali náročné niekdajšie metropoly (Viedeň, Budapešť) a oblasti Dolnej zeme, z čoho mali dobrú tržbu usilovní čerešniari, jabĺčkari, hruškári atď. – slovom, naši ovocinári.

Teda pestovaniu ovocia sa u nás v minulosti venovali takmer všetky stavy a vrstvy obyvateľstva. Ba daktoré obce a osady majú svoje názvy odvodené od niektorých druhov ovocia či ovocných stromov, tak napr. Hrušov, Hrušové, Hrušovo, Hruštín, Hrušovany, Jabloň, Jablonka, Jablonec, Jablonica, Jablonov, Jablonové, Jabloňovce, Orechová, Orechové, Oreské,

Orešany, Višňov, Višňové a iné. Na dávne sadovníctvo poukazujú názvy Sad, Sádok, Sady, Sádočné, Slivník, Záhrada, Záhradné, Záhrady, Záhradnícka atď. Obyvateľom dedín v ovocinárskych oblastiach nezriedka prischli aj prezývky podľa u nich pestovaného ovocia.

Ovocné stromy alebo ich plody boli zdrojom prirovnaní, poučenia i vtipu a podnetom tvorenia ľudových prísloví aj rozličných sentencií a pod. Tak zdedené vlastnosti sa prirovnávajú k stromu a jeho ovociu: *Jabuko ňepaňne ďaleko ot stromu, a keť paňne, hore stopkú sa obráti* (Zemianske Lieskové), alebo *jaká jabloň, také jablko* (A. P. ZÁTURECKÝ, SLOVENSKÉ PRÍSLOVIA, POREKADLÁ A ÚSLOVIA Z R. 1897, SVKL 1965, TATRAN 1975). Zlý vplyv vystihuje zasa iná sentencia: *I zdravé jablko pri zhnitom zhnije*. O klamlivosti výzoru poučuje skúsenosť: *Červené jablko najviac býva červavé, zelené zdravé*. Komu sa nedarí dajaké podujatie, *do kyslého jabĺčka zabryzol* alebo je to preň *tvrdý oriešok* či *tvrdý orech na rozlúsknutie*. Pri zdroji ľahko zbohatnúť, lebo *dobré pod jabloňou jablká zbierať*. Okrem toho *každí rad zbiera jabĺčka spot svojej jablone* (Stráňavy). Neprijemnosť je ako *jablko kyslé, že by sviňa skvikla od neho*, no na druhej strane *nie je planá hruška, ktorú osy kúšu*. Sladké hrušky taktiež symbolizujú protichodné významy: *Dobrú hrušku moc netrasú*, ale aj *najviac trasú*. Ba príslovie vystríha: *Netras hrušku, keď samy padajú!* Prieberčivý mládenec alebo pyšná dievka *si preberá ako v hnilých hruškách*, ale skúsenosť radí, že *keď hruški zrejú, fiedi sa oberať majú* (Stráňavy). Neodbytný človek *sa ponúka ako s planými hruškami*. Dajaká chyba sa všade nájde, zdôrazňujú „slivkové“ príslovia: *I na dobrej slivke grmal rastie* alebo *kde sú bosrmani, tam sú i slivky*. Ľudia sa často nepochopia, najmä keď *ja o slivách a on o hlivách*. Medzi čerešniarmi sa napr. zrodili múdrosť: *S veľkými pány nie je dobre čerešne jesť, keď pojedia, kôstky v oči metajú*. Známe je i príslovie: *Kmoter-nekmoter š čerešne dole* (západné Slovensko). Rozšírené sú prirovnania *dziéveča jag višňa, zdraví jag orech* (západné Slovensko) a veľa ďalších.

Križanky (Ziar nad Hronom) pri prevážaní nevestinej výbavy spievali:

*Mala Marka stušiek
jag na hruški hrušiek,
rada ih nosila,
opustid' ňekcela.*

Plody sadových a záhradných stromov nazývajú sa v našich nárečiach *ovoc* (Spiš, Zemplín), *ovocí, ovocé, ovocié, ovocie, ovocia, ovocá* (západné a stredné Slovensko) i *ovotíe* (Chocholná), *ovocina* (Kysuce, okolie Brezna, Gemer, okolie Vranova) i *obocina* (Dolná Lehota), *sadovina* (východné Slovensko) a pod. Je známe viacvýznamové príslovie *Jakí strom – taki ovoc* (Spišský Štvrtok). Ovocia sa vše urodilo veľa alebo priemerne, inokedy málo alebo za absolútne nepriaznivých podmienok nebolo úrody. V tom najlepšom prípade býva *ovocá jako prachu, as sa haluze lámu* (okolie Trnavy) alebo *ovocia tolko, akoby nakydal, až sa konáre lámu, až ťažko stromom* (Záturecký). Chutné ovocie je zasa také *dobré, že tá chuť objíme od neho*.

Ovocie je už samo jedlom a šarišské príslovie prízvukuje: *Zo stroma do brucha* (Lutina), čiže treba jesť čerstvé ovocie. Podobne vraví príslovie aj o lesných či krovinových plodinách: *Šípki, tĺpki, lobiňe – šetko v bruchu pohiňe* (Okoličné). Pravda, čo mladšie nevydržalo až do dozretia, pojedlo aj polozrelé a ešte kyslé jablká otkáli deti o nejaké drevo, čím dužina trošku „zosladla“. Pre nich ešte neplatilo veľavravné *neráňaj, neráňaj – zelené padajú...* Čerstvé hrušky alebo slivky miestami jedávali s posolenými varenými zemiakmi (Papradno).

Na Vianoce sa ovocie uplatňovalo v ľudovom zvyklosloví ako obradné jedlo, konzumovalo sa i s medom a dávali ho ako podarúňky (porovnaj v príspevku VIANOČNÉ OVOCIE, VAZ 24, 1979, s. 269).

Pri vartovaní ovocia či pri pasení, keď bol poruke ohník, tvrdšie a kyslejšie jablká si vartáši a pasáci piekli. Podobne zasa bolo cez zimu v rúre pečené ovocie pochútkou. Varievali sa najmä letné hrušky a dakde toto jedlo malo názov *chamulla* (Rimavská Píla), jedlé gaštany sa konzumovali zvyčajne pečené. Tieto najjednoduchšie formy spracovania neboli však ešte kuchárskym kumštom, čo je už iná téma.

Raňajšie jedenie a jeho ľudové názvy

(1981, 26/11)

K životu človeka je nevyhnutne potrebná strava, jedlo. Podstatný význam tejto skutočnosti pripomína príslovie *preto jeme, aby sme žili*, kým druhou časťou nabáda do striedmosti *a nie preto žijeme, aby sme jedli*. No táto sentencia nevelmi platila pre našu pospolitosť, lebo jedávalo sa – okrem hodov, svadieb a najväčších sviatkov, ani to nie vždy – naozaj striedmo, dosýta vše raz cez deň a postiť sa znamenalo vôbec nejesť. Do konca minulého storočia jedával u nás ľud dva alebo tri razy denne, najvýdatnejšie bývalo raňajšie jedlo a večera, čo sa miestami zachovalo donedávna (M. MARKUŠ: STRAVOVANIE, SLOVENSKO 3, ĽUD – II. OBZOR 1975, s. 858). Pravda, záviselo to od štedrosti zeme, možností zárobku aj iných okolností, či sa jedlo *po gágorce* alebo *do pol brucha* i koľko ráz a kedy cez deň.

Hovorí sa, že niet ťažšej noše ako prázdne brucho (A. P. ZÁTURECKÝ: SLOVENSKÉ PRÍSLOVIA, POREKADLÁ A ÚSLOVIA. 3. VYD. TATRAN 1975), *Prázdne brucho – hluché ucho* a kto sa najedol, *že už sa s bruchom pomeril*.

1.

Príslovie *svitá mu v žalúdku* (Záturecký) nás upozorňuje na prvé denné jedenie, konkrétne na pomenovanie času jedla i samo jedenie skoro ráno. Náš robotný človek nemal na to veľa času, či sa už vyberal s kosou do chotára, s cepmi alebo vidlami mlátiť, s dlhým vozom zväzať či s ťažkým *furmancom* na cesty a pod. Toto prvé, skoré denné jedenie označovali miestami domácim výrazom *prehodeňia* (Háj), *zájetka* (Muránska Dlhá Lúka), *zajjédanie* (Brestovany), *prechopki* i *prechvačeňe* (Trhovište) vyjadrujúcim náhlenie. Nasledujúce jedlo slubujú pomenovania *pretfrúšтик* (Blatnica, Okoličné, Kremnica, Hliník nad Hronom, Beňuš, Mýto pod Ďumbierom), *malí frúšтик* (Medzibrod), *malí frišтик* (Kokava nad Rimavicou) a *časnej frúšтик* (Čelovce), ktoré sa aj s ostatnými získali dotazníkom PRÍPRAVA JEDÁL A ICH KONZUMOVANIE (nárečové oddelenie Jazykovedného ústavu L. Štúra SAV). Na západnom Slovensku sa toto včasné jedenie nazývalo prevzatým slovom *frištuk*, na strednom a východnom našom území *frišтик*, miestami aj *frúšтик*, *frúščik* (Východná, Konská), *friščik* (Vyšná Slaná), *fryštyk* (Dlhé nad Cirochou).

Stretávame sa aj s pomenovaním *snídaňi* (Záhorie), *snídaňe* (Stráňavy) a *šnodane* (Oravská Polhora), ktoré korešponduje so susednými slovanskými výrazmi na túto reáliu.

Novšie sa zdajú údaje *raňajka* (Liesek, Kamenica nad Hronom) a *raňajki* z Turca, Liptova, zo Šariša, *raňajke* z Novohradu. Na Kysuciach sa zachovalo na toto jedenie staré pomenovanie *obed* (Terchová) ako hlavné jedlo (por. MARKUŠ, 1975).

S týmito názvami bezprostredne súvisia slovesné tvary, vyjadrujúce konzumovanie jedla v tomto skorom rannom čase. Stretávame sa tu so značne väčším množstvom slovesných aj zložených výrazov, ktoré nemajú náprotivok v substantívnych názvoch tohto jedla či jedenia. Všetko sú to bežne používané slovesá, no špeciálne vybrané a aktualizované na označenie ranného konzumovania jedla. Vo význame „prvý raz ráno jesť“ výskum v teréne priniesol výrazy *nalačno jest* (Slovenské Pravno), *zajest/-ť si* (západné Slovensko, Orava, Turiec, Liptov), *zajesc si* (Beluša), *zajesc sebe* (Spiš), *troška zajest* (Súľovce), *kus si zajesc* (Batizovce), *zaedaťi*, *zaedaťi malej frúšтик* (Čelovce), *zajedat/-ť* (Myjava, Sklabiňa, Príbovce, Muránska Dlhá Lúka), *zajjédat* (Dechtice), *Mašinisti, čo ste tag dlho zajjédali, ket tag neskoro začínáte mláčiť!?* (Brestovany), *pojest si* (Terchová), *prejest si* (Nitrica, Stará Bystrica, Liptovské Sliache), *prejesc si* (Veľké Rovné), *prejesc* (Vranovské Dlhé). Podobne len trochu si zajest v náhlivosti znamenajú aj výrazy z východnej časti nášho územia ako *zakušic* (Polanovce, Vranovské Dlhé), *zakušidz daco* (Nováčany, Vyšný Hrušov), *zakusit si* (Vyšná Slaná), *prekušic* (Úbrež), *prekušic* (Nováča-

ny, Cejkov, Vyšný Hrušov), *prechopic* (Plechotice, Cejkov), *na prechopki jejsc* (Trhovište) a zo stredoslovenských nárečí slová *prehodit si* (Priekopa, Háj), *zavrhnúti si* (Ábelová).

Na Záhorí sa včas ráno ponáhľajú *sňídať* aj *fríštukovať* alebo *fríštukovať* ako na ostatnom západnom Slovensku popri *fríštukovac na srcco, nalačno* (Valaská Belá), *fríštukovac* (severotrenčianske nárečia). Na strednom Slovensku vravia *frúštikovať/-uvať*, vo východoslovenských nárečiach *fríštikovac, frýštykovac* (Dlhé nad Cirochou).

Rovnako ako pomenovania *raňajka, raňajkil-e* aj sloveso *raňajkovať* (miestami Turiec, Liptov, Lovinobaňa) a šarišské *raňajkovac* upozorňujú na zánik starších výrazov alebo na nový zvyk, s ktorým sa prebral aj termín, ktorý už pripomína povojnové pomery.

2.

Podľa spomenutých nárečových výrazov bolo prvé, včasné raňajšie jedenie rozšírené na celom našom území. No dopoludnia sa jedávalo ešte raz, a to dosť výdatne najmä za ťažších hospodárskych prác asi uprostred dopoludňajšieho času, zavše čosi skôr alebo neskôr podľa okolností.

Z názvov, pomenovaní tohto jedla i jedenia nám nárečia poskytujú viacero výrazov. S označením skorého jedenia sa prekrýva termín *fríštuk: Friško si zajecte a fríštuk si vezneme ze sebu na rolu* (Brestovany), *frúštik, fríštik* a pod. Podobne zložené pomenovania ako *druhi fríštuk* (Doľany), *druhi fríštik* (Spišský Štvrtok), *pozni frúštik* (Čelovce) a *velki fríštik* (Trhovište), v ktorých prídavné meno upresňuje čas a druh jedla. Aj záhorské prevzaté označenie *kópl-fríštik* (Kostolište) naznačuje, že k tomuto jedeniu treba aj nejaký príbor. Množný tvar *fríštuki* (západoslovenské nárečia) označoval raňajky pri dôležitých robotách, najmä mlatbách, mašínisti pri *donfovih mašinách* vtedy aj zapískali.

Miestami aj *kútnici* nosila kmotra alebo rodina „do kúta“ *fríštuki* (Papradno). Zo sviatocných raňajok vynikal *velkonoční fríštuk* (západné Slovensko), keď sa jedlo *svacené* alebo *velkonoční baránek*, inde *velkonoční baránok*, na východe (*svata pascha*). Zvláštne miesto zastávali svadobné *fríštuki* (okolie Trnavy).

Na Záhorí tieto raňajky upresňujú zloženým pomenovaním *druhé sňídaňi* (Jablonové, Láb).

Inú skupinu názvov dopoludňajšieho jedenia tvoria výrazy *olovrant* (Medzibrod, Torysa, Zlatá Baňa, Veľký Šariš, Jabloň), *olevrant* i *oľevrant* (Dolná Súča, Pruské, Beluša, Oravská Polhora; Ratkovo, Sklabiňa, Torysa), *ovrant* (Veličná), *svačina* (Stropkov), ktoré sa prekrývajú s označeniami jedenia medzi obedom a večerou.

Významovo priezračné sú názvy *predobed* (Zuberec, Liptov, Spiš, Rozhanovce, Lemešany), *predobid* (Šarišské Dravce, Lemešany), *pretpolodňie* (Pruské, Papradno), *pretpolodnie* (Nesluša), *pretpoloňňel-ňňie* (Súľov). Svojrázne je pomenovanie *priháňka* (Lazy pod Makytou-Čertov).

Najpravdepodobnejšie vplyvom škôl, fabrického a iného organizovaného prostredia rozšíril sa na označenie druhého dopoludňajšieho jedenia i jedla termín s presným časovým vymedzením *desátá* i *desáta* (myjavské, hlohovské, nitrianske a juhotrenčianske nárečia), *desiata* (Turiec, Liptov, Hont, Novohrad), *desiata* (severozápadné Slovensko), *desáta* (Semerovo, Zemianske Lieskové), *desata* (Zubrohlava), *desáta* i *desáta* (Gemer), *desétá* (Rozložné), *dzešiata* (Orlové, Batizovce), *dzešiata* (Šariš, južný Zemplín), *dzešata* (Šariš, severný Zemplín), *dzešatňica, dzešatňica* (Spiš). Takto presne vymedzený čas jedenia v názve svedčí o novšom importe, no podľa príslovia *brucho sú najlepšie hodiny* (Záturecký).

Slovesné výrazy na označenie konzumovania druhého jedla sú už presnejšie – ku každému názvu jedenia sa viaže náležité sloveso. Najviac sa uplatňuje výraz *fríštukovať/-uvať* (západné Slovensko), *frúštikovať/-ti, frúštikuvať, fríštikovať/-ti* (stredné Slovensko), *zaedať veľkej frúštik* (Čelovce) a na východnom Slovensku *fríštikovac, fríščikovac, frýštykovac*. Kde slovo *olovrant* a jeho varianty znamenajú raňajky, tam je aj *olovrantovac* (Veľký Šariš), *olevrantovac* (Pruské),

olevrantuvat (Dolná Súča, Beluša). Podobne k *predobedu* sa viaže *predobeduvať* (Liptov), *predobedovac* (Lemešany, Hrašovík, Rozhanovce) a k *pretpolodňiu* patrí *pretpolodňovac* (Papradno, Pruské). Slovo *desiata* a jeho varianty majú slovesá *desiatuvať/-ť*, *desiatovať* (stredné Slovensko) i *desétovať*, *desátovať*, *desétovať* (Gemery), na západnom území *desátuvať/-ť*, *dzesiatovac* a na východe *dzesatovac*, *dzešatovac*, *dzešatovac*.

Na tejto časti dňa i druhu jedla si vyprobovali svoj dôvtip aj ľudové príslovia. Pravda, často sa nedá rozlíšiť, či v nich ide o skoršie alebo neskoršie raňajkovanie najmä pri tvaroch *frúštik* a *frúštikovať*.

Dôležitosť tejto časti dennej stravy zdôrazňujú napr. príslovia: *Slabí frúštuk pokazí celodennú robotu* (Dolná Súča); *Jakí frúštuk, taká robotu* (Orlové); *Raňajke je grunt* (Lovinobaňa); *Jak se nafrištikuješ, tag robidz budzeš* (Babie); *Dze ňid olovrantu, tam čerevo robi šantu* (Uzovské Pekľany); *Frištig jag dva obedí* (Blatnické Revištie); *Dobri frištig ňepotrebuje dobri obit* (Závadka). Povedané prízvukuje návod, ako treba cez deň jesť: *Rano se najedz na cali dzeň* (Klenov), *Tri frúštiki, dva obedí, jedna večera* (Ľutina).

Spokojnosť pri pohľade na raňajky natíska najmä v robote veselšiu perspektívu: *Frištig je tu a večera príde sama* (Hliník nad Hronom). Ale treba sa aj tak tváriť, aby nepadla výčitka: *Čo pozeráš, ako kebi som ti frištig zjedol* (Sklabiňa), lebo *frištikovadz nasucho* znamená dostať bitku namiesto raňajok (Brezina). Pravda, Šarišania majú radi dobrý *frištig* a *dzešatu* bratu.

Večera, jej druhy a nárečová terminológia

(1981, 26/12)

Keď porovnáваме pestré názvy jedál či ich konzumovania, večerné jedenie, ktoré v minulosti patrilo k najdôležitejším častiam denného stravovania, má na celom území našich nárečí jediný výraz *večera* s niekoľkými hláskovými variantmi ako na východe *večerä* (Dlhé nad Cirochou), *večara* (Úbrež a inde), v Gemeri *vešera* (Kokava nad Rimavicou), *vešera* (Gemerská Poloma, Rozložná), prípadne sa vyskytuje zložené pomenovanie *večernajšuo* či *večernašnie edeňa* (Čelovce) atď.

Podobne aj sloveso, znamenajúce konzumovanie večere, vyskytuje sa na celom našom území v jedinej forme *večerať/-t* (stredné a západné Slovensko), prípadne *večeraťi/-ti* a *večerac* (východné Slovensko), v Gemeri napr. s variantmi *vešeraťi* (Kokava nad Rimavicou), *vešerať/-t* a *vešeraťi* (Revúca, Ábelová, Rozložná) a pod. v predložkovom tvare *povečerať* (Ležiachov), *povečerac* (Uzovské Pekľany). Pravdaže, od tohto základného tvaru slovesa tvoria sa podľa potreby viaceré predponové formy, vyjadrujúce blízke dejové javy (navečerať sa, povečerať si, zavečerať si, dovečerať, večerovať ap.) vo všetkých nárečiach.

Príslovia a povedačky o večeri a večeraní najčastejšie majú ráz sentencií, poučania o životospráve, ale nechýbajú ani žartovne ladené, lebo *zaspi hlad, vyspiš dva* (Záturecký). Kde po slabšom obede zmeškali olovrant, tam *po tenkom obede večera šmakuje* (Záturecký). No zväčša sa v súlade so zásadami súčasného stravovania (kedysi azda z núdze cnosť) narádza striedma večera kvôli zdravému spánku. Tak napr. *Čto sce dobre spac, nesmi mnoho žrac* (Bošáca); *Keť keš spať slatko, večeraj krátko* (Pukanec); *Malo večerec – dobre spac* (Veľký Šariš); *Slabo večerac – dobre spac* (Závadka); *Slaba večera – dobre spaňe* (Babie); *Večera krátka, noc lahká* (Záturecký); *Silní obet, slabá večera* (Pavlice). Záhadu niekdajšieho nočného dlávenia, gniavenia, zlých snov objasňujú povrávky ako: *Čto na nodz modz je, prinde ho gňiaviť* (Prievidza); *Ag budež garmodu večeraťi, budú ta bujake naháňati* (Čelovce); *Nejedz modz na noc, lebo ta volačo vícápe po papuli* (Maudunice); *Hladnému sa o čertoch sníva* (Záturecký). A preto *snídaní zec sám, s obiedem sa roz-*

dzeu s prátelem a večeru daj neprátelovi (Jablonové). No ale čo robiť, keď *Dáva sa pozdraviť pán Bruchovský pánu Zubovskému* (Záturecký) alebo *Večer ňej se opita rana, co gamba jedla* (Závadka)? Nie vždy mohol, či môže človek povedať, že *naraňajkoval sa ako pán* (veľa), *obedoval ako sedliak* (dost), *večeral ako vandrovník* (Kamenica nad Hronom), najmä tam, kde celodenné menu (zemiaky) bývalo *na ráno osolené, na polodňe posolené a na večer ze solí*.

* * *

Večer je zvyčajne začiatkom odpočinku po celodennej práci a uvádza sa najčastejšie večerou, ktorou človek dopĺňa vydanú energiu a nadobúda novú pohodu na nasledujúce dni.

Do týchto upokojujúcich najmä zimných večerných chvíľ patrí aj najkrajší večer roka – Štedrý večer so svojim neopakovateľným čarom, ktorý sa pravidelne v čase slnovratu ako živá voda ponúka vysmádnutým a unaveným ľudským srdciam na okriatie a spamätanie. Pravda, tento večer si nevieme ani predstaviť bez spoločnej štedrej večere s tradičnými alebo už modernejšími jedlami vo vianočnej pohode.

V rámci záujmu o názvy a pomenovania hlavných denných jedál a ich konzumovania nemožno obísť pomenovania večere na Štedrý deň. Miestami a zvyčajne tú najväčšiu „štedrosť“ znamenalo ono jedinečné čaro popri tradičných jedlách rozličných názvov (porov. KOLEDA NÁZVOV TRADIČNÝCH VIANOČNÝCH JEDÁL, VAŽ 2 I, 1976, s. 274 – 281). Najčastejším názvom tejto slávnej a slávnostnej večere je zložený výraz *štedrá večera* (stredoslovenské – miestami aj tam, kde *Hodi* znamenajú Vianoce, a nitrianske nárečia), *ščedrá* či *ščedra večera* (západné Slovensko, Spiš), podobne označenie s rozšíreným určujúcim členom *ščedrovecerná večera* (šťasti západoslovenské nárečia i na Kysuciach), *štedrovecerná večera* (Mýto pod Ďumbierom, Semerovo, Pukanec, Ábelová a inde) i *štedrovecšarná večera* (Kokava nad Rimavicou), *štedrovecšerná večera* (Rozložná) a pod. Iné názvy majú adjektívne členy odvodené od viacerých aktuálnych výrazov ako *vianočná večera* (Hliník nad Hronom), *kračúnska* i *pvosna večera* (Čelovce), *kračúnova večera* (Jablon), podľa východného rítu *vilijova večera* (Úbrež), *večera na Viliju* (Nováčany) alebo iba *vilija* (Babie, Zlatá Baňa, Nováčany, Plechotice, Cejkov), taktiež *svata večera* (Vyšný Hrušov), v Liptove miestami aj *hodi* (Liptovský Trnovec).

Z významnejších výročných večerí sú známe *večera* na *Starý rok* či *silvestrovská večera*, ako ju dnes nazývame všeobecne; *velkonočná večera* (Zemianske Lieskové a inde) bývala vlastne ešte na Bielu sobotu po vzkriesení, keď sa jedlo „svätené“ či „baránok“. Na výročie smrti člena rodiny odbavovali miestami *spomienkovú večeru* (napr. Mýto pod Ďumbierom).

Na západnom Slovensku hlavné *svadobné, svadebné večere* bývali známe tým, že prišiel na ne rad o polnoci a s tancom trvali do rána. No večer pred dňom sobáša vo svadobnom dome sa odbavovala tradičná večera (vari najvydarenejšia svadobná hostina), ktorú niekde nazývali *pocťová večera* (okolie Trnavy) alebo iba *pocta*, príp. *pocti* (Madunice). Inde táto večerná hostina mala jednoslovné názvy ako *opáčki* (liptovské, hlohovské nárečia, Súľovce, Mojš), *opáčke* (Čelovce), *pripáčke* (Lovinobaňa), miestami *várki* (Opatová, Valaská Belá, Brodzany, Súľov), *zvárki* (Papradno), *odvárki* (Kubrica). Tejto predsvadobnej večeri kde-tu prischlo pomenovanie *pišna večera* (Torysa), *hrdá večera* (Muránska Dlhá Lúka), žartovne *ostatňa večera* (Závadka). K tejto skupine sa družili názvy *vencová večera* (Orlové) i *vencova hoscina* (Dlhé nad Cirochou) alebo jednoducho *veniec* (Zemianske Lieskové), *vinok* (Brezina), *rozlučková hostina* (Mýto pod Ďumbierom), príp. iba *rozlučkova* (Veľký Šariš). Družina – družbovia a družice usporadúvali posledný večer pred sobášom šarišské hostiny ako *parova hoscina* (Klenov), *družbova hoscina* (Veľký Šariš), *družičkova hoscina* (Uzovské Pekľany, Klenov, Babie), *dobra noc* (severný Spiš) a pod. Kde prevážali periny pred sobášom, tam bola *perinová večera* (Prievidza).

K honosnejším zimným večeriam patria oldomáše na zakončenie prác, ktoré boli kedysi typické pre dedinské zimné večery plné ľudovej poézie – priadky a driapačky či páračky peria. Aj keď v ich názvoch nenachádzame slovo večera, vždy sa odbavovali večer vo forme lepšej, hojnejšej a zvyčajne veselostou kypiacej večere.

Pomenovania priadkových oldomášov vychádzajú zväčša zo slov priasť, kúdeľ, pradeno, konope a z názvov jedál, ktoré sa tradične nachystali na takéto potraktovania. Tak sa stretáme s výrazmi ako *oprakti* (Háj), *priadočnica* (Príbovce), *dopradok* (Slovenské Pravno), *dopradník* (Konská), *prepriadaňa noci* (Mýto pod Ďumbierom), *prepradana noc* (Úbrež), keď miestami prišli *nocku vipredavac* (Hnilec), bývala *priadená hostina* (okolie Kremnice), *pradzena hoscina* (Babie), *pradzenkovi oldomáš* (Uzovské Peľľany), *konopni oldomáš* (Lutina), *kúdeľoví bál* (Hliník nad Hronom), *ostatki* (Zuberec), *lakoda* (Lapáš), podľa jedál *klinčoke* i *lepeňtke* (Čelovce), *lepeňica* (Kunov, Muránska Dlhá Lúka), *derele* i *pirohe* (Lovinobaňa), *lamaňik* (Trhovište, Jablň) i *lamanik* (Dlhé nad Cirochou); na mnohých miestach to bol jednoducho *oldomáš*.

Druhou typickou zimnou prácou po večeroch, predovšetkým ženskou, bývalo driapanie peria a na jeho ukončenie oldomášová večera, ktorú podľa *drápaná*, *páraňia* a iných slovných základov pomenovali na celom území našich nárečí. Tak na západnom Slovensku, kde sa perie do duchien *drápalo*, boli *dodrapki* (Súlťov, Mojš), *drápačkovi oldomáš* (okolie Trnavy), *péroví oldomáš* (Pata). V Šariši bývala vtedy *pirkova hoscina* (Babie), inde prišli *polat pierie* (Vyšná Slaná). Kde perie do perín *párali*, tam gazdiné nachystali *doparok* (Priekopa, Slovenské Pravno), *dopárač* (Liptovský Trnovec), *dopárački* (Liptov), *páračkovej udomáš* i *kukuriční udomáš* (Čelovce – jedla sa osladená, omakovená kukurica uvarená v mlieku), *paračkovi oldomáš* (Lutina), *páračková hostina* (Kokava nad Rimavicou). Na iných miestach sa za takejto príležitosti odbavovala *trakta* (Turiec, Hont), *traktír* (Muránska Dlhá Lúka), *pint* (Záhorie), *pinta* (Lovinobaňa).

Pravdaže, zimné večery sa s „najmastnejšou hubou“ zapúšťali na zakálačkových večeriach. Zakálačka bola gruntom všetkých oldomášov a sviatočných hostín najmä cez zimné a jarné mesiace. Všimneme si tu napokon aj pomenovania zakálačkovej večere.

Názov *zakálačková večera* (napr. Dolná Súča) je už všeobecne zaužívaný popri pomenovaniach *zabíjačková večera* (západoslovenské a časť stredoslovenských nárečí), *zabíjačkové hodi* (Prievdza) alebo len *zabíjačka*, na východe *zabíjačka*, *zabivačka* (Úbrež). V trenčianskej oblasti sa niekde odbavovala *kotná večera* (Bobot). Staršie pomenovania tohto mäsitého, veselého a s maškarami spojeného častovania boli *karmina* (západné Slovensko), *kar* (Stará Turá, Valaská Belá, Prievdza, Brodzany) i *kári* (Dubodiel), dvojslovný názov *bravčovi kar* (Hliník nad Hronom), *bravčové hodi* (Mojš), *svinská svadba* (Lamač). Veľa variantov má z nemčiny prevzatý výraz *sautonc* (Rača), *zautanc* (Medzibrod), *zaftanc* (Hliník nad Hronom), *zajtaňec* (Turiec), *zátanec* (Pavlice, Čataj, Modra, Brestovany), zrozumiteľne *svinskí tanec* (Ružindol, Trakovice). Podobne sa vyskytujú pomenovania *knošple* (Doľany), *pauštík*, *izď na pauštík* (Slovenské Pravno), z maďarčiny prevzaté *disnotór* (Revúca) a *disnotor* (Šariš).

Ako vidíme, dosť príležitostí sa využilo a zvyčajná večera sa zmenila na väčšiu či menšiu hostinu. Ale veď po dobre vykonanej práci bolo takéto príjemné posedenie zaslúžené a na výročné dni pravidelne a túžobne očakávané ako soľ do jedla a med na oblátky so želaním dobrého zdravia, radostí a medziľudskej pohody.

Obed a obedovanie v ľudovom slovníku

(1982, 27/1)

„Hladný sa nepýta, kedy je poludnie“ (Záturecký), teda kedy je čas obedovať. Toto príslovie platí všade aj pre robotného človeka našich krajov a nárečí. V ťažkých poľnohospodárskych a rubárskych i vo všetkých podobných prácach nestačili zvyšky z fruštika, práve naopak. Jedlo a jenie uprostred dňa stávalo sa neskôr hlavným ohnivkom dennej stravy, znamenalo doplnenie síl využitkových od rána a získanie novej energie do západu slnka, ak nebol

olovrant. Ako každá reália i táto časť stravovania má u nášho ľudu, či v minulosti mala patričné pomenovania a špeciálne názvy podľa úzu jednotlivých nárečí, s ktorými sa v spisovnom jazyku stretáme už zriedkavo.

Staré slovo *obed* je známe na celom Slovensku, miestami sa odlišuje len hláskoslovnými variantmi ako *obied* (Záhorie, Gemer, Poloma, Poľanovce, Spišský Štvrtok, Lemešany), *obec* (Kvačany) a *obid* (šarišské, zemplínske a sotácke nárečia).

Okrem tohto základného názvu poludňajšieho jedenia i jedla sa v slovenských nárečiach vyskytujú (Kartotéka SSN a dotazníky LUDOVÉ JEDLÁ, PRÍPRAVA JEDÁL A ICH KONZUMOVANIE – JÚLŠ SAV) aj iné výrazy zo severnejších častí nášho územia. V severozápadných oblastiach je rozšírené aj pomenovanie *poludňie* (Stráňavy, Černová, *ide s poludňím* – Ležiacov) s lokálnymi variantmi ako *polodňie* (Pruské, Nesluša, Mojš), *poloňiel-ie* (Súľov), *polonne* (Beluša, Valaská Belá), *poledňie* (Terchová – tu výraz *obed* znamená raňajky!), v podobách *poludňia* (Priekopa), *poluňňa* (Liesek) a na juhu *poluňia* (Čelovce). Vplyv susedného slovenského jazyka sa prejavuje v termínoch severoslovenských dialektov ako *poludienek* (Zubrohľava), *poludženek* (Oravská Polhora), *poludzánok* (Dlhé nad Cirochou – na poli, v lese), *poludienka* (Zuberec), vo východnej oblasti sa vyskytuje i *polodňik* (Blatnické Revištia) a v Šariši aj staré slovo *stredok* (Babie).

Sviatočné alebo príležitostné obedy mávali prevažne zložené názvy s aktualizujúcim členom pomenovania, napr. *velkonoční obied* (Záhorie), *velkonoční obed* (Zemianske Lieskové, Kamenica nad Hronom a i.), miestami nazývaný *velkonočná hostina* (Prievidza, Mojš, Příbovce), na východe *velkonočna hoscina* (Lemešany). Po dlhom pôste sa už nachystali aj mäsité jedlá ako huspenina, šunka, klobása, jahňacina ap. a špeciálne veľkonočné koláče (formovaný *baránok*, *pascha*, *velkonočná calta*, *velkonoční mrvárň*, *kucheň*, *bosman*, *materák*, *baba*, *kugľuf*, *kvaka*, *buchta*, *judášiki* atď.), z ktorých sa mnohé dávali požeňať v chráme (por. TRADIČNÉ VEĽKONOČNÉ JEDLÁ A ICH LUDOVÉ NÁZVY, VAZ 21, 1976, s. 60, 61). Podobne bol aj sviatočný *novoroční obed* popri lokálnom *novoročná hostina* (Muránska Dlhá Lúka), miestami výberom jedál podobná štedrovečernej večeri, no zväčša už s mäsitými jedlami zakálačkového typu, dakde sa vše uvelebilo na stole pečené prasiatko. V mnohých oblastiach sa tradične vystríhali jedál z mäsa „pod perím“ – z hydiny, aby im „šťastie neuletelo“ (por. O NOVOROČNÝCH JEDLÁCH A ICH NÁZVOCH, VAZ 24, 1979, s. 9).

K honosnejším obedom pri životných medzníkoch patrí *svadobní obed* (západoslovenské nárečia a akiste aj inde) a po svadbe *prvú* i *druhú obed* (Myjava) alebo *spoloční obed* (Liptovský Trnovec) nových rodín. So smrťou človeka súvisí napr. kar, miestami označovaný výrazom *boží obed* (Černová), o týždeň-dva dávali pozostalí *obet pre žebrákov* (Dechtice), inde na okolí *celí obed* alebo *pólobed* (Brestovany) chudobným a (kostolným) žobrákom, aby sa vtedy modlili za nebožtíka, pričom bývali mäsití i pôstne jedlá – podľa dňa – a rozličné koláče. V prípade „nepokoja“ sa musel takýto obed pripraviť zo surovín napýtaných členom rodiny z deviatich chotárov. Niekde usporadúvali *spomienkovú obed* (Mýto pod Dumbierom) na výročie smrti (por. KAR A S NÍM SÚVISIACE NÁZVOSLOVIE, VAZ 22, 1977, s. 262, 266).

V prípade, že sa dôležitejšia práca skončila neskoro v noci alebo skoro ráno (napr. žatva) býval *oldomášovi obed*.

Podľa názvu času poludňajšieho jedenia či jedla označuje sa i samo jedenie náležitými slovesami patričného nárečia. Stretávame sa vlastne s dvoma rozdielnymi výrazmi, a to *obedovať* a *poludňovať*, druhé od slova *poludnie* i *poludienok*. Tak k substantívu *obed* sa viažu slovesá *obedovať/-t* i *obedovac* a *obeduvat/-ť* i *obeduvati/-ti* na západnom aj strednom Slovensku, vo východoslovenských nárečiach je *obedovac*, príp. *jesc obid* (Babie) a na Záhori aj *obiedovať*.

Do druhej skupiny patria slovesá *poludňovať/-c* (Zuberec, Zubrohľava, Jablň, Dlhé nad Cirochou), *poludňuvať* (Prievidza), *poluňuvať* (Čelovce), *polodňovať* (Mojš), *poloňňuvať* (Veľká Maňa – tu toto slovo znamená aj oddychovať cez poludnie) a kysucké *poledňovať* (Stará Bystrica) i *povedňovať* (Terchová). V severotrenčianskych nárečiach sa uplatňuje skrátené slo-

veso *polodnat* (Valaská Belá), *polodňac* (Papradno), *polonnac* (Beluša, Veľké Rovné) a *poloňnac* (Orlové, Súľov). Na juhozápadnom Slovensku sa slovo *polodnuvat* či *polonnuvat* používa len vo význame oddychovať po obede, najpravdepodobnejšie bolo známe aj v prvom význame, ale popri prevládajúcich výrazoch *obed* a *obeduvať* sa dostalo do úzadia na pomenovanie populďajšieho oddychu.

O obede – významnej časti dennej stravy hovoria príslovia v súvislostiach akosti, denného stravovania, životosprávy a z toho vyplývajúcich vlastností človeka, čo zavše ladia žartovne. Nedostačujúce množstvo obeda si vzali na mušku príslovia ako *Bolo bi po obede, len kebi bolo čo zajesti* (Pata), *To ľem taki obed jek psj mucha* (Dlhé nad Cirochou). O reštauračných porciách vidiečan vraví podobne: *Kupni obed jak psj mucha* (Lutina). Ak pripadla na deň múčna vára – slíže, buchty a pod., chlapi si po zložení lyžíc neodpustili pomedzi zuby vypustené slová, že *po obede jako pred obedom* (okolie Trnavy), a gazdiná sa proti nevďačníkom niekedy bránila aj tvrďšou sentenciou, akože *ňenažratemu tri obedi malo* (Lutina). V obmenách používaná výčitka *Kuká na mňa, jak kebi som mu obed búl zel* (Liesek) môže však súvisieť iba s výdatným obedom. Keď sa chlapi s chuťou naobedovali, napr. na Záhorí sa posmeľovali, že *po dobrém obiede je aj pohárek vína dobrí* (Borský Peter), vo vedomí sily ich vína, pomocou ktorého – podľa zlých jazykov – striasajú orechy, lebo aj strom sa od neho zachveje.

Niekoľko ľudových sentencií o obede nauča životospráve, napr.: *Po obedze ňelihaj, po večeri ňesidaj* (Veľký Šariš); *Silní obet – slabá večera* (Pavlice) alebo dodávajú bezstarostné perspektívy sýtym žalúdkom – *Obiet sebe zrobime, kedí sceme a večar pridze sam* (Spišský Štvrtok) či *Obed bi už boj a večera pridé sama* (Mýto pod Ďumbierom). No kto nezakúsil pocity prepadávania pôdy pod nohami, keď sa po popoludňajšom zvonení dlho nikto nepribližoval s obedom na pole, ťažko pochopí povedačku, že *obedovali na nešpor* (Pavlice) – veľmi neskoro. Pravda, stávalo sa všelijako aj s obedom.

Optimistický názor na denné stravovanie a príjemné zakončenie dňa želá či odporúča celkom prijateľné príslovie z južného Slovenska: *Poluňuvaťi na fare, večeraťi u Mare* (Čelovce), čo možno pokladať zároveň za želanie dobrej chuti.

Z názvoslovia popoludňajšieho jedenia – olovrantu

(1982, 27/2)

Mohlo by sa zdať, že olovrant v stravovacom systéme nášho ľudu je čosi novšie, najmä že sa často prízvukujú nevelmi chýrne sociálne a hospodárske pomery na našom vidieku v minulosti. No svojrázne vari šestoraké pomenovania tohto denného jedla v slovenských nárečiach hovoria práve o častejších príležitostiach konzumovania denného jedla, i keď sa nemuselo vyskytovať vždy a všade. Náročné poľnohospodárske práce a s nimi súvisiace profesie sa nemohli vykonávať bez posilnenia aj medzi obedom a večerou (okrem jesenných a zimných krátkych dní), čo je všeobecnejším pravidlom než chýbanie tejto časti dennej stravy.

K najrozšírenejším názvom času i jedenia patričného jedla popoludní patrí pomenovanie *olovrant* (stredoslovenské, východoslovenské a sčasti aj západoslovenské nárečia) s viacerými hláskovými variantmi ako *olovran* (Haniska), *ovrant* (Liptov, Veličná, Batizovce), *vovrant* (Okoličné, Kvačany, Konská), *lovrant* (Vyšná Slaná), *lorant* (Nováčany), rovnako aj *olevran*, *olevran* (severozápadné územie i na časti Šariša), *holevran* (Bošáca), *levrant* (Gemery), *lovranok* (Dlhé nad Cirochou, Úbrež) a *louranok* (Blatnické Revištia).

Okrem „olovrantových ostrovčekov“ celú západoslovenskú oblasť, časť tekovských a prievdzských nárečí pokrýva pomenovanie *nešpor*, *ňešpor*, množný tvar *nešpori* (Brestovany, Prašice a inde), *nešpore* (Hlboké) označuje popoludňajšiu prestávku so sýtejším jedlom napr. pri mlatbách (mašinista vtedy aj zapískal) a iných ťažkých robotách.

Vtedy sa zvyčajne jedávala opaprikovaná praženica (*škvarelina*, *skvareňina*, *vaječnica* atď.) s oškvarkami, veľmi obľúbený uhorkový šalát so smotanou, čo sa zajedalo chlebom a zapíjalo čiernou kávou alebo čajom. Svoju úlohu splnila i slaninka, nejaká *safalátka*, novšie saláma a pod.

V novohradských a gemerských nárečiach sa uplatňuje pre túto oblasť typický názov *havránka* (Čelovce, Dolná Strehová), *havranka* (Kokava nad Rimavicou, Lovinobaňa) a *harvan-ka* (Ábelová). Na Záhorí a miestami po severných oblastiach sa vyskytuje termín *svačina* (i Stráňavy, Šariš, Jablň) a *svačka* (Lutina). V Gemeri sa táto časť dňa a jedenie pokrmu označuje aj prevzatým výrazom *ontráf* (Revúca, Muránska Dlhá Lúka), *ontréf* (Rozložná) a v južnom Zemplíne slovom *ažona* (Brezina).

Niekde sa olovrantové jedlo chápalo ako doplnok obeda najmä cez leto a nazývalo sa jednoducho *po obedze* (Beluša), inde sa čas posunul trochu k večeru, čo sa odráža aj v pomenovaní *predvečera* (Babie), *predvečerie* (Pruské) a *podvečerek* (Poľanovce).

Od jednotlivých názvov jedla sú odvodené výrazy, ktoré znamenajú jeho konzumovanie, teda olovrantovanie. S olovrantom súvisia slovesá *olovrantovať/-ť* (západoslovenské a stredoslovenské územie), *olovrantovac* (východoslovenské nárečia), *olovrantuvať* (severonitrianske, liptovské a tekovské dialekty), *olevrantovať* (Orava), *olevrantuvať* (Turiec), *olevrantuvať/-c* (trenčianske nárečia, Brodzany, Mojš), *olevrantovať/-c* (severotrenčianske a kysucké nárečia), *olovrankovac* (Vyšný Hrušov), *ovrantuvať* (Liptovské Sliache), *ovrantovac* (Batizovce), *vovrantuvať* (Liptovský Trnovec, Kónská).

Olovrantovať po západoslovensky sa vraví *nešporovať*, *nešporovať* (Myjava), *ňešporovať* (Orlové), *nešporiť* (Dolná Súča), v bezprostredne susedných stredoslovenských nárečiach *ňešporovať* (Súľovce, Brodzany, Prievidza, Tekov).

Konzumovanie *havránki* vyjadrujú slovesné tvary *havrankovať* (napr. Lovinobaňa), *havrankovaťi* (Kokava nad Rimavicou), *havrankuvaťi* (Čelovce), *izdz na havranki* (Úbrež) atď. Na Záhorí sa upozorňujú: *Dzíme svačinat!* a zriedkavejšie *suačinovať* (Jablonové). V Šariši sa vyskytuje i *svačic* (Uzovské Pekľany, Veľký Šariš).

K ostatným názvom olovrantu patria náležité slovesné tvary ako *predvečeriť* (Papradno) a *ontréfovať/-ť* (gemerské nárečia). Príslovia si pomerne skúpo všímajú olovrant, azda predsa len to bolo zriedkavejšie jedlo v ročných obdobiach najmä tam, kde mali čas na vymýšľanie porekadiel a povedačiek. *Že by si len v Kostolišti na Záhorí prichvalovali, ako tá svačina biya dobrá po tem bídneť obiedze?*

O pomenovaní denných zájedkov

(1982, 27/3)

Ak sa žalúdku nesplatila povinná daň v naturáliách cez ustálený čas dňa (raňajky, desiata, obed, olovrant, večera), bolo treba sa inokedy najesť, „*aby brucho nemyslelo, že zuby čert vzal*“ (Záturrecký). V prísloviach sa totiž okrem upozorňovania najmä na striedme večeranie spomínajú aj iné názory, v ktorých sa vraví, že treba jesť, *kec ca sce a ked je čo* (okolie Trnavy), ba niektoré vyznávajú sentenciu bonvivánsku, vraj *kelo raz ješ, telo raz žiješ* (Klenov).

Mimo hlavnej dennej konzumpcie stravy rozličné *zobania*, *koštovania* a *zajedania* majú tiež svoje pomenovania. Obyčajne sú všeobecnejšieho rázu a často sa vyjadrujú iba slovesami,

niektoré majú názvy podľa času, keď človek zistí prázdnotu v žalúdku, kde mu cigáni vyhrávajú, či klince kujú, že je hladný ako vlk alebo iný príslovečný – dobrovoľný alebo prinútený – hladoš, až by klince zjedol i čosi inšie nestráviteľné a pod. Vtedy príde vhod nejaká *zájetka*, *prijetka* (napr. Veľké Zálužie), *prechopok* (Trhovište) a pod.

Aj keď je vraj *plani šlovek, ktor v noci ja* (Revúca) a *v noci nej čerevo otpočiva* (Lutina), ne-jeden už zažil v noci pocity tmy aj v žalúdku, ktorá ho prebudila, hoci sa riadne navečeral. Takéto nočné dojedania sa a jedenia majú miestami špeciálne pomenovania ako *ponocok* (Muránska Dlhá Lúka), *pounoc* (Príbovce), ktorú niekde dostávali pri mletí mlynár a jeho tovariši (Kozárovce), jestvuje i *polnočník* (Jablož), príp. *druha večera* (Zubrohlava), *po večeri* (Rača), *pótslinek* (Pata), *roštung* (Hliník nad Hronom). Tieto nočné *dežmovania* a zhladávanie jedla sprevádzal zvyčajne štrngot škridiel a vrchnákov na hrncoch, čo vyvolávalo aj u spiacich podvedomé túžby po jedle.

Ostatné výrazy možno vari použiť aj na iné denné obdobie, ako samy nasvedčujú svojim všeobecnejším rázom. Také sú napr. *zájetka* (Veličná), *zájedek* (okolie Trnavy), *dojedek* (Uzovské Pekľany, Zlatá Baňa), *zakušeňe* (Brezina), *prechopok* (Trhovište), *presmački* (Klenov). Tu sa nám ponúkajú medzi názvy takéhoto dojedania viaceré pomenovania prvého, najskoršieho ranného jedenia. Ide tu zväčša o zvyšky hlavných denných jedál, večere, kúsok slaniny, oškvarky, nejaké pečivo alebo aj omastený, posolený či holý chlieb zavše s hroznom, broskyňami, slivkami alebo s pohárom vína. Napokon na vyplnenie vákuu v žalúdku hocikedy poslúžilo hocičo, čo „človeka nezjedlo“, ale naopak samo bolo na zjedenie.

S názvami polnočného jedenia bezprostredne súvisia, lebo z nich vznikli, slovesá znamenajúce „jest“ toto nočné či polnočné jedlo – napr. *nocovaťi* (Kokava nad Rimavicou), *pounocovaťi* (Čelovce). Ostatné slovesné tvary sú všeobecnejšej platnosti a možno ich použiť na označenie „medzijedla“ cez deň alebo v noci.

Údaje z terénu (Kartotéka SSN v nárečovom oddelení JÚLŠ SAV) prinášajú výrazy *zajestí/-t si* (stredoslovenské a západoslovenské nárečia), *zajesc sebe* (Spiš), *kus si zajesc* (Batizovce a inde), *zajesc* (Hnilec), *zajedať* (Sklabiňa), *zaedaťi* (Čelovce), *zajjedat* (Dechtice, Brestovany), *zaídat* (Jabložové), *dojjédat sa* (Dolná Súča), *prejest si* (Kysuce, Turiec, Liptov), *prejesc* (Veľké Rovné), *prejedat* (Muránska Dlhá Lúka – medzi robotou), *pojest si* (Terchová), *prehodit si* (Háj), *zavrhmúti si* (Ábelová).

Pre východoslovenské nárečia sú v tomto prípade typické slovesá *zakusit si* (Vyšná Slaná), *zakušídz daco* (Poľanovce, Lemešany), *zakušídz daco* (Nováčany), *zakušovac* a *zakušovac* (Šariš), *prekušídz daco* (Zlatá Baňa, Blatnické Revištia, Úbrež, Dlhé nad Cirochou), *prekušic* (Nováčany, Vyšný Hrušov, Cejkov), *prechopic* (Cejkov), *jezdz na prešmački* (Uzovské Pekľany), *jezdz na prechopki* (Trhovište) atď.

Tento druh a spôsob jedenia akosi unikol pozornosti prísloví, možno stačila sentencia „jedz, keď sa ti žiada“ – ak máš čo; pravda, to už bolo v moci komory, novšie špajza má hlavné slovo pri vákuách žalúdka.

Druhy pletených koláčov a ich ľudové názvy

(1982, 27/4)

Pôvodné koláče sa od nevysokého dávneho chleba odlišovali zvyčajne iba nejakou posýpkou magickej alebo apotropajnej, ochrannej funkcie podľa príležitosti, na ktorú ich pripravovali. Časom s rozvíjajúcimi sa hospodárskymi podmienkami, kvalitou múky, používaním kvasníc a dokonalejšou technológiou prípravy stávali sa koláče kvalitnejším sviatočným pokr-

mom. Zo starého slovanského slova „koláč“ vyplýva, že pôvodne šlo o okrúhle pečivo v podobe kola. V tomto názore sa dopĺňajú etnografi (napr. M. Markuš) a lingvisti. Kysnuté cesto z kvalitnejšej a belšej múky, ktorá popri sladkej príchuťi charakterizuje podstatu koláča, poskytovalo viaceré stvárňovacie možnosti. A tak od pôvodnej plochej formy, akú umožňovala nekysnutá alebo nekypro nakysnutá kašová zmes z rozličných netriedených múk, prenikala do ľudových kuchýň – aj vplyvom pekárskych výrobkov – „šúľková“ technika, od ktorej bol iba malý krok k zapletaniu cesta do formy koláčov, ako sa zachovali donedávna.

Z ľudových kuchýň či pecí poznáme pletené koláče pozdĺžne, štvorcové, okrúhle bez otvoru i s otvorom, plnené často hrozienkami a podľa miestnych zvykov posýpané rozličnými plodinami a posýpkami, ktoré spĺňali tradovanú magickú funkciu popri funkcii gastronomickej.

Pletené koláče podľa starej, generáciami tradovanej obyčaje nechýbali a ani nemohli chýbať na stole cez výročné veľké sviatky a za významnejších príležitostí, ako sú svadby, krstiny, kar, oldomáše a pod.

Pletené koláče sa zvyčajne pripravovali z kvalitnejšej belšej múky, pričom akiste platilo príslovie *aké chotáre, také koláče* (ZÁTURECKÝ, 1965) alebo *jaká dosciha, taká hoscina* (Brestovany). Miestami totiž aj trochu belší chlebič nazývali koláčom, napr. *koladz je dlukši bili chľip* (Šarišské Dravce). Z mierne sladkého, mliekom zamiesneného kysnutého cesta sa na koláče usúkali dlhé šúľance, ktoré mali niekoľko názvov. Zo základu *šúľ'* najrozšírenejšie bolo pomenovanie *šúľok* s hláskovými variantmi jednotlivých nárečí (*šúľok, šúlok, šúlek, šulek* ap.), na západnom a strednom Slovensku sa vyskytuje tvar *šúlanec* (*šúľanec, šulanec, šulanec*) a zriedkavejšie výrazy *šúlečka* (Zuberec), *švaleček* (Terchová). Svojrázne je západoslovenské pomenovanie *praménik: calta s troh aj ze štiroch praménkóv* (Brestovany), šarišské *pramínek*, pripomínajúce splyvavé pradienka vlasov vyčesaných konopí; podobne i *pletenec: caŭta ze štirech pletencú* (Kostolište). Sporadicky sa vyskytujú ešte názvy *cabanka* (Klenov, Veľký Šariš), *hupka: na osem hupki kolač* (Brezina), *šlam, šlamik* (Stará Bystrica), *falateček* (Markušovce) a *ručka* (Ľutina). Tieto šúľance či pramienky sa v šikovních rukách menili na vzhľadné a chutné pletené koláče, baby, radostníky, pletence, pletenky, calty, caletky, mrváne, bosmany, pasky, kuchne atď.

V našej téme ide vlastne o dva typy pletených koláčov – pozdĺžny a okrúhly vo forme venca. Medzi nimi je niekoľko prechodných, z jazykových údajov završenie ťažšie identifikovateľných pletených pečív, ktorých obsahovú i formálnu náplň zvyčajne pomôže objasniť etnografická literatúra. Dvojslovné pomenovania určujúcim členom konkretizujú, aktualizujú názov pletenca či mrváňa, pri jednoslovných vše upozorníme skratkou (vian., nroč., vnoč., faš., svad., krst., kar., sluh. ap.) na čas, príležitosť prípravy a konzumácie koláča.

Najstarší či pôvodný názov koláč (v nárečiach *koláč, kolač, kouáč, kouač*) má ten najširší obsah a je všeobecným pomenovaním väčšieho sladkého pečiva bez rozdielu formy a plnky, no tu si pod týmto názvom všimame pletené pečivo pozdĺžnej, štvorcovej alebo okrúhlej formy, pripravované iba na sviatky a významné príležitosti.

Jednoslovné pomenovanie často označuje výslužku sluhom, čo sa vyjadruje napr. vo frazeologických spojeniach: *dostaŭ kouáč* (Hlboké) – riadne doslúžil, podobne *prišiel s koláčom* (Orlové), *už ide s koláčom* (Slovenské Pravno), *ide s koláčom* (Myjava), *išeŭ bes kouáča* (Jablonové) – dostal výpoveď. Tradičný svadobný *koládž družba krúcel na palici, kej sa išlo do koscela, a hodzel dzecom* (Beluša). Z jednoslovných výrazov sa vyskytuje i zdobenina *koláčok* (Vranovské Dlhé, Blatnické Revištia). V Terchovej slovo koláč pokladajú za nové pomenovanie.

Zo zložených názvov sa dozvedáme napr. druh a čistý obsah použitej múky – *bieli koláč* (Podhájska – dostával pastier), *beli kolač* (Rozhanovce), *bieŭi kouač* (Východná), *prázni koláč* (Brodzany, Příbovce, Háj – kar., Pukanec); formu vypracovania – *pletení koláč* (Liesek, Ratkovo – vian.), *pletení koláč* (Černová – kar.), *pletení koláš* (Revúca – vian.), *okrúhli koláč* (Mojš

– vian.). Určujúci člen vyjadruje spôsob konzumovania – *krájaní koláč* (Prievidza – svad.), veľkosť – *velikí koláč* (Lišov – svad. s jedličkou), časové alebo funkčné zameranie – *vánoční koláč* (Madunice, Nitrica), *štedrovečerní koláč* (Ležiacichov), *novoroční kouáč* (Jablonové). Sluhovia dostávali *vislužní koláč* (Pata), *sluhofski kolač* (Zlatá Baňa), miestami *fšechsvätoví koláč z díeru* (Prievidza – veľké vencu podobné pečivo, ktoré niesol sluha so slávou na krku) a viaže sa naň i príslovie: *Nedočká ten tam všechsvätského koláča* (Zátarecký) – nedoslúži. Sem sa pridružuje sluhu nechváliaca povedačka: *Odišiel so zlym koláčom* (Zátarecký).

Ku krstinovým obradným pletencom popri iných patrí *kercsinovi kolač* (Zlatá Baňa) a *bolesňí koláč* (Lovinobaňa). No starý svadobný rituál sa nezaobišiel bez väčších menších pletencov, ako býval všeobecnejšie nazvaný *svadobní koláč* (Orlové, Veľké Rovné, Kamenica nad Hronom, Kostolné – pre svokru so zapečeným motúzom), *svadebňí kouáč* (Rača), *svadzebni kolač* (Klenov, Uzovské Pečkľany, Babie, Závadka, Zlatá Baňa – navrchu mával zapečený rozmarín), *veselovi kolač* (Trhovište). Svoje funkcie pri jednotlivých častiach svadobného zvykoslovia splňali pletené koláče so špeciálnymi názvami, napr. *klúčoví koláč* (Semerovo) – pred ukladaním mladých (?) a na našom východnom území *družbovski kolač* (Rozhanovce) – delili ho naostatok, *braltofski kolač* (Uzovské Pečkľany), *svatkovski kolač* (Rozhanovce, Lemešany), *redoví kolač* – *na osem hupki* (Plechotice), *čepení kolač* (Závadka), *koladž na vivot* (Brezina).

Všeobecne známe ironické frazeologické spojenie *dostal z koláča díeru* a varianty *ušla sa tí iba s koláča díeru* (Veličná), *Výhral z koláča díeru a z pečienky papier* (Zátarecký), či *vižeňil s kolača dziru* (Klenov) a pod. hovoria o druhu koláča s otvorom, díerou uprostred. Niektoré nárečové údaje (Kartotéka SSN a dotazníky LUDOVÉ JEDLÁ, PRÍPRAVA JEDÁL A ICH KONZUMOVANIE – Jazykovedný ústav Ľ. Štúra SAV) uvádzajú napr. pomenovania *koláč z díerú* (Opátová – svad.), *koláč z dziéru* (Pruské, Súľov – sluh.) a pod.

O koláči sa vyskytuje viacero prísloví v kladnom zmysle aj v ironickom ladení (Zátarecký): *Chutnejší chlieb na slobode ako koláč v službe* alebo *Lepší chlebič v pokoji ako koláč v rozbroji* prízvukujú pokojný a slobodný život hoci aj pri skromnosti. Ironicky sa vyjadrujú o sýtej biede a biednom blahobyte sentencie: *Chudoba i koláče poje; Dobrý je i chlieb, keď nielo koláčov; Musíme jesť koláče, keď chleba nemáme*. Zo sýteho nespokojenca sa vysmieva povedačka: *Zaklal by sa, ale koláčom sa nemôže a nožom by bolelo*. Hlbokú pravdu poznačenú sklamaním pripomína príslovie: *Nie vždy ten je koláč, komu sa pečie*. Dávno už praxou overená, ale i prehodnotená múdrosť opakuje, že *Ziaden bez práce neje koláče*, či *Bez práce nie sú koláče*. Nevydarenie plánov veští príslovie: *Nebudú z tej múky koláče* atď.

Synonymami koláča sú pomenovania *radostník*, *baba*, *štriclá*, *calta*, *pletenec*, *mrvať* a iné krajo­vo používané názvy pleteného koláča.

Pletenec s názvom *radostník*, označujúcim radostnú príležitosť, býval pozdĺžnej, štvorcovej i okrúhlej formy, pripravoval sa najmä na krstenia a svadby. Výraz *radostník* sa vyskytuje v Turci, na južnom strednom Slovensku a v obciach iných nárečových oblastí (Súľovce, Očová – svad.). V Honte (Hontianske Trstány) sa traduje veľký ako stôl, družba ho niesol na hlave. Malé *radostníki* (Valaská Belá) rozhadzovala svadobná družina divákovi cestou zo sobáša, čo bolo zvykom na mnohých miestach na západnom Slovensku. Na východnom území je *radostník* (Stropkov – vian., svad.).

Zložené názvy *zapletenej radostník* (Ábelová – svad.) a *prstienkovej radostník* (Čelovce – krst.) majú synonymá *svaščak* (Haniska – svad. z osem šúľancov) a *bolesník* (Jablonové), *bolästník* (Hubová).

Kantárnik (Veľké Zálužie) býval na karoch a pozdĺžny pletenec *šcedrák* (Beluša) bol novoročným koláčom.

S pomenovaním *baba*, ktoré je taktiež staré, stretáme sa zväčša na severnejšej časti nášho územia (Spiš – vian., Gemerská Poloma – svad., Jabloň – svad. atď.). Vyskytujú sa aj dvojslovné názvy ako *zaplečená baba* (Súľov) – dvojité nedelňé koláč, zdrobnené pomenovanie *bapka* (Markušovce – vian. i dobytku, sluhovi) a odvodené *babouka* (Háj – vian.).

Pomenovania iných pletencov a mrváňa

(1982, 27/5)

Medzi rozšírené a hláskoslovne i tvaroslovne bohato variované termíny pleteného prázdneho koláča patria výrazy *pletenec* (Skalica, Muránska Dlhá Lúka) – svad., *pletenec* (Kokava nad Rimavicou) – svad. posypaný makom, vian. v severogemerských a juhošarišských nárečiach, *pleteňec* (Podhájska, Priekopa) – svad. posypaný makom, (Ležiachov), ako zložené pomenovanie *pleteňedz radosník* (Blatnica) – krst. Podobne sa používajú výrazy *pletennák* (Prašice) – svad., *pletennák* (Turiec), *pletenák* (Lúčky) – z troch dielov, *plecenak* (Markušovce, Šariš), *pleceňak* (Spišský Štvrtok), *pleteňík* (Rača) – na Všetechsvätých, *pleceňík* (Blatnické Revištia). Tvar feminína sa uplatňuje v názvoch *pleténka* (Liesek) – sluh., *pleténka* (Veľké Zálužie, Rozložná), *pleténka* (Zubrohlava), *pleténka* (Moravské Lieskové – *pre dzeci*, Nesluša), *pletienka* (Stráňavy, tu i *vianočka!*) – vian., *plecenka* (Klenov, Rozhanovce – svad., Stropkov) alebo *pleteňica* (Zemianske Lieskové) – vnoč., *pleténica* (Dechtice, Šterusy, Stráňavy) – nroč., *pleceňica* (Súlov) – vian., *pleteňička* (Mýto pod Ďumbierom) – svad., *pleceňička* (Haniska, Babie) – vian. Technika vypracovania vyplýva aj z názvov *prepletaňec* (Lemešany) – svad., *zapletaňec* (Ležiachov), *zapletanica* (Valaská Belá) – trojka, *zapletanka* (Pata), *prekladník* (Humenné) a dvojslovné pomenovania s aktualizujúcim členom *vianočná pleténka* (Veľké Zálužie), *braltofska plecenka* (Klenov) – svad.

Typickým názvom západoslovenského pleteného koláča pozdĺžnej formy (často z dvoch-troch vrstiev, s hrozičkami, potreté vajcom) je dávno v minulosti prevzatý výraz *calta*, *caletka*, ktorý preniká do Tekova. Sviatočné pečivo tohto pomenovania sa pripravovalo na veľké výročné sviatky, rodinné príležitosti, poľnohospodárske oldomáše, pre sluhov, pastierov ap. Miestami týmto slovom označujú aj štvorhranný, po celom obvode plechu upečený pletenec (napr. Čachtice, Beluša, Súlov). Na Záhori máva slovo *calta* podobu *caŕta*, v hornotrencianskych nárečiach znie ako *celta*. Niekde (napr. Papradno) sa dávalo kus *calty* do perinky dieťaťa neseného na krst – na čary. Šikovnejších rozmerov bývala *caletka*, *caŕetka* (Záhorie), *celetka* (Stráňavy – krst., Mojš – svad., Oravská Polhora – vian.).

Aktualizujúci člen názvu sa využíval v dvojslovných pomenovaniach ako *zapletaná calta* (Valaská Belá – svad.), *šúlanová calta* (Papradno), *veľká calta* (Dolná Súča – svad., 12 kg), *maková calta* (Pruské – vian.), *calta s cesnakom* (Prašice – vian.). Časové a príležitostné zaradenie sa určovalo v zložených názvoch *vianočná calta* (Kozárovce), *vianočná calta* (Brestovany, Madunice), *vianoční caŕetka* (Záhorie), *veľkonočná calta* (okolie Prievidze), *veľkonočná calta*, *caletka* (okolie Trnavy); podobne *poctová calta* (Brodzany), *svadobná calta* (Pavlice – štvorka, Dechtice, Brestovany – *dupľovaná*, *štvorka dole*, *trojka hore*, Madunice, Kozárovce), *svadobná calta* (Myjava), *svadobní caŕta* (Záhorie, Vajnory – ženích do cesta hodil peniaze), *svadobná calta* (Mojš, Stráňavy), *calta na veselie* (Brodzany), *calta kmotre* (Brestovany – *dupľovaná*).

Výslužkou sluhom bola *sužební caŕta* (Borský Peter), *calta dziévke* (Brestovany – *pójdes s caltu*). Niekde zapletance na *calte* označovali výrazom *kornica* (Bojničky), príp. *vrkoč* (Pata).

Medzi pletené koláče patria aj ľudové pečivá, ktoré sa pripravovali na spomínané významnejšie príležitosti – ako koláč vôbec – a majú často názvy prevzaté zo slovnej zásoby iných národných skupín u nás alebo v susedstve. Tak sa stretáme s výrazmi *štridla* (Záhorská Ves), *štrecl* (Studenc) i *hajligeštricl* (Rača – na Všetechsvätých, *posipané cukrem*). Na strednom Slovensku pekávali *bosman* (Turiec), *bosvan*, *bosvančok* (Očová – svad.), *bocmaň* (Pečenice, Mýto pod Ďumbierom); najnovšie sa tieto názvy pokladajú za staré slovanské slová (Š. ONDRUŠ, SR 1976). Inde býval pletený *barches* (Štefanov, Orlové) – nroč. dvojnásobný omakovený), *bar-*

kes (Oravská Polhora) – vian. Na východe bola rozšírená pôvodne veľkonočná *paska* (Haniska, Rozhanovce – svad., Cejkov, Brezina, Torysa – vian., Lemešany, Dlhé nad Cirochou – vnoč., Úbrež, Stropkov a i.), v Gemeri a Šariši mávali *kúchen* (Gemerská Poloma – vian., Revúca – vian., vnoč., Muránska Dlhá Lúka – svad., vnoč.), *kuchen* (Vyšná Slaná, Poľanovce, Torysa – kar.) a *kuch* (Lemešany – vnoč.). Vyskytujú sa ešte viaceré pomenovania ako *tepšar* (Rozhanovce – svad.), *vakarka* (Richvald), *pletená hakla* (Liesek), *beróc* (Gemerská Poloma – vian. *dvojka*), *plecena maslufka*, *plecena posna maslufka* (Ľutina).

K týmto starším a tradičným názvom pleteného pozdĺžneho (i štvorhranného alebo okrúhleho bez otvoru) pečiva sa pripája novšie pomenovanie pletencov, a to *vianočka*. Tento názov pletenca – dnes ho už prevažne kupujú v obchodoch – vyskytuje sa najmä vo vrchárskych, neobilinárskych oblastiach, kde sa belšia múka na koláče kupovala alebo získavala výžinkom na dolniakoch. Je to územie v oblúku od Myjavy cez Kysuce, Oravu, Turiec, Liptov do Šariša, príp. až severného Zemplína. S pomenovaním *vianočka* sa stretávame i tam, kde Vianoce nazývajú *Hodi*, *Vilija*, *Kračuň*. V trencianskych nárečiach si ho hláskoslovne prispôbili na *vánočku*. Údaje z terénu uvádzajú *vianočku* skoro všade, kde sa toto pomenovanie vyskytuje, ako typický vianočný koláč. Pravda, na východe sa typicky veľkonočná *paska* pekávala i na Vianoce alebo na svadby. Tak prešla aj „*vianočka*“ medzi svadobné pečivo podľa dvojslovného pomenovania *svadzebna vianočka* (Uzovské Pekľany – dlhá až 1 meter). Miestami informátori pripomínajú, že je to pomenovanie *čilejšie* (Beluša) alebo *nové* (Priekopa). Zrejme sa toto slovo prevzalo z povojnovej obchodnej nomenklatúry ako často konzumované pečivo, ktoré už v bezpečových bytoch nemožno upiecť v starej kvalite.

Prastarý druh pleteného koláča vencovej formy – teda s otvorom, „dierou“ uprostred, ktorá je na celom našom území známa z frazeologického skladu „z koláča diera“ čiže „nič“ – reprezentuje taktiež prastaré pomenovanie *mrván*. Kým sa názov „koláč“ stal označením väčšieho sladkého pečiva vôbec, pod *mrváňom* rozumieme iba pletené a prevažne okrúhle pečivo, uplatňujúce sa do polovice nášho storočia na veľké sviatky a významnejšie príležitosti niekoľkými názvami.

Západoslovenský *mrván* (Pavlice – vian.), *dostal mrván* – na riadne ukončenie služby, *us si nese mrván* (Doľany) – skončil službu, *na trojku a pocífruvaní, sluhovi mrván, sluške caletku* (Brestovany, Hrnčiarovce – vian.), *dostala mrván* (Moravské Lieskové) – výpoveď zo služby, *pre šťastie* (Orlové – vian.), *dvojka* so zapečeným motúzom, prútom (Bojničky – svad.), zo šiškového cesta (Hrušové – faš.) i gemerský *mrván* (Kokava nad Rimavicou – svad.), tekovský *mrvan* (Kozárovce – svad.) a stredoslovenský *mrváň*, *mrvám* (vian., svad., sluh.) majú aj viacslovné pomenovania s aktualizujúcim členom ako *vánoční mrván* (Brestovany, Dvorníky), *mrván pre lichvu* (Brestovany), *kráčúnskej mrvám* (Čelovce) s jednoslovnými synonymami *štedrák* (Radošina – dvojka posypaná zrninami), *šcedrák* (Pata – na Silvestra) a asi aj *chomút* (Vrbové). Na iné sviatky a príležitosti sa pripravovali *veľkonočnej mrvám* (Čelovce), *svadobní mrván* (okolie Trnavy), *okrúhlej mrvám* (Čelovce), *mrván paholkovi* (Brestovany – *nésóv si mrván na palici*) so synonymami *vienec* (Záhorie – svad.), *koléso* (Veľký Šariš), *ričica* (Vajnory), *kotúč* (Šterusy), *kruták* (Pukanec), *vrtáň* (Mýto pod Ďumbierom – svad., Muránska Dlhá Lúka – sluh.), *koledák* (Lúčky), *koledák* (Mýto pod Ďumbierom – svad.), viacslovné *paska z dzuru* (Šarišské Dravce – vnoč.), *bugeľ*, *bukel z dziru* (Hnilec – svad.), *bejgel z dzieru* (Batizovce), *bejglíček* – deťom na sviatky atď. Východoslovenské, *kráčun* a *kráčuňik* (vian.) bývali síce okrúhle, ale plné bez diery.

Príslovie si vzalo na mušku *slúžkovskí mrván* s výsmešným obsahom i dosahom: *Vyslúžila si tam živý mrván*; *Odišla zo služby so živým mrváňom*; *Uplietol hodný mrván* (Záturecký).

Základné aj zdobené tvary označovali pečivo s rozmanitými funkciami, napr. *mrvánek* (Zeleneč) nosili fašiangové maškary na paličkách, *mrvánik* (Brestovany, Malženice) sa pôvodne pripravoval ako apotropajné menšie pečivo proti činnosti bosoriek, neskôr sa stal detským pečivom. Vyslovene magicko-liečivú funkciu zastával *mrván* na odstránenie detskej choroby *tahi* (Moravské Lieskové); potrebná bola naň múka z deviatich chotárov, voda z deviatich

studní, upiekli ho v peci veľký ako koleso a choré dieťa pretáhovali cezeň deväť ráz; potom ho odložili na krížne cesty.

Celá táto plejáda názvov pletených koláčov tvorí vlastne históriu dávnejšieho koláča v strave a zvykoch našich predkov, no je v nej aj dosť spoločných prvkov s kuchyňou a životom ľudu susedných národov.

Na burčiak, či až na rampáš?

(1982, 27/11 a 27/12)

V súčasnosti sme svedkami veľkej obľuby, priam kultu *burčiaku* – tekutého hrozna, ktoré patrí medzi najhodnotnejšie ovocie a tu ho ani netreba porovnávať s inými ovocinami. Burčiak je hroznový mušt tak do polovice kysnutia, keď sa v ňom ešte vyskytuje viacero vitamínov (najmä A, B, C), množstvo organických a minerálnych látok a popri lahodnej, až vtieravej chuti má vysokú kalorickú hodnotu.

V minulosti sa tento nápoj píjal iba ako východisko z núdze, keď boli sudy so starým vínom načisto „vyschnuté“. Za takej neradostnej situácie *prebralo sa* skôr vo vinohrade včiasšie dozrievajúce hrozno (*prebiračka, prebiraňi, prebírani, prebiéranié; preberaňie, preberačka; novšie aj predoberačka*), keď sa i rané, skoršie sorty hrozna *rezali* na predaj a potom sa *hauzírovalo* s plnými krošňami, čiže toto stolové hrozno predávali v Bratislave (Prešporku) po domoch. Vysmädnutí vinohradníci široko-ďaleko si z preberačkového hrozna aspoň týždeň dopredu pripravili mušt do putne a dali ho kysnúť, kvasiť do pivnice na schody a pod., aby bolo k oberačke a najmä k prešovke už aspoň *reské*, ak už nie *chlapské*.

V sudoch naliaty mušt za teplého počasia (v minulosti vraj bývali teplejšie jesene, ale aj viničné výsady mladšie, lepšie hnojené a vzduch „priesvitnejší“) kysol, ako sa patrí – *búril sa, burčal* – z toho aj názov – často i *vrel, kipel a frčal, utekal, išól vrchom* zo sudov, takže z plnších sudov sa muselo odťahovať, ba zavše obruče nevydržali jeho tlak. Mušt v prvých dňoch kysnutia, keď bolo ešte sladkasté, nazývali v minulosti *bapské*, potom keď *rezlo, štipkavelo*, bolo *reské, reské víno, rezák*, v južných stredoslovenských rajónoch *rezovitó, štípak, štípkáč, štípkavé, štíplavuo*, na východe *maš*. Vôbec kysnutí mušt bol u nás *mútňiak, burčák, burčiak* i *rampáš*. Údaje z terénu (kartotéka Slovníka slovenských nárečí a dotazník VINOHRADNÍCTVO – Jazykovedný ústav L. Štúra SAV) prinášajú aj pomenovania *karcoš* (Topoľčianky), na mnohých miestach *čegír, čekír, čingír, činger, čenger* ap., čo je termín i pre podradnejšie víno z výpreškov a vody. Na východnom Slovensku slovo *burčák* znamenalo práve túto podradnejšiu reáliu a podobná situácia je v karpatsko-ukrajinských nárečiach.

Na našom vinohradníckom území sa vyskytujú žartovné i vecné a objektívne hodnotiace názory na tento dnes populárny nápoj. Na južnom strednom Slovensku starý vinohradník vraví, že *o burčáku aňi sa ňehovorilo tag ako dňes, teraz už bez burčáku sa ňevie žiť* (Horná Strehová). V juhovýchodných rajónoch sa vyjadrujú jednoznačne, že *tu še burčag ňerobi, to me ňeznali* (Cejkov). Dnes sa vo vínorodých krajoch všeobecnejšie konštatuje: *Ked mušt začne pracovat, už prlí, je reské – burčák* (Bratislava – Karlova Ves); *Najprv je víno slatké, potom je burčák, potom je reské – burčag je troška slatkaví* (Pezinok); *Burčák – to ked už kvasí* (Modra); *Burčag ešte pohárku kvasí, je to nasládle, bílé jag mléko a rozmúčené* (Vinosady); *Ked začalo víno kysnúť, rezat, do tídna to ból burčák* (Čataj); *Ked začne mužd reznút, za tíden je burčák, aj skór* (Vištuk); *Ke dzačínalo kysnúť to slatké víno, to ból burčag a ket prekislo – za pár dní už ból rampáš, chlapské* (Suchá nad Parnou); *Najprv je burčák a potom je rampáš* (Častá); *Zakál slatké víno nevíkisne, je burčák* (Dvorníky); *Hned na začátku, ked je reské, to je burčák, ked dokisá, je*

rampáš (Pastuchov); *Keď je teplo, o tíždeň je zamúteno – to je burčák* (Hontianske Tesáre); *Mušť pozdĺžšie je burčák, ten je trocha silnejší* (Sklabiná); *Na jeseň pijeme burčák, vedz až na jar a poźnejši už je dakus vistati* (Priekopa).

K žartovne ladeným starším názorom na kysnúci mušť patria napr. takéto povedačky z juhozápadného Slovenska: *Keďca burčáku napil, mu uderilo aj do galót, keďca rampášu napil, aj s ním vrcelo* (Blatné); *Také víno, keré fsudze robilo, temu hovorili bapské – dneskej temu hovoríme burčák* alebo *To je nišť, ket pesnički tečú* (keď sa prešuje), *já mám najrači dvádvacátu nedzelu po Svatém Duchu* (koniec októbra), *fiedi sú pesnički zrelé – aš tedi je víno vikisnuté* (Svätý Jur) a pod.

V súčasnej praxi aj medzi starými vinohradníkmi sa už ustáľuje názor, v ktorom štádiu je kysnúci mušť *burčiak* – po troch-štyroch dňoch a týždňový je najlepší (Čajkov), po dvanástom dni je už *rampáš*, miestami nazývaný *rapáš* a *chlapské víno*. Za *rampáš* pokladajú niekde taký kvasiaci mušť, ktorý *začína sedat* (Bratislava – Rača, Karlova Ves), *uš sedá* (Vinosity), *víno ket prestáva pracuvat, sedá* (Vištuk), *rampáž ostává uš cicho* (Dolné Orešany, Suchá nad Parnou), *ešte mušť, ale kvaseňia je v ňom pri konci* (Sklabiná), *ešte mutné mladé víno* (Vajnory, Modra), *uš kiselí* (Lamač), *uš sa hlási, má silu, cítiti ho v hlave* (Horná Strehová) a pod.

Pravda, mušť v dokvášajúcom štádiu miestami nazývajú aj *burčák*, *burčiak*, *burčák* – ako mušť za kysnutia vôbec – podobne ho označujú termínom *rezák*, lebo už je *kyselkavé, reské, reské víno* so spresnením, že je to *kalné mladé víno* (Vajnory, Svätý Jur, Pezinok, Siladice, Šalá atď.).

Viacie si pamätajúce generácie si akiste spomínajú, že ešte po druhej vojne sa v Bratislave chodilo vari len na *rampáš* a vždy tu išlo iba o biele, ešte nevyčistené víno s kyselkastou chuťou, ktoré nedlho čakalo na označenie *nové, mladé víno* – ale to je už téma z iného suda.

Kým slovo *burčiak* je domáceho pôvodu *búrit sa, burčať* ap., termín *rampáš* je prevzatý z nemčiny (*rampas, rambas, rampes, rambes, rapp-es, rakúske Rampasch*). V maďarčine *rám-pás* znamená štipkavé, kyselkavé víno, nové víno. Podobne aj v srbochorváčtine sa pre nové víno používa výraz *rám-páš*. Na utvorenie a zaužívanie tohto názvu tu zrejme vplývala terminológia susedného rakúskeho vinohradníctva a u nás aj enklávy s nemeckým, hoci aklimatizovaným obyvateľstvom najmä v malokarpatskej oblasti. V susedných moravských nárečiach slovom *burčák* sa označuje sladký mušť a výraz *řezák* znamená kysnúci vínný mušť.

Kým sa nepíjal burčiak ako výčapový nápoj so sladkou chuťou, v starom Prešporoku a už aj v Bratislave za obračiek mohli si vo vinárňach bez obáv o žalúdok vypiť *mišané, gemište* – mušť rezaný so starým vínom. No takýto nápoj uplatňoval sa aj inde najmä pri prešovaní, na juhozápadnom Slovensku upíjali si *rezané víno, rezaní mušť, rezák, pomíšané víno, mišanku*, na východe *rezaní mušť, mišane víno* a pod. Rezať *rezali* alebo *mišali* mušť so starým vínom na pitie v čase obračiek a prešovania vari na celom vinohradníckom Slovensku, lenže samo vyzreté *staré víno* bolo prvým a nenahraditeľným nápojom.

Dnes už treba konštatovať, že pod slovom *burčiak* máme rozumieť kysnúci vínný mušť a výraz *rampáš* zatiska do pozadia, ak nie celkom, dvojslovné pomenovanie *nové, mladé víno* – to je z hľadiska spisovného úzu. V nárečiach a v hovorovom jazyku bude výraz *rampáš* akiste ešte dlho znamenať usadajúci sa mušť po búrlivom kvasení s kyselkastou chuťou.

Medové dulciaria – sladkosti a ich pomenovania

(1982, 27/12)

Sladký produkt včiel med bol už v dávnych časoch najrozšírenejším sladidlom, veľmi skoro sa používal ako prímiesok do rozličných jedál, nápojov – tu aj ako výrobná surovina a využívala sa i jeho liečivá sila. Dobré, príjemné a účinné vlastnosti zaradili med, príp. výrobky

z neho medzi popredné kultové, apotropajné materiály, bohato využívané v ľudovom zvykoslóvi – v ceremoniáli výročných sviatkov, významných životných medzníkov a iných závažnejších príležitostí.

Med či už z najstaršej koristnej praxe alebo usadlého, včelínového chovu – medzičlánok brtnického včelárenia sa u nás podľa všetkého širšie nerozvinul – poslušil rovnako na jedenie, sladenie a upotrebenie na rozmanitej úrovni. Z úlov s nerozoberateľným dielom (*kláti, dlabáki, špalki, koše, slamenáki, gbali, dholce, omazance, trubli, ládi* a pod.) sa med v minulosti získaval *podrezovaním, podrezom* alebo jesenným drastickým *vidusením* včelstiev.

Za najkvalitnejší sa pokladal med získaný samovoľným vytečením z plástov, súšov – tzv. *samotok* (Krupina), *samoteč* (Madunice), *samotečení med*, *scírání mad* (Nové Sady), *samospúšťaní mäd* (Víglaš), *stékání med*, *stekaňec* (Veľký Krtíš), *samomiad* (Zlatá Baňa) a pod. Zo súšov, súšov, súšča, *plastrov, pláščov* však med zväčša vytlačali rukami (*miagat, mágat, mačkat, madžgat, gnávit, scískat, dláviť, dušic, džamic, mäc* atď.) a získavali pomocou tepla v peciach, na ohniskách, sporákoch v rozličných nádobách (*vitápat, topiťc, vivárať, spúšťať, briat, odhrievaťi, odhrievať, ohrivadz med, súde*), čo bol *topení mad, vitopení med, miad, spúšťaní med* a pod.). Po udomácnení praxe chovu včiel s rozoberateľným dielom – rámkmi v našom storočí rozšírilo sa všeobecne i náradie medomet (v nárečiach *mädomet, miedomet, mašina, mašina na mad, miad, vitriasačka* – Čelovce, *točarka* – Červená Voda, *šlajder* – Žarnovica, *šlajdrouka* – Kremnica, *šlajdrovník* – Záhorie, *perget, pergetov, pergetuvačka* – južné stredné Slovensko) a získaval sa med podľa nových náročnejších kritérií.

Samotečený med sa zvyčajne odložil ako liek, vytopený či spúšťaný, novšie vytáčaný med po prečistení odkladali do rozmanitých drevených, hlinených, kameninových, plechových a sklenených nádob, kde niektoré druhy po istom čase uskladnenia skryštalizujú (v nárečiach vyjadrené *zhráškuvaťi* – Čelovce, *zhrutkovacíc* – Šariš, *zikrovet, zikrit sa* – okolie Trnavy, *zikriet* – Kozárovce, *zikruvaťeti* – Lapáš, príp. *stuhnúť, stvardnuc, sadnúť* a pod.).

Z medobrania i zo zásob posielali a vari ešte posielajú včelári známym, rodine trochu medu alebo i kúsok plásta s medom *na koštóvku, na okoštovaňi, na ochutnaňia* alebo ako *koštofku, koštovaňia, víslušku, vísušku, vísluhu, zásluhu* (Čelovce), *darúnok, podarúnok, podarunek, uctu* (Drienov) a najmä k Vianociam miestami aj s aktualizovaným pomenovaním *kračunski med* (Trhovište).

Na Štedrý večer sa už ako „podľa zákona“ tradične používal a užíval med najsamprv strúčikom cesnaku či inak nanesený na čelá v podobe krížika, aby všetci účastníci tejto neopakovateľnej rodinnej hostiny boli celý rok zdraví, dobrí, príjemní a navzájom spátí láskou ako med. Mamy vraj pritom mysleli aj na to, žeby ich dievčence boli pre chlapcov sladké a skôr sa vydali. Med sa natieral na oblátky, dával do trúbeliek, na prekrojené jablká, sladili sa ním *opekance* všetkých druhov a pod.

Na mnohých miestach novomanželom vracajúcim sa zo sobáša natierali ústa medom, aby sa ľúbili a preukazovali k sebe lásku sladkú ako med. Pravda, med je med a skysne sa alebo spriechi, ako sa hovorí v šarišskej piesni:

*Ňechcem staru, ale mladu,
bo ma mlada usta z miadu;
stara brudna, chroma, bosa –
žihadluje jak ta osa.*

(Miklušovce)

Na Luciu robievali medom krížiky na dvere maštale, *žebi striga ňehodzila dojic kravi* (Iliášovce). Tvrdepyským koňom natierali medom zubadlá, aby na ne navykli (Kapušany). Podobne i koňom, ktoré nedržali nohu pri podkúvaní, dávali do papule kúsok *súša* s medom, žeby sa namiesto mykania olizovali.

Med sa jedol ako sladidlo, nátierka na chlebe, osúchoch, na kašiach, cestovinách a pod. a v bylinkových odvaroch, ale to je už téma súvisiaca s medovníkmi a medom ako liekom.

Všetko dobré, príjemné a sladké sa porovnávalo s medom: *suťaké jak met, čoviek dobrí jak met, dobrí aňi kuz medu, fajní ako mät, slatka jag miat, dobré jag z madom, chutid jag mat* atď.

V prísloviach a porekadlách či ľudových sentenciách zastáva med popredné miesto, vari len o chlebe je týchto frazeologických skladov viacej.

O tom, že aj dobrého veľa škodí, vravia príslovia ako: *Aj met sa spríkri* (Ratkovo); *Mad je mad a prejí sa* (Veľké Zálužie); *Med je med a spričí sa* (Doľany); *Mad je mad a skisne* (Brestovany); *Med je med a preca sa zunuje* (Vrbina); *Mad je slatki, ale modz madu škodzí* (Nové Sady). Na lenivcov je sité príslovie *Miad hej, aľe robidz ňe* (Miklušovce), a dakto *Cali živod mal jag miat* (Uzovský Šalgov). Kto robí niečo naopak, aj preň sa vymyslelo, že *solí z miadom juchu* (Veľký Šariš) alebo *miasči z miadom koleša na vože*. Ťažko robiť to je *ňie mäd lízat'* (Veľličná); *To ňe miat, ket človeg musí česko robic* (Veľký Šariš). Keď sa preberie a na druhý deň hlava bolí, ani *to neni mad lízat'* (Dolná Súča). Falošnosť vyjadrujú príslovia *Do oči jako mat a za chrptom jako hat* (Veľké Zálužie); *Mazadz miat kolo gembí* (Veľký Šariš); *Dad mat ces sklo lízat'* (Malé Stankovce). S vohľadmi a manželstvom súvisia postrehy ako *Pred veselom miat – po veselú sul'* (Haniska); *S totim miad ňebudžež mac* (Uzovský Šalgov), napokon aj to, že *Ňid je šicko miat, čo je slatke* (Veľký Šariš). Úsmešok vyznieva z povedačky *Z tvojej ruki aj mät slatki* (Víglaš), alebo *Miat procifko ňemu horki* (Zlatá Baňa). Aj dobrému sa podarí niečo zlé, ako vraví príslovie *Chto z miadom robi, ten ma zalépane ruki* (Červená Voda). Že sa biedy netreba báť, vyplýva zo šarišského *I suchi chľib dobrí, ked jezd na ňeho miadu* (Žatkovce, Závadka).

Ešte aj vo vinšoch znamenal med najvyššie hodnoty, napr. keď krstná mať vinšovala *keršňatku*, končila slovami: *Dzeczatko mile, žebi ši bulo na radozdz matki, / žebi ši bulo jak ten miat slatki!* (Žatkovce, Závadka).

* * *

Med mal, akože ináč, hlavnú zásluhu na rozkvetení kedysi chýrneho perníkárskeho či medovníkárskeho remesla vari vo všetkých našich mestách. Pravda, kým sa príležitostne medom osladená kaša alebo kašovina z rozličných zrnín dostala na úroveň chutných medovníkov či perníkov alebo marcipánov v krámoch, pod šiatrami na jarmokoch, odpustoch, hodoch a pútiach, to nejaký čas trvalo.

S prímieskom medu pripravované pečivá bývali remeselnej alebo domácej výroby. Medovníky, perníky v takej podobe, na aké sa pamätajú ešte staršie generácie, do ľudových kuchýň prenikli aj zásluhou remeselníckej praxe a novšie pomocou rozličných akcií, receptárov propagujúcich toto zdravé a chutné korenisté pečivo s ľudovou tradíciou. Ak sa zapodievame názvami týchto výrobkov, treba vychádzať z dvoch hlavných pomenovaní perník a medovník. Slovo *perník* vzniklo podľa všetkého z latinského *piper* (korenie), z toho *peper*, *peperný*, *perný* (štipľavý, korenený). V susedných slovanských jazykoch majú *pernik*, *piernik*, *prianyk*, ďalej *priyanik*, *papriyanik*, *paprenjak*, v nemčine je *Pfefferkuchen*.

Remeselní výrobcovia tohto sladkého pečiva mali od 17. stor. svoje cechy vari v každom našom meste, príp. aj v mestechkách a nazývali sa *perníkari*, zároveň to boli perníkari a voskári, neskôr perníkari a sviečkari. V starších dokladoch sa predbežne nenašlo oficiálne pomenovanie medovníkár, hoci v nárečiach sa pomenúvajú medovníkármi (P. STANO, SR 43, 1978, s. 358 – 362). Pritom je typické, že perníkari (lat. *dulciarius*, *pernicator* atď.) vyrábali a predávali nielen perníky, ale aj medovníky. Napríklad: *darowaly jej milosti paniej medownyk* – Žilina 1585; *okruhle kolečko madownika, jako pernikare za dwa penize prodawaji* – RECEPTÁR TURČIANSKY, 17. STOR.: *Dal se obed panu fojtowy ... madownyka do polievky, madu pol holby* – ŽILINA 1700, DENNÍK MLADÉHO KUCHÁRA; *dulciaria mellita – pagacki medowé, medowniki* – KAMALDULSKÝ SLOVNÍK 1763 atď. (Kartotéka oddelenia dejín slovenského jazyka, Jazykovedný ústav Ľ. Štúra SAV).

V slovenských nárečiach remeselný výrobok s prímieskom medu sa označoval zväčša výrazom *perník* najmä na západnom území a vedno s termínom *marcipán* sa vyskytuje v stredo-slovenských a východoslovenských dialektoch popri pomenovaní *medovník* (*medovník*, *medovník*, *mädovník*, *miadovník*, *miadovník* – Kartotéka Slovníka slovenských nárečí a údaj z dotazníkov VČELÁRSTVO, ĽUDOVÉ JEDLÁ, nárečové oddelenie Jazykovedného ústavu Ľ. Štúra SAV). Domáce výrobky tohto druhu na celom našom území sa prevažne označujú slovom medovník, medovníčky, medové pečivo (*madovník*, *mädouník*, *medouník*, *miadovník*), na juhozápadnom Slovensku miestami aj *perníki*, *perníčki*, *medové perníčky*, *medové pocheraje*, *roški* atď. V domácnostiach sa medovníčky vykrajovali formičkami z rozvalkaného cesta s prímieskom medu a korenín k rozličným príležitostiam a najmä na Vianoce. Upečené medovníčky spočiatku vešiali na jedličku – *hvézdičky*, *kolečka*, *srdiečka*, *panički* sa *vešajú na stromek vánoční* (Kostolište). Podľa toho sa pomenovania medovníčkov aj aktualizovali, napr. *vianoční medovník* (Hliník nad Hronom). Na východnom území pekávali k sviatkom okružly *poplanok pomasceni z medom* (Budkovce, Vyšný Hrušov) a podobné boli *miadovo kolačiki* (Radvanovce).

Označenia medovník a perník sa niekedy a miestami prekrývajú, aj v slovníkoch sa vše pokladajú za synonymá toho istého významu, ako je to aj v nárečiach na vyjadrenie ozdobného medového pečiva. Opodstatnené sú však aj názory, že označenie medovník (domácej i remeselníckej výroby) znamená kvalitné mäkké pečivo z čistého včelieho medu a pšeničnej múky v rovnakom pomere. Perníky sa robili z múky a medovej vody, neskôr výlučne z cukru, z čoho bol menej kvalitný tvrdší výrobok (napr. P. Stano).

Za perník sa roztrúsené na celom našom území (miestami je to novšie pomenovanie) vari dodnes pokladá tvrdý a tmavý kupovaný výrobok pozdĺžnej štvoruhlastej formy (*cihlička* – Stupava; *laterculus*, *cyhlička*... *perníček* – KAMALDULSKÝ SLOVNÍK Z R. 1763), ktorý sa strúhal do pečiva, rozmnožoval alebo nahrádzal najmä orechy alebo iné posýpky. Túto istú reáliu znamená aj výraz *marcipán* (z taliančiny) predovšetkým na celom Ponitří a na južnom strednom Slovensku (napr. Podhájska, Hontianske Tesáre a i.), hoci inde označuje toto slovo ozdobné medovníky alebo výrobky z jemného a rozmanito prichuťovaného a cifrovaného medového cesta.

Medovníky aj perníky bývali rozličnej figurálnej podoby podľa foriem, ozdobené ornamentmi z cukru, nápismi, zrkadielkami, čo sa neskôr i zjednodušovalo nalepenými farebnými obrázkami. V krámoch, obchodoch a pod šiatrami bolo možné oči si vyočiť na tejto sladkej, zvodnej a ako líky farebnej kráse i dobru. Natískali sa tu zraku i slinkám medové či perníkové srdcia, srdiečka so zrkadielkom a nápismi uprostred ornamentov, bašovali tu vyčačkaní husári na koňoch, samotné koníky, medvede, prasiatka, ovečky, psíky, kohútiky, čižmy, kolísky, belčovy, perníkové domčeky, súdočky, košíky, anjeličky, mikuláši, mikolajky, panenky, paničky, babky, popky a kadejaké iné podoby.

Popri srdciach a husároch chýrne boli aj dlhé či široké medovníky – perníky, príp. marcipány (Kozárovce) s viacsovným pomenovaním, v ktorom prevažovala kultová sedmička: *Sedem dětí za groš* (Kremnica, Pukanec, Čelovce) či *Sedem dětí za grajciar* (Turiec, Liptov, Hont), novšie *Sedem dětí za korunu* (Ružomberok), alebo len *Sedem dětí* (Veľké Zálužie, Hliník nad Hronom, Liptovské Revúce atď.). Inde stačilo *Šez dětí spolu* (Kozárovce), ba pekne vypracovaná medovníková forma zo Spiša (18. stor.) vyformúvala naraz až *Osem dzeci za grajciar* (M. MARKUŠ, SLOVENSKO 3, II, s. 992)! Miestami sa tento medový alebo vyslovene perníkový perník nazýval iba *bábence* (Slovenské Pravno). Išlo o výrobok, na ktorom bol nalepený obrázok s bábätkami v povojníkoch alebo s detskými hlavami. Zrejme sa výroba takto zjednodušila, zlacnela a mala väčší odbyť. Tento druh medovníka patril k „darom z lásky“ popri medovom, perníkovom, ba aj marcipánovom *sri*. *Sedem dětí* niekde (Hliník nad Hronom) kupovali mladoženísi svojim budúim.

Medovník nachádza primerané miesto v ľudovej ľúbostnej piesni, kde sa dáva do súvisu so šuhajom, milým napr. v šarišských pesničkách:

*Mam švarneho šuhajčka,
takeho jag z medovníčka...*

(Malý Šariš), alebo

*Mam takeho milovníčka
jak šerdečko z medovníčka,
z medovníčka medoveho,
mam frajira šikovneho...*

(Miklušovce).

*Ej, to je tá cesta a to je ten chodník,
kade som nosieval mej milej medovník*

(Bošáca), spievala sa aj

*Tá moja frajerka plače a narieka,
že som jej nekúpil fčera medovníka...*

(Vršatské Podhradie).

*Tá moja frajjérka plače a nariká,
že som _ěj nekúpil za grož madovníka...*

(Brestovany).

V spišských piesňach sa vyskytujú prekáračkové popevky typu:

*Nekupuj mi orieški,
ňerop se mňe posmieški,
ale kub mi miadovník,
budžeš ti moj milovník...*

(Iliášovce).

Medovníkárstvo bolo súčasťou našej vyspelej kultúrnej minulosti a preto si zasluhuje pozornosť aj dnes.

O názvoch nápojov z medu

(1983, 28/2)

Med je sám osebe výdatná potravina. Ako špeciálny prímiesok dodáva nenahraditeľnú chuť medovníkom, perníkom alebo marcipánom a rozmanitým druhom medových koláčov. Okrem toho med bol od dávneho dávna aj neodmysliteľnou surovinou na výrobu kedysi chýrnej medoviny, opojného nápoja vykvaseného z medu a vody, ktorý naši pohanskí predkovia obetúvali svojim slovanským bohom, najmä Perúnovi a rodinným bôžikom.

Samovoľne vytečené, vystískané či vymiaганé, novšie vytočené medové plásty sa ešte premývali, aj použité nádoby sa vymyli a zo zvyškov medu i tejto vody vznikol produkt *medovec*, medová voda, v našich nárečiach (podľa údajov kartotéky Slovníka slovenských nárečí a dotazníka VČELÁRSTVO, nárečové oddelenie Jazykovedného ústavu Ľ. Štúra SAV) nazývané *medová*, *madová*, *mädová*, *miadova voda*; *slatka voda*, *slatka votka* (Haniska); *medovie pomije* (Tvrdošín); *medovec*, *madovec*; *medovica*, *madovica*, *mädovica*, *mädovicä*, *miadovica*; *medovka*, *medufka*, *miadofka*, *miadufka*; *miadňica* (Závadka), ba miestami aj *madovina* na juhozápadnom Slovensku a vo východoslovenských nárečiach *medovina*, *miadovina*.

Prevarným *medovcom* sladievali v domácnostiach cestoviny (napr. *slíže* – rezance), pričom sa ním často nahrádzala i omasta podobne ako neskôr cukrovou vodou. Ak včelári spracovali

väčšie množstvo tohto sladkého roztoku, predávali ho zavše (napr. Brestovany) ako sladidlo za polovičnú cenu mlieka (3 grajciare holba-liter). Medovú vodu všade mali rady najmä deti, častovali sa ňou doma, pri husiach alebo svojich hrách.

Technika výroby (prevarenie), zloženie (med a voda) i ľudové názvy tohto tekutého medového sladidla sú akýmsi medzičlánkom, cez ktorý sa dostávame k starobylému a v dávnejšej minulosti prslávenému opojnému výrobku z medu a vody v istom pomere (napr. 3 kg medu do 7 l vody a pod.) a s rozličnými koreninami na príchuť. Prevarený roztok, z ktorého sa za varenia pozberali šuminy, kvasí, kysne asi mesiac, stočí sa a zrie ešte vari pol roka (V. ČAVOJSKÝ A KOL., VČELÁRSTVO, 1981, s. 528 – 530).

Po dlhoročných vojnách a nepokojoch za tereziánskej obnovy hospodárstva v druhej polovici 18. stor. sa aj u nás rozšírili vinohradné plochy, zvýšilo sa dorábanie vína, výroba piva aj ich konzum a tržná, výčapná produkcia medoviny upadla na minimum, až v prvej polovici minulého storočia takmer zanikla. Včelí med však nestratil postavenie najkvalitnejšieho sladidla, lieku a tradovanej kultovej požívatiny. Pravdaže, medovina sa vyrába dodnes, no pri tradovanej výrobe stratila ráz ľudového, všeobecne užívaného nápoja. Dostať ju len v špeciálnych predajniach.

Príslušníci azda „najučenejšej“ či „najpoučovanejšej“ ľudovej profesie – včelári – vedia o medovine, všelíčo z rozsiahlej a oddávna tradovanej včelárskej literatúry (rukopisné poučenia o včelách, návody na včelárenia a pod. zachovali sa u nás od 17. stor., známy je napr. spis FÁNDLYHO SLOVENSKÍ VČELÁR, 1802 a iné), prostredníctvom ľudových osvetových pracovníkov a napokon ústredného včelárskeho spolku a jeho bývalých pobočiek. V samej praxi medzi doslova ľudovými včelármi sa predsa zachovali poznatky o zužitkovaní odpadov a zvyškov medu z vybratých plástov, súšov vo forme medovca, medovej vody, príp. vykvaseného vína z medu a vody. A z tohto sledu sa dostávame k medovine.

Ľudové pomenovania týchto produktov sa často stotožňujú, prekrývajú, takže vždy nemožno identifikovať obsah slova – či znamená čerstvé prevarené sladidlo medovec, medovú vodu alebo vykvasené víno z medu – *medovinu*.

Údaje z našich nárečí prinášajú viaceré termíny na označenie medoviny, čo by mohlo svedčiť o tom, že sa výroba tohto starobylého slovanského nápoja aspoň miestami udržala, príp. obnovila medzi jednotlivými pestovateľmi včiel. Na celom našom území najčastejšie sa vyskytuje pomenovanie *medovina* (nárečovo aj *madovina*, *mädovina*, *miadovina*), čo sa však mohlo do vedomia včelárov dostať aj z prednáškových, spolkových akcií a z odborného-populárnej literatúry, ako sa neraz presvedčujeme v teréne. No informácie z niektorých lokalít upresňujú, že *medovina to je také víno* (Nové Sady) a rozvádza sa, že *voštini po vimáganí madu rukami ešte močili a ostala také madová voda, tá kvasila a s toho ostala madovina – to je jag víno* (Veľké Zálužie). Takéto a podobné údaje korešpondujú so zloženými názvami medoviny ako *medové víno* (Kremnica, Veľký Krtíš), *madové víno* (Prašice), *mädovuo víno* (Ležiachov, Martin, Ružomberok), *medovi víno* (Trhovište), *miadovo víno* (Veľký Šariš), *vino z medu* (Budkovce) alebo jednoducho *vino*, *vino* (Jablonovce, Oreské). Iné jednoslovné pomenovania medoviny sa zavše stotožňujú s názvom medovej vody (vykvasenej ?), napr. *mädovec* (Rybník), *madovica* (Veľké Rovné), *medovica*, *medufka* (Šariš) i *miatka*. V oblasti Hnilca rukami *visciskane plašče – bondžaki dali vivaric, vihladnute precedzili a dali do fláškoch; tam ostala mešadz i vecej, to kisko na miadofku, s toho bula fajna miadofka – bula slatka, ale šmakovala jag víno*.

Výraz *medovec* ako synonymum názvu medoviny sa používal aj v časoch jej slávy a veľkej konzumpcie (*madovca sudek ... okov 1 1/4 – TRENČÍN 1658; madowecz se wary – COMENII-BULOWSKÝ, JANUA LINGUAE LAT., 1666; mulsum ... medowec – S. HRUSSKA, DIARIUM 1706* atď.; kartotéka oddelenia dejín slovenského jazyka, JÚLŠ SAV).

Narušenie kontinuity s časmi medovinovej konjunktúry dotvrďuje i ľudová frazeológia, v ktorej sa takmer nevyskytuje alebo len skúpo slovo medovina, hoci o samom mede poznáme množstvo prísloví, porekadiel a prirovnaní.

Medom, ktorý v posledných desaťročiach vymieňa karamelizovaný cukor, dodnes sa často sladia pálenky a tým činom akoby sa na mnohých miestach stávali súčasťou ceremoniálu ľudového zvykoslovia či obradným nápojom na veľké výročné sviatky, na svadbách, kršteniach atď.

Medom sladená a koreninami prichutená, príp. masťou podliata pálenka má v našich nárečiach viacero pomenovaní podľa prípravy, zloženia, oslavnej príležitosti a iných okolností. Najčastejšie sa vyskytuje názov medová pálenka (*medová, mäďová pálenka; miadova palenka, palenka; palenka z miadom*), *hriata pálenka* (východoslovenská *hrata palenka, hrata miadova palenka*), keď miestami (Rozhanovce) z tuhej slivovice, čo *aš scavovala čereva, na Hodi* (Vianoce) *zrobili taku slapšu pre babi, dali do nej dakus prevarenej vodi a paru liški miadu – slatku hratu palenku. To z ňu se potim babi čestovali, ket še paralo pire, abo ket še z lenom robilo, abo ked daco v dome bulo*. Bývala aj jednoducho *hriata, hrata*.

Ešte rozšírejšie je pomenovanie medové pálené (západoslovenské a stredoslovenské *medové, madové, mäďové pálené, mäďové páleno* – Málnec, *mäďovuo, medovuo pálenuo, miadovuo pálenuo* – Čelovce, *zamadovené pálené* – Lapáš), prípadne iba *medové, madové*. Podobne sa vyskytuje i zložený výraz hriate pálené (*hriato pálenuo* – Jablňovce, *madové hriate* – Myjava, *hriate pálené z medom* – Zemianske Lieskové, *slatkuo pálenuo z medom* – Hontianske Tesáre), či len hriate (*hriato* – Turiec).

Na obradnú funkciu pri vianočnom, staroročnom, príp. novoročnom stole poukazujú aktualizované zložené i jednoslovné názvy vianočné pálené (*vánočné pálené*), kračúnske pálené (*kračúnsko pálenuo* – Čelovce) alebo iba vianočné (*vianočnuo* – Kremnica, Lovinobaňa), taktisto Ježiškovo pálené (juhozápadoslovenské *Ježiškové pálené*), príp. len *ježiškové* (okolie Trnavy), *ježiškovuo* (Žarnovica, Lovinobaňa). Podobnú tradovanú funkciu spĺňala *vilijova palenka* (Zlatá Baňa) a *Ježiškova palenka* (Radvanovce).

K iným pomenovaniam označujúcim medom osladenú pálenku patria výrazy *medovec* (Slivník), *mäďovec* (Víglaš), *medovica* (Moravské Lieskové, Krupina, Batizovce) i *medovnica* (Moravské Lieskové), *mäďouka* (Kokava nad Rimavicou, Dlhé nad Cirochou), *medufka* (Žatkovce), *miadufka* (Haniska), ba aj *medovina* (Kunov, Ratkovo, Trhovište), *hrata miadovina* (Drienov). Ako vidieť, opäť sa tu prekrývajú pomenovania medovca, medoviny a medom sladenej pálenky.

Pri iných príležitostiach sa pila omedovená *kerscinova palenka* (Miklušovce), taktiež *medovo* (Kozárovce), *madové* (Veľké Zálužie) a na hody – odpust bývala *otputova zhrivana* (Radvanovce) a podobne akiste aj inde a pri rozmanitých príležitostiach.

Od ústupu medoviny – medového vína z hlbokých políc dávnych *šentšiov*, pooblievaných krčmových stolov a domácich obrusom prestretých stolov nápoje z medu zastupujú už vlastne medom sladené pálenky a chlapskej náture sú, či musia byť po chuti za tradičných príležitostí, no zato vyhovujú ženským slinkám a sú podnetom mnohých žičlivých vínov a blahoželaní.

Med – všestranný liek

(1983, 28/4)

Náš významný národný buditeľ, spisovateľ a jeden z prvých popularizátorov lepšieho „poľného“ hospodárenia, včelárenia a pod. JURAJ FÁNDLY zanechal nám v diele ZELINKÁR (TRNAVA 1793; 3. UPRAVENÉ VYDANIE V OSVETE 1980) množstvo dotiaľ známych aj nepoznaných poznatkov o liečivosti poľných bylín aj pestovanej flóry. Pripomíname to práve v súvislosti s našou témou – medom ako liekom, čím sa chce zdôrazniť, že nektár z kvetov bylín a stromov, ktoré takmer všetky majú v niektorej svojej zložke väčšiu či menšiu liečivú vlastnosť, je

podstatou včelej paše a znášky spracovanej a naukladanej do buniek plástov vo forme medu, všestranne vynikajúcej požívatiny, suroviny a lieku.

Pravý včelí med (nárečovo *fčelí, pravi, opravdiví, správni, spravodliví, čistí, riadni met*) pomenovaný podľa hlavných sezónnych alebo terénnych druhov rastlín tvoriacich pašu, či podľa farby *agátoví, lipoví, repkoví, čistecoví, ďatelinoví med* alebo *lúčni, stromoví, horskí, medovicoví med*, prípadne *svetlí, bieli, žltí, tmaví, čierni med* atď., patril medzi mimoriadnejšie, príležitostné požívatiny a vari len u väčších včelárov býval v domácnosti častejšie na stole. Pre chorých sa však vždy našlo patričné množstvo medu, aby pomohol svojou liečivou silou. Na takéto účely sa zvyčajne pamätalo pri medobraní (nárečovo *podrez, podrezovanie, viberanie medu* ap.) a panenské plásty sa dali odtiecť zvlášť, lebo takýto med (nárečovo *samotečení, samoteční, samospúšťaní, stekani, samovolní med, samoteč, samotok, stekaneč, samomed* ai.) všeobecne sa pokladal predovšetkým za prvotriedny liek.

O používaní medu pri rozličných ochoreniach sa už veľa napísalo. V tomto príspevku sa predkladajú údaje, ktoré sa získali prostredníctvom dotazníka VČELÁRSTVO (Jazykovedný ústav L. Štúra SAV), zameraného predovšetkým na ľudové včelárske názvoslovie, no jeden bod (195) sa venoval aj liekom z medu či upraveným z medu a používaným v ľudovom lekárstve.

Najčastejšie sa med ako liek používal či užíval pri prechladnutí, pri kašli a proti boleniu hrdla. V tomto prípade sa odporúča užívať zväčša sám med, bylinkové odvary s medom, lipový čaj s medom a (sladké) mlieko s medom. Ľudová prax často narádza med so žltkom, s maslom, med s cibulovou šťavou alebo s maslom a cibuľou i med s cesnakom. V staršej liečebnej praxi na Záhorí užívali *met s pušním prachem* a v Novohrade *kot kašel dusiy*, dávali *žltej prášok – živěj kvet z ližičkou miadu* (Čelovce). Trochu zložitejšie sú proti boleniu hrdla a kašľu recepty zo Šariša: *Šesť týždňov vyluhovať mladé sosnové (borovicové) výhonky v citrónovej šťave s medom a cukrom* (Zlatá Baňa, Červená Voda) alebo *prevariť miat, citron a huší šmalec* (Haniska).

Popri týchto ľudových liekoch sa často a na mnohých miestach traduje, že proti kašľu, boleniu hrdla a prechladnutiu je najlepšia a najúčinnější liek *medové pálené* – pálenka s medom.

Pri pľúcnych neduhoch sa miestami odporúča užívať sám med alebo med s nastrúhaným chrenom a husacím tukom (Malé Stankovce), *ot suchej chorosci* zmes z medu, vajčiek so špiritusom (Veľký Šariš) ap.

Proti žalúdočným bolestiam sa narádza *mäd jesc* (Súľov) alebo užívať med zmiešaný s podrveným cesnakom v pálenke (Chyžné).

Nespavosť a nervové ťažkosti niekde liečia jedením medu a pitím medovej vody.

Med sa v ľudovom lekárstve často používal ako masť sám alebo vo forme obkladov na bolestivé miesta v najrozmanitejších prípadoch. Medom sa natierali vredy a kožné vyrážky (Veľké Zálužie) aj boľavé zuby (Východná, Radvanovce). Na vredy sa prikladala *medová randa* (Chyžné) – handrička, pripravovala sa „masť“ z medu a ražnej múky (okolie Trnavy), podobne účinné bolo *madové cesto* (Lapáš), taktiež med zo *švábkou* (Vrbica) – zemiakmi, med s *grískou* hojil aj iné kožné ochorenia (Kremnica). *Cestuško z medu* liečilo zapálené miesta na tele (Oreské), *medové, miadovo cestko, castuško z mädom* liečivo účinkovalo na vyrážky, na čerstvé i nazbierané rany (východné Slovensko).

Medovými obkladmi miestami liečili reumatické zápal, bolesti, *cestko s chrinu zoz miadom* sa dávalo ako obklad *na lamaňe f križoch* (Miklušovce). Medové obklady vôbec boli účinné na rany, odreniny a udreniny. Ba niekde používali medovú „masť“ na tvár proti vráskam (Kozárovce).

Popri mede používal sa aj včelí tmel na kurie oká a otlaky.

Odborné aj vedecké práce potvrdzujú správnosť ľudovej liečby medom a uvádzajú ešte viacej liečivých účinkov medu na rozličné vnútorné i vonkajšie ochorenia, na popáleniny, obareniny, ako protijed a pokladajú med za účinný všestranný liek aj mimoriadne kvalitnú potravinu.

Naše ovocie a jeho konzumpcia

(1983, 28/5)

Ovocné stromy, sady, prícestné aleje a vinice dodávajú reliéfu kraja či krajiny už od dávnych čias patinu kultivovanosti, kultúrnosti a hojnosti. Staré kláštory svojou hospodárskou progresivitou prispeli aj k tomuto atribútu našej krajiny, podobne usporiadané mestá i mestečká a latifundiá, ktorým sa o toto odvetvie agrikultúry starali záhradníci a vincúri, zvyčajne špecialisti v odbore. A čo sa od nich ľud aj pri povinnej robote naučil nové, uplatnil potom na svojich hospodárstvach, v chotároch vlastných obcí a tak zveľaďoval dedičstvo svojej starej kultúry. Tak vývin ovocinárstva hodnotia a chápu aj v susedných kultúrnych krajinách.

Klimatické zmeny a výkyvy, časté nepokoje a vojny, podobne iné životné či hospodárske podmienky bývali príčinami úpadku rozvitého i tradičného ovocinárstva. Obyvateľstvo však svoje životné či hospodárske prostredie znovu a opäť obnovovalo, vysádzalo nové ovocné stromy v očakávaní úrody, z ktorej za hojnosti s úžitkom dožičilo aj iným, nevenuujúcim toľko pozornosti pestovaniu ovocia alebo žijúcim odlišným spôsobom najmä vo veľkých mestách.

Kultivovanie ovocných stromov sa u nás v minulosti pre všeobecne známe príčiny venovalo vari menej pozornosti domácim tlačeným slovom než u západoeurópskych národov. No naši vzdelanci túto literatúru poznali a poznatkami z nej zveľaďovali tradičné ľudové ovocinárstvo. Kanonické vizitácie k menu nejedného rektora a kňaza u nás uvádzali kvalifikátor „pomológ“. O všestranné povznesenie nášho ľudu sa usilujúce generácie svetlej pamiatky zanechali množstvo svedectiev aj o zvyšovaní úrovne ovocinárstva u nás v domácom jazyku. Pestovanie ovocných stromov propagovali vo svojich spisoch bernolákovci, najmä J. FÁNDLY v PIENOM HOSPODÁROVI I. – IV. (TRNAVA 1792 – 1800). O ovocinárstve písal S. Kaunic (1817), v dvadsiatych rokoch 19. stor. publikačne, národohospodársky činný J. Čaplovič vo svojich prácach pokladá naše pod Karpatmi ležiace kraje za ovocinársky raj. Vzdelaný A. MEDNYANSKÝ v cestopise MALEBNÁ CESTA DOLU VÁHOM (1844) upozorňuje nielen na privážske kraje plné sadov, ale aj na skutočnosť, že náklad liptovských pltníkov smerujúcich do Komárna a Pešti tvorili orechy, sušené i čerstvé slivky, hrušky a iné ovocie. Svedčí to o rozvítom ovocinárstve aj na severnom Slovensku, čo potom treba hovoriť o vinohradníckych krajoch.

Štúrovská i matičná generácia usilovala sa popri praktickej, názornej pomoci ovocinárstvu u nás i publikačnou činnosťou priložiť ruky k národnému dielu, podporiť tento odbor a zlepšiť tým aj hmotnú situáciu podceňovaného ľudu. V tomto čase sa stretávame s autormi vydaných ovocinárskych prác, ako bol A. EGRI (POMOLÓGIA, TRNAVA 1852), predseda MS biskup Š. MOYSES prácou o záhradníctve a štepárstve (MYŠLIENKY O ZÁHRADNÍCTVE VÔBEC A ŠTEPÁRSTVE OBZVLÁŠTE, SKALICA 1865), A. PENZEL (OVOCINÁR NA SLOVENSKU, MS 1867), A. KMEŤ (HOSPODÁR NA SLOVENKU, 1875) a viacerí iní. O naše ovocinárstvo sa nemálo zaslúžil D. Lichard, redaktor a vydavateľ hospodárskeho časopisu Obzor (1863 – 1982) a na jeho stránkach veľa našich vzdelancov.

Ešte v živej pamäti starších ročníkov sú mohutné ovocné stromy kraj viníc, v sadoch, dvo-roch, na humnách, vedľa ciest a na príhodných miestach, ktoré sadili a štepili generácie odchované aj týmito známymi či anonymnými národovcami pomológmi, ktorých sme ešte nedocenili, hoci im patrí najväčšie uznanie.

Názvy našich obcí a prezývky ich obyvateľov podľa pestovaného ovocia i kupčenia s ním sú taktiež svedectvom v prospech úrovne slovenského ovocinárstva.

Plody záhradných a sadových, štepených stromov sa v našich nárečiach označovali slovami *ovoc*, *ovocie*, *štepéné ovocie*, *ovocina*, *obocina*, *sadovina* a *pod*.

Ovocie, čo sa neskonzumovalo a nezužitkovalo čerstvé, upravovali a konzervovali si pestovatelia na zimné a jarné obdobie, mnohí na predaj.

V minulosti na konzervovanie vybrate ovocie – dozreté v čistom ovzduší a nanajvýš vápnom a pod. natieraných stromoch – sušili ovocinári sčasti na slnku a dosúšali miestami v chlebových peciach, zväčša však v tradične vybudovaných špeciálnych sušiarňach (*sušárna, sušiareň, súšňa, sušňa* ap.), z ktorých vychádzalo chutné sladké sušené ovocie – slivky a hrušky nazývané *sušenina, sušenički, sušienki (sušenki, sušinky), opečki, zápečki, pečiarki* a pod. Rozkrájané sušené jablká s príjemnou kyselkastou chuťou boli známe ako *štiepki (ščiľki, ščiľki, ščepki, ščiľki, štípki, štápki, štiočki, oškiepke), štiepanki (štiopanki, škiepanke), štiepanički, krájanki, krájanički, štvrťki, šterve, štvrtánki, šturtočki, krížalki (kríželki, krúželki), okružki; kolušká, okolušká, šupálki, hloze, kozáčki*.

V niektorých oblastiach podobne alebo trochu odlišnejšie sušili aj čerešne – miestami dozreté, na strome usušené čerešne a višne po opadaní zberali a odkladali ako *figi* (napr. Dechtice), marhule, broskyne, oskoruče a vari prevažnú väčšinu ovocia, aj plánky a kríkové i lesné plodiny.

Varené sušené slivky bývali liekom i pochútkou na rozličných hostinách a posedeniach.

Na celom území rozšírené sušenie zdravého a šťavnatého ovocia svedčí o prezieravej hospodárnosti našich predkov, vážení si darov zeme i svojej práce a je svedectvom náležitej znalosti hodnoty ovocia aj s ľudovými školami či bez nich.

Iný rozšírený spôsob konzervácie ovocia bolo varenie lekváru azda zo všetkých druhov sadového aj v prírode voľne rastúceho ovocia, najmä zo sliviek. Varenie *lekváru* bývalo v mnohých našich krajoch priam spoločenskou udalosťou. Nedovarený, ešte riedky lekvár *brečka (slivkovnica, slivečnica, slivčianka, slivianka, slivečník, cibera, pamuľa, brija, lizák, polievka, košovka, slichťta, trepák, prevárka, parden, chren* atď.) bol už pochútkou, jedlom či zložkou pokrmu. Dovarený hustý lekvár odkladali gazdiné do rozličných vhodných nádob, príp. kopných hustých vreciek, skadiaľ sa bral na konzumovanie, do jedál, pečiva, na trh až do dna alebo do novej várky.

Všeobecne známemu slivkovému lekváru konkurovali várky z iného ovocia alebo z viacerých zmiešaných druhov – tento lekvár v Šariši nazývali *gramota*.

Už viacej desaťročí je rozšírené konzervovanie ovocia zaváraním.

Z čerstvého a sušeného ovocia, príp. s prímieskou lekváru varievali gazdiné ovocné polievky a prívarky – omáčky či už slivkové (*slivkovnica, slivečnica, slivečník, slivianka, slivčianka, pác, pamuľa, pamulánka, kisel, lekvárová polievka* ap.), jablčné a zo štiepok (*jablčanka, pamuľa, gačman, jablkový kisel, štiepková polievka* ai.), hruškové zväčša zo sušeničiek (*hruškovička, hrúštenica, hrúšťianka, chlonta, hrušková polievka* atď.). Podobne bývali na stoloch čerešňové, višňové, egrešové, ríbezlivé a iné polievky či prívarky.

Cestoviny ako *rezance, slíže, krájance, šifliki, haluški* a pod. posýpali mletými orechami, postúhanými sušenými hruškami, premiešavali s dusenými jablkami a lekvármi; iné druhy cestovín ako *perki, cestenice, pirohi, koblihi* plnili lekvármi. Aj v našich časoch sú populárne najmä ovocím plnené knedle (*gule, knédle, knedliki, gombóce, gombovce*, atď.) V minulosti často sa pripravovali lokše, šišky (*duše*) s lekvárovou plnkou či nátierkou a iné jedlá tohto druhu.

Vari novšou pochútkou bývali vyprázané jablká vo vajčíkovom ceste, nazývané výrazmi *jablká v župane, jablká v bundičke, jablčka v kabáte, jablkové kolečká, almáfónki* a pod.

Akiste na celom našom území aspoň zavše rozvoniavali na stole ploské jablkové, hruškové, lekvárové a inakšie *bialoše (báleše, béleše, bejleše, báleščeki)* či *osúchi, osúški, langoš* alebo *lepéne, tepšovníci, poplanki, mrežovníki, príležitostne viacvrstvový štedrák* (Ponitrie) s niekoľkými plnkami a pod.

Koláče s ovocnou posýpkou či plnkou mávajú zvyčajne názvy podľa druhu použitého ovocia, napr. *hruškáč, hruškovník, jablčník, jablkovník, jablčovník, jablčníak, jablečník, slivkovník, slivečníak, trnkovník, lekvárovník, lekvárník, orechovník* – či to už boli *zavináki štricle, nobi, ruki, podkovi* atď.

Rozmanito upravené ovocie býva plnkou rozšíreného a obľúbeného závinu (*štrúdlá, taška, ríteš* ai.), lekvár zasa v tradičných opekancoch, pupáčikoch, perkách, rozmanitých buchtách, šatôčkach, *krafičkách* a pod.

Ovocie sa – okrem kuchyne – tradične uplatňovalo najmä vo vianočnom zvykosloví ako ozdoba, funkčná reália, z ktorej sa predpovedala budúcnosť (jablká, orechy), jej časti utužovali rodinnú súdržnosť, ovocie bolo vhodným podarúňkom a inšpirátorom mnohých prísloví či sentencií v ľudovej frazeológii.

Keď bol hosť vítaný aj o polnoci

(O voľakedajších prícestných hostincoch a furmanských krčmách)

(1983, 28/6 a 28/7)

O verejné pohostinstvo obyvateľstva vari všetkých spoločenských vrstiev sa v minulosti staralo množstvo zariadení a podnikov na rozličnej úrovni, ako boli krčmy, šenky, hostince atď. V mnohých obslúžili iba nápojmi, v niektorých podávali aj studené a teplé jedlá, v iných sa dalo okrem toho prenocovať, ubytovať, príp. nájsť prístrešie i pre povozy a záprahy, teda zotrvať „so všetkým činom“.

Z týchto pohostinstiev si z viacerých hľadísk zasluhuje pozornosť posledný druh. Na území Slovenska – podobne ako aj v iných susedných a ostatných krajinách – už v dávnejšej minulosti boli krčmy a hostince zdrojom nie najhorších príjmov pre zemepánov či rozličných nájomcov a majiteľov.

Prícestné hostince stávali zvyčajne kraj miest, skoro každej väčšej dediny, na križovatkách dôležitejších ciest alebo na samotách. Popredný slovenský etnograf M. MARKUŠ venuje pozornosť napr. východoslovenským podnikom tohto typu, nazývaným *furmanské krčmy* (TRADIČNÉ PAMIATKY STARÉHO CESTOVNÉHO RUCHU NA VÝCHODNOM SLOVENSKU, VaZ 15, 1970, s. 136 – 137), pri ktorých stáli *voziarne* či *aláše* pre povozy a záprahy furmanov. Boli to široko-ďaleko známe zastávky povozníkov, jarmočníkov, kupcov, podomových obchodníkov, potulných remeselníkov, tovarišov a študentov, žobrákov a rozmanitých vandrovných existencií. V krčme si mohli návštevníci zjesť (napr. guláš, halušky), vypiť pre krčmu typickej pálenky, v zime vareného vína a pod. Cez noc si majitelia strážili svoje náklady a statok, zavše sa tam rozhovorili pri ohníku a tak sa prenášali novoty, ľudové rozprávky a piesne. Stretávali sa tam viaceré jazyky, uzatvárali sa rozličné obchodné transakcie, priateľstvá atď.

Významný štúrovec a národný činiteľ, za čas liptovský župan a čestný podpredseda Matice slovenskej JÁN FRANCISCI spomína vo VLASTNOM ŽIVOTOPISE (SVKL 1956, s. 42), že na liptovských furmanských vozoch sa za marcových fujavíc (15. – 17. 3. 1844) uskutočnil povestný protestný odchod trinástich študentov z bratislavského lýcea do Levoče, lebo nesúhlasili s odstránením L. Štúra z katedry národného jazyka. To teda znamená, že tiež prenocovali v hostincoch či furmanských krčmách. Aj známy náš botanik ĽUDOVÍT HOLUBY v ROZPOMIENKACH (SVKL 1965, s. 19) sa zmieňuje o svojom prvom študentskom nocovaní pod plachtou na furmanskom voze v trnavskom hostinci „U zeleného stromu“ takmer pred sto päťdesiatimi rokmi.

V dotazníku NÁPOJE A ICH KONZUMOVANIE (nárečové oddelenie Jazykovedného ústavu L. Štúra SAV), zameranom na ľudové názvoslovie, venoval sa bod 121 nárečovým pomenovaniám prícestného hostinca či furmanskej krčmy s prístreším, voziarňou, alášom, maštalami a výskumom v teréne sa získali najrozšírenejšie názvy tohto zariadenia, príp. príslušných stavísk.

K najstarším pomenovaniám niekdajších pohostinských podnikov s možnosťou občerstvenia nápojmi, jedlami aj prenocovania a s prístreším pre povozy, záprahy patrí výraz *hostinec*, ktorý nachádzame v písomných pamiatkach od 15. stor. (V. BLANÁR: ZO SLOVENSKEJ HISTORICKEJ LEXIKOLÓGIE, VSAV 1961) a znamenal vždy viac než obyčajná *krčma* či *šenk*, *traktírňa*. Podobne aj dotazníkové údaje z terénu potvrdzujú túto odlišnosť, lebo slovo *hostinec* sa vyskytuje i tam, kde jednoduchý výčap liehových nápojov označoval sa výrazom *krčma* alebo *šenk*, príp. oboma.

S pomenovaním *hostinec* (nárečovo *hostinec*, *hostiňec*, *hostinec*, *hoscinec*, *hoščiňec*) sa stretáme na západnom Slovensku, v Turci, Liptove, na južnom stredoslovenskom území, miestami v Šariši. Niekde stačil tento jednoslovný termín, inde sa rozšíril o konkretizujúce prívlastky ako *zázazdní hostiňec* (miestami Záhorie), *hostiňec pre cestujúcich* (Moravské Lieskové) alebo vo vysvetľovacích spojeniach *hostinec a maštal* (Radošina), *hostiňec – šeng aj maštal* (Veľké Zálužie), *hostiňec a šopa* (Bošany), *hostinec s pajtú* (Valaská Belá, Veľké Rovné), *hostiňec a pajta* (Lúčky), *hostinec a haláš* (Konská) atď. O výstavnejšom hostinci hovorí napr. informácia: *F Ľepľičiab* (Turčianskych) *mala troška naboku B. veľkí hostiňec f prenájme, tam bola krčma a pajta len pre koňe; mala hromadu iziep – to boli tri poschodžia – celkom dolu bola krčma aj tie koňiarne, maštale* (Háj).

Vo vinohradníckom Honte pokladali za *hostinec* výčapňu vína mimo obce a bez záverečnej hodiny – víno sa vraj meria v každej krčme, ale *hostinec* je pri ceste. V Gemerí (Brusník) jarmočníci *na hoščincu peli aldomáš*.

V Šariši sa zriedkavo vyskytovalo spojenie *hoscinecz z vozarňu* (Torysa).

Na juhozápadnom Slovensku šenky bývali často umiestené v domoch s krytým podbráním (*úkol*, *návratc*, *forhavz* ap.), typickým pre ľudovú architektúru miest a obcí tejto časti nášho územia. Pomenovanie *hostinec* (po prevrate to bol oficiálny názov menších pohostinstiev) sa zväčša spájalo s pohostinstvami tohto druhu kraj miest, väčších obcí a na samotách. Pri prístenných hostincoch bývali zväčša možnosti na vybrodenie koní, napr. v Trnave oproti *hostincu U zeleného kríčka* s maštalami bolo koryto tamojšieho *Konského potoka* upravené na brod a kúpanie koní.

Druhým rozšíreným pomenovaním prístenných pohostinstiev bolo *krčma*, zvyčajne vo viacslovej konštrukcii a zväčša s nezhodným, význam slova dopĺňajúcim prívlastkom. V severozápadoslovenských nárečiach sa vyskytuje *krčma s pajtou* (Opatová nad Váhom), *krčma a pajta pre vozi, kone* (Prašice), *krčma a buda* (Stará Bystrica) a pod. Kde-tu sa vo viacslovnom pomenovaní na prvom mieste zdôrazňoval úchylok pre statok, napr. *šopa a krčma* (Veľká Maňa), *vozareň pri krčme zo stajňou* (Zuberec) a i. V zloženom názve *krčma z noclahom* (Sklaňa) sa upozorňuje na možnosť prenocovania.

Obširnejšiu informáciu o prístenných krčmách poskytuje terénny záznam (V. Uhlár) zo života hornonitrianskych čerešniarov, ktorí *keť čubiarili až hore na Orave, v Luptove – a chodili aj na Dolňiu zem do Levíc, Komárna – na jeseň, do Vianoc chodili z ovocím na vozách, zastavovali sa fkrčmách. Krmilo sa v Gejdlí a pod Vrčkim fkrčme sa nocuvalo. Pri krčme bola veľká šopa z maštaláma, ta zatiablil z vozmi. Keť prišou čubiar aj o dvú hodínách, krčmár bou napohotove, stau, lebo utržeju. Čubiar spávali na vozáh aj v zime, mali takie veľkie bundi z oučej kože zo srstou a pod ňima zima nebola* (Nitrica). V informácii z Oravy sa spomína, že v *Bisterci bola krčma a tí, čo chodili z ovocím na vozoch, zo semiačkami, tam prenocovali. Tam bola aj pajta, tam sa zmesťilo vo jedno aj sedmoro vozou; krčmár ich prenocovau, aj utržiuj* (Veličná).

Na východnom Slovensku bývali bežné podobné zložené pomenovania ako *karčma a alaš*, *karčma z alašom*, *karčma z vozarňu*. Značná časť východoslovenských pomenovaní prístenných hostincov mala istý stavovský ráz a kolorit práve zhodným prívlastkom v dvojslovej konštrukcii *furmanské krčmy* (*furmanska*, *furmaňska karčma*) a *konské krčmy* (*koňska karčma*) i v jednoslovnom zloženom výraze *furmankarčma* (Lutina).

Na severozápadnom našom území boli zasa známe jarmočné krčmy, napr. *ve Varine boua taka krčma a maštal velika a boua pajta a s nej boua maštal: Vipraš koňe a daj do maštale, pove-*

dali. Tam nocovali, keď išli na jarmeg do Žilini (Terchová). S týmto pomenovaním korešponduje šarišský výraz *jurmačnica*.

Pohostinstvo s možnosťou ubytovania vyjadrujú sčasti aj gemerský názov *traktír* a zemplínske výrazy *traktirňa* (Brezina), *trachtareň* (Dlhé nad Cirochou).

Prícestné hostince s možnosťou výmeny zápražných koní naznačuje zložený termín *koňská staňica* (Súľov).

Označenie furmanskej krčmy slovom *zastávka* (*Kej sa vozelo víno z Bratislavi do Žilini, furmaňi mali také zastávki, aj f Povašskej Bistrici, tam zaciabli do krčmi aj z vozom, tam mali noclach, kone dali do maštale* – Beluša) nás privádza k výrazu *štácia* či *štácie*, označeniu prístavných krčiem našich niekdajších riečnych furmanov – pltníkov. Pri týchto niekoľkých pobrežných krčmách na Váhu od Liptova až po Komárno pltníci na noc *príbili plte* a doplnili zásoby na cestu, pravaže, aj pálenky (M. HUSKA: SLOVENSKÍ PLTNÍCI, OSVETA 1972, TATRAN 1981).

Dôležitými objektmi prícestných hostincov, krčiem bývali väčšie alebo menšie murované staviská, na Orave, v Liptove a na východoslovenskom území známe najmä pod názvom *voziarne* (*voziareň, voziaren, vozareň, vozarňa*) s dvoma bránami, vrátami na 5 – 20 vozov, kým šopy a pajty mávali často jednoduchšiu prístreškovú konštrukciu. Údaje z niektorých lokalít uvádzajú zopár konkrétnejších informácií. Tak sa dozvedáme, že *za starích čáz bola vozareň v Dubovej a Zuberci – pri krčme taká cieňa pre vozi a stajňa pre kone – keď aj v noci zabúchajú, krčmár stau a voz dau do pociene a koňe do stajne* (Zuberec); *Pri krčme boya vozareň pre tich, čo rudu vozili zo Spiša na mašu do Hratku* (Východná); *Jak se idze do Popradu za bracku, tam bula veľka murovana karčma a volala se Hostince. Izboh nebulo dužo, ale bul tam taki veľki dufart – to bulo murovano, strecha a to volali vozareň, tam stali vozi, koňe, tam šecko mohlo stac. Kedz išli z lukoh, z vozom zo šenom na koňah a išol diš, abo padal diš, to len chitro vešli do vozarňi. Z jednim koncom vešli a druhim višli ven – tu buli vrata* (Batizovce); *Na cesce do Popradu ot Štvartku bula karčma z vozarňu, volala sa Smikaňec* (Spišský Štvrtok); *Bula karčma veľka s cehli a s kameňa murovana vozareň daz na dvacec furmanskih vozou* (Trhovište); *U Košicoh bula karčma z vozarňu na dvacec – tricedz vozi, tam v noci stali furmaňi, karmili* (Plechotice) atď.

Výraz *voziareň* často potom označoval celý komplex budov, napr. *karčma z vozarňu i vozarreň, vozareň i hosičnec* (Torysa). Údaje z terénu zavše rozvádzajú význam slova a jeho lokalizáciu: *Buli dva vozarne na draže gu Žemnu, tam ostal furman aj s koňmi na noc* (Cejkov); *Vo Vranofskim Dluhim bula na Hrunku karčma a pri nej vozareň, tam nocovali vozi, kedz išol na furu, abo kedz diš padal. Kupci chodzili na jurmak, vedli koňe a u vozarňi nocovali. Karčma bula ľem na par kroki a ta mohli sebe vipic i kupidz na jedzeňe. Vozareň bula i Hanušouci i Prešove* (Vranovské Dlhé); *Vozareň bula kolo bracki u Sobrancí* (Úbrež) atď. Miestami býval poruke i *kováč* (Spiš). Keď furman spomínal na svoje cesty, zvyčajne sa vyjadril, že *dlhý čas po vozarňoh mi chodzil* (Plechotice).

Zvláštnu trasu cestovného ruchu vari ešte do prvej polovice nášho storočia popri domácich termínoch *hostinec, furmanská krčma, voziareň* vyznačoval cez stredné Slovensko a priľahlú časť východného územia z maďarčiny prevzatý výraz *aláš* (i *áláš, alaš, haláš, haláž, hajláš*). Toto slovo označovalo stavisko pre vozy furmanov a miesto na nocovanie, nocľaháreň – ako aj pajty a voziarne – a napokon znamenalo podobne celý komplex prícestného hostinca. Údaje z terénu uvádzajú v tejto súvislosti ustálené spojenia, frazeologické zvraty, napr. *nocovať po halážoch* (Konská), *spať pod hajlášom* (Ábelová), *izba ako haláš* (Sliacze) a pod. Informácie inokedy širšie dopĺňajú význam tohto slova, napr. *Buli veľke karčmi pri draže a pri nih alaše na dva kapuri, furmaňi zacabli z vozom* (Rozhanovce); *Buli tu fše dva karčmi, pri jednej bul i alaš, dze stali vozi a furmaňi karmeli koňe. F karčme še mohli furmaňi i pocestne ľudze najesc, vipidz i odichnuc – mohli sebe vibrac kolbasu, šunku, slaňinu i zajesc cepli gulaš* (Lemešany).

Na pomenovaní prícestných hostincov a ich súčastí sa uplatnili ešte výrazy ako *zábavka* (Pata), z prevzatých *dufart* (Batizovce), *čárda* (Kozárovce), v Above *akel*: *Pri draže na noc pre*

vozi a koňe bul v Rudňiku akel', i f Hotkouci, tam postavali a koňe karmili. V Jasove buli dva alaše pre vozi (Nováčany), pipajďutov (Haniska).

V minulosti boli na tento druh hostincov po celom Slovensku rozšírené pomenovania *zábava*, *zábavka* (pôvodne vo význame *pribaviť sa*, *zdržať sa*), no zachovali sa už iba v názvoch iným účelom slúžiacich budov, horární a samôt, ktoré boli podľa listinných údajov a tradície kedysi prícestnými hostincami a furmanskými krčmami (V. UHLÁR: ZÁBAVA – APELATÍVUM A TOPONYMUM, JAZYKOVEDNÉ ŠTÚDIE XII, 1974, s. 229 – 240).

Okrem všeobecných, apelatívnych pomenovaní ako *hostinec*, *krčma*, *zábava* a pod. mávali tieto miesta s pohostinstvom často aj pre ne charakteristické toponymické názvy podľa lokality, na ktorej stáli, alebo motivované a ladené všedne, žartovne, romanticky, strašidelne a pod., ako napr. *Hostince*, *Horný hostinec*, *Smikanec*, *Hrunok*, *Zábava*, *Zábavka*, *U zeleného stromu*, *U zeleného kríčka*, *U gaštana*, *K zlatej merici*, *K zlatému jahniatku*, *Zlatá bus*, *Peklo*, *Krvavé šenky*, *Divoch*, *Sedem havranov*, *Červený vól*, *Biela kobyła*, *Bažant* atď. (Por. i V. ŠPANKO: PABERKY Z HISTÓRIE PREŠPORSKÝCH HOSTINCŮV, ČÍTANIE O SPRÁVNEJ VÝŽIVE 1977, s. 127– 128.)

Zo susednej poľskej toponomastiky tohto druhu poznáme množstvo názvov prícestných hostincov (B. BARANOWSKI: POLSKA KARCZMA... ZNOW 1979, 127 s., 113 OBR.), z ktorých na ilustráciu uvedieme aspoň zopár vo voľnom pretlmočení: *Rozkoš*, *Útecha*, *Radosť*, *Pobulanka*, *Zábava*, *Bratstvo*, *Vitaj!*, *Pod' ďalej!*, *Pusti perie!*, *Posledný groš*, *Vydrigroš*, *Útrata*, *Zabi čas*, *Vlčia jama*, *Peklo*, *Pekielce*, *Sodoma* a pod.

Na záver treba súhlasiť s názormi našich popredných odborníkov, venujúcich sa z rozmanitých hľadísk nášmu národnému pohostinstvu (napr. M. Markuš), že ešte zachované staviská voziarní, furmanských krčiem a prícestných hostincov mali by sa náležite upravené využiť ako svedectvá tradičného pohostinstva u nás na podobné, hospodársky výnosné zariadenia, ako sa o to usilujú aj naši susedia a ostatné národy.

Ľudové pomenovania našich minerálnych vôd

(1983, 28/10)

Imponujúce je konštatovanie, že na Slovensku niet pohoria, kotliny a nížiny, kde by sa nevyskytoval niektorý druh minerálnych prameňov – čiže naša krajina je neobyčajne bohatá na minerálne a termálne vody. Doteraz je známych vyše tisíc miest s minerálnymi prameňmi, z ktorých sa registruje asi tisíc dvesto. Pritom sú reálne možnosti objavu nových prameňov vari na hociktorom mieste. Menej už uspokojuje skutočnosť, že toto minerálne vodné bohatstvo sa dostatočne nevyužíva, zanedbáva, ba stráca. (SLOVENSKO II. PRÍRODA. OBZOR 1972, s. 342 – 360; ENCYKLOPÉDIA SLOVENSKA III. VEDA 1979, s. 590).

Tu sa však venuje pozornosť ľudovým pomenovaniam rozličných druhov minerálnych vôd podľa nárečových úzov, na území ktorých sa vyskytujú pramene minerálok a teplíc. V dotazníku NÁPOJE A ICH KONZUMOVANIE 1974 (nárečové oddelenie Jazykovedného ústavu Ľ. Štúra SAV) sa názvom pitných a minerálnych vôd venuje osem bodov (1 – 8), na ktoré sa z celého nášho jazykového územia získalo značné množstvo nárečového materiálu, použitého aj v tomto príspevku.

Obyčajná pitná voda okrem výskytu v intravilánových kopaných studniach (*studničná voda*) vyskytovala sa štedro i v chotárných prameňoch (*prameňová*, *pramenistá voda*), ktoré sa na rozličných miestach označovali rozmanito (*zriedlo*, *prameň*, *studienka*, *studienočka*, *stok*, *stocok*, *vivierka*, *kadlbek* atď.). Mnohé z týchto prírodných vôd boli obyčajné minerálky alebo teplice. Informácie z terénu sa o nich často zmieňujú už len v minulom čase – boli. Ich niekdajší význam

– slúžili na občerstvenie v chotároch pracujúcemu ľudu, cudzím pocestným, chotárnej faune atď. – a teda i primeraná opatera, keď sa o ne starala obec, sami občania, miestni pastieri, hájníci a i., stratili aktuálnosť rozličnými úpravami chotárov, reorganizáciami poľnohospodárskej výroby, slovom – zmenil sa vzťah ľudí k nim, často na vlastnú škodu. Mnohé pramenisté vody okrem funkcie občerstvenia *robili dobre na žalúdok, na oči*, v jarnom zvykosloví zaručovali dievčencom a ženám po umytí sa v nich krásu na celý rok atď.

Čerstvosť a chlad pramenistej vody jej užívatelia zvyčajne charakterizovali známymi hodnotiacimi prirovnaniami, že bola *taká studená jako ľat, as sa s nej iskrilo* (západné Slovensko) alebo že *daktorá voda zo studňički bola taká studená ako ľät, až zubi kálala* (Veličná), iná voda *vivieraja spot kameňa, taki kyokodž išou – z hej nepohutneće tri razi, taká boya studěna* (Terchová) a pod. Chválu na dobrú studničnú a pramenistú vodu vyslovujú údaje, ako *odjagživa bola najlepšia stuňničná voda alebo voda s čistého prameňa* (Brodzany). Starostlivosť o chotárne studienky vyplýva z informácie, že *voda bivala u náz veždi dobrá, najme ve horách, tedi sa ľudzia aj o ňu starali: povichraňovali šetki studzianki, fšadze porobili žliapki, žliapčeki a válovi* (Papradno). Starý Turčan očistom pripomína, že *zo studňički sa voda pije po ležiacki na bruchu alebo z dlaňi* (Slovenské Pravno).

V ľudovej frazeológii a v rozličných povrávkach sa vyskytujú zmienky o pitnej vode ladené poučne i žartovne. Známa je sentencia: *Kto chce dlho žiť, má len vodu piť* (dobrú). O tejto pravde ťažko pochybovať, ak sa motá aj po vinohradníckych oblastiach: *Gdo sce dúho žit, mostí vodu pit* (Rača), leda by v nej nebolo dopovedané – *ve víne*. V Gemeri zasa *od dobrej vodi žalúdog vistrúha*. V službách dobrého spolunažívania je šarišská múdrosť, že *voda hrih ňerobi – ale palěnka* (Závadka). Na Považí miestami síce veľmi chvália svoju pramenistú vodu, ale potmehúdsky nazabudnú dodať, že *ze šetkej vodi najlepšie je pálené* (Papradno).

Minerálne vody sa teda u nás vyskytujú takmer všade, najznámejšie sú uhličité a sírne vody, a to studené i teplé. Charakterizuje ich množstvo alebo druh rozpustených pevných látok, plynov (najmä oxid uhličitý) a teplota. Zrážková, atmosferická voda preniká horninami (najmä vápencami, dolomitmi atď.) a pôsobením hydrostatického pretlaku podzemnej vody dostáva sa cez zlomy zemskej kôry na povrch vo forme minerálnych a termálnych vôd (SLOVENSKO II. 1972). Mnohé z nich majú liečivé účinky. Pravda, minerálne vody studené i *teplíce* obsahujú zväčša viacero druhov minerálií, ich vlastnosti a zloženia bývajú pestré, ale názov ovplyvňuje zvyčajne najvýraznejšia vlastnosť.

Z uhličitých vôd sa často vyskytujú kyselky, vyvierajú od Malých Karpát až po okraje Zemplína. V nárečiach sa označujú dvojslovnými názvami *kislá voda – kisejá voda* (Rača), v trenčianskych dialektoch *kiselá voda* a *kislá voda* od horného Považia, Kysúc (*kisua voda*) po celom strednom Slovensku. Popri tomto názve ako synonymá sú známe aj jednoslovné výrazy *kiselka*, v Honte *kislička*.

Konkrétnejšie údaje z terénu sa zmienujú o lokalitách (vše i menej známych) výskytu a vlastnostiach kyseliek. Napr. že *v Nosicáh je taká ohromná kislá voda, kiselka na žalúdek* (Pruské). Oblúbenosť kyseliek vyjadrujú aj výpovede: *Kislé vodi naši ľudzia pijavali, kedz boli na kopaňi Iptove alebo kec sa rúbal Maňín a f sobotu veždi doňesli plné flaše kislej vodi* (Papradno). Alebo *jako sa idze do Slacín, tam je Brdáčková studňanka, to je kislá voda, chojeli po nu fkrčáhoch; pri Slacínách je kiselka taká trpká* (Beluša). Ako sa odkladala kyselka dozvedáme sa z Liptova, kde chodili *do Potúrňe na kislú vodu, nabralo sa do krpki a v gángu vidržala dobrá aj tíždeň* (Okoličné).

Zo základu *štáv-* sú odvodené juhoslovenské názvy *ščavica, čevica* (Semerovo), gemerské *štavica, štávicä*, herliansku minerálku nazývajú dookola *ščevica* a v Šariši sa uplatňuje základný tvar *ščava*. V trenčianskych nárečiach sa miestami o silnej kyselke, *kislej vode* vraví, že *je kislá jak ščiv* (Pruské).

Uhličitú minerálku kyselku znamená i termín *medokíš* (i *kiška* je kyslá) – v trenčianskych nárečiach miestami *medokíš* (m.), *mädokíš* (m.) v Turci, Liptove (i *madokíš* – Černová), v po-

hronských dialektoch; v Novohrade *mädokíš* (ž.) a v názve kombinovanej kyselky ako *vajcova mädokíš* (Ábelová).

O medokýšoch v Liptove, kde *je toho hodne* (Konská), je aj informácia, ako *v Bešeňovej bou tuhí mädokíš, keď nabrau do fläše, aj ten špund vitrhoj* (Lúčky). Z Novohradu sa dozvedáme, že *na Madački je mädokíš, taká slabá mädokíš, keď je zamračenuo, málo ju poznad' od ostatnej vode; ke_ca grgře, čuti takú vajcovú chuť* (Ábelová).

Východoslovenské a sčasti gemerské kyslé vody majú typické názvy podľa úzu miestnych nárečí odvodené zo slova *kvasni* (kyslý). Z viacslavných pomenovaní sú známe *kvasná voda* (Gemery), *kvasna voda* (spišské a sotácke nárečia) i v rozšírenej odvodenej forme *kus pokvasna voda* (trochu kyslá – Batizovce), na Spiši, v Šariši, Above i v Zemplíne prevažne *kvašna, kvašna voda*. Používajú sa pritom synonymné jednoslovné výrazy *kvašnica* (Spišský Štvrtok), *kvašica* (Močidlany) a *kvašňina* (Jabloň).

Bohatý výskyt kyseliek – kvasných vôd potvrdzujú aj terénne údaje, napr. ako *v Lipofcu f Šarišu jezd veľmi mocna kvašna voda salvatorka a na Šivej bradze jes tieš kvašna voda, ale to je vajcofka, f Slatviňe jes tieš kvašna voda* (Polanovce), a teda *ľudze piľi i kvašnicu; najlepša bula f Kišofci, tam buli tri studzinki a f každej inakša kvašnica: Jedna bula uhličita voda stolna a pitna, v druhej bula železito-uhličita, f trecej voda siričito-uhličita* – toto je už odborná informácia v nárečovom pretlmočení. V južnom Zemplíne majú *taku pokvaskovitu vodu u Kužmicoch* (Brezina).

Kvasná voda si našla miesto aj vo východoslovenskej ľudovej frazeológii, niektoré povrávky a sentencie priam propagujú zásady zdravej životosprávy. Dozvedáme sa v nich, že *ot kvašnej vodi ňebudžeš kašlic* (Zlatá Baňa), *s kvašnej vodi natchu ňedostaňeš* (Uzovské Pekľany), *ot kvašnej vodi še dobre odrihuje* (Ľutina), *za dobrim obedom pohar kvašnej vodi* (Babie), *kvašna voda zadarmo* (Ľutina), *piľ kvašnu vodu, ta še dožil sto roki* (Babie). Uštipačne je zasa ladená povrávka *vareľi kvašnu vodu* (Závadka) – mali slabý obed.

Do skupiny uhličitých minerálok kyseliek patria aj vody *slatiny*. So slovom slatina sa stretáme i v miestnych a chotárnych názvoch. Vody slatiny sa taktiež viažu s inými minerálami, vyskytujú sa na Považí, okolí Prievidze, v Turci a inde. O turčianskych prameňoch slatiny nás informujú napr. údaje, že *slatina je na Dubovom, Zorkoucách, tá je taká lahodná – ale bolo! Slatina je, aj ako sa do Michala ide, tá bola dos_kislá* (Háj). Zasa *slatina na Budiši je zelezitá, tá kochľuje ako polieuka, keď vre* alebo *f Källämenovej je slapšia slatina, to je taká kislá voda, dobrá, trávi od ňe_jak šlak; chlapci do nej aj skočili a potom očerveňeli, to zezezo ich tak poprplalo* (Slovenské Pravno).

Ku kyselkám možno vari zaradiť vodu *borkuto* zo šarišských prameňov: *Blisko pri valale bulo žredlo borkutu, stamac še brala voda na pice* (Lemešany).

Bohatá na oxid uhličitý je *zoborská voda, zoborka*, vraj ako *sóda*.

Vyskytuje sa voda *sultanka* (Veľký Šariš), *bukovinka* (Hliník nad Hronom) a viaceré iné.

Iným druhom minerálnych vôd, často teplíc, ktoré sa u nás bohato vyskytujú, sú sírnaté minerálne vody, známe aj ako vajcovky. Opäť sa s nimi a ich názvami stretávame od Záhoria priam po východnú hranicu. Ich pomenovanie motivuje všeobecnejšie vnímaný zápach (*smrad*) alebo charakteristický pach skazených vajec, *záprdkov* a síry. Vajcovky obsahujú zväčša aj iné rozpustené tuhé látky a plyny, ale sírnaté látky svojimi vlastnosťami prerážajú ostatné.

Na pomenovanie sírnatých vôd sa používajú viacslavné názvy ako *smradľavá voda* (nárečovo *smradľavá voda* – Rača, *smrallavá, smradľavá voda* – Považie, *smradľavá voda* – západná časť stredoslovenských dialektov, *smärdľava voda* – Gemery), *smrdiaca voda* (na východe *smerdzaca, smerdzaca voda, šmerdzaca voda za vajcami*), *smrdatá voda* (Okoličné). Z jednoslovných pomenovaní odvodených z tohto základu sú známe *smradľavka* (*smradľavka, smradľauka, smradľafka* – horné Ponitrie, Turiec, Liptov, Spiš), ktorá *smrdí ako pokazenie vajcia* (Nitrica), *smrdľäuka* i *smrdľianka* (Gemery), *smerdžufka* (Plavnica).

Podľa charakteristického vajcového zápachu sa utvorili po celom našom jazykovom území dvojslovné názvy *vajcová, vajcova voda* (*šmerdzi jag zaportki* – Úbrež), alebo iba *vajcová*

(Pruské); jednoslovné verzie tvoria výrazy *vajcovka*, *vajcouka* (Orlové, Orava, Liptov, Lovinobaňa), vo východoslovenských nárečiach *vajcofka*, *vajcuška* (Stropkov), *vajčufka* (Plavnica). Miestami sa vyskytujú i pomenovania *žútková voda* (Dolná Súča) a *záprtková voda* (juhopoľské a trenčianske dialekty).

Stretávame sa aj s expresívnejšími názvami typu *prdlauka* (Sebechleby, Čelovce), *prdlacka* (Hliník nad Hronom) a *prdleňica* – v *Rúdňe* (Slatina, Slovenské Pravno).

Sírnaté zloženie tejto vody vyjadruje časť východoslovenských pomenovaní *švabľova voda* (Spišský Štvrtok), *švabľufka* (Šariš a severný Zemplín).

Do tejto skupiny patrí aj pukanská *špitálka*.

Údaje z terénu opäť dopĺňajú a konkretizujú miestny výskyt, vlastnosti a používanie vajcoviek: *Dobrá bola i smrdľatá voda z Jána, len si miseu človeg zapchať nos, abi nemisley, že pije záprtki; ale na želúdog bola dobrá, vitrovilo po nej aj klince* (Okoličné). Podobne sa dozvedáme o vode v Beluškých Slatinách, kde je *záprtková voda – neni na chut, je vajcová, ale liečivá, dobrá na žalúdek, dobre sa po nej trávi* (Beluša). Aj Pukančania si vychalujú svoju *špitálsku vodu, špitálku – tej sa mohou napíť, kelko kecu, nežatažela do žalútku; cudzin smrdela vima vajci, ale mi zme neciteľi, nám bola najlepší, noseli hu fkrčáhách hrkáčach*.

Iné názvy patria železitým vodám ako *železna voda* (Liptov, Šariš), *ardzava voda* (Šariš), *červenica* (Vyšná Slaná) a pod. Na Spiši v studni *Na Kalamanku* pramení voda, ktorá *ma chud za železom, za železom ma pach, to dobra voda, ket se dvakrad napije, je ždi lačni, tak strovi žaludek* (Markušovce).

Slané vody soľanky sú známe najmä na Záhorí, v Tekove, na Orave, v Gemeri a na východnom Slovensku s názvami *slaná voda*, *slanica* (Gemer). Napr. na Orave *na Polhore je slana voda, to boli kupele, keď nebolo soli, ľudia tam chodili na vodu a s tom vodom soli* (Zubrohľava). V južnom Zemplíne *u Silvašu maju slanu vodu, u Bisce na reumu* (Brezina).

V Šariši sa vyskytuje *horka voda* so slanou príchutou.

Vápená voda má pramene napr. v Liptove (Černová) a i.

Vyskytovali sa viaceré obyčajné či minerálne vody aj teplice, ktoré sa pokladali za liečivé. Zavše sa k niektorým viazali isté liečebné alebo náboženské tradície. Taká bola, či je napr. *voda ze svatej studne* v Marianke, v Kvačanoch vyvierá zo skaly chutná *posvečená voda* a pod. Zaujímavú liečebnú tradíciu spomína informácia z Hontu: *Hostečná studnička – e takuo tepluo žrielo. Chto prechoreu, to bolo prvo tajiti mu z gambáčom na vodu ta na teplice. Vravievale, že sa mu vraj hostec (zdureniny, príp. vyrážky na hlave pod vlasmi) pohoy, tode mau hlave bolas a oči mau zapálenej ako ruža. Hostečnou vodou zme sa retuvale aj strábile – to bola aj ot smedu aj na chorobu. Zdelaka chodile na ňu, nosile vo fláškách s košinou a ver sudmi z nej odnášale. Chto vodu nabrau, miseu tam bábu nahať s toho choreho, tam bole navešanej na tech krovíkoch pri studnički* (Čelovce).

Pri niektorých známejších minerálnych prameňoch alebo tepliciach vznikli v minulosti prírodné hostince. Nesprístupnili by sme lepšie toto naše vodné bohatstvo podobnými zariadeniami aj dnes?

Vína džbán

(1983, 28/12)

Víno – plod viniča a práce ľudských rúk – nadobudlo už pradávno pre svoje znamenité vlastnosti nemalý význam ako zdravý, chutný a obľúbený nápoj, rentabilný aj hospodársky, zohrávalo významnú úlohu pri kultúrnych obradoch a našlo náležité uplatnenie v umení vari všetkých odvetví. S vínkom sa stretávame v ľudovej slovesnosti, najmä vo vinohradníckom

folklóre, ba dostalo sa v podarúnkovej funkcii aj do vianočnej koledy a vinšov. Motív viniča a vína preniká celé, jednoduchosťou priam ľudové i honosné sakrálné umenie.

No kým sa víno zaperlí vo vianočnej ľudovej poézii, prekoná ako hrozňový mušt búrlivé kvasenie a z mútneho *burčiaku* viacerých chutí sa mení na kyselkastý, ešte nedávno obľúbený *rampáš*. Napokon v hlbokoj tme pretopí sa všetka cez leto nazhromaždená slnečná prelesť na čisté *mladé, nové víno*, ktorého chuti a účinkov sa nevedia dočkať nielen sami vinohradníci, ale ani ostatní vyznávači a ctitelia tohto znamenitého daru viniča, slnka a ľudského úsilia.

Ešte pred prvým snehom vo vinohradníckom svete každoročne očakávané nové „pesničky“ zhruba dozreli, svoje dostali kostolníci a kurátori, zberajúci kedysi pre kňaza, prípadne i rectora starodávne dávky *zuosip, kobilini, zlievki* (Lišov) a pod. Na svoje došli aj rozmanití *kveštári*, akých sa v tom období vyrojilo strašne veľa. Naostatok prešiel (dobré i horšie) úradný *popis vína*, keď *chodzili financí* a pri tej príležitosti neraz bývali *nacingani jak financ*. Táto *fizeruvačka* miestami (napr. v Tekove) vyvolávala vzrušenie s reálnou nádejou, že *na tú fizeruvačku si vitňeme – to je deň mužou!* (Pečenice)

Potom sa ešte raz víno pokoštovalo aj v poskrývaných a financami neobjavených sudoch, sudy náležite *podolievali*, okrem toho na *dolievku* a v permanencii, a riadne *zašpuntovali*. Z plných sudov (*sud, súdok, bečka, bečárka, bečica, bočka, bačka; hordov, antalok*) pri poklepaní sa zhlboka ako z bane so vzácnou rudou *ohlásilo biele či zlatuo víno, žouti víno*. Podobne sa ozvalo *červené víno*, miestami (okolie Nitry, Tekov, Hont, Zemplín) *čierne víno (čírné, černé, čiérne, čierno víno; čarne, čarni vino)*, príp. *tmavé víno* (východoslovensky *cmave, cmavi vino*). Bohatšiu škálu pomenovaní má bledechčervené, ružové víno *šiler* z muštu zmiešaných bielych i tmavých sort hrozna alebo z tmavého bez nakvášania (*šiler, šilér, šiller, šilad* – Krupina, *šilerové, šileristuo, peržavé, liškavé, rigavé, riškavé, rišavé víno, rišák, fako* – Sebechleby, *ružovuo víno, ružovi vino* atď.). A kde dorábali čierne víno, tam *šiler* zvyčajne menovali *červené, červenuo víno, červení vino* ako dolu v Juhoslávii.

Prvý hrejivý glg uštedruje víno očiam svojou farbou, keď ho nedočakavý vinohradník ťahá z tmy suda do skleneného *hevera*, nepriesvitná *tekvička* napína oko až do chvíle perlivého vívania vo fľaši, džbánu a v pohárikoch. Ostatné vlastnosti vína konštatujú iné zmysly a orgány. A tak sa zisťuje, že je víno značne alkoholické – *silné, mocné, pevné, tuhé, ostré* alebo *ťažké, husté*, akému niekde dali aj expresívne názvy ako *treščák* (Modra), *zabiják* (Hont), *kruté víno* (Kuchyňa) a pod. Vínu s menším, nenáležitým obsahom alkoholu sa ujde ohodnotenie, že je *slabé, slabotázš* (Šintava), *slabšie, riedke, prázdne, vodička*.

Najviacej pochvaly si vyslúži víno, ktoré je *chutné, smačné, pitné, lahodné, mäkké, mäkšie, hladké*, príp. *ľahké*, lebo také víno je dobré, čo poteší všetky zmysly – *voľu napraví, dá rozum aj zdraví*.

Podľa názorov starých vinohradníkov má byť biele víno kyselkavé, kyselkasté a červené trpkasté. No z väčšieho množstva kyselín v hrozne býva víno kyslé (*kiselé, kislé, kisluo; kvašne, kvašne, kvašni*). Pri husacine, údeninách a po gulášoch možno ho tolerovať ako *kislejšie, kiselkasté, kislsté, kiselkavé*, po vinársky *tvrdé, tvrdšie víno*, príp. *ostré víno*, obhajované aj rýmovačkou: *Čo je aj kiselé, ale je veselé!* (Sebechleby). Napokon sami vinohradníci na južnom strednom Slovensku keď na Urbana (24. mája) prinášajú do viníc k soche svojho patróna *obetini* (prvé jarné kvety), prosia skromne: *Svätí Urbančok, keď aj kisluo, nag len vela!*

Kyslý mušt sa dlho všeobecnejšie nedosládzal, a teda z muštu nedozretého alebo neskorého hrozna i väčšiny hybridov vykvasilo zavše až husiu kožu vyvolávajúce kyslé víno, ktoré bývalo terčom žartov a posmeškov (ale aj tak sa vypilo). Ušlo sa mu nemálo expresívnych pomenovaní ako *octár, octák, octovina, octovica, kisláč, kiselica, zelovica* na východe *kvašna juška, kapuscana juška, rosul*, inde ešte *štekár* (Lovčice, Brestovany), *retazové víno* (Modra), novšie *taljan* (*taliján pije taliján* – Záhorie) a pod. Posmeškársku popularitu získalo najmä „kolektívne“ pomenovanie *trojchlapák, trojchlapové, trojchlapské víno*, úsporne povedané *trojka* (Kozárovce). Miestami sa s takýmto vínom popasovalo aj viacej chlapov, ako svedčia výrazy *sedemchlapové* (Sebechleby), ba jestvuje *desatchlapové a dvanástchlapové víno* (napr. Ružindol). Vy-

skytuje sa i víno *trojplečníak* (Podlužany). Do tejto skupiny expresív patria prezývky *orechové* (Rača), *zvonové* (*ket ho vipije, hnet mu zvoná* – Záhorie), podobne *kvičiak* na južnom Slovensku, aj *čajkovskuo ňeslíchauuo, duňihlav, blázen* (Skalica), *dzivák* (Bernolákovo), *dzivi víno* (Kaluža) atď., od kyslosti ktorého sa *nožíg otvára* vo vrecku (Pukanec), *aš poza ucha šcipe* (Priekopa) alebo po poliatí ním *orechi padajú bes otúkaňá* (Záhorie) a pod. V našom prípade však vôbec nerátame s takýmto nápojom, spomína sa to všetko iba pre úplnosť témy.

Do Vianoc sa už všetko vedelo o novom víne v *pivnici, komore, búde, hajlochu, lochu* či *chiške*, ku ktorým sneh začal zavievať cesty a chodníky, ale aj tak sa veselo po nich kráčalo s prázdnyimi nádobami a najmä potom naplno. A na veštiaku, *fogaši* a pod. vše *zaholengali* patričné nádoby. Na stôl sa víno kládlo v hlinených, kameninových a sklenených nádobách, väčšina z nich sa používala iba na víno. Kartotéka Slovníka slovenských nárečí a údaje z dotazníkov VINOHRADNÍCTVO, NÁPOJE A ICH KONZUMOVANIE (Jazykovedný ústav L. Štúra SAV) poskytujú popri inej lexike aj pomenovania týchto vinohradníckych nádob, motivované materiálom, formou, veľkosťou a inými zreteľmi.

Medzi najrozšírenejšie nádoby na víno patrili *džbán, džbánok* (nárečovo *žbán, žbánek; džbán, džbánok; džban, džbanok*) zo všetkých troch materiálov. Džbánkari nemalé množstvo svojich výrobkov – *malované džbánki* – vypúšťali z rúk s patinou umeleckého výtvoru a aj s vinohradníckymi motívmi. Najmä pukanskí majstri (sami často vinohradníci) si na svojom diele vyprobovali aj veršovnícky dôvtip, napr. *Daj, Boh, zdravia tomu pánu, kerý pije z tohto džbánu!; Takí človek dlho žije, čo sto rokov vínko pije!; Je to prauđa odveká, že víno uzdravuje človeka.; Gdo kce zdravi biť, musí s nama piť!; Dosť už bolo roboti, nalej si z tej dobroti!; Vínečko nie voda, piť ho je sloboda!* a pod.

Krčáh, krčiaztek sa zväčša používal v južných stredoslovenských a východoslovenských oblastiach, miestami ho charakterizujú ako nádobu so širším vrchom a bez pyšteka. Hlinený bol aj záhorský *krčák*. Tieto nádoby z kameniny sa v jednotlivých nárečiach označujú výrazmi *kamennák, kämenák, kamenník, kamennáčik*. Známe sú dvojholbový džbán *pinták* a *štvták* (Tesáre). *Piskáče* na juhozápadnom a južnom stredoslovenskom území, tam i *gambáče*, mali názov podľa vysunutého *pisku, gambi* na hornom okraji hrdla. Výraz *čepák* označoval zväčša džbánok s cicíkom na dutom uchu, okrem vody sa v ňom nosilo víno do vinice. Tomuto pomenovaniu je blízky tvar *črpák* (Slepčany, Bučany). Typické východoslovenské názvy džbánov sú *kančov* vše s pyštekom a s cicíkom *koršov* či *koršovik*.

Starodávna a vzhľadná sklená, asi dvojholbová nádoba *vereždúr* (okolie Trnavy), ináč i *retazová flaša* (Ružindol), mala ucho, pyštek na rozšírenom krátkom hrdle a na celej vlastnej ploche ozdoby formy retazových ohnív. Pre juhozápadoslovenské vinohradnícke domácnosti bývala typická *vínová stolová flaša* s dlhším, navrchu rozšíreným hrdlom. Známe boli *pintové flašky, butelá* (Brodzany, Jablňovce), *holba* (Svätý Jur, Podhájska), *cilindrovka* na biele víno (Nitrica), *sklenica* (Sila, Súľov), *sklínka* (južný Zemplín) a pod. Hlinené *lovíchi, lovíški* (Bernolákovo), *kozáki* (Pata), *harčoki* (Novosad) sa používali aj na iné nápoje.

Zo spomínaných nádob sa vínom naplňali menšie všeobecne známe *poháriki, poháre, pohárčeki* (*pohárki módu nestraca* – Brestovany) rozličnej veľkosti, podľa toho aj nazývané *verdunk, žajdlík, holba, decák, decar, dvojdecák* a ináč. Kde-tu nalievali do nádobiek z kameniny, ako bol *kamenáček čabanka* (Vinosady). V juhoslovenských *lochoch* a *chiškách* mávali vincúri poruke *dúčeľe* (Čajkov) z drobnejšej vinohradníckej tekvičky. Drevené poháre sa uvádzajú zo Zobora, Žemberoviec atď. Kedysi na svadbách pili svadobčania z holbových i väčších džbánov, ktoré si po odpití podávali z ruky do ruky. Ak nieto z plnej flaše ap. do čoho nalievať, upijajú si prítomní priamo z nej (utrie po sebe okraj dlaňou), čomu sa vraví *piť na svedomia* (Pukanec) – akože „maj svedomie a nechaj aj mne glg vína“. Keď nebolo treba zachovávať vinohradnícky rang, pítalo sa i z hrnčekov a šalok, vraj *čo sa budeme pohárčekuvať, nalejme si do hrnčekov* (Varov Šúr).

K štedrej večeri priniesli z pivnice, komory hrozno odložené na štedrovečerný stôl, jablká a iné ovocie i tradíciou vyžadované dary prírody. Pravdaže, nachystalo sa toho najlepšieho vína do džbánov, kde sa perlilo a cez sklo pýšilo peknou súvislou *retiazkou* (*retas, retiaska,*

venček, prsteň, karika, ringla, granátka, karlički, goralki, perli atď), lebo *to je dobré a spravollivé víno, keré má peknú retásku* (Šintava). Vo vianočnom vínši sa vo vinohradníckych domácnostiach zaželalo *hojnosť vína, hojnosť chleba, zdraví, šťascí, svaté boské požehnáni a svati pokoj* (Rača). Po štedrej a tradične nachystanej večeri prišiel čas i na vianočné piesne či koledy. V jednej z nich sa nôtilo:

*Chvalabohu, dobre s nami,
narodzil sa medzi nami
slávni pán!
Čo mu dáme – niž nemáme,
ale mi mu prichistáme
vína žbán.*

(okolie Trnavy)

Podľa tradovanej slovesnosti sa cez vianočnú polnoc, keď uderila dvanásť hodina a pastier ju odtrúbil i odspieval, menila v studniach voda na víno. Kto zbožne varuje doma a zhrieva na pekáči *jaternice, jalitá* či *žobrácku kašu* pre domajších, čo prídu z utierne, tomu sa vraj môže prihodiť, ak pôjde v tom čase po vodu pod šírým nebom, že prinesie dnu v putienke víno – ale iba jeden jediný raz!

Na sviatok apoštola a evanjelistu Jána, ktorý patril k patrónom vinohradníkov – podľa legendy neuškodilo mu otrávené víno – vari na celom vinohradníckom Slovensku sa ráno od-bavovalo v kostole *svätenie vína (sviečení, svacení, sveštenie, svetěnía vína, šveceňe vína, posvácaní, posvácka, požehnaňe vína)*, keď v najkrajších maľovaných džbánkoch a ozdobných fľašiach nosili najmä vinohradnícky *to najlepšie víno* (Dolné Orešany) do chrámov *svätitiť (svacit, posvícat, posvacit, posvätiť, posvecic)* víno, čomu sa vpravde aj *požehnáni svätého Jána*. Niekde na tento úkon prinášali aj jablká (Lukáčovce) a iné ovocie. Svätené víno – miestami *svatojánske*, ba i *láskavuo víno* (Podlužany) či *láska svätého Jána* (Lukáčovce) – doma koštovali s pripomienkou: *Pime alebo pijeme lásku svätého Jána*. Chlapi takúto prizbožnú náladu eliminovali konštatovaním, že *Ščefan sa vimiéna Jánovi a Ján Ščefanovi* alebo že *Ščefan ešte nevitriézvev a už Ján pije* (napr. Bučany). Z jánskeho vína sa odložila časť ako liek na choré hrdlá, trošku sa z neho kvaplo do každého plného suda, aby sa v nich uchovalo víno bez škody, niektorí vinohradníci zašli ním posvätiť s ochranným zámerom aj svoje vinice.

Ani medzi sviatkami – v Čachticiach a v Brezovej vravia *medzi roki* – džbánky neodpočívajú, možno vtedy utrpeli najviac maľovky na nich, lebo už nadchádzali stáčky vína z kvasníc. A na Starý i Nový rok zasa treba naplniť džbány, aby sa mohlo všetko náležite osláviť, príp. tak po vinohradnícky zavinšovať: *Abi sa vám zarodilo štirmi strani – hora vínem, pole žitkem, dvúr dobitkem, izba dobrím zdravím a stálím požehnáni!* (Rača).

Fašiangové vinaria

(1984, 29/1)

Pri téme fašiangy u nás nechýbajú úsmevy a zbiehajú sa slinky vyvolávané spomienkami na šikovné ruky a žičlivé srdcia našich gazdín, zvyčajne dobrých kuchárov. Z ich gastronomických dielní vychádzali neodmysliteľne chutné, z kysnutého cesta vysmažené či vypražené guľaté *šiški* (v nárečiach i *pampúchi, pampúški* či *pankúški, kreple, krapne, herovce* atď.), s lekárovou plnkou ako *duše* (*dušové šiški, zapravené šiški, koblihi, lekárové pampúchi, plnené pampúški, kreple z lekárom*) alebo formované na *roški* (na juhozápadoslovenskom území *paprče, paprčki, pazúriki, drapki, roháce, roháčiki* a pod.). Kuchárske umenie si vyžadujú i starobylej-

šie ploché a jemné chrumkavé *fánki* z nekysnutého cesta, na Záhorí nazývané *boží miuosci*, miestami na juhozápade žartovne aj *trieski*, pre ktoré majú na východe výraz *čeregi* a štasti, ako aj v stredoslovenských nárečiach ich označenia variujú s pomenovaniami šišíek (por. ZÁ-PUSTNÉ FAŠIANGOVÉ JEDLÁ A ICH NÁZVY, VAZ 24, 1979, s. 72, 94). A gazdiné chválime aj za nachystané mnohoraké, dnes clivé chute priam provokujúce mäsité jedlá. K tomuto „zapúšťaniu“ sa celkom prirodzene ráta plný džbán, krčah alebo stolová fľaša vína často bez dobrého slova o tých, čo sa oň a teda aj o dobrú fašiangovú náladu nemalo pričinili. Nuž dobrého zdravia vám i vďaka, vinohradníci – *vincúri*, *viničiari* a *vinclieri*, za dobré a *pohostinné* (Jablonovce) vínko!

Pravda, komu negramblaveli prsty pri skorej rezačke či strihačke viniča, kto sa riadne nevyzohýbal pri *postnici*, hlbokkej jarnej kopačke vinice, nenavláčil sa na chrbte putníc *špricovki* a nenazvrtal v *zelených robotách* – ten preglga iba opojný nápoj bez milosti poznania podstaty tohto najopojnejšieho tajú života a virtuózne ciachovanej potechy človeka!

Ako zimu prináša Martin na bielom koni (miestami preto nazývajú belkov *marcinom*), tak sa fašiangy začínajú už vianočným sviatkom Štefana mučeníka a ešte oficiálnejšie Jána apoš-tola, keď sa na celom našom vinohradníckom území svätí v chrámoch víno na fašiangové dni i pôst a potom znovu na ostatný čas vedno s *baránkom* či *paskou*, miestami aj na hody (napr. v Šintave). No našim slovienskym predkom začínal už mušť kysnúť s požehnaním, aby bolo z neho víno „vždy chutným nápojom pre pijúcich, žeby jeho požívaním bez akejkoľvek diablovej ľsti slávilí Darcu každého dobrého daru“ (E. PAULINY: SLOVESNOSŤ A KULTÚRNY JAZYK VEEKEJ MORAVY, SVKL 1964, s. 116). Nuž ťažko i pomyslieť, aby toľko ráz prežehnaný a po-žehnaný nápoj nemal svoje čaro a nebol dobrotou, čo rezonuje ako tóny veselej dychovky aj vo vajnorskom prípitku: *Do pije na zdraví – dobre spraví!*

Najmä v čase temno duniacich sudov robota vonku nenaháňa a vinohradníci mali viacej chvíľ na utužovanie priateľstva pri koštovkách svojich vín. Chutné je aj výbrus končiace víno na kvasniciach (i na *kvasnách*, na *matke*), ale až stočené ukázalo svoju pravú tvár – kvality aj kazy ako načatý chlieb.

Za znesiteľnej chvíle či príjemného počasia zamrveli sa koštovníkmi cesty a chodníky do bližších *búd*, *pivníc*, *hajlochov*, *lochov*, *chižiek* atď. No v zime ako naholo – istota je istota, najpríjemnejšie a najbezpečnejšie sa besedovalo, popíjalo a zajedalo vo vykúrenej izbe doma. Najprv sa však spoločne odbavila „vizitácia“ miesta pokladu – *pivnica/pivníc* či už sklepená alebo kopaná – *pláž* pri hajlochu alebo pri dome (zaniknuté už na okolí Hlohovca), na Záho-ri *sklep*, so šikovne zaonačenými tajnými *skrišami* (Suchá nad Parnou), *skovánkami* (Dolné Orešany, Čajkov), *pivnickami*, *viklenkami* a pod. aj *vínové komori*, aby sa im hostiteľ preuká-zal, ako gazduje a koľkým vínom ešte vládne.

Hrdosť a chválu (vše i smädivú závišť) vzbudzoval čím dlhší *šor*, rad plných sudov, čo sa zisťovalo nielen okom, ale aj poklopkávaním na dná zakajlovaných sudov na kantnároch. Takáto rúhavá všetečnosť búrieva vincúrov až do hĺbky života, no v tomto prípade pohostin-nosť nedovoľovala zakázať takúto *nešpidrnosť* a zároveň privolávanie nešťastia mála. A keďže i sudy majú svoje osudy (vlastne ich obsah), úhorom ležiace *okovniki*, *dvojki*, *trojki* atď. prišlo zavše v tvrdzi naplniť vodou – nech si klopecú, vincúra nemôže postihnúť už nič horšie. A že vínko dáva okrem zdravia i rozum – sebe podobných huncútov neokabátiš. Hlavné je však, keď aspoň v jednej *dušičke* (Dvorníky) ostala nefalšovaná duša a bude čo koštovať či dokoštú-vať. No zvyčajne bolo z čoho a rozšafný gazda ponúkol na koštovku zo všetkých sudov (veď sa dolejú) a hneď pred očami všetkých vytiahol alebo načapoval (ak mal sud *na čepe*, *točke*, *hendli*, *pipni*, *pipe* a pod.) aspoň na počiatočnú slinu.

Do priateľstva patrilo obyčajne i popredný vinohradník *perek* – obcou či občanmi zvolená vrchnosť (čestná funkcia!) nad vinohradmi predovšetkým za zretia hrozna, od zavretia hory až do konca obračiek vari na celom juhozápadnom vinohradníckom území okrem Záhoria. Prišiel aj so znakom svojej hodnosti – *pereckou motičkou* (napr. Rača) alebo inakším *fokošom* a prípadne v sprievode *zelených hájnikov* (malokarpatská oblasť), pomocníkov a druhov pri

hájení viníc. Ak sa posedenia odbavovali v čase *posledného fašiangu* v atmosfére vyčíňania tradičných *maškár a bakusov* (Dechtice, Prievidza), priniesli si viničné orgány aj svoje špeciálne náradie – *vinohradnícke piščali* (Karlova Ves), *piščelki* (Dolné Orešany), *ulikáče* (Rača, Vajnory), *tulikáče* (Vajnory), *kuvikáče* (Vinosady) a pod. z kravských rohov s piskormi, aby k nálade a podfarbeniu varovčických príbehov prípadne prispeli typickým pre nich *titíkaním, tutúkaním, tulúkaním, ulíkaním, kuvíkaním*.

A táto *sédria* sprvu na holý jazyk ako kupci vína *fajšnmekeri* (Zobor), potom pri nejakom zakáľáčkovom zájedku hodnotila, *šacovala* gazdovo víno, ktoré striaslo trému na vincúra. Inokedy cez rok vo vinohradných *hajlochoch a chiškách* ako zájedok na tvrdsie víno stáčievali orechy z prilahlých sádkov.

Pri koštovke a *šacovaní* sa pospomínalo o víne, vinohradoch aj ich strážení kadečo, spomienky hodné i nehodné vari až od Noema. Pravdaže, *medzi rečú* a popíjaním nemohli chýbať náležitú prípitky, aby sa víno a gazda nebodaj neurazili. Stretáme sa s niekoľkými typmi prípitkov – vyskytujú sa stručné, také akurátne a rozvážne so stavovskou patinou, prípitky sentimentálne s vtípnym jadrom, žartovné stručné i rozvravené a rýmované, pričom ich všetky možno sortovať na všedné a príležitostné, sviatočné.

Naši návštevníci aspoň spočiatku (huncúti!) odpíjajú z prvého typu: Štrngnime si!, Na zdravie!, Na zdravíčko!, Na dobré zdravie!, Nech nám slúži na (dobré) zdravie!, Na dobré zdravie, aby nám slúžilo!, Na dobrý úžitok!, Daj, Bože, zdravia!, Aby nám dal Pán Boh dlhé zdravie!, Na šťastie a zdravie!, Živ nás, Bože!, Pán Boh nás požeňnaj! atď. So stavovskou vinohradníckou príchutou možno vari šacovať prípitky: Na dobré zdravie, nech nám Pán Boh požeňná!, Nech Pán Boh požeňná a od škody zachráni!, *Nech Pán Boh požeňná, abi bolo na rog vác!* (Tesáre), *Dal bi Pan Boh, žebi na ješeň išče ras teľo vina bulo!* (Cejkov) a podobné. V tomto type prípitkov akoby sa naozaj zaháňala „akákoľvek diabľova lešť“.

Sentenciám s nádychom vtípu sa približujú napr. prípitky: *Dve-tri deci móšte šeci!* (Pezi-nok), *Niž netrvá naveki, ani víno sude!* (Šenkvice), *Gdo víno pija, choroby zabija!* (Pukanec), *Dobri vino mozgi nešáleje!* (Úbrež), aj veršovačka:

*Pije riba, pije rak,
pil už Noe starí,
robmeže aj mi len tak,
chváľme božé dari!*

(Modra)

Za žartovné vinohradnícke možno pokladať prípitky: *Abi kisko!* (Hontianske Tesáre), *Pripime ho!* (Veľké Zálužie), *Bi ti viňica zaškrela!* (za také kyslé – Pukanec), *Čo je aj kiselé, ale je veselé!*, *Gdo ke víno lokat, musí viňicu kopat!* (Sebechleby), *Dobruo víno silu dáva i k pesnič-kám dopomáha!* (Pukanec). A veľa takýchto aj inakších prípitkov sa rozletelo pod viechy, do vinární a všade tam, kde sa do pohárikov nalieva z úrody viníc aj pivníc.

Víno je vraj *dobrá živnozď najma pre chlapóf*, ale ak nemal vinohradník z iného príjem, bolo mu zdrojom obživy – chlebom aj vreckovým. A predávalo sa teda *pod ruku* alebo *nadrobno* potajomky najmä cez rozbláznené fašiangy. Miestami takejto praxi prischlo označenie *hrncováňí*, čo znamenalo *hrncovať, vihrncovať* – víno sa odnášalo v hrncoch ako mlieko (Rača). Na južnom strednom Slovensku zasa *butéľuvali, butéľovali* vo viničných *lochoch a chiškách*. Víno sa vraj predávalo *šelijako*: *Ke com mohól predad aj flašku, aj to bolo dobre, u som mál na voláké decko* (Suchá nad Parnou).

Vinohradníckym krajom už v dávnejšej minulosti šírili dobrý chýr typické pre ne súkromné (sezónne i stále) výčapy vína – *viechi* (*vicha, vícha, viécha*; v Krupine *viechi, bombaje, pombaje*). Každý vinohradník mohol mať viechu, *šenkovať* svoje víno dva týždne doma v byte alebo vo vinohradníckom priestore. Kde sa otvorila *viecha, víchár* na žtďku *húlu, holku* vyvesil *vienec* (napr. Rača) z viniča, príp. z čečiny s červenou alebo bielou stužkou podľa toho, aké víno mal *na čepe*. Inde zase vyvesili *čečinu*, keď šenkovali staré víno, ak merali mladé, nové

víno, vystrčila sa *kapusta*, hlávka kapusty (Pezinok a okolie). Stávalo sa, že na jednej ulici neraz *aj dvá naraz vistrčili víchu*. Vo vinohradníckych obciach napr. v malokarpatskej oblasti bývala v sezóne viecha súčasne aj na hornom aj na dolnom konci – aby nemali milovníci vína ďaleko na potúženie, ani potom domov.

Pod viechou patril medzi dôležité rekvizity výčapný stôl *šentíš* a na ňom prenosný spolkový inventár – *polica misník* na mierky, *míri* (1 – 5 dl), poháre, džbány, fľaše, čo všetko sa tiež označovalo výrazom *vícha* (Rača). Tento inventár čiže viechu po dvoch týždňoch prenášali niektorí ochotní hostia z viechy do viechy zvyčajne za litrík od končiaceho a začínajúceho viechara.

Prvé dúšky viechového vína podnecujú hodnotenie, lichotivé alebo menej lichotivé šacovanie, ak má tovar nejakú chybičku. Čoskoro pri rozprúdených rečiach nasledujú prípitky a napokon pesničky.

Z prípitkov, ktoré ešte ostali v nenačatom sude, ale už ho tiež *podbili*, často sa ozýval ten kombinatórny *Abi že nám dobre bolo* s rozličnými prídavkami. Podobne sa ohlášal kratší, príp. rozšírený príhovor k vínu: *Vojdži do života mého a ňeurop tam niďž zlého!* (Krupina), *Vendzi do života mého, nesprav tam niďž zlého, o zem ma neuhoc, šťastlivú cestu a noc!* (Modra a okolie). Po prosbe sa vše vyskytne aj výčitka: *Vínečko, dobré si pekne si, len prez Váh prevážané si!* (voda sa nabrala – Brestovany). Iný prípitok zachytený v tejto lokalite je žartovne podfarbený „trestným právom“: *Mi za teba dávame stréblo a zlatto a ti náz hádžeš, dze je najvaččé blato. Patrí sa to?! Marž do áreštu!* Kamaráti si pri štrnganí napr. želajú: *Ja žebi žil a ti žebi ňeumar!* (Novosad) alebo svätcom Antonom prikrášľujú iný zmysel prípitku, ale v zime na šmykľavici im to Anton Paduánsky všetko zrása. Iní sa chlapia: *Pime mi, čo ešče môžeme!* (Modra) a podobne. Ktože by aj všetky prípitky zaregistroval, veď ich veľa bývalo a vznikajú aj nové.

Sami vinohradníci radi navštevovali viechy a nezapierajú túto záľubu, krv sa nezaprie a víno je druhá krv: *Boli tí víchi, ráda zme vedzeli, jaké aj ten má aj čo. Aj zme teda boli od žen trochu dáleči, tí nám nebrblali... U zme si len teda popíjali preč – A už ideme domo, ale dajte ešče po dve deci! A vínko bolo dobré, šmakuvalo. Už bola jedna hodzina, boli už dve hodzini. – Už bi zme mali íť, ale ešče nalejte! A tag zme si ešče viprávali, roskazuvali. A prišól son domo o šésci hodzináh ráno – svetlo. Žena nenadávala, len ruki mala zalomené. Já už ból som len cicho, son to znášal šetko* (Suchá nad Parnou, M. K. 1977)

Pod slávnymi svojho času viechami nášho hlavného mesta sa schádzavali známi spisovatelia, vedci, redaktori a pod. Básnici a prozaici čítali úryvky zo svojej najnovšej tvorby, potom sa debatovalo o prečítaných prácach aj o aktuálnych problémoch kultúry pri pohárikoch nekrsteneho vína a striedmych zájedkoch. Za okolitými stolmi počúvali tieto živé slová študenti – adepti umenia aj iní vyznávači múz a počuté natrvalo zverovali pamäti aj srdciam. Kvetinárky ponúkali medzitým kyticky večne mladým dvojiciam. Tu dobré víno nemútilo hlavy, bolo chutným nápojom a inšpirátorom umeleckých hodnôt, vzpruhou kultúrneho a spoločenského života – ako je človeku adresované – aj cez veselé fašiangové dni.

O haruli – chudobníci a jej názvoch

(1984, 29/3)

Zemiaky patria v našich krajoch k mladším poľnohospodárskym plodinám, ktoré sa rýchlo stali významnou kuchynskou surovinou – veľmi často spracúvaným potravinovým článkom či vitamínmi oplývajúcou zeleninou. Ich pestovanie, využívanie a užívanie ako mnohorako pripraveného jedla intenzívnejšie začal u nás propagovať známy bernolákovec – obrodenecký spisovateľ a národovec – JURAJ FÁNDLY koncom 18. storočia (PIENÍ DOMAJŠÍ A POENÍ HOSPODÁR

I, TRNAVA 1792, s. 117 – 131 atď.; por. vo VAZ 28, 1983, s. 208 – 209). V súvislosti s našou témou je pozoruhodné, že surové zemiaky (očistené, príp. i pokrájané) odporúčal dávať iba do mäsovej polievky spolu uvarené namiesto halušiek. V ostatných prípadoch narádzal konzumovať už v šupe uvarené zemiaky alebo také použiť a spracovať na iné pokrmy, čo znamenalo najmä v hladových rokoch aj úsporu vtedy vzácnej múky. Úsilie tohto hospodársky rozhladeného národného buditeľa aj publikačnou činnosťou podporiť pestovanie a konzumovanie s nedôverou prijímaných zemiakov možno pokladať za začiatok zemiakovej éry v kuchyniach našich mestských a vidieckych domácností.

Nedostatok múky a iných vtedajších základných potravín sa u nás opakoval aj v nasledujúcom 19. storočí, keď dôsledkom neúrody bývali hlad a bieda častým nevitánym hosťom, sprevádzaným epidémiami najmä v hornatých krajoch. Vtedy udomácnené už zemiaky nahrádzali ubiednému obyvateľstvu chlieb, ktorého nebolo na stoloch ľudu nikdy nazvyš, ako nám to potvrdzujú aj informácie najstaršej generácie pri výskume ľudovej výživy a jej názvoslovie v teréne.

Popri rozmanito pripravovaných kašovitých jedlách podľa zvyklostí jednotlivých krajov pozornosť si zasluhuje haruľa či zemiaková baba, ktorú ako nekysnuté jedlo v plochej, tlapkavej forme z postrúhaných surových zemiakov, istého množstva múky s rozličnými koreninami a prísadami upečenú alebo upraženú na masti poznajú vari už vo všetkých našich domácnostiach aj zariadeniach verejného stravovania.

No kým sa haruľa natoľko rozšírila a stala obľúbeným jedlom aj pochútkou a ako taká sa dostala až do ambulantných predajní, bývala dlho svedkom biedy, záchranou hladujúcich – bola „ozajstným núdzovým pokrmom najchudobnejšieho obyvateľstva“ (M. MARKUŠ, SLOVENSKO 3, II, OBZOR 1975, s. 851), čo nasvedčujú i niektoré jej pomenovania.

Haruľa ako ľudové jedlo je témou, predmetom výskumu vedeckej disciplíny etnografie, ktorú zaujíma materiál, spôsoby jeho spracovania na konkrétnych miestach a pod. Dialektológia venuje zasa pozornosť ľudovým, nárečovým názvom tohto jedla, pričom nevyhnutne zisťuje významy a obsah slov – čo získané pomenovania označujú. Obidve tieto blízke disciplíny sa môžu teda dopĺňať aj v našom prípade. A naozaj, vari pred tromi rokmi sa ukazovalo uplatnenie spolupráce v príspevku práve o haruli. Ale táto značne problémová téma (spôsoby spracovania, vplyvy, kríženie obsahu názvov atď.) vyžaduje si – podľa M. Markuša, špecialistu štúdia tohto ľudového pokrmu – viacej odborných príspevkov, z ktorých by sa dala zodpovedne vypracovať syntetická štúdia o tomto zemiakovom jedle. Etnografi napr. do skupiny archaických chlebov zaraďujú nekysnuté ploché pečivá z múky a varených zemiakov, ktoré sa pekávali na *dne*, *tle* chlebovej pece a často sa kládli na kapustný list – *podlišňáki*, *nálešňáki* a podobne aj ich varianty pečené na platni sporáka – *lokše*, *krumplovníki* atď. Tomuto druhu jedál sú veľmi blízke pokrmy *baba*, *haruľa*, *placierka*, *rapčáň* zo surových zemiakov a trochy múky pre jej nedostatok (M. Markuš).

Charakteristickou podstatou harule sú postrúhané surové zemiaky a určité množstvo múky (zavše aj bez nej) s prísadami a pečenie, smaženie či praženie tejto zmesi na masti (pôvodne asi bez nej), na kapustných listoch jednotlivo v peci, potom na sporáku, neskôr v rozličných nižších kuchynských nádobách a na plechových pekáčoch vcelku a v podobe osobitne spracovaných placiiek – okrúhlych plochých tlapkancov, pripomínajúcich lievance a palacinky.

Údaje v kartotéke Slovníka slovenských nárečí a získané dotazníkom LUDOVÉ JEDLÁ (pripravil J. NIŽNANSKÝ 1973; oboje v dialektologickom oddelení JÚLŠ SAV) obsahujú do štyridsať nárečových názvov harule, nerátajúc ich slovotvorné varianty a odvodeniny. Niektoré pomenovania čerpáme z literatúry, na čo sa upozorňuje.

Na jasne formulovanú otázku dotazníka (č. 282) sa v teréne získalo množstvo slov a výrazov, pod ktorými sa zasa na iných miestach chápu aj lokše. Pri prehodnocovaní tohto materiálu hlavným kritériom je tu zmes zo surových zemiakov s prísadami, nakoľko sa dá vyrozumiť zo stručných aj obsiahlejších údajov a spoľahlivých dát z okolia lokality.

Medzi najrozšírenejšie pomenovania harule patrí *baba* zhruba na celom Slovensku, no často sa vyskytuje v dvojslovnom výraze so zhodným prívlastkom podľa nárečových označení

zemiakov. Známa je *zemiaková baba* v Turci, *zemáková baba* v trenčianskych nárečiach; *krumplová baba* sa vyskytovala na okolí Trnavy: ... *s postrúhaných krumpél surových, múki a krupice, to sa osolilo, volakerí dávali aj nápravi, omasculo sa a dalo pécid do trúbi na kastróle; donéšli to sem až hornáci, čo chodzili na roboti* (Brestovany), v hlohovských: ... *póv kila strúhaných krumpél, póv kila múki, pokrájaná cibulka, dalo sa píct na masti f kastrólku a poton sa ocesnakovilo* (Radošina), v topolčianskych nárečiach a v Tekove, v Novohrade bývala *kromplová baba*. Gemer miestami sýtila *švábová baba* (Ratková), na Orave sa pekávala často *švápková baba* (jedla sa s horúcim mliekom – Dolná Lehota), *švapčená baba* a *repná baba*. Na Záhorí spĺňala svoje gastronomické poslanie zasa *erteplová baba* (napr. Borský Peter), na okolí Prievidze už v novšom čase *zemáková bapka*.

Rozšírený bol a trvá azda dodnes názov motivovaný kapustným listom, na ktorý sa ukladala surová haruľa a pôvodne sa sádzala do chlebovej pece, neskôr na sporákovú platňu, prípadne sa vkladala medzi dva listy a prevracala sa i na druhý bok, aby sa náležite prepiekla. Z tejto technológie vyplývajúci názov *nálistník* poznáme z Novohradu v podobe *nalesník* (napr. Kalinovo), z Gemera *nalesník*, z východoslovenského územia *nalesník*: *s kvasním mliekom na večaru* (Kanaš), Šariš, severný Zemplín, *nalesník* (Poľanovce), *nalesník* (Markušovce, Humenné), *nalečník* (Úbrež, Sobrance). Dvojlistová technika pečenia sa odráža v pomenovaniach zo severozápadného Slovenska vo výrazoch *podlistník* (Papradno), *podlisník* (Prosno, Kolárovice), *podlišník* (Súľov, Horná Mariková), *podlisník* (Trstie – tu naškriabané a upravené zemiaky piekli medzi dvoma kapustnými listami na sporáku a prevrátili to aj na druhý bok); názov *pollisník* je známy v dolnotrenčianskych dialektoch a *podlišník* na okolí Čadce (Klokočov – spôsob pečenia ako v Trstí). Na Kysuciach sa vyskytujú slovotvorné varianty *podlisniak* (Terchová), *podlisniak* (Snežnica), *podlisniak*:... *robíme ze tretich surovih zemkoch, da sa muki, vajčka, abi sa to držalo, dalo sa na palacinkarku a upeklo* (Stará Bystrica), *podlisniak* (Nesluša), *polisniak* (Zborov). Z vysvetľovacích údajov vidieť, že pečenie medzi listami ustúpilo, pochopiteľne, v prospech plechov a podobných nádob, ba i palacinkárne. Iné varianty tohto názvu sú *podlesník* (Gemer), *pollesník*: *sa peče fpeci, baba na kastróle* (Beluša), *polesniak* (Stará Bystrica – staršie pomenovanie), *podlesňok* (Turzovka).

Rozšírené boli názvy harule odvodené z nárečových pomenovaní zemiakov ako v adjektívnych členoch dvojslovných termínov baby. Na východnom Slovensku jedávali napr. *bandurník* (Klenov, Veľký Šariš): *Bidna chiža, fchtorej lem bandurníki jedza* (Cejkov), *bandurčák* (Zemplín), *bandurčičník* (Rakovce nad Ondavou), *bandurečník* (Hrabkov) a pod. Podľa iného synonyma zemiakov dostali názov *krompláňik* v južnom Zemplíne, v Gemeri *krompelník*, *krompeleňik*, *krompláňik*, *krompläňik*, *krompašeňik*, *krompelias* (J. ORLOVSKÝ: GEMERSKÝ NÁREČOVÝ SLOVNÍK, OSVETA 1982). Podobne sa vyskytujú pomenovania podľa iných miestnych označení zemiakov – napr. *švábouňik* v Liptove, *grulovník* na Spiši, v Šariši a Above. V tejto skupine slov, zdá sa, treba rátať aj s možnosťou, že miestami označujú na sporákovej platni pečené *lokše*.

Z množstva názvov tohto jedla upozorňuje na seba asi prevzatý výraz *haruľa* (i *harula*), ktorý sa uplatňuje na strednom Slovensku v prievidských, turčianskych a zvolenských nárečiach, v Novohrade a na Spiši. V súčasnosti sa toto pomenovanie používa vari na celom našom jazykovom území a stáva sa spisovným celonárodným názvom, jednoznačne vyjadrujúcim tento druh jedla. Za obľubu tejto poživne prischla obyvateľom Medzibrodu prezývka *haruliari*.

Popri výrazoch *haruľa* a (*zemiaková*) *baba* rozšírený je aj novší prevzatý názov *placka* sčasti na juhozápadnom území, inde *placka* (Príbovce), dvojslovné *repnia placka* (Liesek) najmä medzi mladšou generáciou. Slovotvorné varianty *plackerka*, známe v Turci aj v Liptove, a záhorská *lacerka* (napr. Rozbehy) sa u nás udomácnili dávnejšie.

Sociálna motivácia – chudoba obyvateľstva či jednoduchosť, prípadne planosť jedla – odráža sa v názvoch *chudzerka* (Papradno) v hornotrenčianskom dialekte, *chudobnica*, *chudobňica* v Liptove a Turci, kde je i *chudobnicä* (Hubová), v zdrobnenom výraze *chudobňička* (Ludrová) a v gemerskom dvojslovnom pomenovaní *chudobná pečeňa* (Revúca – J. Orlovský).

Pestrú paletu názvoslovia harule doplňajú ešte mnohé pomenovania, uplatňujúce sa v rozličných väčších i menších nárečových oblastiach alebo v niektorých lokalitách. Pravda, aj v týchto prípadoch je možné prekryvanie názvu a pojmu. Na pomenovanie harule vyskytujú sa domáce i prevzaté výrazy ako *gugla* (Pata), na severovýchodnom území *gugel'* (Torysa, Dlhá Lúka, Stropkov): *Aj gugel' dobri, kedz ňet šo* (Dlhé nad Cirochou), podobne je tu i *kugel'* (Lutina), pripomínajúci názov koláča *kuglof – baba* z kysnutého cesta. Vo východoslovenských nárečiach je známe synonymum *lapčaňik* (Ražňany), *lapčeňik* (Vranov), *labdoš* (Šamudovce). Slová *karhan* (Prašice) a *gerhen* na označenie harule sa používajú v topolčianskych a hlohovských nárečiach: *baba ze surových krumpél, mastilo sa a dávalo do teho korení a oškvarke* (Bojničky), kým v ich južnom susedstve to znamenalo pečené jedlo z kukuričnej múky.

V Turci je známe i pomenovanie *zefu* (Ležiacichov), *sefu* (Príbovce). Na území novohradských, gemerských a spišských nárečí sa vyskytujú haruľu označujúce synonymá *talka*: *Na talki počuhaju se sirove grule, da se pepru, soli, muki, cebuli a na masci se rozonači; to se peče na tepši v rure abo na šporherce. Ja robim na palacinkarke – to se vola i palacinki!* (Markušovce), *tolčna* (Tisovec), *točna* (Lovinobaňa), *točna: su čuhane grule z muku* (Markušovce), Kalinovo; *Točna sa peče v rure na pekáci, brótvaňe* (Turičky – J. Matejčík). Z Novohradu sú i synonymné výrazy *borcoš*: *borcoš sa pečú na kapustnom liste f peci* (Málinec), *patrickaň, pacáň, pecál*. Názvy *kapitán* (Kalinovo), *kapitán: ... sa peče na masiňe na platni* (Málinec) opisujú významu vysvetľujú ako druhy harule. Naisto haruľu označujú záhorské slovo *dora* (Rohožník) – z postrúhaných surových zemiakov, múky, cesnaku, korenia, soli, čo sa pražilo na tuku, *rajbanica* (Likavka) motivovaná strúhaním, *gala: ...hrubá na pleche – čiľ to volajú zemáková bapka* (Sebedražie).

Charakteristikami „zemiaková baba, haruľa, zemiaková placka, zemiakový kabáč“ alebo ako ich druhy vysvetľujú nárečové materiály ešte viacerými výrazmi, ako je napr. viacvýznamové slovo *kabáč* (Štiavnik, Papradno, Liptovský Ján), v ustálenom spojení *strúhanová kabáč* (iba zo zemiakov – Papradno), *repní kabáč* (Zuberec), *švapčeni kabáč* (Bobrov) a pod. Viacvýznamové je i spišské a šarišské slovo *langoš* (z roztrepaných zemiakov pečené na masť – Spišský Štvrtok, Torysa, Dlhá Lúka, Richvald), podobne *koch* (Okoličné, Uzovské Pekľany). Na iných miestach sa vyskytujú pomenovania *tatar* (Žaškov), *tabelnik* (zo zemiakov upečené na table, veľkom okrúhlom plechu – Bacúch), juhozemplínske synonymné *mormulak* (Cejkov), pohronské *mála* (Beňuš), *bouchi* (Rejdová), *baterbuch* (Vyšná Slaná), dvojslovné spišské *šlepe kura* (Smižany) a zaujímavé kysucké *puchorkove buchti: sa natreli ze zamrznutíh zemkof na jar f polí vioranich* (Stará Bystrica) atď.

Z týchto slov na pomenovanie harule a jej druhov – akiste je ich ešte viac – sa v spisovnom úze dostáva do popredia termín *haruľa* pre jednoznačnosť obsahu, významu z hľadiska jazykového celku. Rovnocenným synonymom je pomenovanie *zemiaková baba*. Výraz *placka*, dvojslovné ustálené spojenie *zemiaková placka* sa značne rozšírilo prostredníctvom obchodnej nomenklatúry a zariadení verejného stravovania, má príznak hovorovosti. Isteže možno používať aj ostatné označenia, najmä ak sa nimi charakterizuje kuchárska prax v našich krajoch, treba však vysvetliť, že to alebo ono slovo znamená jedlo *haruľu*.

Obyvateľské prezývky súvisiace so stravovaním

(1984, 29/9 a 29/11)

Z vlastných skúseností vieme – a kto čím viac ráz počul *polonno zvonit*, čiže každodenné oznamovanie času obeda, tým hlbšie môže načrieť do pamäti – ako žartovne i zádrapčivo sme prezývali susedov z okolitých obcí alebo miest a oni zase nás. Žartov aj posmeškov tohto

druhu bývalo na jazykoch dosť a mnohé prežili aj často zbytočné zmeny názvov obcí a úpravy chotárov na nepoznanie, z čoho vyplynuli aj zmeny v kuchyniach a druhoch ich výrobkov, ktoré boli nielen zdrojom (teraz bohatej, predtým zdravšej) výživy, ale aj svojráznych a zavše okorených (vymyslenou posmešnou príhodou) prezývok obyvateľov obcí.

V tejto súvislosti sa žiada spomenúť príspevok popredného etnografa M. MARKUŠA: LUDO-
VÉ ŽARTOVNÉ POSMEŠKY (VAZ 11, 1966, s. 215), kde sa autor usiloval „o prebudenie pozornosti“ u čitateľov aj v tejto oblasti – o posmešky súvisiace so stravovaním. Aj redakcia nášho časopisu apelovala na dobrú vôľu čitateľov, aby „pomohli zbierať takéto žartovné posmešky“ a posielali ich do redakcie. V ČÍTANÍ NA R. 1969 sa prihlásila ozvena z okolia Trnavy v príspevku P. DRGOŇOVEJ-NIŽNANSKEJ: O PREZÝVKY NIETO NÚDZE (s. 40 – 41). No živé obyvateľské mená a pri nich aj prezývky zaujímali medzitým pracovníkov iných odborov (lingvistov Š. KRÍŠTOFA: OSOBNÉ MENÁ BÝVALEJ TEKOVSKEJ STOLICE, SNP 1969; A. HABOVŠTIKA: O PÔVODE PREZÝVOK OBYVATEĽOV OBCÍ NA ORAVE, SN 17, 1969, s. 276 – 283; aj historika J. ŠIMONČIČA: AKO SA PREZÝVALI OBCE TRNAVSKÉHO OKRESU, TRNAVSKÝ HLAS 21 Z 13. 6. 1973); podobný materiál sa vyskytuje v SÚPISE ŽIVÝCH OBYVATEĽSKÝCH MIEN NA SLOVENSKU (kartotéka onomastického pracoviska Jazykovedného ústavu L. Štúra SAV).

S vedomím medzier vo výskume tejto problematiky zaradili sme do dotazníka (na výskum nárečovej lexiky) PRÍPRAVA JEDÁL A ICH KONZUMOVANIE (dialektologické oddelenie JÚLŠ SAV, 1975) aj bod 461, vyzvedajúci sa na prezývky obcí a ich obyvateľov podľa kuchynských surovín, jedál, rozličných požívatín a s nimi súvisiacich zdrojov výživy. Prezývka tohto typu bola totiž neraz i uznaním. Potom sa patrí zachovať doklad o dobrých vlastnostiach starších generácií už pre gruntovne zmenenú súčasnosť, ak nechceme pripomínať budúcnosť.

Ovocie podnietilo prezývky najmä podhorským obyvateľom, ktorí mali dobré pôdne aj klimatické podmienky na pestovanie kvalitných a trvanlivých ovocín. Mnohí si ešte pamätáme na vyvolávajúcich *hruškárov* a *jablčkarov*, čo na vozoch plných ovocia prebrúsili množstvo dedín a predávali alebo za iné plodiny vymieňali vitamíny zo svojich bydlísk. Niektorým ovocinárskym obciam a ich obyvateľom sa ušla konkrétna prezývka *čerešníari* (napr. Šenkvice, Borová pri Trnave), *čerešňare* zasa na okolí Košíc (Hrašovík). Známi boli hornonitrianski *čerešníari* – *čubhari* (napr. Nitrica), ktorým ochotne otváral majiteľ prícestného hostinca bránu či dvere aj o polnoci, keď *čubhariľi* – *chodíli z ovocím* na vozoch do Liptova, na Oravu, do Levíc, Komárna atď. *Čubhari* z okolia Bánoviec nad Bebravou (Žitná-Radiša) boli aj priekupníci, skupujúci ovocie ešte na stromoch a potom ho predávali. Podobne rozvážali po Slovensku ovocie *hruškári* z Dolných Vesteníc; aj v tejto oblasti dávali uležať ovocie *hňilíčkári* (Nová Lehota).

V tejto súvislosti je zaujímavé, že obyvatelia známej vinohradníckej obce Rača (dnes časť Bratislavy) obsiahli nevincúrsku prezývku *šipkári*; v Novohrade (Dolné Príbelce) sa vyskytujú zasa *lekvári* – dva razy vraj jedli lekvár.

Úspešné dorábanie či pestovanie zeleniny inšpirovalo susedov na prezývku obyvateľov viacerých obcí u nás. Napr. pomenovanie *kapustári* patrilo na trnavskom okolí obciam Hrnčiarovce, Bohunice, kedysi aj Smoleniciam, počtili ním i mesto Žilinu, kde vraj kapustou pohostili Jánošíka! Na východe dorábali kvalitnú kapustu zasa *kapustare* pod Košicami (Nováčany); naše hlavné mesto zásobujú dodnes kapustou vychýrení *zelári* z blízkej Stupavy a Záhorskej Bystrice. S touto všeobecne rozšírenou zeleninou a priam neodmysliteľnou potravinou súviseli prezývky *hlúbári* (Opatová nad Váhom) a *kapusnicári* (Dolná i Horná Súča), čo však nemuselo charakterizovať chudobu obyvateľstva. Záhorská prezývka *chráščané* pre Malé Leváre bola skôr posmešná než uznanlivá, lebo *chrášč* znamená nevyvinutú kapustnú hlávku.

Kde sa pestovala najlepšia mrkva, oznamovala na širokom okolí jednoznačná prezývka *mrkvári*, a tá patrila usilovným obyvateľom, najmä ženám obcí Červeník pri Hlohovci, Lopašov (okr. Senica) a trnavskej Modranke; v prvej lokalite pekávali gazdiné povestnú mrkvovú štrúdlu najmä na hody. Na južnej Orave *mrkvármi* prezývali Pribišanov a obyvateľov Dolnej Tížiny pri Žiline.

V poradí konzumu nasleduje cibuľa, ktorá zanechala pečať v prezývkach *cibuliari*, *cibuliári* (Skačany na Nitrici, Veľké Bielice, Podhájska v Tekove, Pukanec), *cibulári* (na Záhori Holíč a Zohor, ktorý bol vraj *vrch cibule a česnak* na okolí; Pavlice, okr. Galanta; turčianska Prie-kopa, kde vraj v konzume cibule pretromfli aj židov!); *cibulkári* zo záhorského Moravského Jána zásobovali kedysi zeleninou Viedeň a Bratislavu, gemerskí *cibulkári* (Kameňany a i.) boli známi na tamojších trhoch. Kto chce zažiť gastronomické hody, nech okúsi prechutné *cibu-lové báľeše* v trnavských Hrnčiarovciach a nebude si vedieť prenachváliť – povedané slovami J. Fándlyho.

Inú zeleninársku prezývku *šalátári* mali v Modranke pri Trnave, podobne obyvatelia Tráv-nice (okr. Nové Zámky); prezývku *paradajkári* prezradili informátori na obec Pečenice (okr. Levice), *uhorkare* bývali na okolí Košíc (Hrašovík). V hontianskych Mýtnych Ludanoch a v Prusoch – *Chrenárovciach* pri Bánovciach nad Bebravou boli chýrni *chrenári*; *pažitkári* zasa v juhooravskej Cimhovej atď.

Zo strukovín odvodené druhé, ale často známejšie obyvateľské názvy sa vyskytovali napr. *fazuľári* pre turčianske Sučany, obyvatelia ktorých vraj cez zimu pestovali fazuľu v kvetináčoch; *Skaličané* (Skalica) – *vimúdrení fazolári*, že *sadzili fazolu s pilinami, aby k fazole virústi aj húlki!* Obyvateľom Lužianok pri Nitre uštedrilo okolie prezývku *fazuľoví páni* a Báb (okr. Hlohovec) premenovalo na *Fazulovce*. Starodávni *šošovičkári*, dorábaním šošovice sa starajúci nielen o krásu svoju, ale i o krásu obyvateľov celého trnavského okolia, boli Dechtičania a Kátlovčania. Hontianski *hrachári* (Senohrad, Litava pri Krupine) sa kedysi vychvalovali, že v celej krajine sa neurodí taký hrach ako u nich (aj dnes?); nemenej chýrni *hrachari* boli *Kopčanáci* (Kopčany pri Skalici). Prezývka *buobári* prischla na Prievidžanoch, lebo vraj každý deň jedávali bôb, a turčianski *bobári* (Ďanová) varili bôb i na fruchtik. Pravda, táto strukovina bola známa a obľúbená aj inde a varená nechýbala na tradičnom štedrovečernom stole. Strukovina cícer pomohla zasa Čachtičanom (Čachtice pri Novom Meste nad Váhom) k prezývke *cíceráci*, pričom sa nezabúdalo na rýmovačku „*cícer – zubi vicer*“. K „strove“ patrí aj mak, podľa ktorého pomenovanie *makári* majú obyvatelia Žemberoviec (okr. Levice).

Od plodín kvaky a repy sú odvodené prezývky *kvakári* (napr. Šebeštanová pri Považskej Bystrici, Horná Lehota na južnej Orave), *repári* (Košolná, okr. Trnava; Dobrá, okr. Trenčín; Kanianka, okr. Prievidza; Bukovec na Myjave, kde repu aj sušili); turčianski *repkári* (Mošovce) si kvasili repu na zimu, Maduničania pri Hlohovci boli pre okolie *bumburičári*. Jestvovali aj *tekvičiari* – obyvatelia Žarnovice (okr. Žiar nad Hronom) a Horných Ozoroviec (okr. Topoľčany), ktorí vraj na zimu drobievali toľko tekvice, že ju ani nepojedli, a aby nevyšla nazmar, pridrobili k nej novú. Prezývku *dzunári* aj *zrnkári* mali Paderovčania (Paderovce, okr. Trnava) pre dorábanie dýň (*dzuna*) a sušenie chutných jadierok z nich; podobne *jaderkári* zo záhorského Lábu vášnivo lúskali tekvicové jadierka. Lenže cez jeseň, nehovoriac o vianočnom čase, touto vášňou by si bolo získalo rovnakú prezývku varí celé naše juhozápadné územie!

Valaštanov (Valaská, okr. Banská Bystrica) prezývalo okolie *butkármi* podľa ich pomenovania zemiakov (*butki*), v Galovanoch pri Liptovskom Mikuláši boli zasa *švápkári*.

Huby majú na svedomí prezývky *hubári* aj *hribári* obyvateľov viacerých obcí (napr. Sedmerovce, okr. Považská Bystrica; Medovarce pri Krupine – tam vraj chodili na huby s pátkou a vozom; Lutov, Ješkova Ves, okr. Topoľčany), výraz *hubare* patrí Hrušovčanom pri Košiciach, *gribare* spišským Letanovciam. Obyvatelia Slovenskej Lupče – *plávkári* nazbierali vždy toľko húb, že ich nielen jedli, sušili a predávali, ale vraj z nich pálili aj pálenku.

Koreniny a podobné kuchynské „nápravy“ či „voňacky“ poskytli dôvod na prezývku *korenári* pre Predmierčanov (Predmier pri Bytči) a pre obyvateľov Račíc, Nitrianskych Sučian, Diviackej Novej Vsi, Horných Vesteníc (okr. Prievidza), ktorí boli *šafranskí kupci a chodeli hádam po celom svete zo šafanom a semiačkami*. Známi *rasciari* boli v Hornej Lehote pri Brezne.

Niektoré produkty zo zrnín poslúžili svojimi názvami napr. na prezývku *krupári* (Diviaky nad Nitricou, Diviacka Nová Ves, Nitrianske Rudno – okr. Prievidza, Voznica, okr. Žiar nad Hronom, Sučany, okr. Martin) podľa obľúbených krúp, na Spiši *krupare* (Hnilec, kde mali mlyn na krúpy). Dolnokubínčania – *pšenkári* dorábali kedysi obľúbené pšeno z prosa. Váhovčania (Váhovce pri Hlohovci) boli na širokom okolí známi ako *pukancári*, *pukančári* pre výrobu a predaj dobrých kyprých pukancov – prvého jarného „ovocia“, s ktorým pochodili všetky možné dediny.

V niekdajšej strave mali popredné miesto múčne jedlá a podľa ich zvláštnějších pomenovaní alebo častého konzumovania, príp. mimoriadnejších vlastností ušli sa prezývky viacerým obciam.

Z cestovín boli *melence* príčinou prezývky *melenčiari* (Nováky, Dubnica, Šútovce pri Prievidzi), *melenčári* (Moravské Lieskové, Soblahov, kde ich časté konzumovanie v polievkach malo byť znakom chudoby), *slíže* – rezance zasa podnietili pomenovania *slížári* (*Slížárovce* – Solčany, okr. Topoľčany) a *šiflíki* prezvanie *šiflíkári* (Zlaté Moravce). *Haluškári* boli obyvatelia Kochanoviec (okr. Trenčín), Prejty pri Ilave a Veľkej Lehoty pri Prievidzi, *ťapki* liptovskí Bielopotocania, ktorí nazývajú halušky *ťapkami*. Jedlo z cesta a zemiakov *pacun* poznačilo obyvateľov viacerých spišských obcí prezývkou *pacuňare*; v Šariši sa miestami (napr. Dúbrava, Vysoká) našli *pirohare* či *pirohale* pre obľubu pirohov. Na Revúčanov sa pre chýrne „revúcke gulky“ – knedličky s mäsovou plnkou – prilepila prezývka *gulkári*. Podľa džgancov – trhančov zo pšenevej kaše – dostali druhé obyvateľské meno *žgančári* Šúrovčania (Šúrovce pri Hlohovcii), rovnaká požíveň „škorce“ bola príčinou prezývky *škorčiari* (Mýto pod Ďumbierom). Azda z päťdesiatich pomenovaní rozšírenej *harule* dostali označenie *haruliari* vari len obyvatelia Medzibrodu na hornom Pohroní?

Aj rozmanité obľúbené pečivá sa svojimi názvami zaslúžili o prezývky obcí a ich obyvateľov. *Bialošom* – osúchom holdovali v Moravskom Lieskovom na strednom Považí, nuž pre okolie ostali *belešári*, *biälošiari* zasa Košania pri Prievidzi, ako Odorínčania (Odorín) na Spiši *belušare*. Pletený čistý koláč *caltu*, *caletku* pekávali na celom západnom Slovensku i na Orave a prezývka podľa neho *caletkári* sa uplatnila napr. u obyvateľov Pruského pri Ilave. V Tekove jestvovala i prezývka *mrváni* podľa koláča *mrváňa*. Kokavčania v Gemeri sú *koláčníci* pre časté vypekávanie koláčov. Chlebový koláč s kapustovou plnkou *meteník* pomohol k prezývke *meteníci* obyvateľom liptovskej Likavky, *šiškári* sú aj v nefašiangovom čase Kočínčania (Kočín pri Piešťanoch), podobne *pankuškare* v južnom Spiši (Markušovce). Za krátku výslovnosť názvu vianočných *pupákov*, *pupáčkov* prezývali obyvateľov Dubovej pri Modre *pupáci*; tohto typu sú možno i diviacki *pupáci* (Diviaky nad Nitricou).

Častý výskyt niektorého kramárskeho pečiva podmienil napr. prezývku *perníkari* (Dubnica nad Váhom, kde býval na pútiach veľký výber perníkov či medovníkov); *pagliari* boli zasa Nedožerčania (Nedožery pri Prievidzi), ktorí na jarmokoch predávali dvojaké *págle* – praclíky; podobne asi praclíky – *bágle* pekávali a na trhoch predávali aj *baglári* (Trstená); prezývku Cigľanov (Cigľ pri Prievidzi) *baglári* odvodzujú i od hruškovej kaše *bagle*. Na východe pocitilo okolie Širočanov (Široké, okr. Prešov) názvom *pagačare* pre ich obľúbené jedlo.

Voľaktoré mestá sa dostali do posmešku za tenký krajec chleba; tak napr. na okolí Trnavy cez náhodne či skúpo odkrojený tenký kúsok chleba *bolo vidzet Frašták*, a z dedín nad Hlohovcom (napr. Šípkové) bolo zasa *vidzet* či *videt Trnavu*. No čo je to oproti Močenku – Sládečkovciam, odkiaľ *videli až Vídeň!*

Zo spomenutých tu prezývok neveľa ich má posmešnú príchuť, no prezývky odvodené z názvov mäsitých jedál alebo ešte živých surovín vychádzajú často z vymyslených posmešných príhod a sú aj štiplavé.

Všeobecnejšiu prezývku súvisiacu s mäsitými jedlami vyjadruje výraz *pečenkári*, ktorý v Tekove dostali Bátorčania a Svätokrížania, zaoberajúci sa predajom pečeného mäsa na jarmokoch, podobne *pečienkäre* (Štítnik); inokedy šlo zasa o husacie pečene (Pečenie, okr. Levice).

Výrobky z bravčového mäsa bývali zdrojom zárobku aj príčinou prezývky. Obyvatelia dedín z okolia Košíc (Hrašovík, Košická Nová Ves a i.) boli známi ako *škvarkare*, Rakovčania (Raková pri Čadci) zasa *škvarkari*. Naplnené črevká sa zaslúžili na viacerých miestach nášho územia o príviesok k obyvateľskému názvu, ako *hurkári* sa preslávili Slažania pri Zlatých Moravciach a najmä Topolčanci, predávajúci vo veľkom tento produkt po jarmokoch; Svätokrížanky (*hurkárki*) vypekali a predávali na jarmokoch hurky aj bravčové pečienky, široké okolie preto ich mestečko (terajší Žiar nad Hronom) premenovalo na *Hurkárovce*; za podobnú profesiu dostali prezývku *hurkari* obyvatelia Humenného; Derenčania (Kmetovo pri Vrábľoch) boli zasa *hurkáši*. Rovnakú motiváciu malo „premenovanie“ Bánoviec nad Bebravou na *Jelitárovce* a na prezývku hornonitrianskych Bošancov *jelitári*, Jaslovčania a Paderovčania pri Trnave boli *jalitári*. Pre svojský názov bravčového žalúdka (*mogoň*) s tlačenkovou plnkou prischlo tam Chynorancom pomenovanie *mogoňiari* či *mogoňáňi*.

Rozšíreným mäsitým jedlom bývala u nás baranina. V Čelovciach pri Modrom Kameni škopili barance i capkov a vypasené rezali, nakladali do *priesolí* a jedli celú zimu, nuž prisolili im prezývku *škopiare* a obci *Škopouce*; podľa hlasu oviec „*bú-bú*“ prezývali vraj hontiansku obec Cerovo *Bútovcami*.

Niektoré liptovské obce (Bobrovec, Dúbravka a i.) a ich obyvatelia pre obľubu *drobov* (bravčové vnútornosti a najmä črevá, i hovädzie, s chutnou korenistou zemiakovou plnkou) dostali sa do reči okolia ako *drobári*, tobôž že si Štiavničania (Štiavnica pri Ružomberku) nosili droby aj do roboty; takto prezývali aj Púchovčanov a oravských Bobrovčanov. Konzumovanie vnútorností a podobného „ľahšieho“ mäsa vyslúžilo najmä murárskym obciam prezývku *plúckári* (Bojnice pri Prievidzi), *pluckäre* (Štítnik), na východe *pluckare* (Solivar), *pluckari* (Lendak) a na juhozápade *plíckári* (Chltenica pri Trnave). Východoslovenskí *flakare* predávali polievky z „*flakov*“ – vnútorností (Uzovské Pekľany pri Sabinove), iní sa s „*flakmi*“ dostávali do styku pri sekaní mäsa na bitúnkoch (Lemešany pri Košiciach). Omáčky z podobných alebo nezistiteľných surovín dali podnet na prezývku *žufári* (*Žufárovce* – Kubrá, okr. Trenčín). Lacné a chutno pripravené kutle či držky v polievke a v prívarkoch nielenže zasycovali hladné žalúdky, ale sa zavše zaslúžili o prezývky ako *kutliari* (Trebostovo a Dúbrava pri Martine), *kutliari* (Gondovo, okr. Levice, Lovča pri Novej Bani, kde vraj zjedli kutle z cirkusovej tavy) a *drškári* (Trenčianska Teplá, Kotešová pri Bytči).

Chýrni *poléfkári* bývali svojho času *Šaštíňané* (Šaštín), sýtiaci mäsovou polievkou zástupy pútnikov i jarmočníkov, a keď prvú spravodlivú várku predali, druhú várku „masovej poléfkí“ pripravili vraj ešte rýchlejšie z vody rybníka, cez ktorú prehnali stádo kráv. Pre časté konzumovanie múčnych kašovitých jedál si na Orave vyslúžili prezývky *kulašníci* obyvatelia Trstenej a *brijari* Slaničania.

V tekovskom Zlatne boli *mastiari*.

Mäsitým jedlom sú aj upravené ryby a v minulosti bývali i raky. Obyvatelia kysuckého Zborova nad Bystricou mali prezývku *gambače* podľa najviacej sa tam vyskytujúcej ryby (*gambač*); Klačanom (Klače pri Rajci) vraveli *mrenári*, Chyzerovčanom pri Zlatých Moravciach *lupiniari*, lebo jedli ryby aj s „*lupinami*“. Ináč *rakári* bývali v Medzibrode, Behynciach, Dolnej Trnávke a Žarnovskej Huti, na východe v Hrašovíku *rakare*, v Huncovciach *račeje*; pravda, kedysi, ani nie tak dávno, v každom potôčiku bolo plno rakov. Z podobných chladnokrvných zdrojov sa dali konzumovať a najčastejšie speňažovať žabie stehienka, a značné množstvo obcí by malo v obecnom erbe žabu podľa prezývky *žabiari*, *žabári*, *žabare*.

V tejto „mäsovej“ kategórii sa už vyskytujú naozaj posmešné posmešky, hoci *vranári* a *vranáre* tvrdia, že mladé tučné vrany sú skutočne chutnejšie než staré holuby a chutná je i sladká vrania polievka. Podobne sa s jedlom alebo rozmanitými vlastnosťami ľudí môžu kombinovať prezývky *vrapčiari* a *vrapčári*, *strakári*, *kohutiari* a *kikiríci*, *kvočkári*, *soviari* a *sovári* či *sovi*, *kuvici*, *sislári* a *sisuári*, *zajačári* a *zajačkári*, *srnci*, *bujačiari*, *koniari* a *žrepčári*, *psiari* a *psíčkari* či *havkáči*, *vľci* a *vľčiari*, *medvedári*, *kopítkari* a *kopítkare*, *kociári* atď.

Podľa výrobkov z kravského, ovčieho, ba i kozieho mlieka mohlo sa prezývať veľa obcí či ich obyvateľov; napr. obyvatelia Zvolena a blízkeho okolia sú široko-ďaleko známi *brindziari* pre kedysi kvalitnú bryndzu, v gemerskej Riečke zasa tým, že siali bryndzu, aby nevyšli z dobrého sortimentu, a *brindzäri* z oravskej Zemianskej Dediny vraj ani nevarili a jedli len bryndzu. Opavu v Honte premenovalo okolie na *Sklagou*, keďže *klagali* mlieko vo väčšom rozsahu. *Sirovňici* boli v oravskej Rabči, *tvaroškári* v tekovskej Ladomerskej Vieske vraj predali časť chotára za tvaroh. Likavčanom prischla ešte aj prezývka *zmutkári* (*zmutki* – cmar alebo polievka so zemiakmi a haluškami). Obyvateľom Hornej Súče pripriadli susedia prezývku *srvátkári*, lebo vraj kvalitné mlieko predávali a sami jedli srvátku z odohriateho mlieka; na *Maslovce* prezvalo okolie Lužianky pri Nitre.

Po prevrate sa dorábali konope už zväčša len pre semencový olej, zaužívaný najmä ako pôstna omasta. V niektorých obciach sa venovali práve výrobe konopného oleja, ktorý *tahali v zábojoch* a potom ho predávali po okolí. Takto si vyslúžili napr. obyvatelia južných prívážskych dedín prezývku *konopári* (Máčad – Veľká a Malá Mača pri Seredi), *olejáři* (Serdehéľania – Dolná Streda), *olejkári* (Močenčania – Sládečkovce pri Nitre, Ostrov pri Piešťanoch a i.), na východe *olejare* (Ruskovce pri Sobranciach), pretože *bili olej*.

Aj spôsoby jedenia, príp. iné okolnosti rozhodli miestami o prezývke. Na strednom Považí obyvateľov niektorých obcí prezývali *vlkmi* vraj pre pažravosť, na Pohroní zlé jazyky vymysleli prezývku *pažrava* a *nenážranci*; pravdepodobné je, že škvíkanie v bruchu sa zaslúžilo o prezývku *škvurkoňi* (Ilava) a nie čvrkanie rozmočených papúč. Obyvatelia oravskej Hladovky vraj stále jedli, večne boli hladní a tak zostali *zjadáci*, podobne na Brodčanoch (Brodské pri Skalici) prischla prezývka *jedáci*. Ak patrí k jedeniu už žuvanie, potom tu možno spomenúť i prezývku *mladzare* (Jakovany v Šariši, kde chlapci žuli prevarenú živicu z jedlí) a *močkáři* v nemálo prípadoch atď.

Dodnes aktuálnu a rozhodne pochvalnú prezývku *borovičkári* majú za pálenie borovičky Sebedražania v okr. Prievidza, ktorý s hornou Nitrou doslovne prekvitá živými cbyvateľskými názvami vo forme prezývok.

Veľa bolo a akiste je ešte zopár tých pochvalných prezývok najmä zo zeleninárskych oblastí (por. E. KAHOUNOVÁ-DRÁBIKOVÁ: STREDISKÁ ZELENINÁRSTVA A OBCHOD S ICH PRODUKTAMI, SN 28, 1980, s. 129 – 146), ktoré priam rozprávajú o dobrých vlastnostiach generácií pred nami ako starodávne toponymá o koreňoch svojho vzniku a pomenovania. Azda by sa mnohí pri lepšej vôli ešte rozpamätali na také „potravinárske“ prezývky, ktoré sa tu nespomenuli, ale hodno ich zachovať.

Z názvoslovia vianočného stromčeka a jeho ozdôb

(1984, 29/12)

Vianočnú náladu ešte stále umocňuje vianočný stromček, a to aj tam, kde sa celá rodina neschádza doma a sviatky trávi v rekreačných a iných zariadeniach a kde na bohatom stole chýbajú tradičné jedlá okrem módnej ryby. Honosne ozdobený stromček všade kraluje, hoci sa čoraz väčšmi stáva unikátnou tradičnou rekvizitou, ktorej sa však cez rok emotívnosťou nevyrovná nič. Hodno si teda všimnúť aj jeho históriu, vývojové štádia jeho kultu, zvykoslovné aj pomenovacie spojitosti a analógie.

V tomto čase nebude problémom postáť chvíľku pri bohato vystrojenom vianočnom smriečku alebo borovici, u „chytřejších“ aj pri úzkoprofilovej jedličke a pouvažovať trochu o tom,

ako sa dostala obyčajná, ale stárou a voňavou zeleňou uchvacujúca krása vrchárskej prírody na taký vysoký piedestál vari v celom svete a ako ju začlenil do svojho sviatočného života náš ľud.

Kult vianočného stromčeka sa aj k nám dostal cez Nemecko z Porýnia (Alsaska), kde si obyvatelia na rozhraní 15. a 16. storočia cez Vianoce, ktorými sa v stredoveku začínal nový rok, ozdobovali svoje príbytky jedličkami alebo jedľovými konármi. Začiatkom 17. storočia jedličky v Nemecku ozdobovali jablkami a označovali ich najmä názvami *Tannenbaum*, *Weihnachtsbaum* a *Christbaum*, ktoré sa v polovici predchádzajúceho storočia vedno s kultom vianočného stromčeka dostali aj k nám v prispôsobenej podobe originálnych názvov alebo v ich prekladoch.

Známy slovenský etnograf a botanik J. L. HOLUBY (1836 – 1923) vo svojom príspevku z r. 1922 (NÁRODOPISNÉ PRÁCE, VSAV 1958, s. 411) uvádza, že za jeho detstva po slovenských dedinách ešte nebyvali vianočné stromky so sviečkami a cukrovinkami, tento zvyk sa začal rozširovať z miest až neskoršie. A tak sa stretávame u nás so staršími prevzatými názvami (kartotéka SSN, nárečové oddelenie JÚLŠ SAV a i.) vianočného stromčeka ako *krispán* (juhozápadné Slovensko, miestami varianty *krišpán*, *krisbán*, *krizbán*). V južných stredoslovenských nárečiach sa sprvu uplatňovalo pomenovanie *kriskindel* (z *Christkinder*; Tekov, Hont, ba i na Myjave), *kriskindel* a *kristindel* (okolie Lučenca). Týmto hláskoslovne nevelmi diferencovaným výrazom sa označovalo na strednom Slovensku a Spiši zväčša vianočné obdarovanie (*Čo si dostal na Kristindla/ot Kristindla?* – okolie Banskej Bystrice; *kriskindel* – Kremnica, *kristindel*, *kristindľové* ap.). Najmä v Gemeri a vo východoslovenských nárečiach túto jedinečnú krásu nazývajú slovom *jezulán* (okolie Rožňavy, Abov), *jezulaň* (Spiš), *jezulaj* (Betliar a okolie), *jezulánek*, *jezulánek* (Šariš, sčasti Spiš a Abov), *jezulánok* (okolie Košíc), *jezuláňok* (Gemera). V myjavskom a podjavorinskom dialekte sa dávnejšie vyskytovalo i synonymum *jezulátka* (Kostolné, Bzince pod Javorinou). Aj v tomto prípade výraz označuje i vianočné obdarovanie (*Ujko nám poslal jezulanka; Co si dostal na Jezulanka?* okolie Levoče; podobne novšie takmer všade: *Čo si dostal od Ježiška?, Bohatého ježiška!*), čo je pôvodne mestský zvyk. Na okolí Levoče *jezuláni* sú aj zvykoslovné postavy, stotožňujúce sa s predvianočnými *mikulášmi* a ich suitou.

Prevzaté názvy vianočného stromčeka poukazujú na sprostredkovanie jeho kresťanského kultu u nás. No v slovenských nárečiach sú preň i domáce pomenovania, napr. všeobecne je rozšírený názov *vianoční/vánoční stromek/stromček*. Pomenovanie *vieška* sa uplatňovalo na okolí Prievidze, *máj* v severotrenčianskych nárečiach (napr. Papradno), *maj* i *majik* v severnom Šariši, *májka* na južnej Orave a pod. Svojrázny starodávny názov *polaznica* (Veľké Rovné), *polaznička* sa vyskytuje na Kysuciach a v gemerskej Pohorelej, možno aj inde.

Tieto domáce slová označujúce vianočný stromček patria do základnej celoslovenskej slovej zásoby a majú zväčša viacej významov. Vo vianočnom období slovo *stromek*, *stromček* na prvom mieste vyvoláva predstavu vianočného stromčeka. Svojou zeleňou sýtejšia a odolnejšia *jedlička* (*jellička*) sa do nedávnej minulosti uprednostňovala na vianočný symbol pred inými ihličnatými druhmi a stala sa prototypom vianočného stromčeka. Výraz *vieška* na okolí Prievidze znamenal aj tradičný ozdobný konár, s ktorým mládež a deti na *Vieškovú nedeľu* (Kvetnú nedeľu) *chodili po dedíne* (napr. Veľký Lipník); na mnohých miestach toto slovo v základnom tvare *viecha* vyjadrovalo zelenú vetvu, vetvičku, ktorou sa na niečo upozorňovalo (zákaz vstupu na pole, vo forme venca z chvojiny výcap vína, ozdobený konár či stromček oznamoval ukončenie nejakej dôležitej práce a pod.). Slová *máj*, *májka* obsahujú ešte viacej významov: ozdobený pučiaci konár alebo stromček, ktorý na Kvetnú nedeľu nosili dievky, neskôr deti po dedine od domu k domu so spevom privolávajúcim nové *leto*, *letko*, *letečko*; starý je zvyk u nás stavať dievkam *máje* (i posmešné figúry) ku dňu 1. 5. alebo na Rusadlá, Turíce; na okolí Trnavy *máje* z hrubších listnatých konárov vrúbili ako aleje uličné cesty aj búdky oltáriky na sviatok Božieho tela; *máj* (cez fašiangy zrejme ihličnatý stromček) vztyčovali na vozoch prevážajúcich neveste výbavu (*duchni*) k mužovi; aj na vytiahnutej glajche vystavili maj-

stri *májku* (Láb), vysoká *mája* bývala miestami (malokarpatská oblasť) na hody pred kostolom alebo hostincom. Ihličnatá *polazníčka* či *polazníček* (jedlička alebo smriečok) sa uplatňovali pri prevážaní nevesty (Kysuce), na dostavanej glajche a novom krove *polazočka*; slovo *polazník* označuje brestový prút, čo nosili gazdom pastieri (južná Orava) atď. Pri tomto výraze treba spomenúť, že *polazník*, *polazník* (severotrenčianske nárečia), *položník* (severozemplínske nárečia), *polazovník* (juhrotrenčianske dialekty) bol (miestami prvý) vinšovník šťastlivých vianočných sviatkov alebo Nového roka. *Polazníci* chodili *lazit'* (Dolná Súča), *lazikovaťi* (Dolná Strehová), *polaziť/-c/-č* (trenčianske, gemerské nárečia), *polazovať'* (Orava), *polazovaťi* (Hont, Novohrad) aj tam, kde na Vianoce nemávali *polazník*, ale *kristindel'*, *jezulánok* a pod., a toto ich vinšovanie sa označovalo slovami *polaza* (severotrenčianske nárečia), *polazeňia* (Novohrad). Spojitosť obsahov a názvov reálií aj javov je tu očividná.

Pri porovnávaní týchto zvykoslovných reálií a ich viacnásobnej funkčnosti ukazuje sa nám kult vianočného stromčeka späť so starými tradíciami našich predkov. Listnatá aj ihličnatá zeleň zaujímala u našich predkov ozdobnú, symbolickú či magickú funkciu najmä pri dôležitejších oslavných príležitostiach, ako boli napr. oslavy slnovratov, vegetačných medzníkov v roku, príležitosti dokončenia dôležitejších prác a udalostí, závažných pre život človeka, rodiny a spoločnosti. Podobne ako vo viacerých prípadoch kresťanstvo sa i tu usilovalo eliminovať či nahradiť staré predkresťanské zvyky svojmu učeniu adekvátnejšími, novými kultmi, pričom sa medzi ľuďmi zachovávali aj staré názvy nahrádzaných zvykov. Pravda, môže tu ísť aj o uplatňovanie domácich synonym.

Podľa druhov ihličnatých porastov v chotároch obcí a miest vyberali sa na vianočný stromček jedličky, smriečiky a borovice. Napr. na Záhorí na *vánoční stromek chodili smrk do hája utat* (Holíč), *smrk lebo borovicu* (Mokry Háj); na Myjave *zebrali sa do borini a si tam virezali stroneček* (Kostolné); na Kysuciach *z borovini si doňiesol polazníčku* (Zborov nad Kysucou), *jedličku* (Riečnica); na Spiši *jezulán bival s fichti* (jedle) *abo zo smreku* (Žakarovce) a pod. V nížinatých oblastiach s listnatými hájskymi porastmi si obyvatelia kupovali na trhoch smriečiky a jedličky. Spočiatku, koncom minulého storočia, si miestami (okolie Trnavy) sami zmajstrúvali *pichani* či *navlékani stroneček* z ihličnatých konárikov, ktoré sa zahroteným hrubším koncom vsúvali do navrtaných dierok na bazovej paličke a tak sa vytvárali pekné symetricky upravené stromčeky. Tento vyrobený typ vianočného stromčeka nám prichádza na um pri súčasných úsporných tendenciách v oneskorenom gazdovaní s devastovanými už ihličnatými porastmi. Napokon i nedôstojný posviatkový osud vianočných stromčekov najmä v mestách okolo kontajnerov naznačuje, že kvôli takto zahodenej a pre mnohých už sentimentálnej rekvizite naozaj nehodno ešte väčšmi devastovať ihličnaté porasty, ak nie sú z riadnych, kedysi systematických akcií preredovania lesnej mladiny. Pravda, mestský obyvateľ nemá zväčša už ako a kde primerane upratať stromček po splnení unikátnej sviatočnej úlohy, ako mohol a môže vidiečan.

Na dedinách z hrubšieho osového dreva stromcov vystruhovali ešte nedávno rozličné náčinie do kuchýň (lyžice, varešky ap.), vinohradníci ho s panôžkami použili na *druzgáč* hrozna a pod., čím sa vianočné posolstvo dobrého nažívania a hojnosti v rodine aj takto udržiavalo po celý rok.

Za veľkej, až nešafárnej spotreby a zároveň nedostatku ihličnatých stromkov požadovaného vzoru vzniká tendencia nielen šetriť porasty, ale ušetriť i priestor v menších bytoch a pritom zachovať dôstojnosť tejto pomerne mladej tradície vytváraním závesných nástenných stromčekov v polovičnom priereze. Pripomína to niekdajšie pichané či navliekané stromčeky so živou vetvičkovou zeleňou, vsadenou do okrúhlejšej časti rozpoltenej osi, ktorú možno zavesiť na stenu ako obraz, vetvičky ozdobiť najvyberanejším spôsobom a po sviatkoch dôstojnejšie upratať. Táto myšlienka esteticko-úspornej inovácie prichádza z takého prostredia, ako sú botanické záhrady (prakticky ju uplatňuje napr. F. Chorvát, pracovník BZ PFÚK).

Vianočné stromčeky si ľud sprvu ozdoboval menšími pekne sfarbenými jablkami z domácich sádov alebo ich získaval od kupcov, rozvážajúcich zimné ovocie po dedinách a mestách. Chýrni hornonitrianski *čerešníari* – *čuhari* aj pred Vianoci predávali a chodili z jablkami

po *ctronček až na Oravu*. Jablká sa vešali za stopky na vetvičky. Podobnou prirodzenou ozdobou boli obyčajne pozlátkom sfarbené orechy, na ktorých stopku nahrádzala zastoknutá polovica zápalky s hlavičkou. Jablká i orechy okrem ozdobnej funkcie na ihličí spĺňali svoju oveľa staršiu tradičnú úlohu aj na štedrovečernom stole privolávali hojnosť novej úrody, výmenou okržíelok symbolizovali rodinnú súdržnosť, zdravosť ich jadrovníka a jadra predpovedala zdravie a pod. K týmto najprirodzenejším ozdobám analogicky podľa výzdoby kvetnosedelných „májov“ pribúdali výzdoby z farebného papiera – *ružíčky* a *retaze*. Aj v tomto smere zapôsobili mestské príklady. Krivdilo by sa našim mestským majstrom perníkárom či medovníkárom alebo *cukrpočerom*, keby sme si mysleli, že so založenými rukami pozerali na rozširujúcu sa „módu“ kultu vianočného stromčeka, ktorý býval na vidieku najmä v chudobnejších domácnostiach dlho zriedkavosťou. (Miestami vraj *keď išli s kostola z iterne, v jednom bohatém dome bolo osvetlené, tak tam ľudé utekali, lebo nigdo nemal dotáť stromek, to bolo zácné volakedi* Ružindol.) Napr. prievádzski perníkári *koňiki, bábi, panni, andelíki, pátriki, vieški, betlehemčeki a ostatnie figúrki na viešku zdobeli ajzom*. Za nimi nezaostávali ani ostatní výrobcovia medových sladkostí (por. MEDOVÉ DULCIARIA – SLADKOSTI A ICH POMENOVANIA, VÁZ 27, 1982, s. 280 – 282) a na *vánoční stromek sa vešajo medovňički, medové perňički, hvězdički kolečká, srdčká, paňički* (Záhorie – Kostolište a pod.).

Okrem *kupovaného madového cukrového* najmä vo včelárskych domácnostiach pripravovali na stromček formičkami vykrajované *doma robené madovníčki*. Inde *napiekli dumbierové cukrové na stromček samé hviezdičky a zapiekli do něho niťi na uvezuvanie* (Návojevce).

Čokoládové a iné vianočné cukríky z obchodov *kúski* (okolie Trnavy) si deti s neopísateľným radostným očakávaním kupovali po kúske-dvoch od začiatku adventu. Každý grajciarik a šesták, čo získali, napr. *viroznášali si* za zakáľáčkovú výslužku (Modranka), premenili na *cukrové kúski* (rybičky, košíčky, salónky atď.) a odkladali ich, hrdinsky odolávajúc pokušeniu, na krásu nad krásy – na stromček. Kupované vianočné cukríky završovali aktualizovaným výrazom *jezulátko: Tedi zme si išli po patáku kupovat cukrové jezulátká, zme sa chválili, kerí kolko tih jezuláték máme kúpeních; to bolo také cukrové strakavé kadzejaké, formički na stromek* (Kostolné, podobne Bzince pod Javorinou). Ak sa zdalo málo cukríkov alebo ich nebolo za čo kúpiť, z vlnajška starostlivo vyhladené a odložené staniolové obaly (*zlatko, zlatto*) sa použili na zabalenie v lepšom prípade polovičiek kockového cukru na spôsob salóniek, nezriedka aj kúskov mrkvy a chlebových kôrok. Trochu neskôr sa prikupovali už aj sklené ozdoby: *gule, bambule* (Spiš), *banki a čački* (Kysuce), *andelské vlasi, retáski striebřisté* a pod.

Malé sviečky sa spočiatku na vetvičky pripínali drôtkami, neskôr vsádzali do žabiek; miestami sviečok pripáli toľko, *keľo bulo v dome ľudzi* (okolie Košíc, Rankovce).

Obyčajne dopoludnia na Štedrý deň (alebo aj cez predchádzajúcu noc) ozdobovali si stromčeky deti samy, príp. s pomocou dospelých. Len raz do roka sa prežívalo toto nesmiernu dobrotu vydychujúce napätie, keď sa na stromček *vázalo, vešalo cukrové a stromček, krispán* či *polaznicu pristrájali, richtovali kriskindel, pripravali kristindel, priberali stromček* či *polazničku*. Čo mohlo byť nezabudnuteľnej spomienky hodnejšie ako *nastrojiti stromek, porichtovadz jezulanok* či *spravidz jezulanaka, majikovac máj* (Papradno) atď. a potom už *nastrojení stromek, pristrojení stromček, krispán, porichtovani jezulanok, pristrojené jezulátko, ozdobení kristindel, pribrata polaznička* pripevnené na hrade nad stolom alebo v kúte zastoknuté v stojančeku (*kláčik, bumburica* atď.)?!

O ozdobenom stromčeku sa napr. na Kysuciach vraví: *Polazničku ma ovešanu ako mladuchu* (Turzovka) a že *dže su džifki, tam majú velke polaznički* (okolie Čadce). No stromček bol všade najväčšou radosťou a zážitkom pre tých najmenších: *Dzeci se bars češili na jezulanek* (Torysa), ale aj dospelí sme chodili *opatric, jaki mace jezulan* (Spišský Štvrtok) a podobne akiste na celom našom území.

Vianočný kolorit svojším spôsobom dopĺňali niekde majstri s *vrštatou* v obytnom priestore, napr. obuvníci – filozofi na trojnožke. Povypúšťali z kletky spevavé vtáčiky, ktoré cez vianočné sviatky sedávali a vyspevovali na stromčeku (napr. Brestovany).

K ozdobám či súčasti stromčeka naznačujúcim staršiu tradíciu, patril miestami (okolie Trnavy) *slamení krížik*, na Kysuciach zasa vkladali stojato do jedličky *polaznički* poslednú hrst' skoseného obilia *dokosok* (Riečnica). Podobne sa na stôl pod obrus vkladala tenká vrstva alebo prekrižené dve hŕstky rovnej otepovej slamy (okolie Trnavy), čo je prastarý zvyk privolávania bohatej úrody obilnín v budúcom roku. Ak boli pôvodne naše Vianoce „slamené“ najmä týmto predkresťanským zvykom, novú myšlienku mu dodala už od stredoveku analógia jasličiek, v ktorých ležalo narodené Pacholiatko „na slame, na zime“. Nuž otepovú slamu rozprestrelí na hlinenú dlážku izby a na nej cez prvú vianočnú noc spala rodina priposledku pod *jezulankom*, *jezulátkom*, *kristindľom*, *krispánom* zo súcitu s Jezuliatkom. No najprv odznegli žičlivé vianočné vinše, ku ktorým sa pripojme čo i len v duchu aj my so všetkými, ktorých sme mali a máme radi...

Prezývky konzumentov istých jedál a nápojov

(1985, 30/9)

„Čo chutí, neškodí!“ neraz počujeme alebo i sami vyslovujeme, keď si s chuťou zajedáme prerastené, aj na pohľad vábivé – *ako vištváné* (juhozápadné Slovensko) – mäsko. Darmo sa s úctou k predkom upokojujeme, že chlieb je *boží dar*, lekárka prikáže obmedziť jeho konzum, lebo sa z neho priberalo na váhe a teraz už aj na hmotnosti. Vínkari sa ohradzujú tou istou sympatickou múdrosťou otcov o víne, iní ešte pripustia, že pálenka je aj *čertov vímisel* a teda nečudo, že môže i škodiť. Zákaz je však zákaz, ale zákazy sú na to, aby sa porušovali, a lekári by nemali práce, ako nemali kedysi, keď vznikali označenia ľudí podľa obľúbenosti jedla a nápoja.

V kartotéke Slovníka slovenských nárečí aj v materiáloch a údajoch získaných podľa dotazníka PRÍPRAVA JEDÁL A ICH KONZUMOVANIE (1975) a NÁPOJE A ICH KONZUMOVANIE (1974) – Jazykovedný ústav Ľ. Štúra SAV, nárečové oddelenie – dozvedáme sa, podľa obľuby akých jedál a nápojov sa ako pomenúvali, označovali naši obyvatelia dávnejšie aj nedávno a zavše sa prezývajú až dodnes. Výber jedál naznačuje zriedkavejšie, ale najmä tie základné pokrmy, ktoré bývali na stoloch takmer každodenne, ba i viac ráz cez deň, lebo čo zvýšilo od obeda, pravidelne sa dojedalo večer. Za odpadky sa rentabilne odvdáčilo pernaté aj srstnaté osadenstvo dvora. Boli podmienky na to, aby z jedla naozaj nevyšlo nič nazmar.

Polievka bývala prvý a zavše jediný chod s náležitou dávkou cestovín alebo chleba. Bez polievky sa väčšine konzumentov nerátali najmä obedňajšie posilnenia jedlami. Podľa obľuby polievky mávajú členovia domácností a rozliční *kostoši* či *stravníci* vari na celom našom území označenia *polievkár* a *polievkárka* (nárečovo *polefkár*, *polefkar*, *polévkár*, *poliëukár*, *poliïoukár*, *polívkár*, *polífkar* a pod.), čiže stravníci boli *polievkoví*, *polievkové*. Podľa niektorých povrávok je *s kapusti chlap tustí – s poliëvki dzievki* (Papradno), v Šariši o veľkom jedákovi platí, že si dáva *polífki na dorífki a mesa pulni tañir*. V južnom Zemplíne namiesto jednoslovného výrazu vravia, že *lem chlïpañini bi jit* (Cejkov).

Z prevzatých slov sa v tomto prípade uplatňuje napr. v Šariši prezývka *zupar*, *zuparka* a *zupák* (Klenov). Vekovo skúsenejší vedia, že slovom *zupák* sa dlho označovali najmä poddôstojníci z povolania – *gázisti*, lebo vraj slúžili za polievku – *zupu*; a kto zostal pri vojsku, vravelo sa, že *zazupoval*.

Najpríbuznejšie polievkam sú prívarky – omáčky. Podľa zriedkavých prezývok sa môže zdať, že omáčky neboli obľúbené, hoci ich všade často varievali, lebo bez nich bol obed „hladný“, nesýty. Pravda, vítaný bol do nich nejaký obľúbenejší a výdatnejší doplnok ako mäso, plnka, vajce a pod., no potom ten rozhodoval o prezývke. Výraz *omáčkár*, príp. *omáčkárka* sa vyskytuje na juhozápadnom Slovensku a akiste aj inde.

Velmi rozšírené sú prezývky podľa obľúbenosti mäsitých jedál, čo súviselo s obdobím zakáľčiek a zásob údenín v komíne, komorách a chuť na ne sa udržovala celý rok. Pre milovníkov mäsa najčastejšie sa používal výraz *mäsiar*, *mäsiarka* (nárečovo *masár*, *mesiar*, *mesár*, *mesar*, *mášar*), viacсловné expresívne *pažravedz na mäso* (Úbrež) a *britki na meso* – lakomý (Haniska, okres Košice). Podobné významy označujú slová *meskár* (Liptovská Revúca), spodstatnené adjektíva *mäsovi* a *mäsová* takmer na celom území Slovenska, ku ktorým patrí posmešný dvojslovný výraz *massová búda* (Dechtice). Materiál z terénu uvádza aj zložené expresívne prezývky ako *mesojit* zo Šariša, z hornotrenčianskych, turčianskych a liptovských nárečí *mesožráč*, *mesožráčka* (Orlové), *mesožrút*, *mäsožrút*, ktoré môžu byť novšie, keď sa mäso väčšine stravníkov stalo „každodenným chlebom“.

Okrem týchto prezývok všeobecného typu vyskytujú sa i označenia podľa druhov mäsitých výrobkov, ako napr. šarišské *slaňinar*, pohronské *slaňinkár*, *slaňinkárka*, juhozemplínske *pečinkar*; podobne na Pohroní *klobáskar*, *klobáskárka*, *jaderničkár*, *baraňinár*. V Šariši sa často pripravovali vnútornosti – *flaki* a čo ich radi jedli, boli *flakar*, *flakarka* (Uzovské Pekľany). Na juhozápade je reálne pomenovanie *huspeninár*, *kaššár*, *kašovi* – jedák žobráckej alebo aj krumplovej, fazulovej a pod. kaše. No viaceré tieto špecifikácie sa ukazujú novšími prezývkami, keď jesto, čo sa „hrdlu ráci“, ak znesie vrecko. Niekdajšie pôstne obmedzenia mäsitého jedla viacerí nedávno pokladali, či ešte pokladajú za neaktuálny už jedálny lístok, hoci racionálne a diétne zásady v stravovaní korešpondujú zhodne so starším prísloviem *Kto málo je a pije málo – mnoho (dlho) je a pije* (Fándly).

Do mäsitej skupiny patria aj milovníci rybaciny – *ribár*, *ribárka* (nárečovo i *ribiar*, *ribiarka* – Orlové).

V minulosti prevládali na ľudovom jedálnom lístku múčne jedlá. Každodenný chlieb na stole znamenal dostatok, na severnom území ho miestami nahrádzali rozmanité osúchy a kabáče, tam býval chlieb koláčom, lebo to nebolo obilninárske územie (porov. CHLIEB V LUDOVEJ TERMINOLÓGII, VAZ 25, 1980, s. 66 – 67). Veľa ľudí jedávalo chlieb vari s každým jedlom. Takýchto konzumentov vyjadrujú označenia *chlebár*, *chlebárka* v nárečových variantoch na celom našom jazykovom území. V Šariši sa vraví *chlebak*, inde miestami *chleboš* (Láb, Seme-rovo), na Kysuciach aj zdobneninou *chlebičkar*. Expresívnejšie sú zložené slová ako *chlebojit* (Uzovské Pekľany) a *chlebožráč* (Súľov). Často sa v tomto význame používa spodstatnené prídavné meno *chleboví* (na okolí Trnavy aj *chlebov*). Dvojslovné označenie *chleboví človek* (Orava) znamená v Turci aj „dobrosrdečný“. Na východnom Slovensku sa vyskytuje opisné viacčlenné pomenovanie *na chleboj bi lem žiu* (Úbrež) a pod.

Iné múčne jedlá (cestoviny, pečivá, koláče atď.) a ich obluba podmienili prevzatia, ako je všeobecná *múčkar*, *múčkarka* (Orlové), podľa jednotlivých požívatin tohto druhu napr. *slížar* a *knoflár* (Záhorie), *lokšiar*, najmä na strednom a východnom území *haluškar*, *haluškárka*, v Šariši aj *haluškovi*.

Kto obľubuje sladké pečivá, prezývajú ho slovami všeobecnejšieho významu ako *maškrtník*, *lakociňkar* (Blatnické Revištia), inde *maškrtní*, *lakotní*, *makotní* atď. Konkrétnejšie prevzatia sú napr. na východe *kolačar*, *kolačarka*, *kolačkar*, aj označenia rozšíreným spojením *britki na kolače* (Haniska) a spodstatneným adjektívom *kolačovi*, podobne však aj na ostatnom území. Akiste všade sa nájdu *štrúdlar*, *štrúdlarka*, *makovníkar*, *makovníkárka*, *a do líbi buhiti, je buchtár* (Záhorie). Zrejme aj podľa obľúbenosti iných sladkostí prischla nejednému prezývka ako *lekvárovi* (čo znamená i mľandavý), *kalkišovi* (okolie Trnavy) a iné, hoci takéto maškrtky nebývali každý deň.

Ani iné druhy jedál a požívatin nezaostávali chuťou, žeby nemali svojich cititeľov. A tak sa stretávame s prezývkami *fizoliar*, *fizoliarka* (Hliník nad Hronom), *fizolár* a *fizolarka* (Ľutina), *kapustiar* a *kapustiarka* (Pohronie), v Šariši *kapustovi*, *kapustova*, podobne *bandurkovi*, *bandurkova* (Veľký Šariš), na juhozápade *krumploví*, *oluharkovi*, *šalátovi* atď., ako sa to uplatňuje aj pri obyvateľských prezývkach súvisiacich so stravovaním (VAZ 29, 1984, s. 213–214, 261–262).

Milovník kuchynsky spracovaných húb je analogicky *hubár*, ovocia a jedál z neho sú *ovociar* a *ovociarka* (Orlové), príp. *britki na ovoc* (Haniska) a pod. Pravda, relatívne sú možné

prezývky podľa väčšiny krajových a miestnych jedál, ale mávajú väčšmi individuálnu než všeobecnejšiu platnosť.

Medzi jedlami a nápojmi oscilujú mlieko a biela káva. Stará známa vec je, že od mlieka z kvalitnej paše a priamo z hrotka bývali dievčence „krv a mlieko“ a že biela káva znamenala sprvu zriedkavé a sviatočné jedlo, kým sa stala každodenným článkom stravy. Konzumentov mlieka bolo veľmi veľa, ale kto dal za mlieko s ražným chlebíkom hocijakú inú pochúťku, prezývali ho miestami *mliečiar*, *mliečiarka* (napr. Orlové), na východe *mličňak* a *mličňačka* (Klenov), v juhozápadných nárečiach *mlékovi*, *mléková*, *mlíkovi*, *mlíková* a pod.

Označenie *kávičkár* patrilo predtým tomu, kto mal rád *bíjú kávu* (Rača) a mnohí boli *kávičkovi*. Teraz pod týmto slovom rozumieme rozmáhajúce sa rady holdovateľov čiernej káve. S *kávičkármi* sa stretáme všade, ako *kávičkujú*, a nezriedka sa k nim pripojíme. Dávnejšie si obľubu zrnkovej kávy priniesli chlapi ešte z c. k. armády a pri závažnejších príležitostiach (poctová večera, krštenie ap.) bývala táto ich chlpská pochúťka aj s „dušou“ – rumom, no znamenala i koniec hostiny. Po prvej vojne sa konzumovala *žitná káva perola*, bola lacná a chutná najmä s vareným mliekom ako biela káva.

Prezývky podľa obľúbenosti alkoholických nápojov (pálenky, vína, piva) sa nám môžu zdať novšieho pôvodu. No keď si uvedomíme, že už v dávnejšej minulosti mávali mnohé panstvá a mestá vlastné pivovary, na južnej tretine nášho územia prevládalo vinohradníctvo a nechýbali odjakživa ani pálenice, skôr pochopíme, že tieto prezývky majú staršie korene.

Označenie nemiernych požívateľov alkoholických *trúnkov* nebývalo lichotivé, známe sú napr. expresíva *korhel'* a *korbelica*, *korbelina* (Orava, Liptov), *lump* a *lumpa*, *pijan*, *ožran*, *ožrala*, na východe *pijak*, *žrak*, inde aj *slopaj*, *šupák* (Rača) a pod. No nám tu nejde o túto poblúdenú vrstvu, spúšťajúcu sa „pod obraz boží“, ale o konzumentov „pri poriadku“. Kto dáva z rozličných príčin pri posezení a počastovaní prednosť (aj nestriedmo) nápojom zvaným *tuhé*, *ostré*, *tvrdé* a pod., je všeobecne *pálenkár*, *palenkoš* (Uzovské Pekľany), *pálinkáš* (južné stredoslovenské územie), *pálenčiar* (Lúčky pri Liptovskom Mikuláši), opisne *britki na palenku* (Haniska), *čo nevileje* (okolie Trnavy); podľa druhov *borovičkár*, *terkeličkoš* (Klenov) atď.

Nielen na vinohradníckom území sú *vinari*, *vinári*, expresívne *britki na vino* (Haniska), ale aj v iných krajoch, kde je napr. prezývka *vinoš* (Šariš) odlišujúcim označením. Predprevratová a poprevratová nobilita v mestách aj na dedinách chodievala v isté dni na víno do hostinca, to boli *vinári*, neskoršie nobility sa prikláňajú k *ostrému* – ako kde.

Milovníkov piva u nás označujú *pivár*, *pivkár*, *pivečkár*, v Šariši aj *pivoš* – a *pivošovi vino ňechval!* Obľúbenosť nealkoholických nápojov podmienila napr. na východe prezývku *krachlíkar*, *krachlíkarka* (Šariš). V súčasnosti by sa tento prezývkový rad poriadne rozrástol! No voda akoby nikomu nedožičila označenie podľa seba, iba ak *vodnárovi* – ktorý ju kedysi roznášal na panských tabliach.

Staršie prezývky motivované obľubou tradičných jedál v súčasnosti už síce zanikajú, no sú však odrazom stravovacej situácie v domácich kuchyniach predchádzajúcich generácií a preto im treba venovať pozornosť.

O názvoch tradičných vianočných nápojov

(1985, 30/12)

V vianočnom site alebo slamenom košíku bývalo trochu zo všetkých darov zeme, ktoré sa v domácnosti dorobili, a s nimi niektorý člen rodiny – podľa zvyku – vinšoval „slávne sviatky“. Bolo to viacej ako symbolické vďakyvzdanie za úrodu a vedno i prosba o hojnú novú

úrodu v nasledujúcom roku. A k rozmanitému zrnú, strukovinám, k ovociu a pečivu sa v tejto mimoriadnej chvíli vinuli tradičné jedlá a nápoje na stole, prikrytom najsviatiočnejším obrusom.

Tradičnosť vždy netvoril druh jedla alebo nápoja – vari okrem oblátok sa jedávali a pili často aj inokedy cez rok – ale skutočnosť, že podľa miestnych obyčajov nemohli chýbať na stole práve pri štedrej večeri (v nárečiach i *šchedrá večera*, *šchedrovečerná večera*, *vianočná večera*, *kračúnska večera* na západnom a strednom nárečovom území, na východe *kračunova večera*, *vilijova večera*, *večera na Viliju* alebo iba *Vilija*, miestami inde *svätá večera*, v Liptove aj *Hodi* ap.).

Z nápojov si takúto tradovanú obradovú funkciu na Vianoce udržiava *pálenka*, ktorou hľadá rodiny pred začatím večere pripije – *zavinšuje* všetkým pri štedrom vianočnom stole pokojné vianočné sviatky so želaním dobrého zdravia, božieho požehnanie a šťastné stretnutie všetkých prítomných aj na takto rok. (Kedysi sa rok začínal Vianocami.) Tento prípitok s vinšom v Turci miestami nazývajú *časťitovnuo* a vinšujúci ním *časťituje* – žela hojnosť všetkého v živote potrebného, ako je to aj na celom našom území.

Vianočná pálenka – tradične sladká s prísadou prevareného medu alebo karamelizovaného cukru, škoricice, klinčekov, u vrchárov aj s masťou – má niekoľko jednoslovných i viacslovných pomenovaní. Pri vianočnom stole sa stretáme s primerane aktualizovanými názvami ako *vianočné pálené* (v záposlovenských nárečiach *vánočné pálené*), *kračúnske pálené* (na okolí Modrého Kameňa *kračúnsko pálenúo*) alebo iba *vianočné* (stredoslovensky *vianočnuo*) a *Kračun* (okolie Michaloviec). Podobne sa pri rozsvietenom stromčeku v starodávnej fľaštičke s dlhým krkom zlatisto ligoce *Ježiškovo pálené* (na západe *Ježiškové pálené*), prípadne len *ježiškové* (okolie Trnavy a južné Považie máva *ježiškové*, na stredoslovenskej oblasti miestami *ježiškovo*). Rovnako tradovanú funkciu zastáva *Ježiškova pálenka*, v Šariši *Jezulankova pálenka*, *vilijova pálenka*, východnejšie *sviatkova pálenka* a pod.

Pravda, toto sú pomenovania príležitostné, korešpondujúce so sviatočnosťou tohto obdobia plného čara a inokedy sa nepoužívali na označenie podobného alebo rovnako pripraveného nápoja. Všade teda nepomenúvajú na Vianoce konzumovanú pálenku takýmito aktualizovanými výrazmi. Jednoducho – ako inokedy cez rok alebo pri iných významnejších príležitostiach popíjajú *madové pálené* či len *madové*, *zamadovené pálené*, *hriate pálené* alebo iba *hriate* (nárečovo i *bráto*, *bräto*, *hriato*); podobne *sladké pálené* (*slatkuo pálenúo*), jedným slovom *pálenúo*, *páleno*. Kde je základným tvarom pálenka, tam (stredné a východné územie) sa vyskytujú pomenovania *hriata pálenka* (i *brata pálenka*) alebo len *hriata* (*hräta*, *hrata*), podobne *varená pálenka zo škorice*, *horka pálenka*, *pálenka na cukre* (miestami Liptov), príp. iba *pálenka* (Šariš). Všetky tieto názvy jestvujú často ako nárečové synonymá popri sebe aj v jednej lokalite a závisí od sviatočnosti chvíle, ktoré z nich konzumentí použijú.

Zo spomínaného nápoja, zriedeného medovou alebo karamelovou vodou v rozličnom pomere, ušlo sa na košťovku i deťom, ako si spomínajú pamätníci, že im *ježiškového pocvrkali na lužički*; *ach, šag zme sa tešili, že zme mali ježiškové!* (Modranka). Aj speváci tradičných vianočných piesní – kolied pod oknami si zavše osladili *ježiškovím* hrdlo, ak ich spred okna zavolała rodina dnuka. Pouchádzalo sa z tohto chutného nápoja po starodávnej *fľaštičke*, *mierke*, *luoňiku*, *kvaterke*, *zuske* atď. i vinšovníkom slávnych sviatkov, pastierom nosiacim brezové prúty a každému, kto cez sviatočné dni navštívil domácnosť so žičlivým a pokoj želajúcim slovom. Sladkým vianočným nápojom neohrdli ani ženy, lebo nebola to pálenka na potúženie, ale na oslavu slávnostnej príležitosti.

Svojrázny a často prvým vinšovníkom – koledníkom býval niekde (napr. Brestovany) obecný pastier, ktorý ďaleko sa nesúcim hlasom trúbkou oznamoval radostnú zvesť hneď po večernom zvonení, čo bolo znamením na začatie štedrej večere. Ľudia sa mu odvdčovali pletenou *caletkou* alebo *bálešom*, ktoré si pastieri odkladali do putne. Na podarúcky pálenky mali fľašu a na víno nosili džbán – tieto nápoje a jedlá užili v zdraví doma.

Miestami sa zavše na túto výnimočnú príležitosť nachystal výnimočnejší nápoj. Kde bývala pálenka všednou vecou, štedrovečerný nápoj tvorilo *vianočné víno* s korením a škoricou (napr. Veľké Rovné). Pravda, vo vinohradníckych oblastiach sa neodbavila štedrá večera bez vína. Nachystalo sa z toho najlepšieho do najkrajšieho džbánka alebo sviatočnej fľaše, kde jeho kvalitu potvrdzovala súvislá trblietavá *retiazka* (v nárečiach *retáska*, *venček*, *prsteň*, *karika*, *granátka*, *karlički*, *goralki*, *perli* a pod.). Ba v úvodnom viniši sa popri hojnosti chleba zaželala i hojnosť vína.

Vo vianočnom čase na deň sv. Jána sa nosilo do kostola *svätiť víno* – evanjelista patril k patrónom vinohradníkov, podľa legendy mu neuškodilo otrávené víno. Niektoré verzie udávajú, že toto svätené víno sa malo piť až na Veľkú noc (no kdeže bolo dotiaľ!). *Požehnávanie vína* bolo známe na celom našom vinohradníckom území.

Ludová slovesnosť v jednej vianočnej legende uvádza, že cez utierňovú polnoc sa voda v studniach mení na víno. Inde v kolede sa spomína zasa džbán vína ako dar narodenému Pacholiatku pri poklone (okolie Trnavy).

Vianočným nápojom býval aj čaj, či *teja*. V spomienkach na skromné detstvo starší komentujú, že doma *navarili čaju*, *dali tam tuším pol deci vína* – ach, *jag zme sa mi chválili, že zme mali aj vínový čaj!* (Modranka). Drobizg a zväčša i ženy zapíjali štedrú večeru teplým, medom osladeným, príp. vínom prichuteným čajom. Po celodennom pôste chutno zjedenej večeri aj žalúdku teplý zápitok bol iba na úžitok.

Ako vianočný nápoj sa kde-tu spomína i doma varené *pivo*. Vraj keď *chlapiská otravovali, tak sme veru moseli varit pivo aj k Vianocám*. *Pivo sa varelo kedysi len čierne, ale to pivo bývalo velice chérne* (napr. Myjava).

Včelári s bohatším stavom úľov robievali v minulosti zo zvyškov medu *medovicu*, *medovec*, *medovku* a pod., ktorú prevárali a používali na sladenie cestovín i pálenky, alebo ju nechali vykvasiť na *medovinu* (nárečovo i *medovica*, *medovka* atď). V Gemeri si starý včelár spomína: „*Ke-ca miad vitlačiu s plastou a potom to namočili a varili, s toho bula medouka, to bulo ag víno, kvasnie; a rá-som se maų na Kračun zriadiť z medouki*“ (Vyšná Slaná). Teda vianočným nápojom bývala miestami ešte i medovina, ktorou naši predkovia oslávili preveľa pohanských zimných slnovratov a potom aj kresťanských vianočných sviatkov.

Tradičné vianočné nápoje sa často ešte dostávajú na štedrovečerný stôl, niekde žijú zasa v spomienkach. No jednako sú históriou sviatočného ľudového stravovania a pamiatkou na všetkých, čo ich pred nami s láskou pripravovali a nimi s úctou k chvíli želali šťastné a pokojné vianočné sviatky. K nim sa teraz pripájame aj my srdečnými želaniami opravdivého pokoja, šťastia a dobrého zdravia!

Ako sa pomenúvalo náradie potrebné pri zakáľačke

(1986, 31/2)

Niekdajšie ľudové zakáľačky či zabíjačky môžeme hodnotiť z rozličných hľadísk, napokon však z nich vyplynie, že to boli v podstate akcie samozásobenia domácností mäsom i masťou na kratšie-dlhšie obdobie alebo na závažnejšiu rodinnú, výročnú príležitosť (svadba, krstiny, sviatky a pod.), jednak ich uskutočnenie si vynútili nedobré krmovinové a iné okolnosti. Tak či onak vtedy vraj bývalo „mäsa ako dreva“, nech sa už rýchlo skonzumovalo čerstvé alebo sa z neho zavesilo čosi aj do dymu.

Tradičný čas zakáľačiek trval od prvého snehu do posledných mrazov a fašiangov. To prvé časové určenie charakterizujú niekde pranostikou, že *o Marcine mal zabité sedlág aj žebrág*

volakedi (okolie Trnavy – Ružindol), inde zasa, že *na Mikluša sviňe hluša* (okolie Vranova – Vranovské Dlhé).

No kým nastal deň typického kvikotu *kírmnikov, bravov, bakovov, sviň* a mastných kľučiek, v domácnosti si pripravili všetky potrebné veci, aby zakálačkové práce šli od ruky, lebo zimný deň je krátky a roboty vtedy veľa.

V našej téme si všimneme pri dávnejšej i nedávnej zakálačke potrebné náradie a jeho pomenovania, ako sa zachytili v našich nárečiach prostredníctvom dotazníkov KUCHYNSKÝ INVENTÁR A PRÍPRAVA JEDÁL A ICH KONZUMOVANIE (diakologické oddelenie JÚLŠ SAV).

Veľké drevené koryto nemohlo chýbať pri zakálačke ani vtedy, keď sa zaklaté bravy pravidelne *opalovali*. Potrebovali ho na čerstvé mäso rozobratého, roztálovaného kírmnika a napokon na zasolenie a rôsolenie mäsa určeného do komína alebo udiarne. Na celom našom území sa v nárečiach na pomenovanie tohto náradia používa vari len slovo *korito* (v modrokamenskom nárečí i *koreto*) a miestami sa uplatňuje viacslóvný výraz s aktualizujúcim členom ako *zakálačuo korito* (Veličná), *zabíjačnuo korito* (Kamenica nad Hronom), *zabíjačkovuo korito* (Pukanec), *veľké zabíjačkové korito* (Borský Peter), *korito na kľaňe* (Spišský Štvrtok), *veľkúo korito na zakálaná sviňe* (Zuberec), *korito na brava* (Bošany, Brodzany), *veľko korito na sviňu* (Rozhanovce), novšie i *masiarske korito* (Orlové) a pod. Teraz už pri všeobecnej praxi *obárania* brava stretáme sa s pomenovacími výrazmi ako *korito na obáraňal-ňe* (okolie Prievidze, Gemer, Abov), *veľké korito na obáraní brava* (Pavlice). Že sa v tejto veľkej drevenej nádobe nasála a rôsoluje mäso, potvrdzujú združené názvy *korito na nasolenia mäsa* (Prievidza), *korito na ruosolenia* (Liptov). Na remeselnéjšie *pacovanie* mäsa sa používa *dieža, tunka* a podobné drevené nádoby.

Dávnejšie zaklatého a opáleného kírmnika rozoberali na zemi (na doskách, najčastejšie na vypätých dverách) cez chrbtovú časť. Ako v iných odboroch sa na vidieku úspešne uplatňovali *naturisti*, aj pri domácich zakálačkách miestni „mäsiari“ preberali jednoduchšie či účelnejšie prvky z remeselnej praxe. Tak začali vešať zaklatého brava za zadné nohy na *brdce* z vozových váh (nárečovo *brco, brcco, barco, barcuško, masarske berco; bilnica, biuňička; krmholec, krumholec, krumpolec; vaha, rosporka* a pod.), pripevnené v náležitej výške. Mechanizovanejšie je zariadenie s kladkou (*čiga, škripec*) a *trojnožka, rám* (na Záhorí i *rými*). V spišských a šarišských nárečiach sa vyskytujú pomenovania *koli, kolco, koliba, kožlina*, v Above *kostrab*.

Z veľkých nádob sa upotreboval kotol (nárečovo *kotol, kotál, kotel, kocel* atď.) na ováranie mäsa, zakálačkových výrobkov a varenie surovín. Masť vytápali, škvarili v rozmanitých hlinených nádobách, lebo dávnejšie zo sotva metrákových bravcov bývalo neveľa masti. Až neskôr sa venovala väčšia pozornosť vykrmovaniu na vyššiu hmotnosť a hrubšiu slaninu, z ktorej sa získalo viac masti, a tú vytápali už v plechových smaltovaných nádobách (napr. *randlica*). Pri cedení masti a vyberaní škvariek, oškvariek sa okrem dierkovaných variev (nárečovo *varecha, vareca, veraca, varaca, vareka, varaja*) používali aj iné náradie, pomenovanie ktorých je často odvodené zo slovesa „cediť“ (napr. *cedák, cedák, cedzák, cedzak, cedňák, cedzník, cedallo, cedelko, cedzenka, cedzárna*). Z iných názvov cedidiel sa vyskytuje *rešeto* (Záhorie), *trojnoška* (Prievidza), *dierková hliňená misa* (Konská), *dierková miska* (Vyšná Slaná), aktualizované pomenovanie *masťinak* (Muránska Dlhá Lúka), *škvarkovnica* (Zlatá Baňa) a iné. Toto zväčša už plechové a smaltované zariadenie označujú i prevzaté slová ako *duršlág* (Gemer), na Spiši *duršliag* a *duršlag*, v Zemplíne *drišlág*, v Above *drašlág*.

Masť, škvarky, miestami aj slaninu, novšie zalievajú mäso do masti, odkladali do drevených, hlinených či kameninových, už viac rokov všeobecne do plechových smaltovaných väčších nádob – zásobníkov, ktorých najrozšírenejším pomenovaním bola a dosiaľ je *geleta* vo všetkých nárečových podobách (*geleta, geleta, gelata, gelata, geláta, galeta* i v zdrobnej forme *geletka, galetka* atď.). Táto nádoba bola inšpirátorkou známeho prirovnania: *tučná, tlstá ako geleta*. Medzi tradičné drevené zásobnice patria i nádoby s názvami ako *putňa* (Nitrica), *dzieža* (Orlové), *dieška* i *diežečka na šmolc* (Terchová), *pareňička* (Slovenské Pravno), *vedro* (Ábelová, Plechovice), *bečka, bečulka* (Šariš), *bočička* (Spiš).

Novšie smaltované zásobnice na masť si na juhozápadnom území, v Tekove a miestami v oblasti Modrého Kameňa a Muráňa zachovali starý názov *geleta* vo svojich nárečových podobách, na ostatnom strednom a východnom území miestami *vedro*, *vederko*, ale novšia reália sa tu zväčša pomenúva prevzatými slovami ako *kant*, *kanta*, *kanda*, *gliedená kanva*, *kanva na šmalc*, *kandla*, *kondla*, *kavňa*, *kaveň*, *kana*. Zавse sa stretáme s výrazmi *šmalčák*, *šmalciar*, *šmalcovna*, *tuna*, *vaňa* a akiste so späť prevzatým termínom *debeňa* (Čelovce) a v Gemeri aj s prevzatou výslovnosťou.

Väčšie hlinené a kameninové nádoby vo funkcii pradávnych zásobníc sa popri názvoch hlinený a kamenný hrniec, *harčok* označovali aj jednoslovnými termínmi, napr. *bliňenák*, *kamennák*, *žbán*, *žban*, *šbán*, *gemerčák* (Blatnické Revištie), *šinár* (Hontianske Trstany), *račeň* (Torysa), *kančov* (Lemešany), v Turci *tégel*, *tegel*, inde *tegel* (Hliník nad Hronom), *teglík* (Šariš), *tágel* (Muránska Dlhá Lúka).

Zakáľáčkové práce si nemožno predstaviť bez ostrých nástrojov, z ktorých sa vynímal, priam reprezentatívne využíval zakáľací nôž. Na jeho označenie sa vyskytuje niekoľko názvov, členom viacslovných je takmer vždy základné slovo „nôž“, napr. *velkí nuoš*, *velkí nóš*, s aktualizujúcim prívlastkom *zakáľací* nôž v nárečových hláskoslovných variantoch, podobne *kláci nuoš* (Priekopa), *koláci nus* (Oravská Polhora), *nuož na kľaňia* s jednoslovným synonymom *kláč* (Turiec), *kláč* (Šariš), *zakaláč* (Pruské), *zakalák* (severotrenčianske nárečia). Kde bývajú *zabíjački*, používa sa *zabíjaci nóš* (okolie Trnavy), *zabíjačkoví nóš* (Dolná Súča) a pod. so synonymom *zabíják* (Revúca, Záhorie: *Zabíjajem sa zapchávajú sviňa*). V Gemeri sa vyskytuje i *mesiarski nuoš*, *mesérski nvoš*. Z iných jednoslovných pomenovaní sa používajú ešte *paloš* (Moravské Lieskové), *bučák* (Súľovce), *suroň* (Rozložná), *kosak* (Trhovište, Úbrež), *kostura* (Vyšný Hrušov) a iné. Zaujímavý „demobilizačný“ proces prekonal vojenský bodák, ako to nasvedčujú názvy zakáľacieho noža typu *bajonet* (Háj, Markušovce), *bajnét* (Veľká Maňa), *bagnet* (Úbrež), *bodák* (Ábelová) a *bodak* (Závadka).

Tento ostrý nôž sa používal i pri rozoberaní brava a krájaní mäsa, slaniny a iných mäsitých surovín.

Na sekanie mäsa a pretíname kostí slúžilo asi všade a oddávna všeobecnejšie sa uplatňujúce náradie *seker*, *sekerka*, miestami špecifickejšie formy aj označenia (podľa údajov z terénu) ako *topor*, *tesla*, *kresačka*, *obušek*. Špeciálne na mäso bola staršia reália *oberuční sekáč* polmesiacovej formy, ktorým sa mäso sekalo na drobné kúsky do zakáľáčkových produktov a jedál. Už dávnejšie sa uplatňoval, či sekeru sčasti nahrádzal sekáč s jednou rúčkou. Pomenovania oboch reálií tvoria staré i novšie výrazy a tie staršie sa často prekrývajú, zamieňajú. Terénne údaje *oberuční sekáč* označujú slovami *sekáč*, *oberuční sekáč*, *sekačka* v adekvátnych nárečových formách, miestami *šečka* (Plechotice), *kosak* (Šariš), *kolíska* (Uzovské Pekľany), *barda* (Borský Peter). No aj na druhý typ sekáča s jednou rukoväťou sa viažu podobné názvy ako *sekáč*, *sekačka*, *kosák*, na Záhorí *bard*, *bartek*, *bártek*; *bárda*, *bardička* (miestami aj na okolí Trnavy).

Náradím s ostrými rohmi či zubami je *vidlica*, *vidlice*, ktoré sa v nárečiach pomenúvajú výrazmi *vidla*, *vidli*, *vidlica*, *vidlice*, *vidlička*, *vidlički* v náležitých lokálnych variantoch. Viacslovné názvy sú *velká vidla*, *vidlica*, *vidlička*, *velké vidlice*, *vidlički*, *dvojroškové vidlički*, *čertové vidlice* (Pavlice) a vyskytujú sa i zložené výrazy *dvojzubec* (Muránska Dlhá Lúka), *dvojvidlica* (Dolná Súča) a pod.

Nadievanie čisto upravených čriev rozličnými plnkami má starú tradíciu. V tejto súvislosti je zaujímavým poznatkom, že v starej zakáľáčkovej praxi sa pri plnení čriev na celom našom území používalo drobné lievikovité náradie z dutého kravského rohu s názvami *roh na nadzievanie* (Papradno), *črevá nadáli po rohu* (Čelovce), na severovýchode *ruh*, *rožok*, *rožek*: *po rošku sa pchalo* (Ábelová), *roštek*, *rošček*, teda slovom *roški*, miestami nazývané aj *roško* (Uzovské Pekľany), *kržok* (Muránska Dlhá Lúka), *křček* (Dolná Súča), *drapko* – *napchávam palcami* (Zuberec), *lievik s kravského roha* (Kvačany). Miestami si podobný „lievik“ vystrúhali z kapustného hlúba: *do kapusneho hvuba napchavali* (Terchová). Niekde pri tejto práci používali

ucho kľúča (Láb, Úbrež): *Na kľuč, na kľučovu veľku dzirku še nadzivalo* (Vyšný Hrušov) a *ciľinder – ako na lampu* (Východná). Najstaršie gazdiné ako pamiatku opatrovali celé *vence* na motúze navlečených takýchto nadievacích rožkov rozličnej hrúbky (napr. Brestovany).

Nadievanie rozličných plniek do čriev prstami predovšetkým cez rožky vymenila zhruba na rozhraní posledných storočí mechanizovanejšia prax plnenia čriev jednoduchým nástrojom *nadievakom* (Záhorie, severotrenciánske nárečia *nadzivák*, myjavské *nadevák*) z plechového *valčeka*, posúvacieho dreveného *piesta* (nárečovo i *píst, lamár, ramač, štemfl* – Borský Peter a pod.) a vymieňacích plechových *rúrok* na navlečenie čreva. Najrozšírenejším názvom tohto zariadenia bolo na celom území slovo *špric* (i *šprica* najmä na východe): *Zo špricu pulňili, z gembu kantrili* (Klenov), *špricka* popri *špricňa* (nárečovo i *špricla, špricla* – Gemer). Tieto pomenovania prešli potom aj na súčasné mlynce: *mlinek, masoví mlinek* i *mašinka na hurki* (Liptov), *mašina na nadievaňia* (Turiec). K domácim názvom jednoduchého *nadievaka* patrili miestne výrazy ako *pukál* (Dolná Súča), *tipkadlo* (Plavnica) a pod.

S *jalitami* či *hurkami* bezprostredne súvisia drevka, ktorými sa „zošivali“ ich konce. Pôvodne sa na tento účel používala konopná *ňiň, nitka, cverna*, čiže jaternice *za starosvecka sa viazali z nitkú* (Súľov). Tradovaná zakálačková hádanka (*Vari sa to, peče sa to a neje sa to – čo je to?*) nás privádza k dodnes používanému drevcu *špajdli*, ktorej prevzaté pomenovanie má v nárečiach viacero hláskoslovných a tvaroslovných variantov. K základným a najrozšírenejším názvom na západnom a strednom území patrí *špajdlal-la* v Orlovom z *vrbového prúcia*, v Bošanoch z *brezovej metli*; varianty *špajgla, špandla, špangla, špendla, špindla, špajchla, špajchňa* a *špajdell-del'* (i *špangel, špajdlík, špajlík, španglík, špendlík; špinadlo* – Mýto pod Ďumbierom). V Liptove a na východe je známe i pomenovanie *špilka, špilki* s variantmi *špirki* (Batizovce) a *špiratka* (Úbrež). Staré domáce názvy tohto drevca sú slová *drefsko* (Šariš), *palički – na hurki* (Vranovské Dlhé, Nováčany, Brezina), *kolek, kolki* (Zuberec), *šcipka – šcipkovadz hurki* (Jabloň) a akiste aj iné.

Takmer všetko spomenuté i nespomenuté, ale potrebné náradie (vari okrem zakálačkového noža a vždy doplňovaných špajdiel) bolo v domácnostiach nevyhnutným inventárom. Gazdina s gazdom pri kŕmení bravka denne okom zvažovali, aký kŕmnik im vyrastá, kedy dosiahne očakávanú váhu a v ktorý adventný alebo fašiangový deň (fašiangy sa začínali vlastne už sviatkom Štefana) nedostane viacej zrať, aby bolo na nasledujúce mrazivé ráno s črevami menej roboty, ale v koryte tým viacej mäsa. No to všetko patrilo už do inej kapitoly, na ktorú sa vždy tešila celá domácnosť a vari aj starý drevený lampáš v slepom okienku, ktorým na svitaní prisvecoval „mäsiarom“ niektorý šarvanec z domácej čeliadky.

O nádobe, z ktorej nápoj v zime hrial a v lete chladil

(1986, 31/12)

Na policiach latkami omrežovaných *šenkovní, šentíšov, šenkov, rekeštíšov, pudlí, kavetiel'*, *báz* a pod. a v rozsiahlych miestnostiach na dlhých stoloch *štokoch, tášľiach, tabľiach* i v *extra izbách, gazdovských, panských, bočných, parádnych izbách* či *chiškách* rozmanitých *krčiem, šenkov, hostincov* a najmä pohostinstvom známych starých prícestných či zájazdných *hostincov, furmanských krčiem, voziarní, zábav, alášov* atď. nemohli v minulosti chýbať nádoby s dlhým hrdlom, z ktorých sa píjal nápoj v zime hrejúci a v lete chladiaci – slovom *pálenka*.

Tento prastarý nápoj z rozličných plodov zeme nie je chodom našej témy. O jeho užitočnosti alebo škodlivosti sa vyjadril už JURAJ FÁNDLY (PIENÍ DOMAJŠÍ A POENÍ HOSPODÁR I.,

TRNAVA 1792, s. 223): „Môže si pracovitý človek na ťažké, na tvrdé z cesta pripravené jedlo, ako na trhance, opantance, na knedle, na halušky, jeden hlt páleného upiť; tiež aj na stravu, ktorá vetry činí a zdúva. Dobré je tiež uchľupnúť voľáčo páleného, keď voľakto príde z ďalekej cesty, lebo z ťažkej rukovnej práce v letnej horúčosti ukonaný, uparený, mdlý a slabý, vtedy je lepšie jeden malý hlt páleného uchľupnúť... To je omnoho užitočnejšie v takej príhode, ako studený inší ochladzujúci trúnok užívať, napríklad studené pivo alebo vodu. Obzvlášťne a hlavne tak máme s pálením ako s inšími božími darmi zachádzať; musí ho človek s rozumom, s rozvážlivosťou užívať skrovne v čas potreby, a tak osoží, kto ale nezachováva vypísané naučenie, tomu pálenie škodí... Najnebezpečnejšie je pálenie ženskému pokoleniu. Podľa pravdy nemala by žiadna žena pred päťdesiatym svojho veku rokom ani kvapky páleného okoštovať!“

V našom príspevku si všimneme *flaštičku*, známu aj pod názvami *sklenička*, *mierka*, *rumplík* a pod. Výsokú nádobku s dlhým hrdlom udržiavala v stabilite baňatá spodná časť s hrubším dnom, ktoré a za zavše vydarilo mimoriadne hrubé, pravdaže, na úžitok výčapníka. Horný okraj hrdla bol lievikovito rozšírený a *vivimutí* (Ardanovce). Spomínaná sklená nádoba mala rozličné rozmery a obsahy, obyčajne merala pol decilitra až dve deci, bývali však aj väčšie – podľa krajových zvyklostí, náтуры častujúcich sa a praxe sklárov.

Na našom jazykovom území sa vyskytuje dosť pestrá kolekcia pomenovaní tejto starodávnej flaštičky. Jej názvy sú motivované materiálom, typom či formou nádob, mierou, cenou množstva nápoja v nej, podobnosťou a funkčnosťou, čo sa už vyjadruje často expresívnymi slovami. Pomenovania flaštičky či mierky sú domáceho pôvodu a označujú sa i slovami prevzatými z iných jazykov.

Ako pri sklárskom výrobku sa uplatňuje takmer na celom našom, no najmä na stredoslovenskom území pomenovanie *sklenica*, *sklenička*, *sklenka* s nárečovými hláskovými variantmi: *F krčme naliievali pálenie do skleničiek, boli z visokím hrlom*. (Veľké Rovné); *sklienička* (Kamenica nad Hronom); v Gemeri *skleniška*; *Sklienki boli poudecki aj decki*. (Veľká Maňa); *sklienka* (Podhájska); na východe *sklínka*, *sklínka* a pod.

Fláškovitý typ nádoby poskytuje motív na pomenovanie *flaštička*, na okolí Trnavy *flašička* (tak aj Fándly), v severných oblastiach *flašečka*, na východe *flašočka*. Z dvojslovných výrazov sa vyskytujú napr. *póldecová flašička* (Zeleneč), *krkata flašečka* (Terchová). Baňatosť spodnej časti najmä väčšej nádoby naznačuje názov *butelka* (Spiš, Šariš), *butelka* (Beluša).

Miera všeobecnejšie zavázila pri pomenovaniach *mierka* (Liptov, Tekov, horné Považie i Ponitrie); *Za starích čiaz boli mierki na pálenie a boli decovie, poudecovie a dvadecovie* (Nitrica), v nárečových variantoch i *miérka* (Opatová); *Na picie boli také prestarodávne miérki s takú dukšú tíčku, de chítal z ruku*. (Pruské), *mérka* (Lapáš), *mírka* (Súlovce), *odmerka* (Prievidza). K tomuto typu názvu patria i prevzaté výrazy *porcia*: *F kerčme merali pálenku do porciji, porcija bula naspotku širša a herdlo mala zuženie, bula decova, dvadecova aj pou litra* (Nižná Slaná); *porcijka* v Gemeri a vo východoslovenských nárečiach; v dvojslovnom spojení *porciová flaštička*: *Pálenka sa pila s porciových flaštičkou, porciové flaštičke boli poudecovie aj decovie* (Kamenica nad Hronom).

Pomenovania označujúce konkrétnejšiu mieru tejto nádoby vyskytujú sa roztrúsene na celom území a väčšinou sú odvodené z cudzích, staré i novšie duté miery označujúcich termínov. Zo starších vznikli názvy *štvrták* (Prašice – 2 dl, štvrtka holby), podobne *verdunk*, *verdunek*: *Verduneg bów dvadecovi, verdunki mali podobu grajcarki* (Sila); *verdúnek* (Papradno), *ferdunka* (Kalinovo); rovnako v Turci *kvaterka*: *Kedisi nalievali do tých kvaterkou s takim dlhim krkom* (Ratkovo), zriedkavejšie *chvaterka* (Priekopa).

Obsažnejšia bola mierka *žajdlík*, nárečovo i *žajdlík* (na Kysuciach a v Šariši), napr.: *Bol žajdlík páleného i polžajdlík, boli trodecove i dvodecove žajdlíki* (Stará Bystrica), *žajlík* (Veľké Rovné), *žallík* (okolie Trenčína), zriedkavo *žarlík* (Dolná Súča) a zložené výrazy *polžajdlík*, *polžallík*, označujúce polovicu tohto obsahu, teda verdúnok. Novšieho dáta sú označenia *deco*: *Deco i puldeco bulo zo šijku, visokim harlom, bulo naspotku široki a gu verchu zuženi*

a verch šijki bul širši (Trhovište), *decovka* (v nárečiach i *decouka*, *decufka*), *poldecovka*, *dvojdecovka*, *decina*: *Pohárikí poldecini a decini boli také dúhé, krki mali dúhé jako husle* (Súľov), *poldeco*, *poldecina*, *decka*, *poudecka* (Veličná), *decička* (Šurany).

Vyskytuje sa aj akoby svojrázne, hoci z nemčiny prevzaté pomenovanie *rumpel*, *rumplik*, v Liptove *rumplik*: *velki, maŕi rumplik* – Východná, tam i *pourumplik*), *lumprík* v Sliacoch; v Gemeri *rämplik*, na Spiši *rompel*: *Na pice pálenki še používali romple* (Spišský Štvrtok); *Romple buli sklěšene a mali take dlube harlo, ale buli aj blášene* (Poľanovce), *romplik* (okolie Humenného). Obsahom by sa mala táto nádoba rovnať verdúнку (zhruba 2 dl), ale vo viacerých prípadoch nejde vždy ani tak o obsah ako o tradovanú formu nádoby. Miestami (Vyšný Hrušov) sa výrazom *romplik* označoval aj sklený cylinder na petrolejovej lampe.

Cenou množstva nápoja, ktorý sa vmestí do spomínanej nádoby, je motivované pomenovanie *grajciarka*, na juhozápade *grajcárka* (Madunice, Hrušové), *grajcarka* (Pastuchov, Veľké Zálužie); *Na páleno boli také visoké flaški grajcarci, boli povdecové, volali ich aj pangharti, lebo boli malé, decová grajcarka bola pre tovarichárov* (Sila). V teréne sme sa u najstaršej mužskej generácie neraz stretli s reprezentatčným argumentom hodnoty niekdajších peňazí, že za grajciar bolo pol deci pálenky.

Motív podobnosti sa uplatňuje v pomenovaniach ako *ľuňik* (Horná Strehová), *cieuňik*: *Vino ša pilo s pohárikou a páleniu s cieuňikou, takuo tepluo hráto* (Kokava nad Rimavicou), *záhorský komínek*, *šarišský komin*, *komínek*, inde *pištálka* (Šintava, Pata), *pištála*: *Gajst, ten si rieděli vodou, pili ho s takich pištál* (Pukanec). Zriedkavejšie expresíva tejto skupiny sa v materiáloch uvádzajú zo severovýchodného územia, napr. *harelko* (Závadka), *ľuška* (Klenov), *kukelka* (Plavnica), z juhozápadu *pišinka* (Bučany), dvojslovné *kačací krk* (Lovčice).

Rozmanito sú motivované prevažne expresívne názvy ako *pitka* (Príbovce), *pijancka*: *To boli naspotku takie širokie a navrchu úskie a dokerie mali aj takí rostiahnúti vrh ako trúba – to sa pijanke volali* (Lovinobaňa), *pijačka* (Čelovce), *páleňec* (Málinec), *pentlík* (Sklabiňa), *džumbalka* (Opatová nad Váhom). Tohto typu sú aj výrazy *zuska* (Považie); *Zuska bola štvrtá čiaska zo štvrtáka*, *poudeci* (Prašice), *sikorka* (hlohovské a sčasti trnavské nárečia); *Stari pijali pálené ze síkorék s takima dlhima hrđláma* (Majcichov), zo Šariša sú údaje *marča* i *mariška* (Babie). Iste sa vyskytovali aj iné pomenovania tejto nádoby, no asi už načisto „vyšli z módy“ spolu s ich používateľmi.

Dotazník NÁPOJE A ICH KONZUMOVANIE (1974, nárečové oddelenie Jazykovedného ústavu L. Štúra SAV) prináša z východného územia aj údaje o plechových krémových nádobách s prevzatými pomenovaniami ako *badok*, *badoček*, *badočok* (Plechotice, Markušovce); *Stari nescěli pic pálenku zo sklínoho deca, ľem z badočka – to bulo deco i poldeco zo šijku, na spotku široki* (Trhovište), miestami sa vyskytovali medené *rumple*: *Buli take medzene pohare, na jednu stranu bul rompel a na druhu menši polrompel, chlop pil rompel a žena polrompel* (Šarišské Dravce).

Ludové názvy dlhokrkej fľaštičky zaujímali vari pred desať rokmi aj považských sklárov na nomenklatúrne označenie inovovaného výrobku tejto nádoby ako pamiatkového či príležitostne ešte úžitkového predmetu. Aj keď sa vtedy na poslané pomenovania „cez druhú ruku“ neozvali, po skončenom výskume im vari možno ešte poradiť. Ak je termín *fľaštička* prívšedný, *mierka* privšeobecný, *rumplik* sa ukazuje ako názov adekvátnejší a jednoznačný.

Z rozprávania pamätníkov používania fľaštičiek vieme, že tieto rázovité nádoby aj ich citeľia mali veselé i smutné osudy, ako to už býva pri „živloch“, ktoré sú dobrým pomocníkom, ale zlým pánom. Z detstva si však ešte pamätáme, že v domácnostiach sa dlho opatrovala aspoň jedna takáto mierka či fľaštička, ktorá po celoročnej prázdnote zatrónila na sviatočnom stole pri štedrovečernej a staroročnej večeri. Nou s tradičným *ježiškovím* alebo *viljiovím* otec rodiny zaželal všetkým okolo stola zhromaždeným slávne sviatky a druhý raz zasa šťastlivý nový rok. V týchto neopakovatelných čarom prežiarovaných chvíľach akoby sa zásluhou na Vianoce používaných, už obradových nádob, odpúšťali previnenia tým dávnyim hriešnym mierkam.

O bialoši a jeho názve

(1987, 32/12)

V obilninárskych oblastiach, kde má pšenica vyhovujúce pôdne i klimatické podmienky, pod slovom koláč sa obyčajne myslelo sladké pečivo z kvalitnej múky a s rozličnými plnkami či nátierkami, príp. do čistých pletencov, báb a pod. stačili hrozienka. Samo slovo *koláč* naznačuje okrúhlu, kolo pripomínajúcu podobu väčších či menších rozmerov. No postupom času a zdokonaľovaním dôvtipu vladára kuchyne, osvojujúceho si a spoznávajúceho už gastronomické perspektívy kysnutého cesta, koláč nadobúdala nové kvality a formy, napr. zavináky sa v nárečiach nazývali *ruka*, *noha*, *potkova*, *bábatko* (Moravské Lieskové), *štridla* (Bošany) a pod. V našej téme venujeme pozornosť práve archaickejšiemu pečivu okrúhleho (novšie i štvorhranného) tvaru, ktoré sa spisovne nazýva *bialoš*.

Toto posúchové ploché pečivo, pripomínajúce pradávny chlieb, v severovýchodnej oblasti ešte na rozhraní našich storocií známy ako vianočný (vilijový) obradový chlieb (MARKUŠ, SN 20, 1972, s. 75), sa pripravovalo z chlebového alebo koláčového kysnutého cesta a pekávali ho v peci, neskôr i v rúre. S názvom *bialoš* sa stretávame na celom našom území popri niekoľkých nárečových synonymách, z ktorých je najvýstižnejším ekvivalentom (najmä na západnom území) výraz *osúch*, *posúch*. Slovo *bialoš* sa vyskytuje v dvoch hláskových variantoch, vychádzajúcich zo základov *bial-/bál-* a *bél-/bel-/bejl-*. V stredoslovenských dialektoch je zväčša v podobe *bialoš*, na okolí Modrého Kameňa i *bialuš* (Senné) a v Liptove *bialoš* (Hubová), v susedných západoslovenských nárečiach (trenčianske, považské, hlohovské a trnavské) sa uplatňuje systémový hláskový variant *báleš*. (V tejto podobe ho kodifikoval BERNOLÁK, SLOVÁR I, 1825, s. 35.) Na Záhorí toto pečivo označujú variantom *béleš* či *lébeš*: *Narobila plní plech lébešú* (Holíč). Z podobného koreňa sú pomenovania *beliš*, *beliš* (Novohrad, Šariš a severný Zemplín), *beluš* (Spiš, Abov) a *beluš* (Gemery). Z liptovských a zvolenských nárečí uvádza ARANY (JS MS I – II, 1946 – 47) aj tvar *baláš*.

Predpoklad prevzatia tohto slova z maďarských dialektizmov, znejúcich priam totožne ako uvádzané slovenské tvary (MACHEK, 1968, s. 43), najmä keď sa pôvod slova *béleš* označuje za „temný“, je pochopiteľne diskutabilný. Slovenské formy slova „biely“ dokladajú oba varianty základu slovenského termínu *bialoš/béleš*. Treba tu rátať s niektorým posunutým významom viacvýznamového adjektíva „biely“. Poľské dielo SLOWNIK PRASŁOWIAŃSKI I (1974, s. 238) uvádza základný význam aj prenesené významy praslovanského slova *bělъ* ako biely, jasný, čistý, dobrý, pekný a pod. Heslové slovo *bělošъ* sa tu dokladá i nárečovými tvarmi, označujúcimi jedlo: východoslovenské *beluš* a *beliš* – biely chlieb, koláč, podobný význam má ukrajinské *biláš*, ruské *beliš* znamená druh placky, piroh plnený mäsom (s. 235). Ak aj prichádza do úvahy prevzatie tohto slova, potom ide o spätné prevzatie pôvodného slovanského slova ako v mnohých iných prípadoch. No i slová *bel/bel'* (najnovší letokruh pod kôrou stromu alebo jadro i tenká slanina) a *bále* (expresívny výraz pre črevá), z ktorých sa zavše abstrahuje maďarský pôvod, patria do starej slovanskej slovnej zásoby.

Či je (bol) kysnutý *bialoš*, „iba“ pečivo alebo aj koláč, možno povedať s istou toleranciou (podľa údajov získaných dotazníkom ĽUDOVÉ JEDLÁ, 1973, a z kartotečného materiálu v nárečovom oddelení JÚLEŠ SAV), že ploché osúchové bialoše z belšej, kvalitnejšej múky a sladkého cesta s plnkou či nátierkou možno pokladať za druh koláča. Bialoše z tmavšej múky a slaného typu, príp. i so slanou plnkou či nátierkou je vari druh slaného pečiva, ktoré sa označuje často dvojslovným názvom. Napríklad na Záhorí ustálené spojenie *masní béleš* (Štefanov) znamená slaný čistý bialoš, podobne *chleboví béleš*: *Chleboví béleš, to bývaýo strašne dobré* (Hlboké), na okolí Trnavy *chleboví báleš*: *S chlebového cesta sa spravil postruhén, aj chlebové báleše*

boli s teho cesta (Zeleneč) alebo jednoducho *slaní báleš*: *Robila som neská slané báleše* (Trakovice). Chlebové *bialoše*, ktoré sa pekávali z chlebového cesta za dokurovania pece a sádzania chleba, mali viacej synonymných názvov ako *potplamenníki*, *poplanúchi*, *potpalki*, *popolki*, *osúchi*, *posúchi* atď., často sa navrchu prichuťovali rascou, korením, škvarkami a pod. Slovom, bialoše z koláčového belšieho cesta i so slanou úpravou možno pokladať za druh koláča.

So zaníkaním domácich chlebových pecí, v ktorých sa pekávali bialoše príležitostne a na sviatky vo väčšom množstve, aj strácaním hodnoty tradičného koláča, pretože sa pripravovali cez týždeň v nemäsité dni, ustupovala okrúhla forma tohto pečiva a piekli ho na rozličných plechoch a pekáčoch v rúrach už štvorhranné, no staršie gazdiné ešte aj okrúhle. Tieto bialoše mali častejšie už sladké plnky a nátierky, príp. posýpky z ovocia, slané z korenín, hlúzovej zeleniny a pod., napríklad sladký *jabúčkovi báleš na celí plech* (Brestovany), výborný slaný *cibulový báleš* (Hrnčiarovce nad Parnou).

Miestami slovo bialoš označovalo múčne jedlo podoby menšieho okrúhleho pagáča – *dolku*: *S kisuťého cesta som vikrojila báleše, upíkli sa na šporhelte, obarila som ich potom a omakovala alebo z orechi posipala* (Radošina); *báleše* (Ardanovce) – dolky, ale aj veľký *báleš* lekvárovník. Dvojslovné pomenovanie *tenkí báleš* znamenalo kde-tu na Záhorí (napr. Štefanov) i lokšu, juhozápadoslovenský *lokeš* zo zemiakového cesta.

Východoslovenské *beluše*, *belíše*, *bejleše* bývali aj čistým osúchovým pečivom popri novšie rozšírených koláčových druhoch.

Druhom koláčov sú aj z bielej múky pripravené bialoše so slanými, korenenými a pod. plnkami, ktoré miestami mastili aj konopným olejom (Štefanov a inde). Také boli napr. myjavské *korennáki*: *Bivali len také veľiké báleše, také korennáki* (Kostolné), turčianske *brindzovníki*: *Oľevrantovali zme brindzové bialoše* (Sučany), trnavsko-hlohovské kapustníky: *Z hlávkovej kapusti báleše peci sa piékávali* (Bučany), podobne na južnom Spiši: *Beluši robime z rajsom abo s kapustu* (Žakarovce).

Za koláče donedávna pokladali vari väčšinu druhov bialoša najmä vo vrchárskych krajoch, na rovinách zasa neslané druhy s rozličnými plnkami či nátierkami. Nárečové údaje z terénu uvádzajú napr. turčianske tvarožníky: *Pekávali zme veľké tvarohové bialoše* (Valča), na Záhorí sa završ *napékuo orechovích, makovích aj sirovích bélešú* (Kunov), príp. gazdiná *upékuo na plechu veľkí tvarohoví béleš* (Sotina). V Šariši niekde pekávali *každú sobotu belíše f pekarňiku* (Torysa), s čím korešponduje aj bošácka povrávka: *Sobota – bálešová robota*.

Typickým sviatočným či príležitostným koláčovým pečivom boli napr. na okolí Trnavy menšie okrúhle *báleški*, *báleščeki* s rozmanitou plnkou – nátierkou (lekvárové, makové, tvarohové, orechové a pod.). *Bálešek*, *bálešček* mal na celom obvode okraja tenký obramok zo žltka, aby táto dobrotu bola aj na pohľad pekná. Výročné sviatky, svadby, krstiny a podobné príležitosti nemohli byť bez *báleškov*: *Báleški sa dávali na svadbi* (Hrnčiarovce). Bezzubí konzumenti jedávali vraj najradšej *hruškové báleški* (Brestovany) s plnkou z uvarených sušených hrušiek.

Z mnohých nárečových údajov sa teda dozvedáme aj o dňoch a sviatočných príležitostiach, v ktorých *bialoše*, *bialoški* plnili nielen gastronomické poslanie, ale aj zvykoslovnú a obradnú funkciu. Najmä Vianoce uchovávali vo svojej zvykoslovnej klenotnici množstvo reminiscencií na dávne obyčaje a tradované reálie, medzi ktorými sa na viacerých miestach udržali tradičné bialoše. Napr. na okolí Prievidze *na Vianoce boli ždi bialoše* (Ladzany), podobne v Turci býval vianočným koláčom *bialoš* (Košťany nad Turcom), v myjavskej oblasti *ked na Štedrí den piékli báleše, uchicila dievka prví upečení báleš* (Kostolné), aby sa potom pri jeho jedení dozvedela meno alebo dvor svojho budúceho. V Bošáckej doline na štedrý večer *zebral gazda báleš a utekal – s tím koláčom pohladzil tú lichvu šetkú a poton dal každej kúsek* (Bošáca). Na okolí Trnavy miestami zasa osúchový *bálešček* slúžil ako tradičná apotropajná, ochranná požívatina pre dobytok: *Na Vánoce sa dával lichve báleščeg ze zelinkáma* (Zeleneč), na čo inde používali zárezní vydelené kúsky postruhňa alebo smidky chleba.

Keď chceli spôsobne jesť väčšie okrúhle *bialoše*, krájali ich na klinovité kúsky *klínki*: *Otkroj mi klínek toho bálešu!* (Hrušové), z celého plechu na menšie obdĺžniky.

Od *bialoša* ako obradového koláča na svadbe sa na Myjave (Stará Turá) odvodzoval v minulosti názov hostiny, pohostenia – tzv. *báleše* – po svadbe u ženícha, príp. nevesty (ak šiel zať za *prístavka*), keď sa privádzala výbava do nového domova, a na tom obrade zúčastnené ženy sa nazývali *bálešárki*. V ľudovej slovesnosti prvá zo žien, privádzajúcich nevestino *rúcho* k zaťovi, pomenúvala sa i *belušnica*.

Medzi kauzy na obyvateľskú prezývku podľa obluby alebo prípravy jedál sa dostal aj bialoš. Tak okolie dalo prezývku *belešári* obyvateľom Moravského Lieskového pri Novom Meste nad Váhom, Košania pri Prievidzi si vyslúžili druhé meno *biälošiari* a Odorínčania na Spiši sú zasa *belušare*.

V juhopovažských nárečiach sa slovom *báleš* (Trakovice) označuje aj ploský kameň, ktorým deti hádzali *báleše* – skočky po povrchu vodnej hladiny. Ak sa niečo nevydarilo, na juhozápadnom území to odbavili posmeškom: *Uš je kača béleš!* (Brodské), *Uš je kača báleš – polévka sa mi sekla!* (Brestovany).

Často býval na stole *bialoš* – osúch aj cez všedné dni: *Zamiesime len do toho vahana na báleše, to bude stačtit* (Bzince pod Javorinou), chlapi mali najradšej slaný napr. ku kyslým polievkam, ženy a deti viacej inklinovali k sladkým koláčovým druhom bialošov. Najmä *bialoški* si vyžadovali kvalitný materiál aj vyhotovenie, čo nasvedčuje ich zjemnené, až lichotivé (u chlapov však aj posmešné) pomenovanie. Dávnejšie vianoční speváci – koledníci *bialoškové* nepodarky prilepili darcom na stenu a družbovia na svadbách si ich podávali oblúkom. Ale to už bola *kača báleš*, kuchárku vždy potešil chýr, že napiekla *parádne báleški*, ktoré *až dušu osladzili*.

Kalkíš ako pochúťka i ako jarné vitamíny

(1991, 36/2)

Kalkíš patrí medzi starodávne kašovité jedlá sladkého druhu. Spestroval pôstne jedlá najmä v predveľkonočnom období. Bola to priam populárna maškrta najmä v ženskom gastronomickom okruhu. Skúsené kuchárky ho pripravovali z klíkov zrnín chlebovín (raž, pšenica) a múky, ktoré sa potom piekli v chlebovej peci na kuchynských riadoch. Základ názvu pochádza zo starých slov *kel*, *kal*, čo znamenalo klík. V juhozápadoslovenskej oblasti je toto jedlo známe pod názvom *kalkíš*, *kalkíše*, v nitrianskych nárečiach i *keltíš*, v Tekove *kelkiš*, *kelkiše* i *kalkieš*, *keltieš*. Etnografi (napr. M. MARKUŠ, SLOVENSKO – LUD II, 1975, s. 853) ho pokladajú za jedlo v slovenskej kuchyni s dávnou tradíciou. V našom časopise sa o ňom a jeho technológii trvajúcej týždeň písalo v r. 1962 (P. Drgoňová-Nižnanská). Tu ho priblížime v nárečových textoch z Malženíc a Brestovian, získaných od skúsených starých gazdín, ktoré pripravovali tento dnes opäť aktuálny pokrm, keď sa na výživu pozeráme po rozličných skúsenostiach s racionálnou výživou aj inými očami za menlivých okolností.

Rozruch v dedine – kalkíše

Uš teda son dicki kalkíše mosela len já piécit, lebo ked u náz nebolo dzecí malích, práda, boli len vačé a uš teda bolo čisto, nebolo špini jako indze.

Susedová bakpa teda rás, že oni napečú tích kalkíšóv. Dali zme uš teda aj žito aj reš, namočili, ale jako! – Na jeden koniec koritka, a to takto bolo hore a dicki s tú jennu vodu to špléchalí. A to sa skislo... No ale teda jescit sa nedalí. Millo a millo. To zostalo prilepené, tیدن sa močili tí pekárne ot tích kalkíšóv. Ale, panebože, čo je tomu?

Uš teda tí B., tí to strašne ľúbili a ón hovorí: Donesen ci žita aj rež a ti namočí! No tag doniesóv toho žita aj tej reži, son to pekne obrala, poumívala a namočila do hrnca teda, lebo to, práda, mosí bit čistučké. A uš každí den son to tak prehodzila – dokál to nemalo klíki, dotát to moselo bid hrnci. Poton son to visipala na desku slížovú, pekne zarovkala a tan son to dicki tag dvihla tí tri kraje, abi z jenneho dicki stekalo dole, kec con to kropila š čistú vodu na téj deske – to sa moselo každí den dva rázi kropit. A teda, pravda, bolo to čisté, pekne to róstlo, nútri to bolo a teda bolo aj svetlo. Ale to bolo pekne dicki zakrité s takín tiranglom, tam nesmela ani smetka, ani niš panút. F čistote.

No tak ket to bolo pekné zelené, virostené, sused hovorí: No čo robá kalkíše? Strašne teda to ľúbili šecci a ón nadvrch. A hovorím, no reku šak pot kuknúť. Hovorí: Ale neurokom, ale takéto to mosí bit? No šak právdaže to mosí bit, šag inakšé to nemóže bit, lebo bi to nebolo slatké. No dobre, hovorí, a že kedí to bude? Ná zajtrá, zajtrá uš teda to budeme robit.

Také kúski sa pokrájali, lebo to sa držalo kope, to si mohov niest takto na dlani aj do trantárije, tí koriénki boli tak spletené, bielunké, čistučké to bolo, mohlo to ít, dze sce. A to sa tlklo s piésti to sklícené aj zrnká, celé, šecker sa to tlklo, lebo tí zrnká – tam bów ten zoft. Uš ket to bolo virostené, to bolo také jag mat slatké. Sa to s tima piésti tlklo – neskór to mleli na mašine massovej – na tíh deskách a do korita sa to dávalo. Nalálo sa vodi a sa to vipláchalo a vižmíchalo a sa to cedzilo. A zaz zme to teda tlkli tak, tri rázi sa to moselo tlčit, abi to šetko višlo s toho. Na stole sa to utlкло, zaz do korita druhého sa to dávalo, a tak tri rázi sa to vipláchalo.

No nékerí mali aj šes sedem rádóv – hrncóv, pekárne, ranglice, čo do scev. Lebo mne sa mescilo aj štiriccad rádóv do pece, já som mala takú veľkú pec, na dvanást chlebóv. No tak si narobili: No šag budeme vidzed, jakích kalkíšóv napečeš! Nuš teda já som ih robila a pedz ih bude piécid, hovorím.

Ale teda zme to robili otopolonna, zvečera sa pedz ukúrila, dali zme to do pece. Prví rás sedzelo to tan do desáci a druhí ráz zme vitáhli, lebo to ešce nebolo upečené, zas sa pedz zakúrila, a uš tí sedzeli do rána. Tak sa tabali jag mat, žltučké, pekné. Také ikrové a navrchu tag jag mat.

No už ráno teda skoro uš postávali šecci, uš každí chodzev. Ajjéj, kolko sa ešce aj na mna hnevalo – hovorím, štiriccad aj dváštiriccad rádóv a ešce sa hnevali, že kalkíše si piékla, ani si mi nedala vedzet! No, jéžižmárja, to bi son celú dzedzinu mosela zavolat, no akurád vibubnuvat. Aj bolo zle, mi dohovárati, že ale hnevám sa na teba, piékla si kalkíše, ani si mi ani trochu vodi nenechála, ani si mi neotkázala! No kebi sa mi reku tá pedz dala roscisknúť, ale sa nedá. Rop, čo sceš...

Niékedí huncúci, chlapi, usipali do kalkíšóv soli, to išlo potom po pece ven.

(Vyrozprávava K. Martinkovičová, 84-roč., 1969)

O pečení kalkíša

No právdaže sa tu pekávali kalkíše, aj vloni som pékla kalkíš, póste. No jako som ho robila? Dala som reži, trošku žita, dala son to na takí plech a to son každí den tak s takú vodu teplú pomáčala, tú zebrała a zaz dala druhú. Máčalo sa, vikličilo to, né velice, len tak klícki čo puscilo. Poton son to zemlela, vodi na to nalála, vižmíchala a s tú vodu us sa zarábal kalkíš z múku – jakú si do dal, lebo šrotovú lebo žitnú.

Ale osolit sa to nsmelo. Volakedí u T. téš tí kalkíše robili, pékli a Frančiž nebohí hodzel ín do tíh kalkíšóv sól. Šeckí tí kalkíše vitékli do pece. Nápokí teda to spravel tím babám, lebo to uš tí babi to sa zhánali, to šeckí tí kalkíše čo robili. Ná ked im ich posolel, kalkíše šeckí vitékli.

Najvádž hréchu sa pri kalkíšoh aj hréchu sa narobí, aj sa zmerá moc. Lebo kec ca volakerá z volakerú hnevala: Víš čo, budem robit kalkíš, prindzi, nechán ci vodu. Tag us sa aj zmerili, no.

(Vyrozprávava E. Trubačová, 70-roč., 1970.)

O bohatstve slovenských prameňov i žriedel a ich ľudových názvoch

(1991, 36/6)

Majstri slovenského umenia – olejomalbou M. Benka a sonetom V. Beniak – oslávili slovenské žriedla impozantným duom *Ochrankyňa žriedel* (XII) v knižnom monumente STRÁŽCOVIA A OCHRANKYNE SLOVENSKA (MS 1942), ktorého reedícia je aj dnes nemálo aktuálna:

*Má naša zem od matky prírody
Má pramene kde čistá voda vyviera
Hľa žriedla teplé hojné prívody
Tajomných síl čo keď kmeň uschlý
vymiera
Zasiahnú vlahou spradiúc príhody
Obmedzené bez konca a bez praniera
(Posádka stará sa tak vylodí
A kapitán si nové mužstvo pribiera)
Hra živlov rozrastá sa životom
Kameň na kameň a čas na čas udiera
Vody plynú lež ja tu stojím v postrehu
Vyrastaj šťastia hrou a detským
džavotom
A rozoznaj si priateľov od šudiera
Ja zavediem ťa k bezpečiu a pod
strechu*

Naša vlasť je neobyčajne bohatá na minerálne a termálne vody. Doteraz je známych vyše tisíc miest s minerálnymi prameňmi, z ktorých sa registruje už nad tisíc dvesto. Okrem toho sú reálne možnosti objavu nových prameňov vari všade. Menej však uspokojuje skutočnosť, že toto minerálne vodné bohatstvo sa náležite nevyužíva, zanedbáva, ba vychádza navnivoč. (SLOVENSKO II. PRÍRODA. OBZOR 1972, s. 342 – 360)

V našom príspevku si všímame najmä označovanie a pomenovanie rozličných druhov vôd a teplíc v nárečových variantoch, ako sa zachytili na celom území pri terénnom výskume (dialektologické oddelenie Jazykovedného ústavu L. Štúra SAV).

Pitná voda (obyčajne menej mineralizovaná) okrem výskytu v prídromových kopaných či vrtaných studniach (*studničná voda*) štedro vyvierala v chotárnych prameňoch (*prameňová, pramenistá, vírová voda*), napr. dobrovodský chotár (okr. Trnava) v nedávnej minulosti ovláždalo vari päťdesiat prameňov a stokov. Tieto zdroje v extravilánoch sa vyskytujúcej pramenistej vody mali označenia podľa miestnych nárečí (*žriedlo, prameň, studienka, studienočka, kadlub, kadlubok, stok, stočok, vivierka, vír* a i.). Niektoré stoky prudko vyvierali – *grubali* (Spiš), iné zasa *išli kuokočom* (Terchová), či *kochľujú* ako vriaca polievka (Slovenské Pravno) a pod.

Pramene *čurgalujúce* výtokovým žliabkom alebo rúrkou (*čurgov, čurgovčok, čurgáčik* atď.) nazývali na Spiši podľa toho aj *čuridlo, čurinka, čurpila, čurpilka*. Pitnú vodu týchto prírodných prameňov charakterizovali obyvatelia, ktorým slúžili na občerstvenie vonku pri práci a podobne aj chotárnej faune, že bola *studená jako lat, as sa s nej iskrilo, až zubi kálala* atď. Všeobecne sú známe príslovia *Kto chce dlho žiť, má len vodu piť; Voda hrih ňerobi* (Šariš) a pod. Stojatú vodu v napájadle na Spiši označujú termínom *stadlo*.

Mnohé z našich prameňov majú minerálne a termálne vody, *teplíce*, a mnohé z nich sú liečivé. Minerálne vody studené i teplíce obsahujú zväčša niekoľko druhov minerálií, ich zloženie aj vlastnosti sú rozmanité, ale pomenovanie určuje obyčajne najvýraznejšia vlastnosť. A podľa toho sa často odvodzovali názvy prameňov aj pomenovania lokalít, miest, obcí ich výskytu, potom i významných kúpeľov. Dnes sa tieto vody oficiálne zahŕňajú najmä pod teplíce, viaceré druhy kyseliek, slaných vôd, sírnych, železitých, rádioaktívnych a rozličných iných kombinovaných vôd.

Z uhličitých vôd sa často vyskytujú kyselky, vyvierajúce ako mnohé iné od Malých Karpát až po východný okraj Zemplína. Obyvateľstvo ich pomenúva dvojslovným názvom *kislá voda*, v nárečových variantoch na celom Slovensku, alebo jednoslovným synonymom *kiselka*, v Honte *kislička*.

Na južnom a východnom území viaceré kyselky majú pomenovania zo základu *šlav-*, napr. *ščavica*, *čevica* (Semerovo), v Gemeri *štavica*, *štavicä* atď. V trenčianskych nárečiach silnú kyselku miestami charakterizujú prirôvaním, že je *kislá jak ščiv* (Pruské).

Iné kyselky s viacerými zložkami minerálií obyvatelia nazývajú termínom *medokíš*, v nárečových variantoch *mädokíš*, *madokíš* a pod.

Typické východoslovenské a sčasti aj gemerské označenie kyselky súvisí so slovom *kvasní* (kyslý). Z viacslovných pomenovaní sú známe *kvasná voda*, na východe (*kvasna*, *kvašna*, *kvašna voda*, *kus pokvasna voda*, t. j. trochu kyslá). Ako synonymné jednoslovné termíny sa používajú výrazy *kvašnica*, *kvašica*, *kvaššina*. Dobré účinky na zdravie užívateľa *kvašnice* zdôrazňuje uistovanie, že *s kvašnej vodi natchu nedostaňeš, ňebudžeš kašlic* a pod.

Do skupiny uhličitých minerálok kyseliek patria aj vody slatiny, ktoré sa taktiež viažu s inými minerálmi. Vyskytujú sa na Považí, okolí Prievidze, v Turci i inde. Do tohto druhu možno zaradiť vodu *borkut*, *sultanka* na východe, minerálku *zoborku* a viaceré iné.

Na celom našom území sa bohato vyskytujú aj sírnaté minerálne vody, často termálne, ktoré sú známe i ako *vajcovki*. Ich názov motivuje zápach pripomínajúci skazené vajcia – *záprtki* a síru. *Vajcovki* obsahujú aj iné rozpustené tuhé látky a plyny, ale sírnaté svojimi vlastnosťami prerážajú ostatné.

Z tohto hľadiska miestami na celom území vznikli nárečové pomenovania ako *vajcová*, *žútková*, *záprtková voda*, na východe univerbizované *vajcofka*, *vajcufka*, *vajcufka*. Expresívne typy názvov sú *prdlauka*, *prdlačka* (na južnom strednom území), *prdelňica* (napr. Slovenské Pravno) a iné.

Na pomenovanie sírnatých vôd sa používajú združené termíny v nárečových variantoch – *smrdiaca voda*, *smrdatá voda* (Okoličné). Z jednoslovných názvov vychádzajúcich z tohto základu sú známe *smradlavka*, *smrdianka* (Gemery), *smerdžufka* (Plavnica), *šmerdžonka* a pod.

Sírnaté zloženie spomínanej vody konkretizuje časť východoslovenských pomenovaní ako *švabľova voda*, *švabľofka*, *švabľufka*. Do tejto skupiny patrí aj pukanská *špitálka*.

Železité vody najmä na východe sú známe pod názvami *železna voda*, *ardzava voda*, *červeňica* a pod.

Soľanky – slané vody na Záhorí, v Tekove, na Orave, v Gemeri, na oblasti juhozemplínskych nárečí a inde sa označujú názvami *slaná voda*, *slaňica*, miestami (na Orave) so značným obsahom soli. V Šariši sa vyskytuje *horka voda* so slanou príchuťou atď.

V Liptove sa vyskytujú aj pramene *vápenej vodi*, na Spiši je známa *gipsovka* – sadrové kúpele a pod.

Minerálne pramene sa využívajú na racionálne liečenie človeka i domácich zvierat vnútorným používaním (pitím), natieraním zvonka a kúpaním sa v nich. Pri známejších prameňoch a žriedlach *teplíc* vznikali často prístenné hostince, prípadne menšie aj väčšie liečivé kúpele.

Iracionálny aspekt liečenia sa spájal obyčajne s prameňmi v kultových lokalitách, ako sú napr. pútnické miesta, v tatranskej oblasti Levoča, Podolíneč, Spišská Kapitula (*Šíva brada*) a inde. Takéto pramene alebo voda z nich mali aj svojrázne označenia. Napr. vo Vyšných

Ružbachoch je *Svecení prameň* (J. OLEJNÍK: VODA V HMOTNEJ A DUCHOVNEJ KULTÚRE ĽUDU POD VYSOKÝMI TATRAMI, 1982), v Marianke je známa *Svätá studňa*, v Kvačanoch vyviera zo skaly chutná *posvecena voda* a podobne na mnohých miestach s náboženskou tradíciou. Voda z pútnických miest bývala okrem iného hlavným podarúňkom (púťové) z púťí.

S našim vodným bohatstvom oboznámil európskych vzdelancov už MARTIN SZENTIVÁNY (Svätójánsky), profesor a rektor Trnavskej univerzity, v diele CURIOSIORA ET SELECTIORA VARIARUM SCIENTIARUM MISCELLANEA čiže VZÁCNEJŠIE ROZLIČNOSTI VYBRANÉ Z ROZMANITÝCH VEDNÝCH ODBOROV (1689 – 1702).

Novšie pohľady na problematiku nášho vodného kapitálu priniesol chýrny polyhistor MATEJ BEL FUNTÍK, „veľká ozdoba Uhorska“, v diele NOTITIA HUNGARIAE... čiže HISTORICKÉ A ZEMEPISNÉ VEDOMOSTI O SÚVEKOME UHORSKU (4. zv. 1735 – 1742) a v rukopisných tlačou nevydaných prácach, najmä v spise DE ADMIRANDIS HUNGARIAE AQUIS – O PODIVUHODNÝCH VODÁCH UHORSKA (rukopis v Ostrihome!).

Popredný náš súčasný balneológ AUGUSTÍN REBRO v závere publikácie S MATEJOM BELOM O KÚPELOCH A MINERÁLNYCH VODÁCH (1983) reálne i kriticky sumarizuje poznatky o našom vodnom bohatstve. No aj tak mu pri jeho hodnotení vychádza imponujúce konštatovanie, že naše minerálne a termálne vody predstavujú bohatstvo, akému niet páru na svete a že nevidaná je koncentrácia prameňov na takom malom území. Ich kúpeľnícke a plniarske využitie predstavuje veľký zdroj príjmov a má závažný význam pre zdravie nášho obyvateľstva. Voda tvorí v súčasnosti nevyhnutný existenčný prvok životného prostredia. No pri znehodnocovaní ovzdušia a povrchových vôd sa znehodnocujú aj plytšie podzemné vody, ktoré doteraz tvorili najväčšiu zásobu pitných vôd a podliehajú znečisťovaniu priemyselným aj poľnohospodárskym prechemizovaním.

Menej mineralizované uhličité vody (tzv. stolové) budú vari čoskoro zastávať hlavný zdroj pitnej vody. Z tohto aspektu vyplýva ochrana biologickej podstaty života obyvateľstva aj nemalý zisk pre národné hospodárstvo vo forme cestovného ruchu v našej vlasti. Pravdaže, úpravu väčšiny týchto zdrojov pitnej a zdravotnej vody treba dostať na náležitý reprezentatívny stupeň, veď je oň nemalý záujem doma i v zahraničí. V súčasnej ekonomickej situácii naše pitné minerálne i liečivé vody tvoria väčší kapitál ako viacerá priemyselná výroba už tým, že sú darom slovenskej „bez konca“ požehnanej a ešte celkom nezničenej prírody. Nezabúdajme na plné využitie týchto možností, čo nám žičlivo poskytuje naša rodná zem!

Vytiahnime si za tekvičku vína

(1991, 36/10)

Viaceré špeciálne riady potreboval vinár vo svojom tradičnom odbore. Do tohto inventára patrilo i náradie na vytiahnutie vína zo suda. Keď chcel pohostinný vincúr počastovať návštevníka, zašiel do pivnice *viťáhnud' za tekvičku vína* (Zobor). V Hollého veľkolepom epose Cyrilometodiáde víta Rastislav na Devíne našich vierozvestov a ich sprievod práve zoborským vínom:

*Rastislav poslanú od cisára čišu zoborskím
dopreplnú vínom podvihne a takto pripája*
(1. spiev, V. 319 – 20).

Starodávnym a do nedávnych čias používaným vinárskym heverom bola *tekvička* zo špeciálnej vinohradníckej tekvice s hustým kôrnatým obalom neprepúšťajúcim tekutiny (bot.

Sicyos alebo Luffa z čeľade Cucurbitaceae, rodu Lagenaria). Takmer na celom vinohradníckom území u nás bol známy tento druh tekvice s ovíjavou vňaťou a s výškovým usmernením rastu na výrobu riadu, ktorý má v našich nárečiach viacero pomenovaní.

Najrozšírenejší názov je zo starého slovanského základu *tekv-*: zriedkavo *tekva*, zväčša *tekvica*, *tekvička* najmä na juhostredoslovenskom území a v značnej časti susedných západoslovenských rájónov (*heverová tekvica* – Rača). Proces výroby tohto náradia charakterizujú stručne informácie starých vinohradníkov napr. z okolia Nitry: *Zasaděv jadro a virástla taká tékvica z rúlou jag hevír; jadrá višpárav, vipucuvav a potom už mohov táhad' víno* (Lapáš).

Na juhozápade spomínajú rastlinu nazývali prevažne slovom *diňa*, *dinka* v nárečových variantoch. O tom opäť hovoria vinohradníci, že *prv mávali aj tekvičku z dinki* (Rumanová) alebo že *hever je ze skla a tekvica ból hever z dzini* (Čataj) a pod. V južnom Zemplíne pestovali *dziňu na hevere*.

Sú aj iné ľudové názvy tejto tekvice, napr. z okolia Hlohovca *bútela*: *Posadila na bútele, už rostú bútele* (Svätý Peter – Hlohovec), *legína*: *Legíni robili z dín legín* (Pastuchov), *grgana*, *hrgana*: *Do si stev spravit hrganu, mosev vichovat hrganové dine, dinovišto uvázat na štáp* (Dvorníky), podobne aj v juhozápadnom susedstve, kde sa vyskytuje i synonymné pomenovanie *palacka* (Lovčice): *Palackové planti sa posadzili k plotu lebo stromu a róstli na nich pekné dzinki palacki* (Brestovany). Zriedkavejšie je juhozemplínske pomenovanie *lufa* (Novosad) a iné.

Pomenovania tekvicového hevera sú motivované najmä názvom materiálu, z ktorého vznikli, a to *tekva*, *tekvica*, *tekvička*, *diňa*, *dinka* v nárečových variantoch, na východe i *dziňarka* (Čerhov); z viacslovných termínov sa vyskytujú napr. *dzinová hever z dzine* a pod. Nárečia trnavsko-hlohovského vinohradníckeho rájónu majú niekoľko synonymných názvu tekvičky. Stretáme sa tu s výrazmi *butela*: *Ked neboli ešče hevíre, tahali zme víno z butelámi* (Trakovice), *bútela*: *Bútela je z dinki, mastila sa sallom* (Hlohovec) a *butilka* (Lukáčovce). Od tohto základu je na južnom stredoslovenskom území odvodené sloveso *butelovať*: *Teraz ňebudeme butelovať, ňeurodilo sa nán* (Pečnice), čiže predávať vo vinici. V malokarpatskej oblasti sa vyskytuje na označenie hevera z tekvice synonymum *ducina*: *S takéj dzine sa robili tí ducini, dzinové hevere* (Vinosady). V Čajkove *dúčela je nádoba na víno tiež s tékvice*. Inde výraz *dúčala* (Súlovce) označuje dutú byl niektorých rastlín, cez ktorú sa dá víno zo suda iba piť – teda má akúsi zlodejskú funkciu.

Synonymá hevera tekvičky ako *lagína*, *legína* sú prevzaté (por. Lagenaria), spätne prevzaté (pôv. zo slovenského *plosk-*) je pomenovanie *palacka* (Lovčice): *Mám palacku už više triccad rokóv a zatál sa zeschla o dve deci* (Brestovany). V oblasti rozhrania trnavských a hlohovských nárečí sa vyskytuje i synonymné pomenovanie *grgana*, *grganka*, *grgánka*: *Grgánka sa robila z dzinki, to sa moselo vipucuvat tí zrnká* (Majcichov), ktoré presahuje do nitrianskeho dialektu vo forme *grgaňa* (Veľké Zálužie). V Dvorníkoch sa stretáme aj s podobou *hrgana*, *hrganka*. Tieto označenia sú domácej proveniencie a zrejme onomatopoje.

Značne je rozšírený prevzatý názov *lopou*, zriedka *lopouka* (Kozárovce), ktorý býva často synonymom tekvičky najmä v južných stredoslovenských nárečiach na pomedzí národných etník a najmä vo východných rájónoch: *Mi tékvička, Mađari lopou* (Hontianske Tesáre); *Víno sa z bočki, zo suda tahalo lopovom s tékvički* (Čajkov); *Maľi mi dziňu, richtig bula jag lopou* (Cejkov). Maďarské slovo *lopó* má význam „zlodej“ a „hever na víno“, *lopótok* (z *-tekv-*) je vinohradnícka tekvica. V tejto súvislosti je zaujímavé, že v dolnotrenčianskych nárečiach sa podľa údajov získaných dotazníkom NÁPOJE A ICH KONZUMOVANIE (1974, nárečové oddelenie Jazykovedného ústavu L. Štúra SAV) vyskytuje kalkový preklad tohto slova na pomenovanie hevera (zväčša už skleneného) vo forme *zlodej*, *zlodzej* (Pruské), čo nás privádza k obchodnej a krčmárskej nomenklatúre, ktorá zrejme ovplyvnila názov tejto reálie aj inde.

Údaje z hornonitrianskych nárečí prinášajú ako názvy tekvicového hevera výrazy *krokvica*, *krokvička*, ktoré uvádza aj BERNOLÁK v SLOVÁRI (1825) ako synonymá hevera – *krokvica*, *krokvička*, *tekvica*, *tekvička*.

Ako vidieť, starodávny tekvicový hever na ťahanie vína mal v ľudovej slovnej zásobe pestré jednoslovné názvy (v nárečových variantoch) ako *tekva*, *tekvica*, *tekvička*, *diňa*, *dinka*, *diniarka* (vsl. *dzinarka*), *grgaňa*, *grganka*, *brgaňa*, *hrganka*, *butela*, *butelka*, *butilka*, *ducina*, *lagina*, *legina*, *palacka*, *lufá*, *krokvica*, *krokvička*, *lopov*, *lopovka*, *zlodej*, príp. aj iné.

Popri tekvicovom riade na ťahanie vína zo suda používali vinohradníci a vinári už dávnejšie aj sklené *hevere*. Sklené náradie možno udržiavať vo väčšej čistote a poskytuje ihneď aj očiam radosť z farebnej krásy a perlenia tekutého už plodu viniča. Názov tohto skleného náradia je starý a takmer všeobecne sa používa naň označenie *hever*, ktoré je v skrátenej forme prevzaté z nemčiny (Weinheber). V nárečiach našich vinohradníckych rajónov má toto slovo viaceré hláskové varianty, na juhozápade popri *hever* aj *hevér*, *hevír*, *heviér*, juhovýchodnejšie *hevár*, *héber* a pod.

Záhorskí vinohradníci označujú tento sklený riad svojráznym výrazom *koštír* a *koštúr*. Vyskytujú sa i viacsovné názvy, napr. *skleňená tekvička*, *tekvička zo skla* a pod.

Tekvička i *hever* majú hornú časť guľovito rozšírenú a dolnú rúrkovite zúženú. V nárečiach baňatú časť označujú slová *banka*, *hlava*, *bruško*, *gula*, *flaša*; rúrkovité predĺženie *rúrka*, *trupka*, *krk*, *stopka* a pod. Hlavice niektorých druhov tekvičky a na sklených heveroch sú zakončené výčnelkom nazývaným *cectk*, *cecek*, *cucák*, *cuplík*, *pišťok* s malým otvorom.

V posledných desaťročiach funkciu hevera nahrádza gumená *hadica*, *hadička*, v nárečiach pomenovaná rozmanitými výrazmi: *Kedz vino uceka z hordova, perše še kope doňho, do dna, bo še zniží – še poleka – a vec še ocahňe* či *z lopovom*, či *z gumu* (Trnava nad Laborcom).

V súvislostiach so spomínaným náradím na ťahanie vína sa v teréne možno stretnúť s rozličnými dobovými a odbornými názormi či informáciami o ich používaní. Vinohradník s trvalým výčapom vína hovorí, že *heverem sa ťahá ze suda burčák a rampáš, vino – sut sa dá na pipňu, točku* (Karlova Ves – Bratislava). Niektorí veria *točke*: *Kec ca ze suda vrchom bere vino hevírom alebo tekvičku, to mu škodí... sud mosí bid' narazení na točku* (Veľké Zálužie). Iná vinárska prax je tolerantnejšia, podľa nej *po vikisnutí už mohov hevírom, tekvičku alebo točku braď nové vino* (Zobor – Nitra), alebo *ked nemá na točke, ťahá ze suda vino z heverem* (Vinosady). *Voka sa vino vitáhuje tekvičkou, teraz je sklená, aj gumenou hadičkou* (Sklabína) a pod.

Rozprávanie o tekvičke sa nám už pomaly zdá úryvkom legendy alebo detailom odkrytej fresky z prostredia nášho dávnejšieho vinohradníctva, keď ospevovaný výsledný produkt najhodnotnejšieho nášho ovocia nebol iba zdrojom zárobku, ale slúžil aj na regeneráciu duševnej a telesnej pohody človeka pri užívaní „pod spôsobom“ a na dobré zdravie.

Za pekný vinš a pozornosť žičlivý podarúnok

(1991, 36/12)

V živote nášho obyvateľstva sa vyskytujú rozličné príležitosti spojené so zvykom obdarovať príbuzných, priateľov a známych alebo sa odmeniť, odvdáčiť za pomoc, pozornosť naturálnymi či peňažnými darmi. Takýmito príležitosťami sú alebo bývali napr. púte, jarmoky, koledovačky, vinšovanie, výročné a tradičné zvyky, kúpy a predaje, nájdenie a vrátenie stratenej veci, prinesenie odkazu, nejakého predmetu a podobné prípady.

Pravidelne sa konávali pútnické akcie – pešie či s dopravnými prostriedkami kombinované putovanie na známejšie naše krajové alebo celozemné, ba aj inonárodné miesta s náboženskou tradíciou. Pútnici odtiaľ prinášali domácim a priateľom okrem duchovných *otpuštkov* aj spomienkové darčeky, ako džbánky s vodou z pútnického prameňa, posvätené predmety, sladkosti a iné podarúny, nazývané *púťové* (i *putové*, *pútné*, *pútnické*, *s pútu* a pod.). Na východe je to zväčša jednoducho podarúnok.

Podobnou príležitosťou boli významnejšie jarmoky. Najmä z výkladných jarmokov *jarmočníci*, *jarmočiari* prinášali domov konzumné i pamiatkové darčeky, drobnosti (aspoň slané rožky, vekle, praclíky), pred sviatkami aj náročnejšie veci (časti obleku, obuv, hračky). Takýto podarúnok sa nazýval *jarmočné* (nárečovo *jarmečné*, *jarmočno*, *jarmačné*, *jarmočiarske*, z *jarmoku* a pod.).

Konzumného aj peňažného typu sú odmeny pri tradičných príležitostiach, ako sú vínšovačky rozličného druhu (výročné sviatky, meniny, okrúhle narodeniny atď.).

Na Vianoce po štedrej večeri chodili najmä dedinské deti spievať rodine a spoluobčanom popod obloky tradované i novšie vianočné piesne, koledy, ktoré zakončili vínšom a želaním veselých sviatkov. Ľudia ich obdarovali podľa miestneho zvyku a teda *vyspievali si* koláče, ovocie, nejaké peniažteky a iné, čo sa označovalo výrazmi *spevacke*, *za spievanie*, *vínšovné* alebo podobne.

Kde sa na Vianoce a na Nový rok uplatňovalo hromadnejšie vínšovanie, za žičlivé *vínše*, blahoželanie, najmä na strednom Slovensku za *polazu*, *polazenie*, *polazovanie*, *lazenie*, *lazikovanie* vínšovníkom, *polazovníkom* uštedrili domáci nejaké *vínšovné*, *vínšované*, *polazované*, všeobecnejšie nazvané i *posádeš*. Odmenou býval napr. *kračúnski cipov* (Novohrad), v Liptove bochník *koledáč* či *bochnička* s dierkou uprostred na prevlečenie šnúrky, na východe dávali pečivo *polazník* (Šariš – chlapcom vo forme *kolesa* a dievčencom vo forme *bapki*).

Na okolí Banskej Bystrice (napr. Podkonice) bolo známe vianočné *žiačikovanie*, keď menší chlapci chodili *žiačikovať* – vínšovať sviatky.

Pastieri bývali na mnohých miestach tradičnými vianočnými vínšovníkmi a prinášali gazdom brezové prúty. Ich odmenu tvoril chlebič *cipovka* (Kolárovice), v Liptove ako *sviatočno* chlebič *cipavok*, na Záhorí *bialoš* (*béleš*), v Šariši koláč *štedrák* alebo *koleda*, *vilijovi koláč* či *koledové* (*vilijovi kolač*, *koledovo* – Zlatá Baňa), inde *správovi osúch* (Prašice) – obyčajne nejaký koláč. Na okolí Trnavy (tam roznášali dubové prúty ešte na Martina a dostali tzv. *marcinské*) pastierom za trúbenie po ulici na Štedrý večer nadelili občania do putne alebo koša *bialoše* (*báleše*), *calti*, rozličné koláče, do džbána trochu vína alebo do fľaše pálenky. V Liptove miestami valasi pri vínšovaní obdarúvali gazdov ovčím syrom *koledákom* na revanš. Miestami cez sviatky dostávali žobráci pre nich pripravený chlebič *dušičku* (Nitrica).

Podobne na sviatok Troch kráľov chodievali niekde dievčence vínšovať – *trikráľovať* (Podkonice). Chodenie s betlehemom a podarúanky betlehemcom za predvedenú hru, ani odmeny „trom kráľom“ s hviezdou vari netreba zvlášť spomínať.

Z predvianočného a vianočného obdobia sú známe aj iné druhy a názvy obdarovania ako *mikuláš*, *mikulášske*; *kristindel*, *kristindľové*, *dostať ježiška*, *od Ježiška*, *vianočné*, *novoročné* a podobne aktualizované pomenovania týchto darčiekov.

Na viacerých miestach sa zachoval zvyk, variant ktorého sa na väčšine nášho územia spája s jarou (Veľkou nocou) – šibanie prútmí, čo priniesli pastieri gazdom pri vianočnom vínšovaní. Šibačníci s týmito brezovcami chodili vo vianočnom čase *šibať* a dostali *šibačné*, *šibačno* (Hontianske Trstány). Podobne s takýmto prútom, nazvaným *chrenovec* či *chrenáč*, sa *chodilo po chrene* napr. v Detve, s *chrienom chodili* v Sebechleboch a v Gemeri túto činnosť označovali slovesom *chreňovať* (Dubákovo). V Blatnom pri Modre za šibanie dievčienec na sviatok Štefana dostávali chlapci *šlahácke*. Inde sa na Jána uskutočňovalo tzv. *chodenie s prútmí* (Podkonice). Ba na Myjave pri takejto akcii vraj i oblievali! Vianočný druh šlahania či šibania bol akiste rozšírený na viacerých miestach, no pominul sa so starou generáciou a ostali naň už iba spomienky.

Isté dary a odmeny sú zväčša peňažného typu a zavše sa spájajú s počastovaním. Všeobecne je známy výraz *tringelt*, v súčasnosti označovaný aj domácim slovom *prepitné*, čo nemusí vždy súvisieť s prepitím – je to jednoducho najmä peňažná odmena, ináč i *zásluha*. Uplatňuje sa i jeho synonymum *diškrécia*, nárečovo i *diškrécija* (Šariš), *diškriec* (Návojevce), *diškrét* (Dúbravka). Niekedy sa názov menšej odmeny aktualizoval podľa obdarovaného – mládenec dostal napr. *na cigaretle*, deti *na klajbase*, *cukrové* a pod.

V časoch chýrnych dobyťčích, lichvacích jarmokov alebo pri kúpe či predaji statku v dome chovateľa tradovali sa konvenčné peňažné odmeny členom rodiny, sluhom, pasákom, pastierom – akože za opatrovanie, pasenie. Pri koňoch okrem zjednanej ceny a dohody o platení oldomáša, počastovania vyplatil kupec synovi, sluhovi chovateľa tringelt, pomenovaný podľa typických znakov alebo postroja dobytká. Takou odmenou bolo *chvostové*, *chvostné* i *od chvosta*, *ocasně* (Záhorie), *kopitné* aj *kopitové*, inde *kantárne*, *uzdové*, *zubadlové*, *ohlávkové*, *ohlavné* atď.

Za predaj rožného statku dostali opatrovatelia ako tringelt *rohové*, *roškové*, *rohovné*, *paprčkové* aj *chvostové* či *ocasně*. Miestami pri predaji kozy kvaplo menšie *rohové*, za ovce *chvostové* a *paprčkové*. Vyskytovalo sa i všeobecnejšie pomenovanie tejto odmeny *vísluška*.

Žičlivý kupec ošípanej pridal niekedy gazdinej či dcére alebo slúžke *paprčkové*, *ušaté*, *uchové*, *kvikové* (Riečnica) a pod. Ba miestami neobišli nasucho ani pasáci husí. Po predaji husí na jeseň dostali husiari alebo husiarky od gazdinej pár groší ako *paprčkové* (Brodzany) – na cukríky, podobný tringelt bolo *džupkové* (Brvnište).

Naturálne i počastovacie a najmä peňažné odmeny označujú všeobecne rozšírené výrazy *bolestné* za ublíženie na zdraví, *odškodné* za spôsobenú škodu na majetku, *nálezne* za nájdenú a majiteľovi vrátenú vec, *za cestu* od priniesenia niečoho (predmetu, odkazu atď.) zďalša. Jestvujú ešte viaceré podarúnkové príležitosti a pri nich sa uplatňujúce pomenovania. Pravda, naše staršie zvykoslovie je bohaté na názvy, ktoré označujú rozmanité oldomáše, naturálne výslužky a počastovania pri tradovaných spoločenských, pracovných, rodinných i hospodárskych príležitostiach. O tom azda inokedy.

Výslužka v slove a v košíku

(1992, 37/1)

Cez rok sa vyskytlo niekoľko príležitostí, že sa v domácnostiach pripravilo, nachystalo značné množstvo požívatin na dlhší čas alebo pre veľa hostí, na čom sa viacerí zúčastnili prácou či hmotným príspevkom. Z takýchto akcií sa podľa miestnej obyčaje ušlo potom mnohým účastníkom, príbuzným a priateľom vo forme výslužky (v nárečiach všeobecne i *vísluha*, na Záhorí *vísluška*, *vinusuška*, inde *podarúnok*, na stredoslovenskom juhu *pošajdes* a pod.). Pravda, niektoré výslužky majú aj konkrétnejšie tradičné pomenovania podľa názvu akcie, z ktorej pochádzajú, alebo podľa podarovaného produktu a často aj slovami v prenesenom význame podľa rodinnej nomenklatury, osobných mien atď. Bohatosť tejto nárečovej terminológie nám dokladajú materiály v dialektologickom oddelení Jazykovedného ústavu E. Štúra SAV a v miestnych monografiách.

Hojnosť mäsa získava sa najmä cez zimné obdobie zakáľackou, koláčov a rozličného pečiva je zasa veľa na svadbách, krstínach, hodoch či podobných hostinách.

Odo dňa tradičnej Kataríny (či už bola na ľade alebo na blate) do konca fašiangov bývali ranné budíčky v znamení kvikotu zakáľaných *bravov* (i *krmnák*, *bakon*, *brauko* a pod.), z ktorých potom najmä deti roznášali príbuzným, priateľom výslužky – čerstvé mäso a zakáľackové výrobky. Bývali to rozličné druhy nadiatych *čreviek*: *jalitá* či *jelitá*, *jaternice* i *jadernice*, *itrňice*, *krvavnički*, *hurki* a chutná *zabíjacia*, *žobrčka* či *žobrčka kaša*, *medvedová kaša* (Čachtice) a pod.

Táto pozornosť bývala i vrátením výslužky zo zakáľacky od iných a okrem spomenutých všeobecnejších pomenovaní mala názov podľa rozličných miestnych zvyklostí. Na našom území sa vykrmené bravy prevažne *zakáľali* alebo *zabíjali*. Výslužka zo *zabíjačky* (najmä na západe) sa menovala jednoducho *zabíjačka*, miestami na východe *zabivačka*, zo *zabíjački* či *zabi-*

jacé, zabíjačkové. Označenie výsluhy zo zakáľáčiek často motivovalo i pomenovanie zakáľáčkovej hostiny, ktorá má v jednotlivých krajoch pestré názvoslovie: *kar, zabíjačkoví kar, bravčovní kar, svinskí kar, kári, karmína, zabíjačkové hodi, zabíjačková hostina* či *večera, kotná večera* (Bobot), *kotníca* (Podlužany). Z nemeckého slovného základu vznikli výrazy *zautanc, zaftanc, sautonc* (Rača), ako prispôsobené synonymá *zátanec* na juhozápade, *zajtañec* v Turci, inde kalkované *svinskí tanec*, kde-tu *knošple* (Doľany), *paušťik* (Slovenské Pravno). Na východe bývalo prevzaté *disnotor*, kde sa naň pozývalo napr. slovami, aby prišli *šviñi chvos trimac* (Lemešany) atď. A tak sa stretáme aj s názvom výslužky ako *karmína, zajtanec, zautanc, zaptañec, zahltañec* (zvolenské nárečia) a podobne akiste aj inde. *Víslušku* dostali aj *maškari*, ktorí spestrili túto hostinu.

Zakáľáčková výsluha sa pomenúvala i podľa podarovaného produktu, na stredoslovenskom území napr. *chrptovina, kotlovina, obar* či *ovar* (to aj inde), *obarke, mladina, baušťik* (Čelovec), *paušťik* (Prochot). Všeobecnejšieho typu (aj na iné výslužky) sú juhostredoslovenské termíny *víplacka, košovník* a starodávne *pošajdes, pošádes*. Na Myjave sa vyskytovalo aj pomenovanie *magarové* a na okolí Prievidze i honosný názov *kráľovina*.

Zavše trochu omeškanou, no zato vítanou zakáľáčkovou výslužkou bývala voňavá a číra *huspenina*, cez ktorú zvodne presvitali všetky maľované kvety na miskách a tanieroch, kam ju gazdiná naliala sadnúť. Aj huspeninu si v jednotlivých nárečiach pomenúvali svojimi výrazmi: na juhozápade je *huspedína, huspedzina*, v Skalici aj *drkočina*, na strednom území *studenno, studeno*, na východe *studžeňina* i *kočoňina, kočěňina* atď. Huspenina a varená šunka s chrenom kraľovali všade najmä cez fašiangy.

Najbližším sa o niekoľko dní ušla na košovku i tlačienka, nárečové *prežburš, prežburšt, prezburk, prezvrušť*. Miestami sa vyskytovali aj expresívnejšie synonymá, ako napr. *dedo, ujec, ujco, matej, katerina, búcor, gembec, mogon* (Chynoranci sú doteraz i *mogoniari*) a inde podobne. Domácej tlačienke treba zaželať ešte dlhú, neprerušenú tradíciu.

Najmä na koláčovú výslužku bývali žičlivé svadby či *veselia*. Miestami na svadbu nepozývali, ale kto chcel prísť, poslal vopred (niekde priam celá dedina) potravinové suroviny, čo sa označovalo napr. termínom *zapomoha* (Šariš) i *do pečenia* (Liptov). Obyčajne však družbovia a rozmanití zväci, niekto z rodiny či sami nastávajúci novomanželia – podľa miestneho zvyku – pozývali príbuzných a blízkych priateľov na svadbu. Pozvaní (najmä ženy) deň-dva vopred, zväčša večer pred svadbou priniesli alebo poslali do svadobného domu tradičný príspevok na svadobnú hostinu a chlapi si vtedy dôležite vykračovali s pekne sfarbeným kohútom pod pazuchou ako hlavní hostia.

Tieto podľa starodávnej, postupom času i novšej regule prinesené dary na svadbu sa označovali miestnymi termínmi *radostník, pocta: idú s poctu:* (Brestovany), *úcta, česť, opáčka, opáčki* (Radošina), *richtovaňia, svadobné, dar, podarúnok, darúnok, pošajdes* a všelijako ináč. To všetko sa nosilo v rozličných, na takéto výnimočnejšie príležitosti používaných košoch, košíkoch (často v pekných obrusoch na chrchte) s aktualizovanými názvami ako *poctoví koš, opáčkoví koš, svadobní koš, veselárski koš, kmotrovskí košík* (Súľov, nosilo sa v ňom i na krstiny), *trkondácki koš* (Hlboké), na východe *paskoví koš*, všeobecnejšie *slamenica, slamenička* a podobne.

Po vyložení darov a pohostení poctovníkov (vraj to bývala najvydarenejšia hostina na celom veselí) pri rozchode domáce ženy naložili do prázdnych košov výslužku z podonášaných i vo svadobnom dome napečených koláčov. Táto i potom svadobníkom darovaná výslužka sa označovala podľa tejto predsadobnej hostiny alebo celej veselianskej akcie. Tak to bolo všeobecnejšie ako *svadobné, svadbové, veselianske, veselianske, zo svadbi, z veselia, podarunek z vesela* (Spišský Štvrtok), *svadba, svadzbina* (Východná), *radostník, úcta, pošlivojcs* (Trhovište), *dar, podarúnok* a v južných nárečiach opäť staré *pošádes, pošádeš* a *pošajdes*, ktoré pôvodne znamenalo práve svadobnú výslužku (Ondruš).

Okrem tejto hlavnej výsluhy so svadbou súviselo ešte niekoľko výslužiek či už svadobníkom alebo ostatným divákom, ktorým sa rozdávala alebo hádzala cestou na sobáš či až na ceste

z kostola, prípadne pred svadobným domom a pri odvážaní nevesty. Na Myjave a v Šariši to bola *koláčová visluška*, na stredoslovenskom území *víchltníki*, *víchltki*, *víchltki*, rozličné *mrváňové*, *pletencové*, *caletkové vislušky*, *visluhi*, *radostníki*, *koledáki* (Liptov), *bejgle*, *bugle* či *bukle* (južný Spiš) a iné všelijaké koláčiky alebo odkrojky z koláčov. Družbovia ponúkali okolostojacich vínom alebo pálenkou. Na okolí Trnavy a Hlohovca, vari aj inde, družbovia alebo kuchárky vyhadzovali ako výslužku divákovi okolo svadobného domu, najmä krdľu detí, veľký *mrváň* so zapečeným motúzom alebo húžvou a pri mrvenici oň sa zo snehu dvíhala hotová kúrňava.

Tradovanou výslužkou pre svadobníkov pri zakončení večernej hostiny bol kúsok z obradového veľkého koláča, ktorý sa miestami označoval termínom *velikí koláč* (Lišov), *plecení koláč* (Lazy pod Makytou), *svadobní koláč*, na východe *vešelovi kolač* (Trhovište), *svatkovski kolač* (Lemešany), *družbofski kolač* (Rozhanovce), po začepčení mladuchy a tanci *redovi kolač* (Plechotice) a na mnohých miestach *radostník* atď.

Na juhozápadnom území miestni svadobníci poslednú pečienku v miske zakryli mrváňom či pečivom *bránou*, *bránkou* a zanesli svojim nedočakavým domácim ako výslužku zo svadobnej hostiny. Náš veľký bard JÁN HOLLÝ v selanke SVADOBNÁ PESEŇ (1836) spomína tento koláč vo verši 74: *Dáš višiti ručník, dáš víno a bránu, ňvesto!*

Počas večere na Záhorí vyspevovali pod oknami miestni mládenci – vtedy *kohutiari*, nuž aj tým sa ušla nejaká výslužka na posilnenie hlasiviek.

Svojráznu svadobnú „výslužku“ žiadali miestni mládenci od ženícha, ak odvádzal nevestu do inej obce, svojho bydliska. Toto výkupné, po ktoré miestami prišli už do svadobného domu *održat* (Záhorie), *pítad za ružu*, *za rúžu* (okolie Trnavy), pýtať *odstupné*, *održaňi* (dolné Považie), *oroču*, *oročku* (Radostná) i *otročné*, *otročie*, *otroči* „vyslanci“ miestnych mládencov, niekde zvaní *otročári* (Červeník), rozšíreným názvom tohto odstupného poplatku bolo *víkupné*, tvorila istá suma a pohostenie. Niekedy boli *otročári* prinároční a nedohodli sa so ženichom; niekde sa tento prvý stupeň požadovania výkupného za nevestu zase nepraktizoval. V tomto prípade svadobnú družinu, odvážajúcu na vozoch či saniach nevestu z rodnej obce, predstali miestni mládenci na ceste alebo na moste kraj dediny krížom pretiahnutou reťazou, hrubým povrazom alebo im priechod znemožnili zavše dlhým rebríkom, brvnom, vozom a pod., čo sa miestami nazývalo *brána*, na východe *kapura*, v Novohrade *míto*. Takéto zátarasý sa v podobných prípadoch praktizovali vari na celom našom území. A tam sa potom obe strany dojednávajú na výkupnom za nevestu. Podľa použitého materiálu pri tejto akcii sa mládenci nazývali napr. *reťazári* (Záhorie) a peniaze získané od ženícha – *reťazovuo* (Liptov) užili „na zdravie“ darcu i seba. Detvania si vraj na túto príležitosť zavše priniesli karabíny, aby im nijako neuniklo výkupné – *prievez*. Pravda, *reťaziarom* obyčajne ako odstupné postačilo primerané množstvo vína, pálenky, menšia suma a nejaký zájedok, čo bol tiež druh tradičnej výslužky. To akože za „polievanie a opateru ruže“ – mladej nevesty za dievotva. No chutná výslužka je vždy vítaná.

I okolo narodenia dieťaťa (priduplikovaného svadobným vinšom: *Do roka proroka a potom zaš!*) sa sústreďoval tradičný okruh zvykoslovia, ktorým prechádza nový človek, kým sa dostane do povedomia, vžitia sa do svojho najužšieho prostredia a začlenenia do širšej spoločnosti. Radostnú novinu – narodenie potomka – najmä starým rodičom a budúcim kmotrovcom zvestoval darček, obyčajne fľaška pálenky, páleného, čo sa v jednotlivých krajoch označovalo slovami *radostník*, *zápitka*, *kmotrovské*, *kmotrovská*, *kmotrovo*, *kmotrovica*, *kumovská*, žartovne *pupkové*, *pupkovské*, *nacikanuo* (Prievidza a okolie) a všelijako podobne.

Príbuzné a priateľky prinášali rodičke (v jednotlivých krajoch *kútnica*, *postelkiňa*, *šestoňedielka*, v Zemplíne *bolesna mac* – *bolesni ocec* si bolesti utišoval pálenkou *bolesníkom*, atď.) tradičné jedlá a nápoje. Tieto podarúanky sa nazývali *radostník*, miestami *bolestník* (Gemer), *bolestné* (Turiec, Liptov), na juhozápade *kútové*, *do kúta*, *do poste* (okolie Banskej Bystrice), na Kysuciach a Orave *pupkové*, *pupkovini* a *pocta* (Turiec), juhopovažské *opáčka*, *opáčki* (My-

java), *pripáčke* (Novohrad), inde *koš*, v Gemeri *položnicovo darunki, narodovo, vokmotri* atď. Výslužka z tejto obdarovacej návštevy sa často menovala ako samy podarúanky, najmä *kútové*, výslužka z *opáčki* a predovšetkým *radostník*.

Zo všetkých jedál a nápojov pripravených a prinesených na krstiny (miestami aj *krštenie, krštenki, krštiki, krštienka, radostník, bolestník* atď.) dostali hostia domov najmä koláčovú výsluhu, výslužku *s krstín, s krštenia, z radostníka, z bolestného, krštenkové, bolestník, bolestné, radostník, pupkové, s pupkového* a opäť i *pošádes, pošajdes* na stredoslovenskom juhu.

K hostinám, z ktorých sa dávala alebo posielala výslužka, bývali na výročný sviatok miestneho chrámu, kostola hody, podľa krajov i *odpust, pút, hostina, posviacka, kermeš* na východnom území. Podľa ročného obdobia sa tento sviatok napr. na juhozápadnom území označoval výrazmi ako *šalátové hodi, čerešňové hodi* atď. a najmä *husacinové hodi*, ktoré bývali už v *duonovkovom* dostatku na jeseň, čo boli kedysi tzv. „cisárske hody“, (v druhej polovici októbra) ako určil Jozef II., aby sa ľud nemusel predtým zadlžovať úžerníkom. No, pravda, obyčajne sa odbavovali aj tieto hody aj *hodki* na patróna kostola či na jar alebo v lete.

Na túto hodovú nedeľu a často i na pondelok sa zavše poschádzalo veľa pozvaných aj nepozvaných *hodárov*, ktorých okrem celodenného hostenia pri odchode domáci obdarovali výslužkou i pre *doma nahatich* (Dolná Strehová). Podľa tejto príležitosti sa obyčajne nazývala aj výsluha. Na západe to donedávna bývalo *hodové, hodovné i hodné, hotki, huodence* (Prievidza a okolie), inde *hodovia* (Gemery). Z odpustu sa prinášal *otpust, podarúnog z otpustu, otpustové, otpustné*. Podľa ostatných názvov tejto príležitosti sa vytvorili výrazy z *hostíni, hostinové, s kermeša* a pod.

Aj pri skromnosti či za rozličného dostatku sa u nás dorobilo aj zarobilo na to, aby sa národ združoval, rodinoval najmä pri spomínaných príležitostiach. Ba aj tí, čo išli do sveta za sýtejšou skyvou chleba alebo väčšou slobodou, nezabúdali, kde je pre nich „najkrajší kút v širom svete“ dodnes.

S „letečkom“ k veľkonočnému baránkovi

(1992, 37/3)

Po vynesení zimy (*Moreni, Murieni, Kiselice* a pod.) z chotárov obcí hlásila sa už všade s jarou i nádej leta. V ľudovom zvykosloví prinášali ju na Kvetnú nedeľu vyobliekané dievčence s konármi ozdobenými najmä *vidúškami* či *vidúchancami* (*máj, májik, leto, letečko, hájik, lesola* atď.) a spevmi o lete, za čo ich gazdiné žičlivo obdarovali vajíčkami alebo nejakým grajciarom. Na Kvetnú nedeľu bývali aj sýtejšie obedy, niekde sa už začínal veľký pôst. Po „hosana“ nasledovalo utrpenie a kaganie sa i postením, čo vyvrcholilo na Veľký piatok obradmi a modlitbami. No starodávne zvyky prekonávali storočia. V prírode i v osudoch človeka prevládlo napokon víťazstvo jari nad zimou, života nad smrťou – a to je Veľká noc, najväčší kresťanský sviatok.

Tradičné veľkonočné jedlá, ktorým venujeme pozornosť v našej téme, majú nemalo spoločného aj v susedných etnikách. Po dlhšom alebo kratšom pôste prichádza k zmene jedálneho lístka – hojnejšia a sýtejšia požíveň, ako sa patrí na veľký výročný sviatok. V mnohých oblastiach u nás zachováva sa zvyk, že tradičné veľkonočné jedlá sa dávajú posvätiť, požechnať v chráme na Bielu sobotu hneď po vzkriesení alebo v nedeľu zavčas rána.

Toto *svätené* (nárečovo i *svietené, svičené, svacené, svetenuo, sveceňina* a pod.), na východe podľa východného ritu *paska: Košík s pasku pririchtovaní, lem už ice do koscela pošvecic totu bosku pasku* (Žatkovce), znamenalo všetky jedlá prinesené v úhladných príležitost-

ných košíkoch či v inom náradí a požehnané, posvätené kňazom v kostole po vzkriesení. Tvorilo ho údené, plnené pečené mäso aj klobása, slanina, plnky, rozličné tradičné pečivo, varené vajíčka a vo vinohradníckych krajoch aj víno. Všeobecnejším názvom tohto všetkého jedla miestami je výraz *veľkonočnuo jedívo* (napr. Prievidza), *veľkonočné edéňa* (Čelovce) i *veľkonoční baránok* v nárečových variantoch.

Z veľkonočných tradičných jedál označených hromadne názvom *svätené, paska* i *veľkonoční baránok* sa viaceré pripravovali aj na iné sviatky a všednejšie dni, ale požehnanie v chráme i najväčší sviatok kresťanstva im dodával unikátnu hodnotu.

Tradičným veľkonočným mäsom bývala údená *šunka* (nárečovo i *hiška, šoudra, švecena šoldra* a pod.). Na západe miestami šunku nahrádzala údená *lopatka*. Z ostatných údenín sa konzumovala *klobása* a *slanina*. No typické a so symbolikou veľkonočných sviatkov súvisiace jedlo je pečené a obyčajne plnené *jahňa* alebo *kozla*. Podľa zvierata, z ktorého sa pripravilo mäso, nazýval sa aj pokrm – napr. *jahňa (pečenuo jahňa), jahniatko, baránok, baranec, pečeni baranec, barančacina, barančina, baranina* a pod. V neovčiariskych krajoch bývalo zväšše *kozla, kozička, kozlacina* alebo *telacina* (spišské *puľňena celacina*).

K spomínaným pokrmom patrí aj pečená *plnka* z vajec, žemiel a sekaného údeného mäsa, prípadne s klobásou a pod., nárečovo pomenované i *sekanica, sekané* alebo *nadzíevka, veľkonočná nadzívka*. V tomto prípade je značne rozšírený názov *baba, veľkonočná baba*; ešte pôstny čas pripomína bezmäsitá plnka *stracené kura*. Podobne pôstneho typu je východoslovenský *sirek, vajcoví sirek* alebo *žolta hrutka* (Závadka) z mlieka a vajec, zo syra a vajec *syrač* (Dlhé nad Cirochou), popri ktorých sa miestami pripravoval aj *mesovi sirek* (napr. Rozhanovce). S týmito jedlami mala spoločný základ tradičná *vajcová omáčka* na západe (Zemianske Lieskové).

Dávnejšie na Veľkú noc pripravovali *huspeninu* (nárečovo i *huspedína, huspedzina, studénuo, studeno* a pod.). Na niektorých miestach (napr. Lazy pod Makytou-Čertov) ako veľkonočné jedlo nachystali nadiateho *zajaca*, ktorý taktiež súvisí so symbolmi plodnej jari, ako to vidíme pri figurkách pre šibačníkov.

Pestrá škála názvov sa uplatňuje pri veľkonočnom pečive – koláčoch. Niektoré majú aktualizované pomenovanie, iným len prívlastok dodáva ráz veľkonočného jedla, lebo sa vyskytovali na stoloch aj pri iných významnejších príležitostiach. Symbolika jari a Veľkej noci sa opäť hlási v názve *baránok* (v nárečových variantoch), čo označuje neplnený koláč alebo cukrovník upečený zväšša v hlinenej forme s reliéfom baránka. Niekde výraz *baranček* (Liptov) znamená v peci upečený koláč. Východný rítus poznačil na severovýchode koláč s názvom *paska, paska z dziru; pasečka* sa pripravovala s tvarohom alebo vajcom. Na strednom a východnom území sa ako veľkonočný koláč uplatňoval i *kuch, kuchen*, no známe tu boli pečivá *bosman, materák, materáčik* s veľkými škvarkami. Z jemnejšieho cesta sa pekávala čistá *baba, bapka, bábovka, hrozénková babúška* či *kugluf*, miestami nazývané *bieli koláč* atď. Na tento veľký výročný sviatok nemohlo chýbať čisté pletené pečivo *pletienka, pletenica, veľkonočná calta, caletka, mrváň, veľkonoční mrváň* a podobne, ktoré sa taktiež dávali posvätiť a jedli ich s ostatnými mäsitými jedlami.

Pravdaže, nadostač bývalo aj iných koláčov *zavinákov* s rozmanitými plnkami (*makovník, orechovník, lekvárovník, zakrúcanuo makovo, lekvárovo* atď.). V Liptove pekávali gazdiné i *šunkoví koláč*. Z menších pečív treba vari spomenúť *judášiki* – makom plnené koláčiky s vykrojenými dierkami akože očami, nosom a ústami. Figurálneho typu boli *kačice, kačički* najmä pre deti; vyskytovali sa i *roški, ripki* a iné pečivá. Rozličnými nátierkami sa ponúkali *bialošé (beleše, báleše, báleški), osúchi, osúški*.

Ako symbol nového života a jari medzi tradičné posvätené veľkonočné jedlá patria i vajíčka, ktoré sa konzumovali v sobotu večer alebo v nedeľu ráno. Pri jedení na tvrdo uvarených vajíčok sa miestami zachoval rodinnú súdržnosť a vzájomnú pomoc symbolizujúci zvyk, podobný vianočnému pri rozkrajovaní a jedení jabĺk. Zafarbené a maľované vajíčka (*kraslice, na východe písanki*) bývali nachystané ako výslužka pre šibačníkov a polievačov, ale tie jednoduchšie napokon stihol osud jedla.

Do nárečovej slovnej zásoby získanej dotazníkmi LUDOVÉ JEDLÁ I PRÍPRAVA JEDÁL A ICH KONZUMOVANIE (JÚLS SAV) sa nezískali nejaké výnimočnejšie pomenovania veľkonočného jedenia či stolovania, pri ktorom sa jedlo *svätené*, *paska* či *veľkonoční baránok*. Bývala to *večera* na Bielu sobotu alebo *raňajki* (*fruštik*, *frištuk*) na Veľkú noc. Podobne sa uvádza na našom území *veľkonoční obed* alebo *veľkonočná hostina*.

Svojráznejší druh veľkonočného pohostenia zachytáva termín *oblievačková hostina* zo stredoslovenského juhu (napr. Čelovce), ktorá bývala na Veľkonočný pondelok a usporadúvali ju dievky mládencom za polievanie v *ďiľovockom zrubu*. Podobným pohostením bolo asi aj tzv. *kúpacuo* v Muránskej doline. Na okolí Banskej Bystrice (Polomka) prinášali do určitého domu matky dievok po *kúpačke cestí, poctu* čiže jedlá, z ktorých sa toho večera pripravila mládeži *hostina*. Podobné akcie sa akiste vyskytovali aj na viacerých miestach nášho územia.

To čo predchádzalo týmto príležitostným pohosteniam, má u nás dávnu a všeobecne rozšírenú tradíciu. Zvyk šibania a kúpania najmä ženského pokolenia trval aspoň tri dni a bez neho si Veľkú noc nemožno ani predstaviť. Na oblastiach prevažne *šibania*, kde tí mladší a menší *šibači* (i *šibačníci*, *korbačiari*, *šlaháčkari*) chodili šibať príbuzných a známych predovšetkým v sukniach alebo doradu pre zárobok a *višibali si*, *višlahali si* maľované vajička, cukrové a čokoládové jar symbolizujúce figúrky ako barančeka, sliepku na hniezde, zajačika a iné *šibačné*, *šibačkové*, *šibačke*, *šibné*, *šibákové* rozličného druhu, čo si tí menší vystavovali do oblokov, aby sa popýšili, čo si vyšibali. Mládenci šibali, šlahali a oblievali najmä dievky, no ušlo sa i babkám, „aby nemali vredey“.

Na východnejšom území, kde sa predovšetkým *kúpe*, *polieva*, *oblieva* (*oliva*), *kúpači* si *vikúpali*, *vipolievali*, *vioblievali* (*violivali*) rozličné tradované odmeny, výslužky nazývané *zasa* podľa oblievačkového rituálu ako *kúpané*, *kúpačkové*, *kúpačka*; *polievané*, *polievačné*, *oblievačkové*, *oblievačné*, *oblievané*, *za oblievanie* a všelijako podobne. No sú aj ináč motivované pomenovania týchto odmien ako *čistotnuo*, *veľkonočnuo*, miestami *vímiena*, *vímenka*, *vikupné*, *višluška*, *žartovne zárobok* atď.

Toto bolo obdobie ešte dostačujúcich zimných zásob v komorách a pivniciach, keď sa dalo najesť „na Veľkú noc dost“, potom však už „na Ducha len do pol brucha“, ako pripomína a pouča staré príslovie. No hlási sa jar a s ňou i viera v leto – nádej na Božie požehnanie.

O niekdajších prícestných hostincoch

(1992, 37/6)

Zo starších pohostinských zariadení a podnikov, ako boli krčmy, šenky a hostince, zasluhujú si pozornosť najmä prícestné hostince či furmanské krčmy s možnosťou poskytnutia jedla a nápojov i prenocovania, ubytovania hostí aj so záprahmi a nákladom. Tieto pohostinské objekty stávali zväčša na kraji miest, obcí, na križovatkách cestných trás. Podobne sa vyskytovali na samotách pri frekventovanejších cestách, hájovniach, pri prevozoch, brodoch, mostoch väčších riek, dávnejšie pri mýtach či mýtniciach, poštových staniach a zastávkach pltníkov. Nemohli teda chýbať ani tam, kde sa pravidelne alebo príležitostne sústreďovalo väčšie množstvo ľudí, ako boli napr. pútnické miesta, známejšie trhy či jarmoky (*jarmočné krčmy*) a podobne. Aj rozvoj baníctva a hutníctva v niektorých našich oblastiach dal podnet na vznik takýchto pohostinských zariadení.

V spomínaných budovách, vystavaných obyčajne z tvrdého materiálu, boli priestory pre rodinu, príp. sluhov, krčmára, kuchyňa, komory, pivnica, výčapná miestnosť, izby pre hostí;

popri tom stáli maštale na ustajnenie ťažného dobytku, priestranné *voziarne*, *haláše* či *aláše* s dvoma bránami alebo rozmanité *šopi*, *pajti*, *cieni*, *akle*, *čárdi* na vozy, pri ktorých často nocovali aj furmani.

Podnikavejší majitelia a nájomníci prícestných hostincov či furmanských krčiem mávali pri svojom podniku poruke často i pekárničku, malý obchod, výsek mäsa, kováčňu, zavše i vodný objekt, brod pre kone a prípadne krčmár nezriedka poskytoval aj iné hospodárske stanoviská.

Typickou miestnosťou v takýchto hostincoch a krčmách bola priestrannejšia výčapňa s neodmysliteľným výčapným pultom omrežovaným zvonku latami a okienkom pre výčapníka (*šenkovňa*, *šentíš*, *šenk*, *rekeštíš*, *rekeštík*, *puďla*, *pult*, *kavetľa*, *báz* atď.). Okrem tejto miestnosti pre pospolitých návštevníkov – ako aj v ostatných krčmách – bývali zavše *ekstraizbi*, *pánské*, *bočné*, *parádne izbi* či *chiški* pre významnejších hostí.

Východoslovenské furmanské krčmy (M. MARKUŠ, i vo VAZ 15, 1970, s. 136 – 137) boli široko-ďaleko známe zastávky povozníkov, jarmočníkov, kupcov, podomových obchodníkov, potulných remeselníkov a tovarišov, študentov, žobrákov a rozličných vandrovných existencií. V krčme si mohli návštevníci zajesť (napr. guláš, šunku, slaninu, klobásu, halušky), vypíť pálenky, v zime vareného vína a podobne. Vo *voziarni* či *haláši* si majitelia cez noc strážili svoje náklady a záprahy, statok (hnaný na jarmok alebo z jarmoku), zavše sa tam rozhovorili pri ohníku a tak sa roznášali novoty, ľudové rozprávky aj piesne. Stretávali sa tam viaceré jazyky, uzatvárali sa rozličné priateľstvá, obchodné transakcie ap. Tu sa mohli aj ukryť.

Prícestné hostince v Liptove si všíma I. ZUSKINOVÁ (DEDINSKÁ KRČMA..., ERPO 1989). Okrem mnohých prícestných hostincov a ich vybavenia, významu pre cestujúcich spomína informáciu z Východnej, kde bola stará priestranná *voziareň* vybudovaná z kamenného materiálu. Krčmár okrem občerstvenia furmanom poskytoval aj obrok pre kone a nocľah pre pocestných a povozníkov. Kultúrne a spoločenské funkcie plnil hostinec U Ungera, kde okrem výčapných a hostovských priestorov bola i kolkáraň a ubytovacie možnosti pre pocestných. Podľa tradície v tomto hostinci nocovali aj štúrovci pri výstupoch na Kriváň v rokoch 1835 a 1842.

Najrozšírenejšími pomenovaniami týchto výnosných podnikov bol i *hostinec* (v nárečových variantoch), na Záhorí miestami *zájazdoví hostinec*, najmä na východnom našom území *furmanská krčma*, taktiež i pomenovanie *zábava*, *zábavka* (zo slova zabaviť sa, zdržať sa, pobudnúť): *Dzedzina zhorela po Zábavu, to bolo pot škridlu* (Dolné Orešany, podobne Pata, Sereď a inde). Tento názov sa vyskytuje napr. i v Slovincu vo forme *zabavle*.

Tieto všeobecnejšie, apelatívne výrazy a označenia spomínaných podnikov mali obyčajne aj pre ne charakteristické toponymické názvy, napr. podľa miesta na ktorom či blízko ktorého stáli, podľa majiteľa alebo árendátora. Často boli motivované žartovne, romanticky, strašidelne podľa povestí či príhod okolo nich, podľa zvierat, vegetácie a všelijako podobne. Tak sa stretávame s ešte pred pár desiatkami rokov známymi názvami takýchto hostincov a krčiem: *Hostince*, *Zábava*, *Zábavka*, *U zeleného stromu*, *U zeleného krička*, *Zelený strom*, *U bieleho konička*, *U troch zajacov*, *U čikoša*, *U Svatého*, *U Baxu* (M. SCHNEIDER-TRNAVSKÝ, 1959); *U gaštana*, *K zlatej merici*, *K zlatému jahniatku*, *Zlatá hus*, *Divoch*, *Sedem havranov*, *Červený vôl*, *Biela kobyľa*, *Bážant*, *Útek do Egypta* (V. ŠPANKO, 1977); *Peklo*, *Krvavé šenky*; *Pod Velingom*, *Korytiny*, *Smikanec*, *Na Hrunku*, *Špicerov hostinec*, *U Teichov*, *U Feirazov* a podobne. Názvy takéhoto typu sú aj v iných krajinách.

Viaceré z murovaných budov týchto zariadení sa zachovali dodnes, dlhší čas sa, pravdaže, používali na kadejaké účely a spustli. Viacerí odborníci, ktorí sa venujú nášmu národnému pohostinstvu z rozličných hľadísk, zastávajú názor, že zachované staviská furmanských krčiem, voziarní a vôbec ubytovacích prícestných hostincov mohli by sa náležite upravené ešte využiť ako svedectvá tradičného pohostinstva u nás.

Dar ovocia

(1992, 37/12)

Monumentálna kompozícia pera a štetca našich veľkých majstrov V. BENIAKA a M. BENKU sa nám v diele STRÁŽCOVIA A OCHRANKYNE SLOVENSKA (MS 1942) prihovára výnimočnou krásou stále aktuálneho obsahu i žiarivých farieb. X. sonet Ochrankyňa pohostinstva (Bošáca) je oslavou darov našich sadov, ktorými vďačne ponúkame hostí prichádzajúcich s pokojným duchom:

Hostia sú ako boží poslovia
 čo prídu pokloniť sa nášmu šťastiu
 Nuž keď ťa menom Pána oslovia
 Treba ich poctiť pýchou letorastu
 Takto to robievali otcovia
 Počastoval brat brata gazda gazdu
 Bo tak sa zväzky rodov obnovia
 Nuž usmej sa a povedz Víтам vás tu

Jablčka to sú z našej záhrady
 A toto tuhé z kotlíka nám stiešlo
 Nech Pán Boh v zdraví dá zaň náhrady
 Lež požehnanie – aby sa tak rieklo –
 Je v chlebe každodennom Však Pane
 Ten i keď príde pôst nám zostane

I názvy našich obcí a miest alebo častí ich chotárov, podobne aj prezývky obyvateľov podľa pestovaného ovocia či kupčenia s ním (*čerešniari, hruškári, jablčkari* a pod.) sú svedectvami, že ovocie (i *ovoc, ovocina, sadovina*) vždy bývalo neodmysliteľnou súčasťou bohatstva našich krajov. Cez letné a jesenné mesiace za aspoň trochu žičlivého počasia mali čím pohostiť sady, záhrady aj voľná príroda od skorých čerešien a jablk až po zimné sorty rozmanitej ovociny. Starí vinohradníci a ovocinári vravievali, že vinohrad i sad má poskytnúť človeku cez celý (vegetačný) rok niečo dobré pod zub.

Ktoré ovocie sa neskonzovalo za čerstva, upravovali a konzervovali ho milovníci ovociny rozličnými spôsobmi na zimné a jarné obdobie alebo opatrili na predaj. No ani chybejšie ovocie či opadávkvy nevyšli nazmar, vypálili ho, príp. skrmili.

Na konzervovanie pripravené ovocie sušili ovocinári v menšom množstve sčasti na slnku a dosušali v chlebových peciach. V ovocinárskech krajoch boli na tento účel vybudované špeciálne sušiarne (*sušiareň, sušiarňa* i *sušňa*), miestami ešte tradičnej konštrukcie, v súčasnosti však už modernejšieho typu. Z týchto sušiarň vychádzalo chutné sušené ovocie najmä zo sliviek a jablk, všeobecnejšie nazývané *sušenina, sušenički, sušienki, suški, opečki, zápečki, pečiarke* v rozličných nárečových variantoch. Rozkrájané usušené jablká s príjemnou kyselkastou chuťou mávali pestrú škálu pomenovaní ako *štiepki, štiepanki, štiepanički, krájanki, krájanički, štvrtki, štvorne, štvrtánki, krížalki, okružki, kolušská, okolušká, šupálki, hloze, kozáčki* atď.

Podobným spôsobom alebo trochu odlišnejšie sušili miestami aj marhule, broskyne, oskoruše aj plánky a kríkové lúčne či lesné plodiny (trnky, šípky, čučoriedky, brusnice, borovnice a iné). Niekde sušili aj čerešne, zavše na stromoch dozreté a usušené poľné čerešne i višne (*hamravi*) po opadaní zberali a odkladali ako *figi*.

Varené sušené slivky bývali liekom i pochútkou. V ľudovom lekárstve sa používali aj varené sušené oskoruše (*ozgoruše*). *Gdule, gutne* pre svoju arómu slúžili taktiež ako zdroj vône v byte či šatníkoch.

Rozšíreným, no už odlišnejším spôsobom konzervácie bývalo varenie lekváru azda zo všetkých sort sadového aj v prírode voľne rastúceho ovocia, ale najmä zo sliviek. V našich krajoch bolo varenie lekváru miestami priam spoločenskou udalosťou, na ktorej sa schádzala mládež i stárež ako pri priadkach, šupaní kukurice a pod. Slivky bolo treba *pukať, rozpukať* (i *pučiť, rospúčať, štikať, lúskat, lúštit, lúpať, vilupovať, štiepať, otvárať, čistiť* atď. v nárečových výrazoch a variantoch). Rozvarené slivky, ešte nedovarený lekvár nazývali v jednotlivých krajoch či obciach termínmi *brečka, slivkovnica, slivečnica, slivčianka, slivianka, slivečník, cibera, pamuľa, brija, lizák, košovka, šlichta, trepák, prevárka, pardes, chren* a ešte všelijako ináč od výmyslu sveta. Bola to už pochúťka, jedlo či súčasť pokrmov. Lekvár zo zmiešaných viacerých druhov ovocia na východe označovali výrazom *gramota*.

Na jedlá do pokrmov sa upotrebovalo buď čerstvé alebo sušené, novšie zaváraním konzervované ovocie, prípadne rozličné druhy lekvárov (novšie kompótov) najmä na prípravu cestovín a pečív, označovaných podľa použitého ovocia alebo z neho spracovanej suroviny.

Ovocné polievky a omáčky sa u nás pripravovali z čerstvej i sušenej ovociny. Gazdiné varievali polievky alebo prívarky, omáčky slivkové (*slivkovica, slivečnica, slivianka, slivčanka, slivečník, pác, pamuľa, pamulánka, kisel*; zo sušených *trepec*, z viacerých druhov ovocia bola *chamuna* – no vravievalo sa i *slivková, trnková polievka* či *omáčka*). Takáto vára sa pripravovala aj z jabĺk a sušených štiepok (*jablčanka, pamuľa, gačman, jablkový kisel* a *jablčná, štiepková polievka* či *omáčka*), z hrušiek, zväčša sušených, bola *bruškovica, hruštenica, hruštianka, chlonta, brušková polievka* aj *omáčka* a podobne. V ovocinárskych oblastiach sa zavše dostávali na stôl i čerešňové, višňové, egrešové, ríbezľové polievky či prívarky, lebo každodenné menu bolo treba spestovať. Vo vinohradníckych rajónoch miestami príležitostne (kútniciam, chorým) nachystali posilňujúcu *vínovú polievku* s púšťaným vajičkom alebo upraženou zemiľou.

Cestovinové druhy jedál ako *rezance, slíže, krájance, šiflíki, haluški* a iné posýpali sa nielen zomletým makom, orechmi, perníkom a strúhankou, ale i postrúhanými sušenými hruškami, premiešali ich s dusenými jablkami a lekvármi. Iné cestoviny, napr. *perki, cestenice, pi-rohi, koblihi* a pod. plnili lekvármi.

Oblúbené sú slivkami, čerešňami, marhuľami a iným ovocím plnené knedličky (*gule, gulki, haluški, haluštički, knedlíki, gombóce, gombovce* atď.). Lekvármi sa natierajú lokše, lievance, plnia šišky (*duše*) najmä vo fašiangovom čase. Do tejto skupiny jedál patria zrejme aj vyprážené jablká v obale z vajičkového cesta a podľa toho i nazývané výrazmi *jablká v župane, jablká v bundičke, jablčka v kabáte, jablčkové kolečká, almafónki* a všelijako ináč v krajočných nárečových variantoch.

Chuťové a vitamínové vlastnosti čerstvého i rozmanito upraveného ovocia sa uplatňovali taktiež pri rozličných druhoch sladkého pečiva a koláčov. Z menších výrobkov sú to napr. lekvármi plnené tradičné *opekance, pupáki, buchti, šatôčki* či *kachlički, kraflički*. Z plochého pečiva s lekvárovými nátierkami alebo ovocinou zaplneným povrchom sú známe starodávne, nárečovými variantmi pomenované *bialoše, bialoški, osúchi, osúški, lángoše, tepšovniki, poplan-ki*, novšie *mrezovniki* atď., ktoré majú často názov i podľa použitého ovocia alebo nátierky, posýpky aj plnky najmä pri koláčoch *zavinákoch*. Tak sa stretávame s pomenovaniami napr. *bruškáč, bruškovník, jablčník, jablkovník, jablčkovník, jablčníak, slivkovník, slivečníak, trnkovník, lekvárník, lekvárovník, orechovník*, pravdaže, aj *makovník*, či už sú to zavináky *štricle (nobi, ruki)* alebo *potkovi* a pod. Pozornosť medzi nimi vzbudzuje hornonitriansky štvorvrstvový tradičný *štedrák*.

Z tejto ovocnej koláčovej kolekcie nemožno vynechať rozšírený a oblúbený závin – *štrúdlu, tašku, riteš* s rozmanitou, ešte aj vínovou plnkou. Viaceré z týchto pečív a koláčov sa v minulosti dostávali na stôl zväčša na veľké výročné sviatky a mimoriadne rodinné príležitosti.

Okrem kuchyne sa ovocie tradične uplatňovalo najmä vo vianočnom zvykosloví ako ozdoba, funkčná reália. Jablká aj orechy podľa zdravoti jadra akože predpovedali budúcnosť (zdravie, dievčencom vydaj), jablčné okrzielka mali utužovať rodinnú súdržnosť. Obe ovociny bývali výslužkou koledníkov a vinšovníkov. Sušeničky, štiepky a slivky priam všade patrili k tradičnému vianočnému menu. Vo vinohradníckych oblastiach odkladali strapce hrozna na prútoch (*odkladki, vrkoče, páre, páriki*) práve na štedrovečerné čara plné chvíle. Na sviatok evanjelistu sv. Jána v chráme požehnával kňaz popri víne i ovocie. Vianočný čas bol i časom ovocia – darov božej prírody a usilovnosti človeka.

O kultivovanie a zveľaďovanie tradičného ovocinárstva a v jeho rámci aj ovocia sa u nás usilovali taktiež národne uvedomení vzdelanci, ktorí vyšli z ľudu. V tomto smere vynikol najmä zanietený národný buditeľ, autor dlho neprekonanej národohospodárskej spisby, bernelákovec JURAJ FÁNDLY, a to najmä vo svojom rozsiahlom diele PŤENÍ DOMAJSÍ A POENÍ HOSPODÁR I. – II. (TRNAVA 1792 – 1800) Ovocinárstvu venoval pozornosť predovšetkým v statiach *V štepnicí* (II.), no okrem iného nezabúdal ani na nakladanie zeleniny a ovocia na zimu i prípravu jedál z produktov roľníckeho hospodárstva. A tak tieto časti Hospodára možno pokladať z nášho aspektu za prvú slovenskú kuchársku a záhradkársku príručku (J. G. ŽATKULIAK, 1951). Juraj Fándly bol popredným členom, priam dušou Slovenského učeného tovaríšstva, ktoré zorganizoval Anton Bernolák v roku 1792, teda práve pred 200 rokmi. S úctou a vďakou si spomíname aj v našich súvislostiach na túto prevýznamnú generáciu svetlej pamiatky.

O fašiangoch hodových dňoch

(1993, 38/1)

Po vianočnom čase radosti a veselosti, keď pri zakončení celoročných starostí, okriak človek v kruhu rodiny aj na duchu v dobrej nádeji, nadchádzali opäť starosti, aby najmä na stole nechýbal dostatok na každý deň. K chlebovému základu chystali sa aj masné potraviny. A tak sa na program mrazivých i zasnežených dní dostávali dôležité a obľúbené zakáľačky. Korytá naložené mäsom, rozparené kuchyne aj masné kľučky charakterizovali spolu s karmínou, zátančovými maškarami vari celý predpôstny čas, do ktorého spadali najmä posledné tri dni fašiangov – *končini, ostatki, záputki* a ako ich kde nazývali.

Hlavným masným fašiangovým jedlom bývalo poväčšine zakáľáčkové bravčové mäso všetkých druhov s rozmanitou prípravou, s chrenom a kapustou, aby sa každému ulahodilo. Chýbať nemohla *huspenina* (i *huspedina, huspedzina*) či *studeno, studzenina, kočenina*. Týchto jedál sa vraj bolo treba najesť na celý pôst, lebo kto sa dosýta nenaje na fašiangy, bude hladný celý rok!

Druhá tradičná maškarta boli sladké *viprážance, smaženice* – guľaté *šiški* z kysnutého cesta či v iných krajoch *pampúchi* (i *pankúchi*), *krapne, herouce, pirohi* a podobne. Zavše bývali plnené lekvárom, napr. *duše*. Rožkovú aj paprčkovú formu mali u nás rozličné *paprčki, drapki, roški, pazúriki, roháče, lapki* atď. Pre deti na juhozápade pripravovali uzlovou technikou *vtáčiki, kačički*, miestami *štrupandle* praclíkovej formy a inde všeličo podobné.

Azda ešte fašiangovejším sladkým vyprážancom bývali ploché *fánki* z nekysnutého cesta, na Záhorí známe ako *boží mújosi*, inde žartovne pomenované *trieski*, na východe *čeregi, čeregle*. Okrem týchto múčnikov pripravovali kuchárky aj čisté pletené koláče *calti, caletki, fašiangovú bránku, mrváň*, rozmanité slané, škvarkové *pagáčiki, kabáče* a pod.

Jedlami a nápojmi až presýtených spoza stola vyvolával von ruch a huriavk ulice, kde sa predhánali v činnosti rozliční *fašiangovníci*, čo chodili so *šablami*, drevenými *ražňami pod*

šable, po šabliarski, šablovať obyčajne s muzikou do tanca a dostávali ako výslužku peniaze alebo na ražň kúsok nejakého mäsa na puostni kar. Najmä v utorok chodili takéto maškari, bursovníci atď. v kadejakých maskách za tým istým cieľom, no vodili so sebou aj zoomorfné masky – severnejšie chodili s turoňom, inde s kozou, s koňom, medvediar s medvedom, so slameníkom a podobnými figúrami, obveselujúcimi zbehnutú dedinu priam divadelnými výjavmi. Napokon táto chasa po temperamentnej tancovačke v utorkovú polnoc obradne pochovávala basu a bol koniec muziky na štyridsať dní. Ešte si povyčínali popolcové maškary, najmä bakusi či kováči, ktorí chodili kovať dievčence (i baby), čo si vraj za fašiangovej tancovačky zodrali podkovičky na podpätkoch čižiem.

Tieto fašiangové tradície nám farbistejšie priblíži nárečové rozprávanie z okolia Trnavy (Brestovany – Malženice):

No uš celí tیدن sa chistalo k fašangom. Práda, navarilo sa ve štvrtek – teda že uš tedi šecko sa jje na toho Lakonca. Uš tedi na Lakonca sa uvarila šunka, hlava viúdzaná... Potom bów pátek pret fašangom, nejello sa teda massa.

Uš sobotu sa napiéklo pagáčkóv, nachistalo sa šeckého: huspenina sa uvarila, to moselo bit teda – jako do scev, kolko bolo ludží, tolko sa uvarilo těj huspenini. Ná uš potom v nedzelu sa nasmažilo šišék, v nedzelu otropolonna šiški sa narobili – aj duše mali, aj bez duše sa robili. Gulatě z lekarom boli duše, keré nemali, to boli šiški – také roški jak koláčki, aj paprče im hovorili. Právdaže, sa robili aj fánki, bes toho jako? Niégdze to mali rada, nasmažila sa misa veliká a uš každí chrunkav – to bolo velice dobré, fajnové, a uš priton si zaptjav čaj alebo čokolvek teda... A ked bola na fašaneek svadba, po večeri chlapi praj, „len tich tréség nán doneste“ – nehovorili fánki, leš tréski.

Právda, pagáčkóv bów každí už najedzení a tá šunka, tá sa jella s chrenom tak, a tá hlava to sa nakrájalo a z octom a s chrenom to sa tag oblálo. Bolo to velice teda chutné a dobré také to tlsté, lebo to sa nedalo takto, práda, jest – len s tím, len s chrenom. A uš, práda, už vipit každí si doniésóv, už navarilo sa kávi lebo čaju z rumom a uš teda vína – do mav víno, teda pili víno.

Práda, tedi sa neišlo pre massa, akurád len na poliévki, inakšé massa sa nebralo. Šak teda bola šunka uvarená, bola hlava, aj zabité ludíe mali, huspenini navareněj... A kapuste bolo uvareného massa, jaké si scev – aj friškého aj údzeneho. Ale nije trochu, lež volakerich tich vaččih domoch, dze bolo vádz ludží, sa uvarila kapusta kotli. Do šáfov hu dali a potom brali a sa zbrievala tá kapusta. Tá trvala aj mesádz a bola venku, ked aj zamrzla, ale dicki sa len tolko nabralo, čo sa zello těj kapusti. S kapusti massa je velice dobré, aj frišké aj údzene.

Nuž a takto sa to hoscilo celé tri nni. Ve strelu bola Škaradá streda, sa nejello massa, až ve štvrtek. No volakedi sa do pól póstu jello massa, ale ot pól póstu nije.

No v nedzelu, pondzeli aj v úteri bola muzika. A teda ešče sa chodzilo v úteri poč čable. Paholci šecci z muziku chodzili, dze boli dziévki po domoch, tam išli, vihrávali a tam jeden išóv uš teda a mav takí rožen spravení. A to už aj massa mu dali aj údzeneho aj friškého aj šišég aj dzečoho a to plní ten rožen mav napchané – to pre cigánóv, teda muzikantóv. Paholkom zas penáze sa dávali: koruna, dve koruni – a tedi to bolo dost!

V úteri do desáci hrála muzika a uš poton sa išlo na káčera. Išóv jeden teda, niésóv takú palicu, fánu a už na těj bolo teda tušín šiški lebo čo, a išóv popretku – to že je káčer. A za ním šetko popárené išlo až ven. A viédóv ich šelikade teda kolondokola – no muzika hrala – povodzev ich tade volakade pres plot, paholci popreskakuvali, ale dziévčence, tí nemohli – a potom spátki. Ale uš teda potom bolo koniéc: vihrali marš a každí domo!

No pochovávali aj basu, pochovávali – teda položili hu na zzem, ešče aj nariékav nan nú jeden, nat tú basu. Smiěchu tolko, ani no!

Na Škaradú strelu zas chodzili kováči kuvad dziévki. To boli paholci jako maškari šelijako pooblékani: kerí za žida, kerí už jako, šelijako, kabáti narubi a takí na opice viziěrali – počiernení, škaradí. A jeden mav plnú kabelu popola – dzeci šarag za nima – a uš teda toho popola nabrav do ruki a švádž medzi tí dzeci, lebo ináč sa ih nemohli strást. Dzeci moseli zostat stát, no šag dokát si oči nepoutiěrali.

No uš, pravda, dze boli dziévki, uš šadze išli, uš teda kuvali: Kerú dolapili, nuš teda uš – nije že potkuvali, lež otrhli jěj s klěščami opateg aj s tú potkovičku. (Ale šag oni si obuli tí najhoršé čížmi!) Teda tak šelijako robili. Na uš, práda, každí ím volačo dav, to uš teda poton sa dávali penáže, šag za čo bi sa boli potom napili – darmo bi boli chodzili? Nuš teda po celėj dzedzine leš přešli, šag bola celá dzedzina virukovaná, čo sa kukala... Nuš teda takto to bolo, také kuvánié...

(Vyrožpráva 88-roč. K. Martinkovičová, nahral J. N. r. 1972)

Pochuťme si na štrúdlí

(1993, 38/7-8)

Medzi obľúbené múčniky, koláče patrili a vari doteraz si udržali túto pozíciu *zavináki*, či už orechovníky, makovníky, tvarohovníky, kakaovníky a podobné dobroty, najmä s bohatým „C“, keď ich tvorilo viacej plnky než cesta. Nuž a za vrchol tohto druhu zavíjaných koláčov s bohatou plnkou a minimom cesta možno pokladať *závin* – *štrúdlu* (v nárečiach i *štrudla*, *štrulla*), ktoré miestami na Záhorí označujú aj termínom *taška* a na južnejšom našom území často *riteš*. Prevzaté názvy tohto obľúbeného múčnika naznačujú, že pospolitosť si ho osvojila z mestských, prípadne z panských kuchýň (ako zasa ta prenikli zdravé a chutné ľudové jedlá), odkiaľ si ho učenlivé dievčence a ženy priniesli už dávnejšie a potom ho pripravovali aj vo vlastných domácnostiach. Nezriedka si na jeho označenie utvorili svojské pomenovanie, ako je napr. názov *taha* (Ružindol), ktoré motivovala technika jeho prípravy.

Potrebné cesto sa najlepšie vytiahlo z kvalitnej pšeničnej múky. Tento postup spracúvania závinu bol kuchárkam samozrejmy: *Na biélém obruse na stole son tahala štrullu* (Trakovice); *Štrúdle pres celí stúl natáhli* (Ivanka pri Dunaji); *Neskám sa štrulla dala dobre vitáhnuí* (Bánovce nad Bebravou); *Štrúdle sa táhávali najviadz na svadbi, ale aj inokedi* (Pukanec) atď. Trpezlivosť a umnosť vyžadovanú na prípravu závinu vyjadruje aj výpoveď: *Z rítešem je veľká robota* (Šurany). No žartovné povedačky o tejto ťahavej technike trochu akoby zľahčovali úsilie žien vari na celom našom území vrátane Šariša: *Caha še jak štrudla, bo un ma furd dosc času* (Križovany), či: *Co še cahace jak štrudla, šak poce kus frišnejšej* (Kendice) a pod.

Na priam priesvitne vytiahnuté *tahané* cesto dávali majsterky tohto remesla rozličné posýpky, napr. mak, orechy, strúhanku, tvaroh, kapustu ap., tvoriace samostatnú plnku alebo základ ovocným, zeleninovým či iným náplniam, podľa ktorých sa i nazývali.

Veľkej obľube sa cez celý rok dodnes teší makový závin či *štrulla z makom* (Veľké Bielice): *Maková štrúdlá je najlepša* (Kokava nad Rimavicou). V letných mesiacoch kraľuje vari všade u nás jablčný závin – *jablková štrúdlá* (Staré Hory), *jabúčková štrudla* na juhozápadnom území, *jabuková štrulla* (Kubrica), na východe *jablukova štrudla* (Markušovce) a niekde *keď boli jablká, každí tídeň naša starká upiékli aspom tri – štiri štrudle* (Bošany). Na Záhorí boli tieto závinu známe aj ako *jabúčkové taški* (Kostolište, Rača). Podobne takouto štrúdlou bol v južných oblastiach *jablkový riteš* (Hul, Tlmače, Pečenice atď.), kde si naň robili chuť: *Tag bi som si zajella jablkový riteš s přezláma* (Poľný Kesov). V tejto súvislosti hodno spomenúť, že podľa ovocinárov v teréne jablň *štrúdlouka má jablká najlepšie na štrúdlu* (Králiky). A tieto jablká boli skutočne rozšírené s typickým názvom *štrúdlouke* (Devičie), *štrullóvki* (Siladice), na juhozápade *štrudláki, štrulláki*: *Do štrulle sa dávali postrúhané štrulláki, oni boli dos skoré, zoftové a trošku také kiselkové* (Dolná Súča), *štrullové jabúčká : boli zrelé už o mladbách* (Bzince pod Javorinou), *štrudlové jabúčka* (Štefanov) a pod.

Niekde robievali *štrullu z makom a slivkami alebo jablčkami* (napr. Veľké Bielice), v čerešniarskych oblastiach si zasa prichvaľovali: *Boleže to štrúdle s čerešni!* (Čelovce). Vo vinohradníckych rajónoch pripravovali završé závinu hroznové, príp. aj vínové a inde zasa s iným ovocím. Popri orechoch používali sa do tohto múčnika i lieskovce (Lešé).

Zo zeleniny ako závinová plnka sa uplatňovala najmä upražená kapusta s rozličnými nápravami: *Štrúdle sa táhávali aj s kapustou* (Pukanec); *Z hlávkovej kapusti aj štrulla sa piékala* (Bučany). Vo viacero krajoch bola *kapusná štrudla* veľmi oblúbená. V zeleninárskych obciach, napr. v Červeníku – Verešvári, na hody vyťahovali pre ne typickú *mrkvovú štrullu* s dobrým chýrom.

Z viacerych lokalít sa získali pri výskume názvov ľudových jedál (nárečové oddelenie Jazykovedného ústavu L. Štúra SAV) aj údaje o pripravovaní trochu odlišnejšieho druhu závinov, ako je *mléková štrudla* so žemlou (Doľany, Smolenice), ktorá akiste súvisí s *taškou* z Čataja (R. STOLIČNÁ, 1991), do ktorej sa na vytiahnuté cesto dáva strúhanka, kryštalový cukor a na kocky pokrújané, na masi oprážené rožky, čo sa po zavínaní a upečení varí ešte v mlieku. Podobne do mlieka dávali vyvarié závinu podobný múčnik so škoricom a hrozienkami na okolí Prievidze, kde bol takýto *chomút* hlavným vianočným jedlom.

Na juhozápadnom území sa závinovým spôsobom pripravovali menšie *taški*, *taščički* s krupicou ako záranky do zapražených polievok. Inde, najmä v južných oblastiach robievali *riteš* aj ako slaný závin so škvarkami (i z kysnutého cesta), ktorý piekli v peci. Niekde ho pokladali za *oškvarkovú koláč* (Koniarovce), *koláč s oškvarkami* (Lapáš), vo Veľkej Mani ho na fašiangy jedávali s huspeninou.

Údaje z terénu informujú, že závin pripravovali sprvu pri významnejších príležitostiach: *Štrulla sa nerobiévala bárkeru nedzeli, len keď bów voláki vačči svátek, krššenie alebo svadba* (Šípkové); *Babou sa napieklo a štrúdle sa spraviili na svadbu* (Ležiachov) a pod.

Skúsenosti a príhody pri vyťahovaní a pečení štrúdle v minulosti nám poskytuje sugestívne podané nárečové rozprávanie z Malženíc pri Trnave:

Na majjéri ráz jenna bíreška scela, že upeče štrullu. A uš si teda kapusti nasmažila, že aj kapusnú spravi, aj teda jabúčká mala a mala maku umletého, že spravi aj takú, aj takú. Zarobili na tú štrullu ešte z jennu, ze susedu, ze žitnej múki. To len ze žitnej môže sa tahat, s krupičkovej hlatkéj – tedi bola lepšá jako neská. No a teda tahali hu po zemi, no a teda dobre, sa in tahala po téj zemi. Mali prestreté takú konopnú plachtu naspotku a navrchu mali takú tenkú, lebo po téj konopnej, po téj sa to dobre netočilo potom. Ná uš teda mali hu vitáhnutú, velikú – že teda polovičku spravá takéj a polovičku takéj... Ano, stól dali do kúta a uš teda dze bów plac, tam hu natahuvali. A naráz, že išla si zebrať, že už bude robiť, šetko teda donese nüter, narás takí chlapec – mav ale tri roki – vešov nüter a rovno do téj štrulle. Nuš, práda, zebrať hu šetku na bosé nobi, to sa mu vléklo. Dziv ho neumučili, mater hovori: „Bože dobrotivi, čo ci spravím, čo ci len spravím?!“

Potom moseli friško druhú zarobiť a zas teda vitáhnúd druhú, lebo to sa už nedalo. Chlapedz jak šlapav, sa to s ním vléklo. A zas teda potom už vitáhli tú štrullu.

A druhí ráz zas takí starí mamlas prišov – ona išla si zebrať šetko, plech a už že hu spravi – zas ten jěj stupev do téj štrulle že štíbláma. „Čo son sa natrápila a ti si mi do něj – čo si slepi alebo si sprostí! Tušín ta zarazím! Ščúl budeš štrullu mad z oného, s popola!“

Teda já son to nigdi na zemi nerobila, le na stole. Uš teda keď bolo aj vác, posipala kraje a prevráčila a tak. A zas son teda dala šeckého, čo patri. A čo bih na zem išla!

Jeden rás som robila štrullu, nebohí brát prišov akurát k nám, a sa mi trošku tak potrhala. Ale já som friško tí kúski s krajóv rostáhla a na tí dzúri. Tiěš som robila aj sirovú, aj jabúčkovú z makom. A ón, Boh ho oslav, hovori: „Panebože, toto som ešte nevidzev – flakuvat štrullu!“ Nuž reku, ščúl vidzíš.

No čo bola chiba, že sa trhala? Nebola dobrá múka. Keď bola dobrá múka a dobre hu vipracuvav, zarobeť, necháv octát – mosev dat teplí kastról na to cestáčko – tak sa tahala až milá vec! To sa moselo tag vipracuvat, vitréskat, čo nsmelo sa prilepid na ruku to cesto, ani na desku, tak to moselo biť vipracované. Lebo inádz bi sa to nebolo rostáhlo ja pijác...

No jaké štrulle sa robili: sirová, jabúčková, maková, z orechmi jabúčková, kapusná – tá sa mohla aj z orechi robiť, aj ze slivkákma sa robila, z makom a ze slivkákma. Vínová – sa namočila žemla do vína a z makom, to sa teda trošku vižmíchalo, pomelnilo, dalo trošku prezél. Alebo už keď bola orechová, sa prezle posipali a tá žemla sa rozmelnila. A keď aj boli jabúčká, klapčeku sa dali tag nadrobno postrúhané a posipali sa z makom alebo z orechi. Len z biélého vína sa robilo, š červeného nebolo bi to bývalo pekné, bolo bi to bývalo také lilavé. Ano, aj do maku, keď ca z makom posipala, teda aj tá žemla tam mohla bit – ale bolo to velice dobré.

Štrulla sa piékala na kršćenie, na svadbu, do scev, chotkedi si spravev, já som chotkedi ge každěj nedzele spravila štrullu. Aj k svátkom, vaččinu už ket taká príležitoz bola, lebo do kúta volado doniésóv. Aj na svadbu šelijaké sa robili, keď ca išlo s poctu. Aj na Velkú nodz do scev, si spravev, aj na hodi. Veru já som robiévala aj na hodi...

(Vyrozprávala 87-roč. K. Martinkovičová, nahral J. Nižnanský r. 1971)

Na Marcina husacina

(1993, 38/10)

Dvory našich menších i väčších hospodárstiev dennodenne oživovala rozličná a pestrá vra-va, v ktorej sa vynímala svojimi hlasovými prejavmi najmä hydina (*hid*, *hadzina* a pod.). V tejto zásobárni kuchyne a trhových príjmov zaberalo svoje miesto gáganie bielunkých, za-vše aj stračkových husí, prípadne káčanie kačíc a hudrovanie moriakov. Husi znamenajú tro-jaký úžitok – chutné mäsko husacinu, znamenitú masť (ak sa vydarí, i pečeň) a pre dobré spolunažívanie neodmysliteľné perie do perín či duchien, lebo podľa západoslovenského sta-rého príslovia *husacé perí šecker zmerí*. A tak význam husí už za dávneho dávna až natoľko stúpol, že náš ľud musel svojim zemepánom či ich úradníkom odovzdávať ako naturálny poplatok i husí. Napríklad na kare palatína Juraja Thurzu v Bytči (r. 1616) z tých 341 skon-zumovaných husí (aj 691 sliepok a 1600 vajec) okrem veľkého množstva iných potravinových surovín zrejme väčšinu dodali poddaní grófstva (A. MEDŇANSKÝ, 1826; TATRAN 1962). Mož-no povedať, že obraz našich starodávnych gazdovstiev z hľadiska chovu hydiny zosumarioval bernolákovský národný buditeľ a národohospodár Juraj Fándly v druhom zväzku (stránke) svojho na ten čas encyklopedického hospodárskeho diela PIENÍ DOMAJSÍ A POENÍ HOSPODÁR nariadeniami aj k chovu hydiny na každý mesiac v statiach *Pri krídelnom hyde* (TRNAVA 1792; 2. VYDANIE, TATRAN 1990).

No kým dorástli malé húsatá (*húsatká*, *húsenice*, *žíbence*, *papati*, *babulki* atď.) na pekáč alebo na trhové účely, museli kadečo prestať najmä pod „opaterou“ pasákov (*husiari*, *husiarki*) cez školské prázdniny. Všelijakými zábavkami a hrami si husiari vyplňali čas s husami pri potoku a cez raňajšie či predvečerné pasenie. Pri pasení a cestou z napásania odzneli všetky známe ľudové piesne aj o husiach a húskach. To na mesiac august ani Fándly nemusel pripomínať, že husi treba vyháňať na strniská a možno ich „podškubať“, to už bola stará prax, ktorá sa uplatnila i v prísloví o lakomcovi, že *to tvrdá hus na šklbanie*.

Po dvoch letných mesiacoch boli husi už súce na predaj alebo na krmenie. Fándly v nára-dách na september len prízvukuje zaužívané možnosti: „*Čisti chovanky a chlievky. Čo chceš z hydu zimovať, to oddel od druhého zbytočného a tento trov alebo sám alebo predávaj... Zavčasú krm husi na masť.*“ Pri predaji hladných husí, najmä väčších gunárov (nárečovo i *gúner*, *geňur*, *húser*) sa pasákom okrem zjednanej mzdy ušla miestami aj výslužka – pár korún „na cukríky“, tzv. *paprčkové* (Brodzany) alebo *džupkové* (Brvnište) a podobne.

Na kŕmenie a potom pekáč vybrané husi dávali do *krmníka*: *Kec ca prestali husi pást, poton sa hádzali do krmníka* (Dechtice), *chováňka*: *Chovánog mosí bid' malí, abi sa němóhli modz híbat'* (Návojevce); *Čil máme chováňku dve husi a dve kačice* (Lapáš); *K hodom šuchli hus lebo kačicu do chováňka* (Radošina), *chovanca*: *Štiri tížňe pred hostinou hodila dve husi do chovanca* (Sebechleby) alebo *za jasle*: *Za jasláma mán tri huski a gúnera* (Hrnčiarovce), *za kolki*: *Už dobre vikrmené husi za kolkáma ked gačkajú, že privolávajú kmína* (Brestovany) a pod. Po mesiaci alebo i dlhšom kŕmení kukuricou a rozličnými kŕmnymi šúľkami prišiel po vypraní kŕmnych husí v potoku alebo nejakej dieži deň zabíjania husí najmä pred výročnými sviatkami patróna miestneho chrámu, teda pred *hodmi*, *hostinou* či *kermesom*.

Pokiaľ slúžievali v domoch pece na pečenie chleba atď., pekávali gazdiné vykŕmené husi v peciach na hlinených *pekáčoch*, *pekárňach*. *Pecová husacina* (Ružindol, Slovenský Grob) bola vraj najchutnejšia a najvoňavejšia, lebo tam neprihorela, ani ináč sa neznehodnotila. Po zliatí masti z pekárni podliali husacinu ešte vodou a pri dopekaní sa potom získal ešte pozadný, ale chutný produkt – *omáčka* či *máčalka*, do ktorej si namáčali smidky chleba alebo pecové lokše. V Pukanci na trh *Čilejkárke nosievali voňavú husacinu, za tú bi zme si boli dali aj oči viklať!* Inde sa tešia, že *na hodi si zajjéme husacini!* (Bošany, Brodzany). A tak najchýrnejšie hody bývali tzv. *husacinové hody* v nove na rozdiel od *šalátových*, *čerešňových hodov* atď. podľa sezónnych daností. Najmä vo vinohradníckych rajónoch si prichvaľujú, že *husacina velice dobre šmakuje z vínom*. Na východe zdôrazňujú, že *najlepšia je hušecina dobre upečená* (Torysa), podobne i *hušecina* (Stanča). Často túto dobrotu ohodnocujú už samým výrazom *husacinka* vari všade, keď ju jedia prihriatu alebo studenú: *U nás sa jje husacina len studená* (Trakovice) či už s chlebom, uhorkami a všelijako nakladanou zeleninou a pod. Miestami na Záhorí upečenú hus označujú aj výrazom *husina*: *Hus sa upeče a je husina* (Kunov) i na Spiši podobne: *na Veľku nodz malí na obed hušinu* (Spišský Štvrtok), lenže tá už bola akiste tvrdšej náтуры.

Z vykŕmených husí boli viaceré úžitky, najmä husacia masť, na východe *hušá masc*: *Hrančení hleb je najlepši z hušu mascu* (Spišský Štvrtok a akiste aj inde), či *husací tuk*: *Do hráteho sa dával husací tuk* (Bošany, Radošina) vraj s liečivými účinkami. Maškrtou bola husacia pečeň (nárečovo i *pečena*, *pečienka*, na Záhorí *huší játrá*: *Já mám rát aj hus, aj kačenu, ale aj huší játrá*), no doma si jej pomenej užili, lebo sa výhodne speňažovala. Maličké alebo zdeformované pečene zalievali do masti a nebolo lepšej nátiery na chlieb!

Na chutné zájedky sa pripravovala *husacia krv* či už so žemľou vyprázaná alebo dávnejšie rozmanito upravená ako nátiery na chlieb. Južne od Trnavy až po Bratislavu sú dodnes chýrne *krvavé lokše* čiže na platni pečené lokše, v ktorých je zavinutá upražená husacia krv, čo sa predávalo i na trhoch a podáva sa k vínu vo viechach a podobne. Z husacích *drobov*, *dropkov* varievali dobré a syté polievky (*drobová polievka*), alebo ich uvarené a pokrývané jedli s ryžou ako rizoto. Droby a vnútornosti sa miestami azda ešte rozmanito využívali. Vo frazeológii sa uplatňovala podoba *husej kože* ako výraz zimy a strachu. *Huší koža mi nabiehla od zimi* (Brodské), na východe *hušá skora* (Spišský Štvrtok), *hušá skvora* (Žakarovce) znamenala zimomriavky, podobne i *huše celo*: *Naskočilo mi huše celo* (Hrabkov). Aj od strachu naskočila niekomu *hušá koža* (napr. Lubina): *Tak som sa zlakél, aš mi huší koža nabiehla* (Dúbravka).

Dávnejšie bývala na širokom území tradičná *martinská hus*. Už Fándly (1792) na október pripomína gazdinej, aby sa starala, kedy začne „*krmíť hus k s. Martinu*“ a hospodára pri plánovaní prác na november upozorňuje, že by mal mať „*k rezkému vínu kopúna lebo moriaka, obzvláštne na Martina krmnúť hus*“. Vo Vinosadoch pri Modre zachovávajú stále starú regulu: *Na Marcina husacina!* A náš veľký štúrovský básnik ANDREJ SLÁDKOVIČ v alegorickej skladbe SVÄTOMARTINIÁDA, ktorú označuje ako národný epos, oslavujúci slovenské memorandové zhromaždenie r. 1861 v Turčianskom Sv. Martine, nazval III. obraz v ňom *Martinská hus*. Tu zhromaždeným reprezentantom národa švárna dievčina predkladá povestnú pečenú hus, z ktorej neubúda, a ponúka ju slovami:

Slováci, mati Sláva vzkazuje vám
pozdrav, s pozdravom posielala túto hus.
Nie hus ako hus. Prosím, reďte radom,
jedzte! Ráč žehnať Boh, keď sa chováte!
Stám a stám dosť jej, ako vône je dosť...

Aby sme neukrivdili druhému užitočnému, s Fándlym povedané, krídelnému hydu kačici, ktorú chovali s podobným zámerom, stručne sa o nej zmienime aj v našej téme. Kačica (*kačka, kačena kačenka, kačurka* a pod.) i jej druh káčer (nárečovo i *gáčer, káčerek, kačur, kašor*) s peknými vytočenými pierkami na chvoste, chovali sa viacej pri dome, príp. na blízkom potoku. V posledných časoch nahrádzali husi, keď neboli prístupné strniská a dostatok kukurice. Kačice sa chovali na chutné mäso a voňavú masť. I v Honte *má vikrmená kačka veľa masti*, inde zasa *do chováňka hodíla káčera, bude z ňeho viadz mesa* (Brodzany); *Dajaki kačur bi še zišol na obet* (Spišské Podhradie). Upečená kačica podliehala všade rozličnému hodnoteniu a najmä hladnému žalúdku: *Koncom leta mávame kačacinu* (Trakovice); *Ale kačacina sa ňevirovná husaciňe* (Pukanec); *Fajnové maso je kačacina* (Vaďovce); *Káčecina je najlepšie meso z badzini* (Spišský Štvrtok); *Káčacina je chutnejšia ako husacina* (Brodzany). Miestami vravia aj *kačacina* (Brezová pod Bradlom), *kačina* (Studenec) alebo len *kače meso*: *Kače meso bars smačne* (Ratvaj). Ako dobré jedlo si konzumenti chvália aj *kačacinovú polievku* (Piešťany), *kačáciu polievku*: *Kačicu upečeme a drobi sa na kačáciu poliouku* (Návojovce), *kašáciu poliauku*: *Aj kašacina dobra, ale kašáč poliauka je znamenitá* (Brusník) alebo jednoducho *poliľku s kačecini*: *S kačecini dobra poliľka, bo je barz masna* (Torysa).

Na okolí Trnavy príležitostne, najmä na sviatky pekávali pre deti uzlovou či pletenou technikou pečivko *kačički*. Inde formu na oštiepok menovali *kačička* (Laskomerské) alebo robili *kački – takie parenice* (Hybe). Miestami obradový sprievod na svadbe alebo na posledný fašiangový večer sa volal *káčer*, na *káčera* sa šlo a organizátorke obradových akcií na svadbe prischlo meno *kačacá baba* (Zemianske Lieskové). Z vydýchnutých čistých husacích vajec si dievčence pripravovali zasunutím farebných riasených papierikov *kačice*, ozdoby na máj, *letečko*, s ktorým chodili spievať na Kvetnú nedeľu.

So „životopisom“ či osudmi husí nás akiste najlepšie oboznámia ich chovatelky, tu s výpoveďami v piešťanskom a trnavskom nárečí:

Dzeci domajšé alebo najaté pášli husi na strniskáh len ces práznini. Potom bolo už dobre, hádzali sa husi do krmníka a začali sa krmid z varenú kukuricu trochu posolenú a trošku aj pomascenú, abi sa to lepšé šmíkalo, ket to do nih džgali prstáma. Krmili sa štiri tinné, tri rázi cez den a ščúl mosá bit spokojné aj dva rázi, ked neni tolko kukurice. Prettín ked neviživali, sa in dalo šesták, patág do téj kukurice a kec ca zabilo, jag zlatti bów, čo ho tak virajbuvalo. Husi sa krmili na tú mast a pečienku. Niekteré mali veliké pečienki, jak taniér bola, ale nigdo si nezradzev svoje tajonstvo, čo robev, abi mali velikú pečienku.

Kec ca husi zarezali, krv už teda zme upražili. Starí ludié zas si také omáčki s toho robiéváli. Dalo sa žemél alebo rovášiki, to sa pokrájalo, tá krv na to, zápraška sa spravila, cibulečka na masci s tú záprašku a s chlebičkon to bola veľká pochútka. To už ked boli hodi, fpeci sa napiéklo koláčov a pritom sa upiékli aj husi a ešte naposledi sa dali sušid zrnká dzunové. A pečienki, ani tí zme nezelli, chodziv takí oni, pečienkár zme mu hovorili, a ten to skupuvav, velice zme boli ráda, že zme dostali pár korún...

No perie zme potom už drápali po večeroh zimních, to už boli jako drápački. Tag vádz jenna g druhěj, suseda susede zme si to išli teda drápat. No pekne to bývalo, šak kec ca tan zéjde žení a žení, celá dzedzina bola obráčená hore noháma. Tá vedzela to, tá vedzela hento... Poslenni večier bów oldomáš.

(Vyrozprávala 70-roč. R. Hlavatovičová v Dechticiach, nahral J. Nižnanský v r. 1975.)

Ná zle, tvrdo sa krmili nékeré husi tvrdohlavé, čo son sa najedovala, prsti dokúsané od nich, nuš každé to má tiež svoju povahu. Keré je to tvrččého svedomá, keré makšého. Nuš huski, tí sa dobre krmá, ale húseriská, tí sú tvrdopapulí. Že za štiri tinné vikrími, ale mosí tri rázi cez den krmit. Nuš masci mali, ale téj pečene nebolo. Ale keď je pečena, zaz neni masci, či jenno lebo druhé mosí človeg opuscit. Hovorá, že keď gačká, že tedi je veľká pečena...

Prv jak sa husi zabili, bolo ich treba oprat, volakedi sa oprali na Blave. No a potom mosá sa šušid jeden a dva nni a ket sa ušušá, tak potom sa zarezujú. Krv sa chitala do taniéra na pokrájajú žemlu. Potom som huz ošklbala, obarila a večier som pistovala ihnet. Najlepšé teda večier nasolit, na nodz abi bola fsoli, a na druhí den piécit. Volakedi sa husi piékali na hlinenních pekárnách peci. Tam bola hodzinu, potom sa vitáhla husacina a mas sa zlála a zas sa dala do téj istej pekárne na druhí bok a trochu vodi zaz na omáčki, abi bola máčalka. A zas sa dala na hodzinu do pece, tag za dve hodzini f téj peci sa upiékla.

(Vyrozprávala 71-roč. H. Plešková v Bučanoch, nahral J. Nižnanský v r. 1971.)

Volakedi zme krmili aj dvanáz-dvaccad husí narás. To sa naráz zabilo. Pečénka sa nenechála. Kec ca pozarezovali husi, kúpili sa žemle, namočili sa do vodi a zagnávilí do krvi, dobre zamiěšali, dalo sa kmínu, abi to vonalo, omascilo a upiéкло sa na pekáci. To na frištug dostal krvi. Kec ca husacina pékla peci, dva rázi sa, aj tri rázi sa moselo kúrid husacine. Prví rás tam mosela bit pól druhěj hodzini, druhí rász višé hodzini. A keď boli husi slapšé, aj treccí rász sa moselo priložit, bola tam aj pól hodzini, abi pričervenala a bola makká.

Ze šrotověj múki robili sa lokšé a po husacine sa peci pékli, boli tvrdé jag roch. A poton f téj omáčke, čo ostala po zlátej masci, sa omáčali. S pece boli lokšé ohromné.

Štvrťka a polovička husacini sa predávala, alebo celá. Kerá mala husacinu chlpatú, taško hu predala. Hus, kec ca vipistovala, mosela sa opaluvad z vechtom, chlpi stleli.

(Vyrozprávala 63-roč. M. Koníčková v Brestovanoch, zapísal J. Nižnanský v r. 1958.)

Náš vianočný podarúnok

(1993, 38/12)

Pri tradičnej martinskej husacine a novom víne býval príjemný pohľad na Martinovho bieleho tátoša, ak cváľal po zasneženej zemi. O dva týždne sa hlási Katarína so svojou pranostikou, ktorou predpovedá počasie na Vianoce, či budú dni radosti a veselosti ligotavo mrazivé alebo chmúrne zamazané. Prešla aj ondrejská noc, cez ktorú sa dievkam po celodennom prísnom pôste prisnilo, za koho sa vydajú.

To už nastáva advent so skorými rannými rorátmi, keď sa ešte tmavá ulica kedysi mihala svetielkami lampášov, čo smerovali do chrámu s prosbou o príchod spravodlivosti. Za večerov namiesto muziky spetroval priadkam a driapačkám peria pukot dlhokánskych bičov, ktorými mládenci zaháňali z chotárov všetko zlo a jeho nositeľov v rozličných podobách. Mlčanlivé lucie v bielom prestrojení husacími krídlami poometali zasa príbytky aj všetkých v nich prítomných a dali im pobožkať krížik, neposedných pokarhali trochu vretienkom či vareškou. Tu sa zlo a neporiadok vyháňali zasa z príbytkov.

Pravdaže, staré predvianočné zvyky bývali aj úsmevnými scénkami. Ešte týždeň pred Luciou narobili viacej huriavku mikuláší so samopašnými čertmi, hoci aj v tomto prípade mali byť v predvečer alebo v deň Mikuláša dobrí odmenení a mrchaví potrestaní. Vari za celý rok si to páňky a čižmičky neužili toľko pozornosti ako vtedy, aby sa nádielka vydarila. Ráno bývalo veľa

radosti, ale aj sklamaní – podľa zásluhy alebo možností a dostatku. Miestami ženy upiekli pračlikovou technikou vtedy aktuálne figúrky, najmä tie rohaté. Novšie pekávali aj medovníčky, ktoré sa dali polevou rozmanito vycifrovať a figurálne ozdobiť. Najčastejšími nádielkami bývali jablká, orechy, sušené ovocie, sušené tekvicové jadierka a pod., teda domáce produkty, neskôr i kupované čokoládové figúrky a dovážané ovociny. Na širokom trnavskom okolí vianočné obdobie otváral chýrny mikulášsky výkladný jarmok, kalendárne i pomenovaním súvisiaci s patrónom hlavného, *hrubého kostola*. V obchodoch, sklepoch, krámoch a rozličných stánkoch sa vystavoval zidenému národu na predaj i na obdiv tovar od výmyslu sveta. Ak bolo čo len trochu žičlivé počasie, predávajúcich i kupujúcich a po jarmoku okačiacich zvedavcov bolo ako maku. Vraj v niektorých školách – a tých bývalo v Trnave neúrekom – sa ani nevyučovalo alebo žiakov pustili domov skôr. Na rínku okolo Trojičky bývali drobné veci, domáce potreby ako *puter*, maslo, mak, fazuľa, šošovica a pod. Na Chlebovom rínku rozvonávalo rozmanité pečivo, chleby a pečienky. Na Zelenom rínku čiže Medzi jatkami sa ponúkal *grincajch* či *zelené*, kurence a rozličné mäsové výrobky. Inde sa podnikaví perníkári a *cukrpocheři* uspeli s okrasami a cukrovinkami na *krispán*, vianočné stromčeky, lebo aj s tými sa už hlásili priekupníci z neďalekých lesov a priviezli aj veľa čečiny na *pichané* či *navlekané* stromčeky v začiatkoch tohto kultu. V iných uliciach pod šiatrami dopredávali kramári zlacnenú letnú obuv alebo odevy a upriamovali oči jarmočníkov už aj na zimné čižmy, kožuchy, haleny, čiapky, vlniaky a všetko podobné, čo mohlo prekaziť mrazu, aby sa dostal ľuďom na kožu a za nechty.

Už tu si začali gazdinky uvedomovať a pripomínať, čo všetko bude v domácnostiach treba na Vianoce. Napokon na utorkových, vtedy už aktualizovaných trhoch sa dalo ešte všeličo dokúpiť.

V zime sa rýchlo zvečerieva a tak za podvečerného hlaholu trnavských zvonov sa poberali jarmočníci s mikulášskym nákupom či na vlak, či na vozoch a za sanice na saniach s cengotom domov. Kto mal bližšie alebo menšie *jarmočné*, ponáhlal sa pešky v húfoch.

Potom už nebolo rána, za ktorého by sa nezmenšil počet vykrmených bravkov na sviatočné jedlá. Svojho času pobehovali školáci po dedine a vyberali pre organistu či učiteľa suroviny na pečenie dvojakých oblátok pre všetkých obyvateľov (aj ich dobytok), ktoré im už upečené potom zasa roznášali so slovami: „Náš pán organista nemajú sa vám čím inším preukázať, len týmto maličkým darom, aby ste ho vďačne prijali a na štedrý večer sa s ním potešili!“ A po obdarovaní veselo pokračovali v milej povinnosti. Pukot bičov a „strelba“ z rozličných kalibrov, ako boli kuté kľúče, plechovice a kanvy s karbidovým „nábojom“, spestrovali okrem zanietenej prípravy betlehemčiekov chlapčenskej chasy chvíle až do poludnia Štedrého dňa.

Ešte predchádzajúceho večera, ale naisto do pôstneho obeda na Štedrý deň bol pekne pristrojený vianočný stromček domácimi aj kúpenými ozdobami a trónil pri stole alebo nad stolom zavesený na hrade. Za ten čas aj chlapi opatrili statok, pripravili dostatok polienok dreva i krme na celé sviatky. Gazdiné po viacdnovom vypekaní dovárali štedrovečernú večeru a nachystali jedlo aj na sviatok Božieho narodenia, keď sa mohli robiť iba nevyhnuté práce, súvisiace s nasýtením všetkého, čo potrebovalo obživu a opateru. Miestami už pred večerou dostal statok tradičné pokrmy – oblátky alebo z *postrubňa* so zapečenými posvätnými zelinkami a pod. Inde tento úkon po večeri mal zahrnúť i dobytok, hydinu a strážcu dvora pod ochranu darcu všetkého života.

A keď sa zvečerilo na tento svätvečer, všetci domajší boli zhruba už pripravení a očakávali ako generácie pred nimi chvíle plné tajomného čara. Vykúrený príbytok rozvonieval ihličím stromčeka, voňavými zelinkami alebo tymiánom. Zaznel zvon a vtedy vari zo všetkých kostolných veží na okolí aj v meste sa ozývali zvony ako symfónia, aby živých zvolávali k štedrovečernému stolu, pripomenuli im aj zosnulých a zaháňali mraky zla. Táto výzva prenikla do príbytkov, ktoré ju prijímali s dojatím a otvorenými srdcami.

Podľa rodinných zvyklostí a miestnej tradície najstarší člen rodiny alebo matka, otec, niekde mladšia generácia zavinšovali rodine zhromaždenej okolo stola slávne vianočné sviatky, Krista Pána narodenie, od Pána Boha zdravie a požehnanie, po smrti kráľovstvo nebeské aj hojnosť darov zeme a životných potrieb. Vinšovníci položili na stôl, prestretý sviatočným ko-

nopným obrusom a ozdobený slameným krížikom, zažatú tradičnú lojovú sviecu, sito s oblátkami, s plodmi zo všetkých darov prírody a zeme – jablká, orechy, trochu z každého druhu obilia a strovy, u vinohradníkov aj hrozno – na znak vďakyvzdania i prosby o božie požehnanie aj do budúcnosti. Pred štedrou večerou sa rodina pomodlila, niekedy kľačiaci, a spomenula si na svojich neprítomných aj zosnulých členov.

Mama najsmprv omočila strúčik cesnaku do medu a pri šepkaní modlitby urobila každému stolujúcemu na čelo krížik. Otec zasa predniesol prípitok so sladkým „ježiškovým“ a svoj vínš zakončil želaním, aby sa celá rodina takto spolu v zdraví zišla i o rok. Prvým jedlom bývali oblátky a trúbelky s medom, niekde i s apotropajným cesnakom. Potom sa na stole voňavo zaparila starodávna kapustná polievka, zatrepaná mliekom alebo smotanou, v ktorej boli sušené slivky či jablčné štiepky aj sušené hříby. Nato na vianočnom stole oči pošteklili neodmysliteľné makové a medom poliate tradičné opekance – neplnené pupáčky alebo lekvárom plnené perky, na trnavskom okolí všeobecnejšie nazývané *vianočné buchti* (*potte buchti z misi ven, neska je váž den!*). Miestami už dávnejšie, ešte pred karpovými hodmi mávali na štedrý večer aj vyprážené drobnejšie riečne ryby, ktoré na trnavský rínok dovážali priekupníci zo Serede. Prišiel rad i na jablká a orechy, z ktorých si stolujúci po rozkrojení a rozlúpnutí veštli zdravie na budúci rok. Niekde sa dlho udržal ako vianočný zájedok tri dni predtým močený bôb. No nemenej chutné boli v peci po husacine pečené tekvicové jadierka – *zrnká*, ktorým už dlhšie konkurujú kupované arašidy.

Z koláčov a z rozmanitého pečiva nemohli na Vianoce chýbať priam ozdobne vypracovaný *vianoční mrván*, ktorý sa jedol až na Nový rok, ďalej *calti* a *caletki*, makové, tvarohové, orechové *zavináki*, *báleše* i *báleški* s rozličnou sladkou i slanou nátierkou či plnkou, taktiež podobne plnené *krachlički* či *kraflički* a pod. Pre maškrtnějších napiekli zväš aj trojakú *štrudlu*. Nuž a iste nechýbala domácnosť, kde by neboli mali ešte nejaké obľúbené dobroty (ak im na ne siahalo) na takúto neobyčajne slávnostnú príležitosť. Vyberané nemäsité jedlá dospelí zapíjali vínom, vínovým čajom alebo čajom s rumom. Deťom čaj trochu postrašili vínom, aby im po celodennom pôste lepšie trávilo.

Kde si už navykli na ešte skromné vianočné darčeky, pri ich rozdávaní mali obdarovaní radosť. Ale zvonku sa prihlasovala aj veselosť. Pastier už vytrúbil svoju koledu a von lákali vianočné spevy najmä deti, takže čo odrastenejšie vybehlo do zasneženého večera, aby sa pridružili do skupín, ktoré pod oblokmi o milú dušu spievali starodávne vianočné pesničky, za ktoré ich odmenili aspoň drobným podarúňkom. Ústredným motívom týchto kolied bývala slávna betlehemska udalosť a poklona pastierov či mladej chasy „Ježiškovi malému, v jasliach uloženému“. Nuž čo všetko sa v týchto koledách podarúva malému Kráľovi? Obyčajne to, čo majú radi aj prichádzajúci k jasličkám a čo na salašoch a v poli skromne požívajú, alebo čím by sa podľa svojho dobrodúšného srdca zavďačili Dieťaťku „na slame, na zime“. A tak v niektorej koledy sa ešte radia:

*Já mu veznem chleba makkého,
ti mu vezneš sira slatkého.*

V rozšírenej piesni *Na jennej doline f cudzej krajine* pastuškovia spievajú:

*Mi mu dari darujeme,
ze srcca mu venujeme,
čo kerí máme:
Jeden hrudu sira, druhí žinčice,
mi mu položíme na kraj lavice
misku kašše z oškvarákami,
plané bruški ze slivkákami
na obživení.*

Iní na polievočku alebo na poihranie nesú dve „*holúbatká*“. Niektorí si chystajú hrušky aj oskorušky. Vinohradník sa vo svojej chudobe vynachádza:

*Čo mu dáme – niž nemáme,
ale mi mu prichistáme
vína žbán!*

Popri skromnej poživni sa v koledách pamätá i na zahriatie proti zime a preto „*dáme mu halenku aj bačkorki nové*“. Ba koledníčky prinášajú „*perinku a plénku*“, a súčasne pobádajú druhá:

*...a do lesa bež,
donez drevečka suchého,
zohrej Ježiška malého,
abi nezmrzól z matičku jeho!*

Potom prichádza rad aj na obveselenie:

*Ondrej aj z basu, ze šeckú chasu
hrali mu, hrali...
Hopsa-rasasa, spívala chasa.*

Aj obľúbená koleda *Raduj sa, vesel sa* končí sa dvojverším:

*Miško drhne na barborku, Ferko na huslički,
Ščefko z Jankom za jaslami spívajú pesnički.*

A s nimi štebocú aj vtáčiky. Z hudobných nástrojov dostáva Ježiško do daru gajdy, píšťalku a fujarku.

Ľudové štedrovečerné spevy završuje napokon hlásnik polnočnou koledou pred kostolom:

*Uderila dvanásť hodzina,
Panenka Mária porodzila
v meste Betleheme.
Na zime, na slame
leží malé dzíta nahé
na velikej zime.
Pastíri k nemu utekajú
a veľiké dari nesú:
Juro nese ovečku,
Ondrej peknú kozičku.
Svati Jozef kozu dojí,
Panenka Mária kašu varí
dobrú, sladučkú.
Nebesá sa otvorili,
andele mu spívali:
Sláva Bohu na visosci,
pokoj ludom dobrej vóli,
tag mu spívali.*

(Ružindol)

Výjavy z poklony pri jasličkách bohatšie stvárnajú figurálne pastorálne v skromnejších domácich aj honosnejších chrámových betlehemoch za obdivu prizierajúcich. Farbisté vystrihované, drevené aj sadrové či keramikové skupinky, v ktorých okrem trúbiacich pastierov, privádzajúcich ovečky a prinášajúcich mlieko v črpákoch, vystupuje podľa spoločenskej špecifikácie aj rybár nesúci ryby, mlynár s vreckom múky, záhradník nesúci v košíku ovocie, vinnohradník prinášajúci plnú putňu hrozna, pekáč pod pazuchou chlieb alebo caltu, holubár nesie

holuby, poľovník živého zajačika, čo chytil pri vianočnom krmelci, a gazdiná pristupuje s plnou nošou na chrbte, ako sa patrí prichádzať na krštenie. Obyčajne medzi vzdávajúcimi poklonu nechýbajú ani traja králi. V „betlehemčiarokrajoch“ celú škálu výjavov v koledách rozohrávajú „naživo“ betlehemci chodiaci s jasličkami.

A my čo mu dáme, veď všetko máme od neho?! Slúbme mu vernosť i oddanosť a prosme o ochranu samostatnej otčiny. V tomto duchu splňania sľubov zaželajme si pokojné vianočné sviatky a šťastný celý nový rok.

O stravovaní na pútnických cestách v minulosti

(1994, 39/3)

Náš národ z Božej milosti popri dorábaní chleba a pri svojich rozličných remeslách i mnohorakých zamestnaniach nezabúdala vo vhodnom čase ani na okriatie ducha pútnickými akciami. Našu vlasť od pradávna kultovo obohacuje nemálo pútnických miest zväčša v krásnom prírodnom prostredí alebo na historicky významných miestach s milostivými soškami či obrazmi a liečivými prameňmi. Na tieto miesta sa viaže viacero nábožných legiend, podivuhodných udalostí a uzdravení, čo dokladá množstvo ďakovných nápisov. Najviac takýchto pamätihodných miest je spojených s mariánskou úctou, s pomocou ktorej toľko našich generácií prežilo všetky búrky, čo ohrozovali tento ľud i jeho krajinu.

Na západnom Slovensku najvýznamnejšími mariánskymi pútnickými miestami sú Šaštín a Marianka či Mariatál. No aj inde máme vzácne historické chrámy a v nich milostivé obrazy, tešiace sa úcte veriacich a o niektorých i novšie vznikli legendy. Napríklad po druhej svetovej vojne, keď prichádzali zo zámoria krajanovia aj s mladšou generáciou „do kraja“, aby si obnovili spomienky na rodiská, mladší, ktorí slúžili pri letectve USA, mali rozprávať, že keď preletovali vo formáciách ponad naše územie, nad priestorom Trnavy vídali iba modrú šíravu, akoby leteli nad morom, ktoré nemali dôvod bombardovať. Starším pútničkám samovoľne sa na perách zachvela mariánska pieseň Pod tvoj plášť sa utiekame ... Aj s touto spievanou modlitbou putovali zástupy k Matke Božej.

Na kratšie púte prípadne s prenocovaním si pútnici brali so sebou stravu na deň-dva – chlieb, kúsok na trvanlivo upraveného mäsa, varené vajíčka a nejaké pečivo. Napokon na vstupných cestách a kraj pútnického miesta ponúkali podnikavé ženy za miernu cenu najmä *slížikové* polievky na spôsob mäsových, z ktorých bola chýrna najmä *šaščínska poléčka*. Pod šiatrami, stánkami aj na voľných miestach bolo možné kúpiť rozmanité občerstvenie, nápoje i jedlá. Chlapi na púti „sa ovlažili“ nanajvyšším vínom či pivom. No aj miestne hostince boli pripravené uspokojivo obslúžiť zákazníkov. Často sa putovalo pešky podľa vzdialenosti alebo sčasti dopravnými prostriedkami. Viacerí pútnici sa stravovali striedmo, ba sa i postili na rozličné úmysly a ako prejav pokánia.

Na viacdnové a ďaleké púte si účastníci brali so sebou viac trvanlivého jedla a prípravkov do cestnej váry, pričom niektorí nezabúdali ani na chudobných spolupútnikov. Obyčajne sa cestovalo kombinovaným spôsobom, sčasti vlakom, na niektorom úseku prípadne loďou a cez hory zväčša pešky. Takýmto bývali často spomínané ešte predprezratové púte do Mariazellu v Rakúsku. Batožinu a nošky so zásobami aj šatami viezli pútnikom furmani – *foršponti* až do cieľa. Ak niekto cestou ochorel, vzali ho so sebou.

Z trnavského okolia chodievala tzv. „trnavská púť“ a „blavská púť“. Niekedy sa zgrupovalo okolo pästo pútnikov, ktorým organizátori dopredu zabezpečili na trase nocľahy v príst-

ných hostincoch, lebo táto akcia trvala dva týždne. Pamätníci spomínali, že napr. pri Schwechate ich žilivé pivovarské osadenstvo vívalo s plnými *fertálm*i svojho chýrneho piva ako podarúňkom. Ak išla s púťou i dychová kapela, v mieste ubytovania trochu „zakoncetovala“ a súdok piva vygúľil hostinský za odmenu. Rakúski obyvatelia mali vraj v zácti našich pútníkov a vychádzali im všestranne v ústrety.

Po príchode do Mariazellu prvá bola návšteva v chráme a zvitanie sa s „Máriou celenskou“, potom bola pred ňou „pokora“ mládeže so zažatými sviecami aj iné modlitby a spevy. Nato sa pútnici zišli pri zabezpečenom spoločnom obede, kde sa odbavovali aj „krsty“ modleníkov či predspevákov, ktorí sem putovali po prvý raz. Každý z „prváčikov“ si spomedzi starších druhov spevákov, čo už viac ráz absolvovali takúto púť, vybral „krstného tatka“, ktorý ho prijal medzi modleníkov „tatíkov“ a zaviazal ho sľubom vernosti k mariánskej úcte. Odvtedy boli títo dvaja až taká veľká rodina, že si chodili na hody. Obrad sa zavšil „plichtou“ – pintou vína.

Po dvoch dňoch pobožností a rozlúčkou s Matkou Božou pobrali sa pútnici pešky na spiaťtočnú cestu, na ktorej ponavštevovali okolité pútnické miesta, až sa dostali k určenému dunajskému prístavu. Nocľahy a stravu im opäť poskytli pútnické hostince a hotely. Niektoré skupiny sa stravovali „vo vlastnej réžii“ a s ochotnou pomocou kuchýň hostincov si pripravovali kávu alebo polievky, ako si spomínala 85-ročná K. Martinkovičová z Malženíc, účastníčka takejto púte (v r. 1970 nahral J. Nižnanský).

Z púti popri „odpusťkoch“ a želaní milostí z vykonaných pobožností prinášali pútnici domajším ako „púťové“ posvätené ružence, obrázky, maľované sviece a podobné pamiatky s vyobrazeniami pútnického miesta, džbánky s vodou z tamojších posvätných prameňov a iné. Deti sa potešili sladkostiam, rozmanitým hračkám a potom niekoľko dní obveseľovali dedinu prenikavé zvuky všelijako ladených trúb, píšťaliek a iných podobných „hudobných nástrojov“. No modlenici či predspeváci sa domov vrátili načisto zachrípnutí, ale aj ako ostatní pútnici s mnohými zážitkami z týchto pekných jarných a skorých jesenných pútnických dní vari na celý život.

Tan zme išli tیدن a tیدن zme išli z Marjecéle. Na uš každí si nabrav mletěj kávi, cigórije, cukru, zápraški, uvarili vajcá na cestu, šunki si zav každí vareněj aj surověj a chleba. A uš každí napečené mav pagáčkův, koláčkův. Len teda to bolo šecko suché... Bolo nás štrnázd z Malženíc, boli aj Trakovičani, aj Žlkovani, nuž len mi zme sa držali kope. Boli teda aj voze, tri voze išli s nama, tušín zlatóvka sa pacila za odvezení noški.

Pondzeli ráno sa teda višlo z domu, bolo to máji, doviézli zme sa do Bratislavi, tedi do Prešpor-ka, a potom zme išli peši do Viénna a teda predž za Viéden. Prišli zme – hovorili tomu že U svatěj Anni, to bolo na takém vršku velikém, teda aj dzedzina, aj velkí hoscinec tam bôv. Tan zme nocuvali. A tí chlapi, teda uš právda, boli najedzení toho suchého a hovorá, že „ale sestrički, mohli bi ste voladze uvarit kávi čiérnej, tag bi zme si zapili, uš to suché sa nám prijello“. No dobre, ale šadze len mna ciskli: „Len ic ti, ti to najlepšé vikonáš!“ No ano, reku, já viém nemeckí tag jag mašuro po lacínskí, reku, já to vikonám. Ale uš tolko som vedzela gondoluvat, službe son trochu potchicila, a išla son teda už do téj kuchine a us som ich poprosila, teda nemeckí, jako som vedzela, že kávi uvarit či nán dajú. „Ó jó, jó, vifil osop?“ Uš teda som povedala fircen, štrnázd že náž je. No dobre, hned napuscili vodi s kotla vrelěj, dali do hrnca či na kastról takí velkí a hned voda vrela. A já son tam hned dala kávu, šetko zevrelo to, pomiěšala aj cigóriju a už bola káva hotová. Že či máme šálki. Nemáme. Tag mi dali, do zástere poklálli tí šálki – štrnást. A uš tí druhé čakali venku a išli mi naproci. „Chvalabohu, už aj nesú tú kávu!“ zas tí chlapi. Skoro po dve šálki sa nám ušlo téj kávi. A že „jako zme sa len opčerstvili s tú kávu!“

Nuž ale oni sceli šadze, dze zme teda uš prišli na noclach, téj kávi uvarit, téj dobrěj kávički! Šag zme teda secci malí, každí téj kávi namletěj, aj cigórije zme malí, cukru – šecko.

Prišli zme do Marjecéle a tí chlapi zas téj kávi uvarit. No dobre, išla som... Ukázali mi, dze je hoscinec, takí velkí andel tam visev – tak skříža zme nocuvali. Tan kuchine som poprosila, že kávi bi zme si rada uvarili. Vodi mi napuscili a hned bola káva hotová, šálki mi dali do zástere. Já zakrití hrnec s kávu uvarení som vliékla aj šálki zástere, aj žufanu mi dali. Ostatné utekali mi

naproci a zme sa nafrištukovali. Každí mav ten suchí koláčik, to sa nescelo, ani toho massa sa nescelo, ked ho clovek každi den jedov... A už boli tan Trakovičani tiěš, ale trě chlapi a ženi boli ale tri. A hovori tá jenna, že „ale, sestra, nezostane ván těj kávi ani trošku.“ No reku trošku. Teda už zostalo, tak som ím každému do šálku dala. A už teda dakuvali, „jaká len bola dobrá“.

No už teda obed že si vezneme tam volákí, tom hoscinci, dze zme nocovali. Tag zme išli k tomu obedu a dali nám na taniérki omáčki. Posedali zme si, panebože, jaká je to len omáčka – biělá bola. A narás tí chlapi, potvori, kerísik, že, „slimáčku-máčku, vipudž roški“. Íha, reku, už som aj položila lužicu a už zme utekali přeč. Reku, to je taká omáčka? Len si hu zecte!

V Marjecéle zme za dva dni pochodzili, čo zme mali pochodzit, odbavili zme si šeckí pobožnoscí, šag nato zme tam putuvali, a teda šecker. Odešli zme ottál a išli zme už domo spátki a prišli zme – tag horách tam bola aj dzedzina aj tá – Šindolová fára hovorili tomu. A už tí chlapi hovora: „Ej, sestrički, polievki dobrěj bi zme si zajelli. Chlebička suchého máme, aj šecker, ale tá polievčka bi bola velice dobrá!“ Každí mav hrněčku těj zásmaški. A zaz len já. „Ic ti, ic ti!“ Vešla som úter, gazdzina tam bola a us som hu poprosila, jako som vedzela, že teda zupu bi zme si sceli uvarit. „Dobrě, kólik osop?“ Dala vodu na ohen, a já som teda porad do těj vodi, jag bola len taká letná, porát tú zásmašku tan dala a som miěšala, abi sa to nedalo do žgolóv. Polievka zeverela, velice bola dobrá, lebo každi teda si dav aj cibulku tam, papriku a koreníe, šecker bolo v něj. Gazdzina mi dala žufanu aj taniérki. No právda, každi si nadrobev chleba, plní taniér son každému nalála těj polievki. Ked zelli, chlapom som ešce aj poprikladala a trochu zostalo. A už teda tí Trakovičani kukali a že „vi sa máte velice dobre, vi máte dicki aj trochu váre“. Dali zme aj ím, kolko sa každému ušlo, trochu si aj oni zajelli...

Poton zme sa stavili u Svatěj Trojice, Márjetáftli, lebo tan sú tí pútnické miéstá šadze... A tí chlapi zas, že bi si zajelli polievčki alebo kávički. Reku ráz uvarite aj vi nám. A že „dze mi móžeme, čo mi chlapi móžeme!“ A zescit, vipit to ano?! No reku šag už váz opedinujem, druhí rás, ket pójdeme, opedinujete vi aj mna. No ale teda už vác sa potom neišlo nigdze...

Ot toho Márjetáftlu zme sa viezli do Viénna na šífe. Tam zme si kúpili salám a tan ci bolo dobré pivo jak smotana, za šesták takí jak štibla pohár! No a teda už ottál zme išli do Bratislavi zas peši, ottál do Marjetálu, do Malacég na tí Schodí svaté a už ottál do Šaščína, šecker peši. Formani išli druhú stranu domo, tí už neišli poton s nama, mi zme si moseli zebrat, čo nám ostalo, čo bolo, ze sebu.

Z modz dzedzín aj z molleníci putuvalo ludzí, bolo náz aj štiristo. Išli zme na tri ružence, lebo kebi zme boli jenněj kope bívalí, tak tí zanní bi neboli niž vedzeli, čo sa mollí a spiévá.

Jako putové zme niěšli domo pátrički, svaté obráski, zelini svacené a ottál, dze bola tá zázračná voda, těj zme doniěšli žbánkoch. Najlepšě žbánki bívali v Marjetáli a Šaščíne. No a domajšín zme dávali s pútu otpuski, abi boli účasní šeckih našich pobožnoscí u Matki Božej; neh náz Matička Kristová šeckih ochranuje!

O tradičnom štedrovečernom stole

(1994, 39/11)

Opäť sú tu Vianoce, aby sa k nám prihovorili svojou krásou, nehou i neopakovateľným čarom. Náš majster slova J. C. HRONSKÝ ich príchod do dediny aj do mesta vidí práve cez ich vnútorné i vonkajšie hlásenie sa, ktorým obšťastňujú ľudí. „Niekoľko dní pred Vianocami nasyvalo sa hodne snehu. Večer sa pustil, keď si ľudia políhali, a ráno sa už smial navysoko a naširomo všade rozvalený. Aj do okna sa vtisol, spodné dve tabličky skoro celé zasadlo, ticho poklepkával na okno po celú noc, ale nikto ho nepočul. Ráno usmiali sa mu i tu ako inde a povedali si, že zima už naozaj prišla... Zajtra budeme chalupu riadiť. Naozaj sú tu Vianoce

a zima sa už oriadila.“ (NA BUKVOVOM DVORE, 1944, s. 235) Podobne aj „Do ulice, rozveselenej tichým večerom a bielym snehom, líha si teplá hmla, do neurčitého jasu zakrúca svetlo pouličných lúčok a šepce, šuchoce popod odkvapky a ponad neurčité strechy. Ľudia a kolesá rešpektujú šepot a tichšie sa stretajú, usmievajú na bielom prestieradle. Cez obloky a výklady padajú na ulicu uhlasté svetlá. Vo výkladoch svietia vianočné pozlátky... Mnoho ľudí chodí teraz po ulici hore i dolu.“ (TOMČÍKOVCI, 1933, s. 230)

Naozaj, ak sa už i príroda pripravila na Vianoce ako každoročne, čo sa asi nachystá na te-rajší vianočný, štedrovečerný stôl z tradičných jedál a nápojov? Čo sa zachovalo v našej pamäti a v srdciach na tieto očarujúce chvíle, spájajúce nás s našimi dávnymi aj nedávnymi členmi rodov a rodín, ktoré sa v tento večer schádzali okolo stola. Vianoce sa nám ponúkajú zdede-nou tradíciou štedrého večera požehnaných jedál.

Ešte donedávna neomysliteľným štedrovečerným zájedkom bývali oblátky (nárečovo *oplat-ki, oplatke, voplatki, kračúnske oblátky*, podľa východného rítu *ostija*) aj trúbelky s medom alebo i s cesnakom. Polievky reprezentovala najmä kapustnica (*štedrovečerná kapustnica, kapustnicová polievka, hríbová kapustnica, kapusta, hríbová kapusta, kapustná vianočná polievka, zelová poléf-ka, kisel, vianoční kisel, kračúnskej kisel, kapusník, juška* a pod.). Podobne i špeciálne hríbové polievky (*hríbová polievka, hríbova políčka, hríbovníca, komprdiarka, penclovka – jucha, hubová polievka, kvasna kozarova polievka, kozarä s kapustu* atď.) často so sušenými slivkami, hruškami, štiepkami. Miestami varievali ovocné polievky (*slivková kapustná polievka, grúlovica*) alebo *re-pové, kvakové* polievky a podobne. Špeciálnym hubovým vianočným jedlom popri hríbových prí-varkoch, omáčkach býval *hríboví batoh* – závin plnený ryžou s hubami (napr. Prievidza).

V tomto čase zaužívané boli aj strukoviny v rozličnej úprave i samostatne – hrach, šošovica, fazuľa, bôb a iné. Napr. v Dolnej Súči *políčka sa uvarila a dalo sa do nej šetko, čo bulo – aj šošovica, aj hrach, aj pazula, zemáki, čo sceš šetko*.

Z kašovitých jedál sa uplatňovala najmä *krupica* (*krupica, kašička, Ježiškova krupišná kaša*).

Vari najtypickejším štedrovečerným jedlom na celom našom území sú *opekance* s pestrou škálou názvov podľa úzu jednotlivých krajov či lokalít. Na Štedrý večer sa tradične konzumo-vali, či ešte sa podávajú neplnené i väčšie lekvárom (niekde i slivkou) plnené opekance alebo krájané kúsky čistého pečiva – všetky najčastejšie omakované, ba i tvarohom, bryndzou po-sypané, a poliate medom, roztopeným maslom. Miestami bývali všetky tri druhy podľa ro-dinnej tradície alebo dostatku surovín a zavše sa ich názvy prekrývali. Tak sa stretáme s pome-novaniami *opekance, makové pupáki, pupáčki, pupátka, púčki, pukance, bobálki, pacholátka, gogorički, vianočné Ježiškove buchti, buchетки, dolki, peri, perki, koblihi, rováškové buchti, rováš-ki, bamboški, lokše, omakované lokše, cestenice, kotúče, vrtance* (vnútri so slivkou), *pecivalki, baránki, obárance, lámance, posekance, šiški, kvaki, gubi, šrólki, báboľa, šulki, kotkodáki, fučki, pirohi, žužaki, karpele, posipňa* a všelijako podobne.

Pri tejto večeri nemohlo chýbať ani svieže alebo sušené ovocie – jablká, *sušenički* (hrušky, slivky, štiepky), na túto príležitosť odložené hrozno, orechy a iné. Domáce, najmä sušené ovociny vymenilo v ostatnom čase importované cudzokrajné ovocie (pomaranče, mandarín-ky, figy atď.), orechy nahrádzajú prevažne arašidy, na vidieku sú obľúbené sušené tekvicové jadierka, zrnká.

Zvlášť sa pekával (obradný) vianočný chlieb (*štedrák, kračúň, kračúnik, viljni bochník* či *chlebik, postruheň, postruhnik, postružník, cipov, cipavok, duša, dušička, vikrojník*, na východe aj *pipiš, roháč*), niektorý druh z toho i pre dobytok.

Ploské *osúchové pečivá* z chlebového i sladkého koláčového cesta a s rozličnými nátierkami taktiež tvorili nemalý výber, bývali rozmanité *posúchi, osúchi, osúški, bialoše, bialoški, bialošte-ki, langoš, plameniki, pretplameniki, potplameniki, potpalki, popolki, vakarovi, opresnaki, pa-gáče, kapusníki* a podobne.

Z koláčov si zachovali tradičné názvy *štedráki, kračúne, kračúniki*. Pletené boli *vianočná pletenka, zapletanec, pletenák, okrúhli mrváň, vianoční mrváň, kračúnskej mrváň, vianočná*

calta či *caletka*: Na Ščefána dostala služebná *dziúvka caltu*, *paholek mrván*, *ked othádzali* (Brestovany). Čisté koláče typu bábovky označovali viaceré pomenovania (*baba*, *biela baba*, *bábofka*, *babovnica*, *bosman*, *kucheň*, *tepšovnik*, na východe i vianočná *pascha* a iné). Zavinákom určovali názov plnky (*makovnik*, *orechovnik*, *tvarožník*, *sirovník*), prípadne forma (*štridla*, *noha*, *ruka*, *potkova* a pod.). Popri obľúbenej štrúdlu traduje sa i podobné pečivo *chomút* (Prievidza). Bývali aj rozličné drobnejšie pečivká ako *koláčik*, *medovník*, *vikrajovance*, *putráki*, *rošteki*, pre deti figurálne *vtáčiki*, *kačice*, *kačički* a iné sladkosti s rozmanitými podobami a funkciami.

Vianočná ryba hoci má nedlhú tradíciu medzi ľuďom, ostane asi (popri oblátkach a opekancoch) najdlhšie v štedrovečernom menu. Miestami sa spomínajú riečne a potočné drobnejšie rybky, ktoré pripravovali pri tejto príležitosti. Na okolí Trenčína sa traduje *haringová baba*, *haringoví závin*.

Najmä na večerový prípitok so želaním slávných sviatkov a pre dospelých vínšovníkov sa nachystala azda na celom území *medová pálenka* s rozličným, zväčša aktualizovaným pomenovaním (*vianočné pálené*, *kračúnske pálené* alebo iba *vianočné*, *Ježiškovo pálené*, *ježiškové*, *viljova pálenka*, *Ježiškova pálenka*, *medové hriate*, iba *hriate* a pod.) Na východe *hriata miadova pálenka* sa miestami pripravovala z tuhej slivovice, *co aš scabovala čereva*, *na Hodi zrobili taku slapšu pre babi*, *dali do nej dakus prevarenej vodi a paru liški miadu* (Rozhanovce). Deti a slabšie náture sa uspokojili s čajom, osladeným medom. Pravdaže vo vinohradníckych rajónoch nechýbal džbán vína, z ktorého sa potom na deň sv. Jána nosievalo posvätiť do chrámu.

Treba spomenúť aj v budúcnosti neodmysliteľný vianočný stromček (*stromček*, *jedlička*, *smriečik*, *borovica*, *vieska*, *máj*, *májik*, *májka*, *polaznica*, *polaznička*, *krispán*, *kristindel*, *jezulán*, *jezulánčok*, *jezulanka* aj ináč), očarujúci cez Vianoce najmä tých menších, keďže viaceré z jeho ozdôb (jablká, orechy, perníčky všelijakých podôb a rozličné cukrovinky) patria medzi požívatiny.

Z tejto kolekcie tradičných vianočných jedál akoby dýchala vôňa rodnej zeme, radostný vianočný jas očí a príbytkov všetkých generácií, ktoré tu pred nami vďačne otvárali srdcia štedrovečernému posolstvu. Aj pri dnešnom modernejšom vianočnom menu mohli by sme aspoň jednými-dvoma tradičnými pokrmami uctiť svetlú pamiatku našich predkov.

Kaša – mati naša

(1995, 40/3)

Kašovité jedlá patria vôbec k najstarším jedlám aj u nás. Pripravovali sa sprvu predovšetkým z rozmanito upraveného zrna viacerých obilnín. Dávno a dlho tvorili najvýznamnejšiu a najčastejšiu zložku týždenného stravného poriadku. Vraj kašou sa týždeň začínal a kašou sa i končil.

Popri všeobecnom pomenovaní kašovitého jedla *kaša* sa používa viacero krajových výrazov na označenie archaického pokrmu z rozličných surovín ako napr. *kulaša*, *čír*, *chamuľa*, *fuča*, *fučka*, *zameška*, *spolnica*, *džama*, *pučianka*, *brija* a iné, ktoré sa časom názvami a obsahom prekrývali.

K najstarším surovinám na prípravu kaše patria obrobené, šúp pozbavené alebo rozmanito rozdrvené viaceré druhy zrnín, ako je pšenica, jačmeň, raž, ovos, tatarka či pohánka, tenkeľ, novšie kukurica vo forme krúp a múky. Podobne sa varením spracúvali strukoviny: fazuľa, bôb, hrach, šošovica, slovenec a iné. Pred dvesto rokmi sa najčastejšie dostávali do kuchýň a na ohniská zemiaky. Jedlá zo zrnín a potom zo zemiakov dlho zastávali alebo nahrádzali miesto chleba, ba dostávali sa medzi tradičné pokrmy pri rodinných či sviatočných príležitostiach. Ich pomenovania záviseli zväčša aj od miestnych názvov dorábaných surovín.

Z výsledkov výskumu názvoslovia ľudových jedál na našom území (materiály v dialektologickom oddelení Jazykovedného ústavu L. Štúra SAV) dozvedáme sa nielen o názvoch, ale aj ich obsahu, význame jedál.

Keď sa u nás koncom 18. stor. udomácnili zemiaky (J. FÁNDLY v diele PIENÍ DOMAJSÍ A POENÍ HOSPODÁR I, 1792; 1990, s. 87 – 90, uvádza vyše trinásť jedál zo zemiakov), stali sa vari najčastejšou surovinou na prípravu kaše zavše s prímieskou aj iných materiálov, najmä s múkou. A tak sa v jednotlivých krajoch a lokalitách stretávame s názvami ako *erzteplová*, *krumplová kaša*, *krumpol* (Kostolište), *zemáková*, *zemkova*, *švápková kaša*, *švápčená kulaša*, *kulaška*, *gulaša*, *germuška*, *spolkiňa* (Mýto pod Ďumbierom), *spolňica* (Rimavská Píla), *fujda* (Ábelová), *chamula*, *papucha* (Zlatá Baňa), *braja*, *brajka* (Batizovce), *pučalka*, *zameška*, *komperova zameška*, *mišanka*, *džama* (Rozhanovce) a pod. Novšie pyré azda naznačujú názvy *bedbábna kaša* (Hlboké), *múčenka* (Borský Peter), *múčené krumple* (Brestovany), *mútená repa* (Zuberec), *parená kaša*, *dušene banduri*, *kompere* (Nováčany) atď. Na Kysuciach zo zmraznutých, na jar vyoraných zemiakov pripravovali tzv. *puchorkove buchti*. V Sáriši varievali zemiakovú kašu so sľivkami – *pamullicu*. Vyskytovali sa i expresívne pomenovania ako *lepíduša* (Skalica), *lepáč* (Kamenica nad Hronom), *gebulá* (Závadka) a akiste aj iné.

Z obilných zrnín (pšeno z prosa, krúpy z jačmeňa, pšenice či tenkeľa, raži, ovsu, pohánky) a múky z nich pripravovali sa viaceré druhy kaší. K najtradičnejším patrí *prosná*, *prosená*, *prosová* či *pšenová kaša*, *kaša*, *slatká pšenová kaša* (natretá lekvárom – Vrbové), *jahňová kaša* (Záhorie), *žuta*, *žolta kaša* (Batizovce), *prosianka* (Rimavská Píla). Z Beluše je údaj *hlúbová kaša ze pšenom*.

Rozmanito spracované krúpy boli starou a častou surovinou na kaše, pomenované podľa východiskového zrna, ako *krúpová*, *krúpná kaša*, *krúpová kaša s cmerom* (Moravské Lieskové), *krupňačka* (Stráňavy). Podobne *geršlová*, *geršnová kaša*, *geršňova kulaša* (Zubrohlava), *jačmená kaša*, *jačmene*, *ofsene buchti* (Kysuce), *pohánska*, *pohánčena*, *pohankova kaša*, *tatarková kaša* (Valaská Belá), *tenkelová kaša* (Tekovské Trstany). Svojské pomenovanie dostal *madíner* (z tenkeľu pre sluhov – Čelovce), takisto *sobášnica* (z krúp a pšena či ryže k mlieku – Priekopa).

Z krúp, prípadne geršlí, novšie i ryže a z bravčovej krvi s rozličnými koreninami pripravovali pri zakáľáčkach plnku do krúpových *jalít*, *huriek* – preto asi na severe a východe pomenovanie *plnka*, *plňacina*, *pouňecina* (Vyšná Slaná), *pulňianka* a podobne *krúpová*, *geršňová kaša* (na západnom území spolu so pšenom a ovarom) atď. No do dneška vari na celom území si zachovala dobrú povest chutná kaša z krúp, bravčovej krvi a ovaru s náležitými prísadami a navrchu voňavými škvarkami – *zabíjačková kaša*: *Zabíjačkové kaše sa varivali, dali do toho kmín, škoriandel, maderánkové plevi, osolili, aj korená trochu* (Ružindol), zväčša priam so žartovným názvom *žebrácká*, *žobrácka*, *žebráčia*, *žebráčna*, *žobráčna kaša*, *kaša*, *džadofska kaša* (Lutina), *džadofska hoscina* (Zlatá Baňa) vari preto, že bývala výslužkou či podarúňkom zo zakáľacky známym i žobrákcom, čo zďaleka zavoňali zakáľáčkové dobroty. Na iných miestach túto populárnu kašu označovali termínmi *zabíjačková kaša*, *zabíjačková krúpová kaša*, *pohánčená kaša* (Veľké Rovné), *obarová kaša* (Kozárovce), *braučova kaša* (Súlovce), *svetečna kaša* (Závadka), *serikaša* (na výslužku – Ábelová) a iste aj ináč.

Okrem spomenutých surovín sa uplatňovali na prípravu rozličných druhov kaše aj obilninové múky v hladkej i hrubšej forme – napokon s múkou sa pripravovala vari nejedna kaša. Rozšírené boli múkové kaše často s nejakými prímieskami alebo úpravami, pomenované *múčna kaša* (horné Považie), *múková kaša*, *fučka*, *čír* a pod. Zo zapraženej múky zaliatej vodou, prípadne aj s inou úpravou uvádza sa na západe kaša *šterc*, v Liptove *štiarc*, *štarc* (Čajkov), *šturc* (Klenov) a všelijako podobne. Na východe (Zlatá Baňa) múku spestrilo vajce a pivo, z čoho vznikla *pivna kaša*.

Aj novšie zrniny vo forme hrubej alebo preosievanej múky poslúžili na kašu, zavše s nejakým druhotným prímieskom, tak napr. kukurica najmä v časoch nedostatku obilninovej múky, čiže i chleba, ako bolo v rokoch prvej svetovej vojny a potom v krízovom období. Od

Záhoria po Zemplín túto kašu z kukuričného šrotu či múky nazývali *turešina*, *turošinová*, *turečná*, *turecká kaša*, *kukuričná kaša* (*bola jak škvarelina žltá* – Prašice; v Pukanci ju polievali rozpraženou cibulou), *kukuricová*, *kukurišena kaša* (Rozložná), *kukurične buchti* (Stará Bystrica), *kukurična kulaša* (Oravská Polhora), *kukurična*, *kukuričena zameška* (Haniska), *kukuričeni gris* (Šarišské Dravce), *kukuričianka* (Slovenské Pravno), *kukuričnica* (Priekopa), *kenderična zameška* (Jabloň), *kenderička* (Závadka), *žolti gris* (Torysa), *zlata kaša* (Papradno). Taktiež často to bola *polenta*, *palenta* (*Taliani, čo robili štreku* – Pruské), *polena* (Dolná Súča), *puliska*, *pulicka* (Valaská Belá), podobne *polinta*, *pułenta*, *palinta*, *mamaliga* a podobne. Pre zmenu chuti sa táto kaša dávala upiecť na plech ako osúch či koláč, obyčajne osladený a už s označením *kukuriční osúch* (Radošina), *koláč s kukuričianki* (*ten teplí sa museu jesti* – Háj), ale často ho menovali aj *gerben* či *gerheň* i *gerhene* a *gerhem* (Čelovce). Skalická *metia* mávala nátierku z lekváru alebo makovú posýpku. *Mál'* (Semerovo), *mále* (Revúca) býval z kukuričnej a pšeničnej múky. Akiste sa vyskytovali aj iné chuťové úpravy, ktoré udržali aj dobré spomienky na toto jedlo.

K novším drobno opracovaným zrninám patrí krupica či grís a podľa nich sa označuje i kaša. Tak sa varievala a dodnes sa pripravuje s mliekom na juhozápade *krupica*, *krupicová*, *krupičná kaša* (*ze škoricu*), inde *grís*, *grisek* (deťom), *grisik*, *grisa*, *gríska*, *grisečka* (v mlieku a na sladko so sušenými slivkami alebo hruškami), *grísová*, *grísková kaša*, *kašička*, *slanej grís* (*masťenej lojom* – Čelovce), *bili gris* (Torysa), *grizova kulaša* (Lemešany). Keďže doteraz býva krupicová kaša častým pokrmom najmä detí, ušlo sa jej „vianočné“ pomenovanie *Ježiškova kaša* či *Ježiškova kašička*, ba dostala sa i do utierňovej koledy hlásnika: *Svati Jozef kozu dojí, Panenka Márija kašu varí – dobrú sladučkú* (Ružindol). S tým súvisí zrejme aj milé detské pozvanie: *Ježiško, pod' s nami papat!*

Zväčša krupicová kaša uplatňovala sa ako obradné jedlo na svadbách (napr. družba na záver: *...Nesem pret tvár vašú madom osladzenú kašu...* – okolie Trnavy), aj na krstinách, prípadne ako podarúnok „do kúta“ matke novorodeniatka: *Kašu nosili na spatry, kresciny. Kaša byla na hosične na koncu, na vešelu* (Vyšný Hrušov).

Novšou kuchynskou zrninou je ryža, z ktorej sa s mliekom varila *riškaša*, *rižová*, *rajzová kaša*, *rajsnička* (Stráňavy), *rajs* alebo sa pripravovala s chuťovými prísadami ako plnka do jaterníc, *jalít*, *huriek* a podobne. No ryža sa pripravuje i na spôsob rizota s rozmanitým mäsom, pričom si zachováva pomenovanie kaše, napr. s drobnami ako *dudáškaša* (Pata).

Do súboru tradičných kašovitých jedál zaraďujú naši etnografi (M. Markuš) aj šťavu z vyklíčených pšeničných alebo ražných zŕn a zarobenú s múkou. Hoci túto vraj ako med sladkú zmes treba ešte v peci či v rúre upiecť, okrem kôrovitého povrchu nestráca kašovitú podstatu. Na západe a v južných oblastiach toto v pôste pripravované jedlo bolo známe pod názvami *kalkiš*, *keltiš*, *kelkiš*, *kelkiše*, *kalkieš*, *keltieš*, *kaltieš* a *biráč*.

O tomto prastarom, často konzumovanom a akože obľúbenom jedle (lebo vraj: *Kaša – mať naša; Kaša s mliekom – to Slovákom; Po kaši, po mede poznať Slováka všade – Záturecký*) treba vedieť, že *Kaša smačna, keď je masna* (Spišský Štvrtok), *Kaša zo sviňu kamarat* (Lutina), *Kaša má masnú hubu* (Brestovany), *Voz gazda mastit mosí, gazdiná kaššu môže* (Dolná Súča), ale pri tom všetkom *Aj ňeomašćená kaša sa musí zest'* (Zubrohlava). Nemálo prísloví, úsloví a porekadiel vzniklo pri misách omastených alebo planých kaší v dobrom, poučnom či výsmešnom zmysle. Nuž *Čhto nemá, zubov, mosí kašu jesc* (Papradno), *Kaša dušu lepí* (Kremnica), *Ot kaši i mucha zdechne; Ot kaši se brucho plaši* (Klenov); *Múčnu kaššu nech si nehá šuster místo popu* (Sila); *Tá sa ešte nemala vidávať, ňevie aňi kašu navariť!* (Veličná); *Najec sa čiru, bude ti duša spad' ako fperi* (Priekopa); *Múčna kaša nemasná lepila sa na jásná* (Pata); *Planá kaša obúva ližice* (Papradno); *Dzekujem za kašu, jit som doma meso* (Závadka); *Kaša vaša, meso našo* (dajte poriadne jedlo – Zlatá Baňa); *Já sem kašu nemasnú nigdi nejedól* (bol som majetný – Dolány); *Dobre je tam hospodáriť, kde jest z čoho kašu varit!* Mnohé frazémy vystríhajú a karhajú, napr.: *Už sme v kaši* (v nepríjemnej situácii); *Už je po uši f kaši, uš sa s teho nevilíže*

(Kostolište); *Navaril si mi kaši* (zle si mi narobil – Tekovské Trstány). Podobne: *Dakujem za tú kaššu nemasnú* (za nadávky a zlo – Bučany); *Nedúchaj do každej kaše!* (nestaraj sa do všetkého); *Uč si svoje deti kašu jesť!* (najprv si svoje deti vychovávaj); *Horúca kaša opáli* (nekonaj prenáhlené); *Kaša sa neje taká horúca, ako sa uvarí*; *Kaša sa nejedá sprostrietku, ale skraja* (všetko robiť po poriadku – Hontianske Trstány); *Lúbi zvrchu kašu a zo spodku haluški* (vždy vyberá to najlepšie); *Chodzi jag mačka okolo horucej kaši* (nemá sa k činu – Spišský Štvrtok); *Ešte musíš moc kaše pojest, kým sa to naučíš*; *To je takí prorok, čo kašu jedáva* (nehodno veriť jeho rečiam) atď. Vari o nijakom jedle niet toľko fráz, čo o kaši v rozličných súvislostiach s každodenným životom, kadejakých situáciách aj s *kaššármi, papcuňarmi, kulašiarimi* či *kulašníkmi* a podobne, ako prezývali milovníkov kaše.

Na ilustráciu tých archaickejších druhov kaše azda poslúžia recepty, ktoré v r. 1966 od najstarších gazdín z okolia Trnavy (Brestovian) zapísala P. Drgoňová-Nižnanská.

Pšeňová kaša

V litri slanej vody uvarené pšeno (pol litra) bez prísad sa dobre rozmieša. Kaša sa je teplá, omastená masťou a oškarkami alebo konopným olejom s upraženou cibulkou. Jedáva sa s chlebom. Večer sa je neomastená s horúcim vareným mliekom. Alebo sa je ohriata ako na obed.

Fazulová kaša

Liter fazule sa uvarilo v slanej vode, ku koncu sa pridá zopár očistených a pokrájaných zemiakov, povarí sa ešte, rozmieša a zasype sa krupicou alebo pšenom a znovu sa vymieša. Keď sa kaša dovára, pridá sa za hrst' krupičkovej múky. Hotová kaša na veľkej mise (jedli z nej všetci) sa mastí maslom topeným, *podmáslím* alebo masťou s oškarkami, v pôste konopným olejom s upraženou cibulkou. Uprostred kaše bola jamka s omastou, z ktorej si jediaci pri-mášťajú jedlo. Večer sa je zohriata.

Šterc

Na suchú rozpálenú *randlicu* sa vysype liter šrotovej múky, varechou sa mieša, kým neočervenie. Potom sa zaleje vriacim mliekom alebo vodou, stále sa to mieša, až z toho vzniknú hrbky. Nato sa pridá lyžica sadnutej masti, osolí sa a dobre rozmieša, kým to neostane prchké (kypré). To bola rýchla večera.

Nuž ráč, Pán Boh, večeru požeňnať! Dobrý apetít a chutnanie! Nech sa ľúbi okolo!

Tradície ľudovej výživy v našom časopise

(1995, 40/6)

Štyri decéniá nesporne záslužnej a úspešnej činnosti završuje náš časopis VÝŽIVA A ZDRAVIE práve týmto ročníkom. Popri synchrónnych úlohách – programovaním zásad správnej výživy v spoločnosti a podporovaním rozvoja racionálnych foriem v systémoch spoločného i rodinného stravovania – nezabúdaj ani na ľudové korene tejto problematiky. Za štyridsať rokov na mnohých stránkach venoval nemálo pozornosti aj našim tradičným komorám, kuchyniam a pestrým stolom v každodennom živote i pri sviatočných príležitostiach, ako aj stravovaniu v pracovných či cestovných okolnostiach a pod. Iniciatívnosť redakcie či šéfredaktora, slávica-cho v tomto roku taktiež významné jubileum, ku ktorému srdečne blahozeláme, vedeli získať medzi prispievateľov autorov z rozličných vlastivedných odborov a regionálnych výskumníkov ľudovej kultúry.

Poznatkami o tradičnom stravovaní nášho obyvateľstva, časovo sa vyskytujúcim v jednotlivých oblastiach i lokalitách, aj o pestovaní surovín, ovocia, spracúvaných potom na požívatinu, vývojom prípravy či konzumovania jedál a s tým súvisiacich zvykov oboznamovali čitateľov najmä etnografi. Bez primeraného poznania reálií z tohto tematického okruhu sa nezaobišli ani prispievajúci historici, muzeológovia, archivári rovnako ako lingvisti a regionálni výskumníci danej problematiky.

Na stránkach nášho časopisu stretali sme sa so zaujímavými, hodnotnými odbornými a popularizačnými príspevkami širšej i monotematickej orientácie, ktorých autori boli pracovníci Slovenskej akadémie vied, univerzít, múzeí a pod., ako napr. dr. M. Markuš, doc. dr. E. Horváthová, dr. S. Dillnbergerová, dr. R. Stoličná, dr. E. Drábiková a iní. Okoliti Trenčína venovala zo stravovacieho hľadiska pozornosť dr. V. Ábelová, Hornádskej doline dr. A. Bitušková, Horehroniu dr. J. Doboš, stravovacie pomery tatranskej oblasti dokumentoval dr. J. Olejník. Okolie Prievidze so svojimi komorami výškami, jedlami a s nimi súvisiacimi zvykmi dostalo sa do povedomia čitateľov prostredníctvom príspevkov M. Giláňovej. Kuchyne, strava a pohostenia so zvykmi na trnavskej rovine sa prezentovali v príspevkoch P. Drgoňovej-Nižnanskej, podobne aj v článkoch J. Klasovej. Ľudovej gastronómii v okolí Štiavnice venoval pozornosť dr. P. Kuka, o ľudovej strave a súbežných zvykoch v spišsko-šarišskej oblasti prispieval J. Lazorič a jednotlivými témami viacerí autori. Historický či archívny a etnografický aspekt uplatnil C. Radványi vo svojich článkoch s tematikou tradičných pokrmov aj v mestách počnúc Skalickou po Spišský hrad. Podobne sa orientoval dr. F. Kalesný v príspevkoch o viniči a víne.

Výživa v živote človeka sa uplatňuje každodenne, čo znamená, že jedlá, nápoje aj čas, príležitosť ich konzumovania majú svoje tradičné i aktuálne pomenovania. Tejto problematike venujú pozornosť najmä dialektológovia, zachytávajúci a skúmajúci ľudové, nárečové názvy tohto životného okruhu. Ako je strava našich predkov dedičstvom hmotnej kultúry – o nič horším ako u ostatných populácií za podobných podmienok, rovnako je i jej názvoslovie nemenej významným dokladom duchovnej kultúry. Článkami s takouto lexikálnou náplňou prispieval napr. dr. A. Habovštiak a dr. K. Palkovič. Frazéológiu, výroky ľudovej múdrosti o jedení a pití oboznamovali čitateľov dr. K. Habovštiaková spolu s dr. E. Krošlákovou. Autor týchto riadkov je nášmu časopisu verný 25 rokov svojimi príspevkami o nárečových názvoch ľudových jedál, nápojoch pri rozličných konzumných príležitostiach vari z celého nášho národného územia. Pri tejto príležitosti dovoľuje si zaželať nášmu časopisu ešte veľa úspešných ročníkov s poďakovaním za všetky dobre vykonané práce jej realizátorom.

Vari hodno ešte spomenúť, že za súbežnej redakcie nášho mesačníka a ročenky okrem viacerých spomenutých prispievateľov sa nám v Čítaní prihovárali svojimi esejami aj takí autori, ako boli národní umelci dr. J. Blaho, J. Alexy a podobne prof. Ing. dr. Š. Janšák.

Táto značne obsiahla časť príspevkov tvorila nielen epický kolorit odbornej náplne nášho časopisu, ale za dobovej (mierne povedané) ľahostajnosti ku koreňom národnej identity bola priam vatrárom, udržovateľom povedomia tradičnej hmotnej i duchovnej národnej kultúry aj v oblasti výživy. I za to všetko patrí nášmu jubilujúcemu časopisu vďaka a uznanie.

Nárečové texty



Vianoce na Záhorí

(1970, 15/12)

Na Štedrú večer pukance sa upékli, pravda, pupáki a krupica, zelová poléfka – to sa uvarilo to zeli, kapusta, a do teho hribi sa dali, to voňalo tak tima hribama, potom sa to prismažilo a uš bila poléfka. Potom oplatki, jablka, met, orechi, koláče – to uš k temu patri šeko...

Pred večerú vinšovala hlava rodini, to viečinu biva bud' otec lebo matka. Tak fčil vinšúvam já: ... „Vinšujem vám šťastlivé vánoční svátki, Krista Pána narodení, co sme si od milého Pána Boha vižádali – mnoho dobrého, pokoja svatého a po smrti králofstva nebeského!“

Oňi otpovedá: „Pámbu daj nebeski!“

Prvé sa jedli oplatki – no sme sa pomodlili, prežehnali a uš potom – každi si dal teho orecha na oplatku a met a uš to jedli. Aj jablká... ket si ho roskrójí, to sa darúvá to jablko, že ket zablúdi, že spamatá sa. Aj na Velkú noc ked vajíčko roskrójí – aj to sme sa delili ždi. Ano, aj fčil sa to robí, tú púlku si rozdelíme – to že sa má tak jest.

Pupáki sa jedá až naposledi. Teda prvé oplatki, poton sa donésla zelová poléfka a riba a potom sme aš pupáki jedli. Indaj sme nemívali ribu, za starích časú nebívala riba, to už neňi tak dlúho, čo tá riba biva. A indaj bívali enom pupáki, krupica, tá zelová poléfka a omáčka hribová sa varíva.

Venku pastír trúbil, tomu sa vinéssel koláč takí – sa upékel – koláč sa indaj nosíval, no ket trúbil. A potom choďivali z brezofcama zas pastíri na Ščepána, na ten druhí svátek vánoční. A ket nepochoďili, ešče aj na tretí deň choďili. A to vinšovali v domie a donéšli takí brezovec – to sa temu ríkalo – upletení z brezového prútá. To bila taká metlička a to nosili dicki, ano. A s tñ že sa mieli krávi ponajprf na pastvu vihánat. Enemže do téj pastvi málokéri ostál, lebo ho dečka polámali, ked ho s ñím vibili – dicki že do s ñím prvñi dostane... Jak bili bratri – chlapci teda, to uš kerí nebil dobrí, tak to uš tatíček chiñli a uhoďili ho s ñím. Já – ale ket odešli, on ho polámal a pích ho do kamen! Ale potom teprf dostal nanovo.

O pečení kalkíša

(1971, 16/6)

Uš teda som dicki kalkíše mosela len já piécit, lebo ked u náz nebolo dzeci malix, boli len vačče, a uš teda bolo čisto večne...

Susedová bapka teda rás, že oni napečú tich kalkíšov. Dobre teda, dali zme uš teda aj žito aj reš – namočili, ale jako! Na jeden koniéc korítka a dicki s tú jennu vodu to špléchal. A to sa skislo. Už utklki to zbožíe, práda, uš ked bolo virostené... No ale jescit sa nedali – millo a millo. To zostalo jag millo prilepené, tíden sa močili tí pekárne ot tich kalkíšov, čo sa nemohli odmočit, čo to také hnusné bolo prilepené. Ale, panebože, čo je tomu?

Uš teda tí Bajzovi, tí to strašne lúbili, ón hovori:

„Ale povedz mi, prečo si sprostá, prečo si to ti nenamočila?“

„Ale – reku dicki len já, šak ked oni sa na to brali, nuš teda...“

„Vet to nigdo tak nespraví jako ti! Donesen ci žita aj reži a ti namoč. Šag hento sa nedá ani do hubi. To je millo, to ani svine nescú!“

No tag doniésóv toho žita aj téj reži, son to pekne obrala, poumívala a namočila do hrnca teda – lebo to, práda, mosí bit čistučke. A uš každi den son to tak prehodzila. Dokál to nemalo klíki,

dotát to moselo bid hrnci. Potom son to visipala na desku slížovú, pekne zarovnala a tan son to dicki tak dvihla tí tri kraje, abi z jenného dicki stekalo dole, kec con to kropila š čistú vodu. Na téj deske to sa každí den moselo dva rázi kropit. A teda, pravda, bolo to čisté, pekne to róstlo nút-ri. Ale to bolo pekne dicki zakrité s takín tiranglom – tam nesmela ani smetka, ani ništ, f čistote.

No tag uš ket to bolo pekné zelené, virostené, sused hovori:

„No, čo robá kalkíše?“ Strašne teda to lúbili šecci a ón nadvrch. A hovorím:

„No – reku – šak pot kuknúť!“

Vešov nútér a hovori: „Ale neurekom, ale takéto to mosí bit?“

„No šak, prádaže, to mosí bit, šag inakšé to nemóže bit, lebo bi to nebolo slatké!“

A že kedí to bude?

„Ná zajtrá, zajtrá uš teda to budeme robit.“

Teda najprv sa to tedí – boli zme také hlúpe, poton sa to mlelo na mašine masovej – a mi zme to tlkli s piésti tri rázi. Také kúski sa pokrájali, lebo to sa držalo kope, to si mohov ništ takto na dlani aj do trantárije. Tí koriénki boli tak spletené, bielunké, čistučké, práda, to bolo, mohlo to ít, dze sce. Tlčko sa to celé, šecko, lebo tí zrnká – tam bów len zoft, uš ket to bolo virostené, to bolo také jag mat slatké. Teda sa to s tima piésti tlčko na tih deskách a do korita dávalo. Nalálo sa vodi a sa to vipláchló a vižmíchalo a sa to cedzilo. A zaz zme teda to tlkli tak, tri rázi to mosev tlcit, abi to šetko višlo s toho. A tri rázi sa to aj vipláhalo.

Nékerí si doniéšli aj šes sedem rádov: hrncov, pekárne, ranglice, čo do scev. Lebo mne sa mescilo aj štiriccad rádov do pece, já som mala takú veľkú pec. Na dvanást chlebóf bola tá pec.

„No šag budeme vidzet, jakích kalkišov napečeš!“

„Nuš teda já som íh robila a pedz íh bude piécit,“ hovorím.

Teda robili sme to otpolonna. Ženi – zarobila každá ekstra ze svoju múku tú vodu s klikov, kolko sa keréj ušlo teda. To uš som íh merala. Zvečera sa pedz ukúrila, dali zme to f tom ráde do pece. Prví rás sedzelo to tan do desáci a potom zme to vitáhli, lebo to ešče nebolo upečené. Zas sa pedz dzakúrila a uš tí kalkíše sedzeli do rána. Tak sa tahali jag mat – žltučké, pekné, také ikrové a navrchu tag jag mat. No už ráno teda skoro pofštávall šecci, uš každí chodzev.

Ajjéj, kolko sa ešče aj na mna hnevalo, že „kalkíše si piékla, ani si mi nedala vedzet!“ No, je-žišmarja, to bich mosela celú dzedzinu zavolat... no veru akurát – vibubnuvat!

To som mosela dicki aj dva rázi pres pózdz robit – teda pôste a advente. To už doniéšli aj do pece, aj šecko teda podonášali. Len robota a špina bola moja – nuš tolké kalkíše! Lebo šadze lúbili kalkíš, susedi lúbili, aj dvorani... aj chlapi, aj dzeci to lúbili. Strašne to teda volakerén dome lúbili. A ešče mi ženi dohovárali, že „ale hnevám sa na teba, piékla si kalkíše, ani si mi trochu vodi nenechála, ani si mi to neotkázala“. No, Marja Kristová, reku, „to bih já mosela celú dzedzinu zavolat. Dze bi to prišlo! Kebi sa mi – reku – tá pedz dala rozcisknúť, ale sa nedá, len jaká je!“

No teda rop, čo sceš!

Vyrozprávala 85-ročná K. Martinkovičová z Malženíc pri Hlohovci.
Zaznamenal J. Nižnanský

Poznámka redakcie

V okolí Nitry a Zlatých Moraviec sa kalkíš pripravoval výlučne z raže (žito), dnešná pšeni-ca sa nepoužívala.

Raž sa určitý čas denne kropila vodou, až kým nevyrazila korigenky, ktoré sa navzájom po-splietali. Potom sa raž aj s korigenkami roztlkla v drevenom mažiari, pridalo sa do nej určité množstvo vody, ktorá po precedení bola základom kalkíšov. Do tejto vody sa pridalo určité množstvo pšeničnej (žitnej) hladkej múky, cesto bolo husté asi ako na lievance a nalialo sa do hlinených alebo smaltovaných nádob, kde sa kalkíš aj piekol.

Kalkíš je pečené sladké, múčne pôstne jedlo.

Ani všetky ženy nevedeli variť

(1972, 17/1)

Nuž a u nás tam Malženiciách tiež jenna bola – už žena – maci dicki varívali, a boli nezdravá. Že „navar kašše krúpovej“. No, právda, nabrala koš krúpov plní kopcom, chlebovi košík, a visipala do hrnca teda tých krúpov, jak teda voda začala ešče len sa zahrievat. No ale ked začala vret, kašša išla vrchom. Tag mala plné hrnce, plné kastrole téj kašše, čo odebierala.

A jeden chlap tam prišóv a hovori: „Čo to máte narobené? Čo to budete múr obhadzuvad, lebo čo? To máte maltu na múr, lebo kerého paroma ohnivého?“

„Ale čo si sprostí, čo vipráváš? Čo, kaššu som navarila – no ked nám bude aj tیدن trvat!“

Hovorím: šeckih hrncoch, šeckich kastroloch mala plno, lebo, práda, chlebov koš to mosí bid do kotla dost, dze sa mescá dva-tri kible vody, nije do hrnca! Tag mala šadze, šeckih hrncoch.

A já som tam rás prišla k néj a hovori: „Reku, čo varíte, tetka?“

No a už mi povedala, a hovori: „Reku, nevaríte kaššu krúpovú?“

„Až abi hu šlak porazev aj s kaššu, daj mi pokoj! Rás som varila kaššu, plné hrnce, plné kastrole som mala.“

„A že ste s nú hentem múr obhadzovali.“

„Až abi ho šlak porazev, do to povedav – čobi som obhadzovala múr, som dala koze, prasaci, slépkám, celí tیدن som ich krmila.“

„A reku, čo ste jagživ nevarili, lebo čo?“

„No nevarila, šak ked oni boli zdravá, varili len oni. A já som jagživ ani nevidzela, čo jako vará. Ná vidiš teda, čo mám robit – tolko som éj navarila, na celí tیدن čo sme mali šeci čo jest.“

A teda tá porobila šeličo, taká oplašená bola...

Piékli teda rás, ale najprv namiesto ze žitného cesta upiékli oné, koláče ze šrotového, A už len chodzili do pece naziérat, kukat, pupúckali. Nis sa im nedvíhali, nis sa nečervenali – práda, jako ze šrotovéj múky. „Ale čo to je, čo to je?“

A už tá tiež boli takí huncút, tá čo bívali s nima. „Ale čo len naziérajú do téj pece, čo len naziérajú?“

No ale teda nebolo ništ. Ked už prišóv čas, že boli upečené, práda, moseli vitáhnút. A už potom zaz robili báleše a bucht s toho žitného cesta, čo mali bit kolácki. A už hovorá cére: „Vidziš, tí jak sa nám krásne dvihajú; tí jak sa dvihajú!“

Ked vitáhli, načnú a hovorá: „Bóže, viěš, čo zme spravili? Ved mi zme ze šrotového koláčkov napiékli a ščúl báleše pečeme ze žitného. No ale čo zme, – a už len šušotali, šušotali a tá spoločníčka len načúvali.

A ráno vihánali už svine, pastiór chodzev. A už s každého domu, ked vihánali, dali koláč teda pastiórovi. A už len že už naziéráli, abi tá spoločníčka nevidzeli, ho do zástere zamotali a tag ho niěsli – lebo bów jag deska, tag jako šrotové. A už teda niěsli tomu pastiórovi ten makovník, mu ho dali. Tá spoločníčka boli tiež takí huncúd velkí, hovorá:

„No počúvaj, jakisik si ho mala níski ten makovník. Čo ste spravili? Právda, ze žitného ste napiékli bálešov a ze šrotového koláčkov.“

„Nuš ked zme sa tag omílili.“

Nuž boli šelijaké tí babiská...

Kávu varili celú... Postavila vodu do hrnčeka a visipala tan kávi – teda jak si doniěsla, či za tri grajcare lebo za šez grajcarí – tag u tam visipala a teda nechála. Vrela káva, vrela, no nis sa nevarila. A už len teda lamentovala: „Uš prindú, uš prindú, a ešče tá káva neni uvarená!“

S krstu mali prindzit. Ano, že „ešče tá káva neni uvarená“. Nuž a teda celú kávu do vidzev varit, kerí parom ohniví!

Nuž teda potom jej povedali: „Ach, ti somár starí sprostí, šag ani keď u budež varit tیدن, sa ci neuvari. To musíš u utľct v mažáríku alebo zemlet, lebo jakokolvečki!“

Nuž, rop čo sceš s takíma babáma.

Vyrozprávala 85-ročná K. Martinkovičová z Malženíc pri Hlohovci.
Zapísal J. Nižnanský.

Mak v kuchyni

(1972, 17/2)

Práda, šag u náz bolo dicki aj dva-tri mechi orechóv. Aj mag bóv, kolkorází sa aj tri métre naštkalo maku... Siévali sa običajné maki, pekné, také dlhé makovički, tá bola dopoli – dopoli mala maku. Sčíkali zme veru aj do polnoci, aj celé dni, lebo sa doviézli dve-tri fóri, tag jag zbožá na dlhém vozi... a plné koritá sa nalámalo.

Veru aj tri métre boli maku, ano. Uš pów métra sa nechálo a ostatné sa predalo. Nuš teda ešče-ešče to neškonno išlo. Do Trnavi sa zalo na trch, ale predávalo sa aj dzedzine. Doma sa na litre predávalo, ale chodzili takí, čo kupovali tak po métri – teda takto sa predávalo na kilá. Doščúlka nepovién, čo stáv liter maku. Dvanáz grajcarí lebo dvaccat, tag voláko. Lebo, pravda, šag si mav homolku sira ped grajcarí, nuž a s toho maku – to bolo len na rás – a s toho maku z litra si mav aj na pet... No oslička masla bola tušín šesták, sa mi vidzí, ano, dvaccad grajcarí. Len títo maki volakerí bóv pomiešaní – aj ten žltí, to miešali ľudí namiesto orechóv, aj do orechóv, ale nebolo to dobré...

Z maku čo sa robilo? No, Bože mój dobrí! Koláčki sa piékli, slíže sa makovili, gule sa makové robili... Babi také makové sa piékli a jaké dobré boli, kec ca dalo dobre maku do nich, velice. To aj na svadbu kec ca išlo, práda, už jako krsná manka, kerá bola čo k čomu, doniésla dve babi: Jenna bola spravená orechová, druhá maková. A teda bolo to velice dobré, lebo ket, práda, dobré cesto spravila, tak to potruvalo – s toho nakrájav vádz jak s toho koláčka. Lebo na babárnici, lebo na kastróli to bolo pečené.

Nuž, z makon si spravev, čo scev. A keď nebolo aj masci – do nemav alebo jako volakedi páteg nejedóv nigdo z mastu – a keď nebolo másla, omakovalo sa, ocukrovalo a ešče sa spravila taká cukrová vodička slatká, s tín sa oblálo a už bolo. A lokše makové – do mléčka sa omáčali, jak sa upékli a makovili. Aj dolki sa tag robili a s tú cukrovú vodičku sa pooblievali a boli velice dobré. Makové báleški sa nerobili, len sa posipal lekaróv bálešceg navrch – abi sa nezlepili – lebo z orechámi lebo z makom...

Vyrozprávala 86-roč. K. M. z Brestovian pri Trnave.
Zapísal J. Nižnanský

Štedrý večer v Bučanoch

(1972, 17/12)

Nuž g Vánocám najsamprv išla vazaňička slami po ctól, abi mali Ježiško dze spat. Potom sa zrichtuwav stronček, po strončeku zaz gazdiná richtuvala kiselú poliévku slivkovú – ze slivék,

ščiepki, z mlieka. To sa uvarilo, zatrepalo a teda bola kiselá polievka, nije tag jako ščuléki riba sa robí. No a poton buchti makové moseli bit – bes tích...

Najprv sme svacili dom, abi nás Pámbenko požehnali, abi šeckeró zlé odešlo, abi sa nám dobre viédlo. Aj do studne sa hodzila oplatka, aj kravám sa dávala oplatka,... nuš teda abi Pámbenko požehnali šeckeró. Húserovi sa dávuav cesnek, abi bów zlí a dobre pojímav, aj psovi oplatka s cesnekom a zežrali, zežrali. Ná uš potom teda sa išlo núter.

Zazvonilo, pomollili zme sa, klakla celá rodzina a jeden predmollievav teda,... ale potme to, to zme moseli potme, lebo že kec ca zažne prv teda, jag zazvoní, že blchi prindú...

Najprv bapka išli teda a zebrali sito – f site boli jabúčka, orechi, teda zbožíe tam aj bolo a oplatki. A uš teda višli s prenněj izbi a zachlopkali na dvere. Mi zme skrikli: „Volno!“ A oni vešli a uš teda hovorili: „Pochvalenbuc... vinšujem ván títo slávné svátki, Krista Pána narodzenié, abi vám dav Pámbo dobré zdravié, ščascié, hojné boské požehnánie a po smrci králofstvo nebeské abi zme opsáhli šecci.“ – „Pámbo usliš, Pámbo usliš!“ uz zme šecci křičali. Abi zme sa na takto rog zas tag zešli – teda to uš povedali naposledi, abi zme tag boli zhmazžedení.

No uš poton teda sa zažalo... najprv sviécku a poton teda sa zažala lampa, šak čo bolo volakedi – lampa aj kabance, ked nebolo petrolínu ve vojne... Pravda, poroskladali každému uš kolko sa ušlo – nebolo do vóle, jako ščúl hen já mán sto trúbelék prichistanich – oplaték... Ano, organista to piékávav a to roznášali teda a uš sa dávalo za to volačo. A uš teda nán to poroskladali či už dve oplatki, trúbelku, zaz dve oplatki a kolko náz bolo okolo stola, šeckím nán teda dali – na taniérig madu, cesnek, abi sa přežehnav...

A uš teda prvi otiéc stav, ponaliévav – flaščički boli také póldecové, pišinki tomu sa hovorilo – a uš sa vinšovalo... Ná tak teda poton uz zme sa hoscili.

Na stole bów křížig ze slami pod obrusom... dali sa tri slánki tag a tri tag a uš teda to bów kříš, tan sa dav obruz a aš poton sa teda večeralo. (Poton na Jána za víchot slnka išli sa stromi ovazuvat s tú slamu.)

Ná tak teda poton uš po tích oplatkách dali polievku, buchti a uš teda poton jabúčka, orechi... To zme sa dzelili, abi zme sa navzájom milovali. Ze zubáma sa oreh nesmev rozbid, lebo že budú boled zubi – to sa moselo tag rozbit. Tag zme kukali na koho ide knot sviécki – ten že umre do roka – no obracali zme ho jeden na druhého...

Teda uš poton po večeri chodzili vinšuváci, vinšovali... Aj mi zme išli vinšuvat, spiévat... Jakú pesničku spiéváli? Najvác chodzili Cigáni, teda uš tí išli prvi... Jako to len tá Tereza Cigánka spiévála: Vitaj nám, Ježišku narodzení... Dzeci spiéváli najvác: Pásli óvce pastiéři betlehenském majjéri... Aj inačče:

Strunka, strunka – zelená jablonka,
pod nú sedzá pastuškovíe, jedzá kašu z hrnka...

Mi zme žáci malí, radi bi zme brali –
po patáčku, po šestáčku, kebi ste nám dali.
A ked nám nedáte, šak to vi poznáte:
Šeckí hrnce potrepeme a varečki polámeme,
dze len kerú máte!

Bola aj takáto:

Doma ste, doma, náš pane gazda?
Oni si sedzá tan za kraj stola,
pred nima čáпка sobolová.
A ftěj čáпка je tristo zlattí,
tri sí strébelné a tri dukáti.
Máte-li čo nám daci,
nenechajte nás tu stáci –

*mi si otrháme vašu striešku
a podložíme si pod nóšku.*

Jenna sa končila z vínom:

*... Chvalabohu, dobre s nami,
narodzev sa medzi nami slávní pán!
Čo mu dáme? Niž nemáme –
Ale mi mu prichistáme vína džbán!*

Nárečový text vyrozprávali 73-ročný Š. a 69-ročná H. Pleškovci z Bučian pri Hlohovci.
Zapísal J. Nižnanský

Sýto a veselo – ako na fašiangy

(1973, 18/2)

No uš celý týden sa chistalo k fašangom – teda uš šecko sa prichistávalo. Práda, navarilo sa už ve štvrtok, teda že uš tedi šecko sa zje na toho Lakonca. Uš tedi na Lakonca sa uvarila šunka, hlava viúdená... Potom bów pátek pret fašangom, nejello sa teda masso.

Us sobotu sa napiéklo pagáčkov, nachistalo sa šeckého: huspenina sa uvarila, to moselo bit teda – jako do scev, kolko bolo ludzí, tolko sa uvarilo téj huspenini. Ná uš potom v nedzelu sa nasmažilo šišék, v nedzelu otpolonna šiški sa narobili – aj duše mali, aj bez duše sa robili. Gulaté z levarom boli duše, keré nemali, to boli šiški – také roški jak koláčki, aj paprče ím hovorili. Právdaže sa robili aj fánki, bes toho jako? Niégdze to mali rada... Fánék sa narobilo tiež, nasmažila sa misa veliká a uš každí chrunkav – to bolo velice dobré, fajnové, a uš priton si zapíjav čaj alebo čokolvek teda... A ked bola na fašaneke svadba, po večeri chlapi praj „len tích tréség nán doneste“ – nehovorili fánki, leš tréski.

Právda, pagáčkov bów každí už najedzeni a tá šunka, tá sa jella s chrenom, tak sa tá hlava, to sa nakrájalo a z octom a s chrenom to sa tag oblálo. Bolo to velice teda chutné a dobré také to tlsté, lebo to sa nedalo takto, práda, jest – len s tím, len s chrenom. A uš, práda, už vipit každí si doniésov, už navarilo sa kávi lebo čaju z rumom a uš teda vína – do mav víno, teda pili víno.

Práda, tedi sa neišlo pre masso, akurád len do poliévki, inakšé masso sa nebralo. Šak teda bola šunka uvarená, bola hlava... aj zabité ludié mali, huspenini navarenéj. A kapuste bolo uvareného massa, jaké si scev – aj friškého aj údeného, ale nije trochu, lež volakerích tíh vaččích domoch, dze bolo vádz ludzí, sa uvarila kapusta kotli. A kec ca zabíjalo, tan sa nahádzalo massa chudého, tlstého, jakého si scev, a tak sa uvarilo. A uš tam boli potom prichistané také nové šáfi drevenné a do tích šáföv hu dali a potom brali a sa zhriévala tá kapusta. Tá trvala aj mesádz a bola venku, ked aj zamrzla, ale dicki sa len tolko nabralo, čo sa zello téj kapusti. Ale massa kuse teda tam boli nahádzané, s kapusti masso je velice dobré, aj frišké aj údené.

Nuž a takto sa to hoscilo celé tri nni. Ve stredy bola Škaradá streda, sa nejello masso, až ve štvrtok. No volakedi sa do pól póstu jello masso, ale ot pól póstu nije.

V nedzelu, pondzeli aj v úteri bola muzika. A teda ešče sa chodzilo v úteri poč čable – paholci secci z muziku chodzili, dze boli dziévki po domoch, tam išli, vihrávali a tam jeden išov uš teda a mav takí rožen spravení. A to už aj massa mu dali, aj údeného, aj friškého, aj šišég, aj dzečoho a to plní ten rožen mav napchané – to pre Cigánov, teda muzikantov. Paholkom zas penáže sa dávali: koruna, dve koruni – a tedi to bolo dost!

V úteri do desáci hrála muzika a uš potom sa išlo na káčera. Išov jeden teda, niésov takú palicu, fánu a už na téj bolo tušín šiški lebo čo, a išov popretku – to že je káčer. A za nín šetko popárené

išlo až ven. A viédóv ich šelikade teda kolondokola – no muzika brala – povodzev ich kolondokola teda uš, dze bolo plac, tade volakade pres plot – paholci popreskakuvali, ale dziévcence, tí nemohli – a poton spátki. Ale uš teda poton bolo koniéc: vihrali marš a každí domo!

No pochovávali aj basu, pochovávali – teda položili hu na zzem, ešče aj nariékev nan nú jeden nat tú basu. Smiéchu tolko, ani no!

Na Škaradú strelu zas chodzili kováči kuvad dziévkí. To boli paholci jako maškari šelijako pooblékani, kerí za žida, kerí už jako – šelijako, kabáti narubi a takí na opice viziérali – počiernení, škaradí. A jeden mav plnú kabelu popola – dzeci šarag za nima – a uš teda toho popola nabrav do ruki a švádz medzi tí dzeci, lebo ináč sa ih nemohli strášt. Dzeci moseli zostat stát – no šag dokát si oči nepoutiérali.

No uš, pravda, dze boli dziévkí, uš šadze išli, uš teda kuvali: kerú dolapili, nuš teda uš – nije že potkuvali, lež otrhli jěj s kléščami opateg aj s tú potkovičku. Teda tak šelijako robili. Na uš, práda, každí ím volačo dav, to uš teda sa dávali penáze, šag za čo bi sa boli potom napili – darmo bi boli chodzili? Nuš teda po celėj dzedzine, práda, leš prešli, šag bola celá dzedzina virukovaná, čo sa kukala. Dzeci robili krik strašní a oni, potvori, behali a tem popol do nih hádzali. A tí zaprášené utiékli a za chvílu, kec ca oprášili, zaz išli za nima. Nuš teda takto to bolo, také kuvánié.

Nárečový text vyrozprávala 88-ročná K. Martinkovičová z Malženíc pri Hlohovci.
Zapísal J. Nižnanský.

Pomocný aparát



Zoznam lokalít

Obec (okres)
Okres a jeho skratka

Ábelová (Lučenec)
Ardanovce (Hlohovec)
Babie (Giraltovce)
Bacúch (Brezno)
Banská Bystrica BB
Banská Hodruša (Banská Štiavnica)
Banská Štiavnica BŠ
Barca (Rimavská Sobota)
Bardejov BAR
Batizovce (Poprad)
Báb (Hlohovec)
Báhoň (Modra)
Bánovce nad Bebravou BÁN
Bánovce nad Ondavou (Michalovce)
Beluša (Ilava)
Beňuš (Brezno)
Bernolákovo (Bratislava)
Betliar (Rožňava)
Bíňovce (Trnava)
Blatné (Modra)
Blatnica (Martin)
Blatnické Revištia (Sobrance)
Bobot (Bánovce nad Bebravou)
Bobrov (Námestovo)
Bohunice (Levice)
Bohunice (Púchov)
Bohunice (Trnava)
Bojnice (Prievidza)
Bojničky (Hlohovec)
Borová (Trnava)
Borský Peter (Malacky)
Bošany (Topoľčany)
Bošáca (Trenčín)
Bratislava BRA
Brestovany (Trnava)
Brestovec (Myjava)
Brezina (Trebíšov)
Brezno BRE
Brezová pod Bradlom (Myjava)
Brodské (Skalica)
Brodzany (Topoľčany)
Brusník (Revúca)
Brusno (Brezno)
Brusno (Prievidza)
Brvnište (Považská Bystrica)
Bučany (Hlohovec)
Budkovce (Michalovce)
Buglovce (Levoča)
Bukovec (Banská Bystrica)
Bukovec (Myjava)
Bytča BYT
Bzince (pod Javorinou) (Nové Mesto nad Váhom)
Bziny (Dolný Kubín)
Cejkov (Trebíšov)
Cinobaňa (Lučenec)
Cígelf (Prievidza)
Čadca ČAD
Čachtice (Nové Mesto nad Váhom)
Čajkov (Levice)
Častá (Modra)
Čataj (Modra)
Čavoj (Prievidza)
Čečejevce (Košice)
Čelovce (Modrý Kameň)
Čerhov (Trebíšov)
Černová (Ružomberok)
Čertižné (Medzilaborce)
Červená Voda (Sabinov)
Červeník (st. Verešvár) (Hlohovec)
Čičmany (Žilina)
Čierna Lehota (Rožňava)
Čierny Balog (Brezno)
Čimhová (Trstená)
Dechtice (Trnava)
Detva (Zvolen)
Devičie (Krupina)
Devínka Nová Ves (Bratislava)
Diviacka Nová Ves (Prievidza)
Diviaky nad Nitricou okr.Prievidza)
Dlhá Lúka (Bardejov)
Dlhé nad Cirochou (Snina)
Dlhé Pole (Bytča)
Dobrá (Trenčín)
Dolná Lehota (Dolný Kubín)
Dolná Poruba (Ilava)
Dolná Streda (Galanta)

Dolná Strehová (Modrý Kameň)	Horná Mariková (Považská Bystrica)
Dolná Súča (Trenčín)	Horná Strehová (Modrý Kameň)
Dolná Tižina (Žilina)	Horná Súča (Trenčín)
Dolné Orešany (Trnava)	Horné Lovčice (Trnava)
Dolné Plachtince (Modrý Kameň)	Horné Ozorovce (Bánovce nad Bebravou)
Dolné Pribelce (Modrý Kameň)	Horné Strháre (Modrý Kameň)
Dolné Vestenice (Prievidza)	Horné Vestenice (Prievidza)
Dolný Kubín DK	Hornáňany (Bánovce nad Bebravou)
Dolný Moštenec (Považská Bystrica)	Hostie (Zlaté Moravce)
Doľany (Modra)	Hrabkov (Prešov)
Dražovce (Nitra)	Hradisko (Levoča)
Drienčany (Rimavská Sobota)	Hradisko (Sabinov)
Drienov (Prešov)	Hrašovík (Košice)
Dubnica (Prievidza)	Hrnčiarovce nad Parnou (Trnava)
Dubnica nad Váhom (Ilava)	Hronské Kosihy (Levice)
Dubodiel (Trenčín)	Hronský Beňadiik (Nová Baňa)
Dubovany (Piešťany)	Hrušovany (Topoľčany)
Dubová (Modra)	Hrušové (Nové Mesto nad Váhom)
Dunajov (Kysucké Nové Mesto)	Hubová (Ružomberok)
Dúbrava (Liptovský Mikuláš)	Hul (Vráble)
Dúbrava (Levoča)	Humenné HUM
Dúbrava (Prešov)	Hvozdnica (Bytča)
Dúbravka (Bratislava)	Hybe (Liptovský Mikuláš)
Dvorníky (Hlohovec)	Chocholná (Tenčín)
Ďanová (Martin)	Chtelnica (Piešťany)
Ďubákovo (Rimavská Sobota)	Chynorany (Topoľčany)
Fintice (Prešov)	Chyžné (Revúca)
Gajary (Malacky)	Igram (Modra)
Galanta GAL	Ilava ILA
Galovany (Liptovský Mikuláš)	Iliašovce (Levoča)
Gelnica GEL	Iľanovo (Liptovský Mikuláš)
Gemerská Milhosť (Revúca)	Istebné (Dolný Kubín)
Gemerská Poloma (Rožňava)	Ivanka pri Dunaji (Bratislava)
Geraltov (st. Geralt) (Sabinov)	Jablonové (Malacky)
Gerlachov (Bardejov)	Jabloň (Humenné)
Gíraltovce GIR	Jabloňovce (Levice)
Granč–Petrovce (Levoča)	Jakovany (Sabinov)
Gondovo (Levice)	Jakubov (Malacky)
Gregorova Vieska (Lučenec)	Jelšava (Revúca)
Haniska (Košice)	Ješkova Ves nad Nitricou (Prievidza)
Haniska (Prešov)	Jur pri Bratislave (Svätý Jur) (Bratislava)
Hažín (Sobrance)	Kalinovo (Lučenec)
Hažín nad Cirochou (Humenné)	Kaluža (Michalovce)
Hažlín (Bardejov)	Kaľamenová (Martin)
Háj (Martin)	Kamenica nad Hronom (Štúrovo)
Helcmanovce (Gelnica)	Kameňany (Revúca)
Hlboké (Senica)	Kanaš (Prešov)
Hliník nad Hronom (Nová Baňa)	Kanianka (Prievidza)
Hlinné (Vranov nad Topľou)	Kapušany (Prešov)
Hlohovec HLO	Karlova Ves (Bratislava)
Hnilec (Spišská Nová Ves)	Kátov (Skalica)
Holíč (Skalica)	Kendice (Prešov)
Hontianske Trstáňany (Levice)	Klenov (Prešov)
Horná Lehota (Brezno)	Klokočov (Čadca)
Horná Lehota (Dolný Kubín)	Kluknava (Gelnica)

Kľače okr.Žilina)	Lipany (Sabinov)
Kmeťovo (Vráble)	Lipník (Prievidza)
Kočín (Piešťany)	Lipová (Nové Zámky)
Kochanovce (Trenčín)	Liptovská Kokava (Liptovský Mikuláš)
Kokava nad Rimavicou (Rimavská Sobota)	Liptovská Štiavnica (Ružomberok)
Kokšov-Bakša (Košice)	Liptovské Revúce (Ružomberok)
Kolárovice (Bytča)	(Liptovské) Sliache (Ružomberok)
Komjatice (Nové Zámky)	Liptovský Ján (Liptovský Mikuláš)
Koniarovce (Topoľčany)	Liptovský Mikuláš LM
Konská (Liptovský Mikuláš)	Liptovský Trnovec (Liptovský Mikuláš)
Konské (Martin)	Lisková (Ružomberok)
Kopčany (Skalica)	Lišov (Krupina)
Koprivnica (Giraltovce)	Litava (Krupina)
Kostolné (Myjava)	Lopašov (Skalica)
Kostolište (st. Kiripolec) (Malacky)	Lovča (Kremnica)
Koš (Prievidza)	Lovčice (Trnava)
Košice KOŠ	Lovinobaňa (Lučenec)
Košická Nová Ves (Košice)	Lubeník (Revúca)
Košické Hámre (Košice)	Lubina (Nové Mesto nad Váhom)
Košolná (Trnava)	Lučenec LUČ
Košťany nad Turcom (Martin)	Ludanice (Topoľčany)
Kotešová okr.Bytča)	Ludrová (Ružomberok)
Kozárovce (Zlaté Moravce)	Lukáčovce (Hlohovec)
Krakovany (Piešťany)	Lukovištia (Rimavská Sobota)
Králiky (Banská Bystrica)	Lužianky (Nitra)
Kremnica (skr.KRE)	Lúčky (Ružomberok)
Krivá (Dolný Kubín)	Luboreč (Lučenec)
Krížovany (Prešov)	Lutina (Sabinov)
Krupina KRU	Lutov (Bánovce nad Bebravou)
Kšinná (Bánovce nad Bebravou)	Madunice (Hlohovec)
Kubrá (Trenčín)	Majcichov (Trnava)
Kubrica (Trenčín)	Malacky MAL
Kucany (Michalovce)	Malá Lehota (Nová Baňa)
Kuchyňa (Malacky)	Malá Mača (Galanta)
Kuková (Giraltovce)	Malé Kršteňany (Topoľčany)
Kunov (Senica)	Malé Stankovce (Trenčín)
Kvačany (Liptovský Mikuláš)	Malé Straciny (Modrý Kameň)
Kvačany (Prešov)	Malženice (Hlohovec)
Kysucké Nové Mesto KNM	Markušovce (Spišská Nová Ves)
Ladzany (Krupina)	Martin MAR
Lamač (Bratislava)	Martin nad Žitavou (Zlaté Moravce)
Lapáš (Nitra)	Matejovce (Poprad)
Laskomerské (Banská Bystrica)	Málinec (Lučenec)
Lazy pod Makytou-Čertov (Púchov)	Medovarce (Krupina)
Láb (Malacky)	Medvedzie (Trstená)
Lekárovce (Sobrance)	Medzibrod (Brezno)
Lemešany (Prešov)	Medzilaborce MLB
Lendak (Kežmarok)	Merník (Vranov)
Lešť (Modrý Kameň)	Mestečko (Púchov)
Letanovce (Spišská Nová Ves)	Michalovce MCH
Levice LVI	Miklušovce (Prešov)
Levoča LVO	Mnešice (Nové Mesto nad Váhom)
Ležiachov (Martin)	Mníšany (Revúca)
Liesek (Trstená)	Močidlany (Skalica)
Likavka (Ružomberok)	Močidlány (Sabinov)

Modra MOD	Paderovce (Trnava)
Modranka (Trnava)	Papín (Humenné)
Modrý Kameň MK	Papradno (Považská Bystrica)
Mojš (Žilina)	Pastuchov okr Hlohovec)
Mokrý Háj (Skalica)	Pata (Šaľa)
Moldava nad Bodvou MOL	Pavčina Lehota (Liptovský Mikuláš)
Moravské Lieskové (Nové Mesto nad Váhom)	Pavlice (Galanta)
Mošovce (Martin)	Pavlovce (Giraltovce)
Muránska Dlhá Lúka (Revúca)	Pečenice (Levice)
Muránska Lehota (Revúca)	Pernek (Malacky)
Muráň (Revúca)	(Svätý) Peter (pri Váhu) (Hlohovec)
Myjava MYJ	Pezinok (Modra)
Mýtna Ludany (Levice)	Piešťany PIE
Mýto pod Ďumbierom (Brezno)	Plavé Vozokany (Vráble)
Nandraž (Revúca)	Plavnica (Stará Ľubovňa)
Námestovo NÁM	Plášťovce (Šahy)
Návojevce (Topoľčany)	Plechotice (Trebíšov)
Necpaly (Martin)	Ploštín (Liptovský Mikuláš)
Nedožery (Prievidza)	Podhájska (Vráble)
Nemce (Banská Bystrica)	Podkonice (Banská Bystrica)
Neporadza (Bánovce nad Bebravou)	Podlužany (Levice)
Nesluša (Kysucké Nové Mesto)	Podrečany (Lučenec)
Nitra NIT	Polom (Rimavská Sobota)
Nitrianske Sučany (Prievidza)	Polomka (Brezno)
Nitrianske Rudno (Prievidza)	Poľanovce (Levoča)
Nitriansky Hrádok (Nové Zámky)	Poľný Kesov (Nitra)
Nitrica (Prievidza)	Poprad POP
Nižná Boca (Liptovský Mikuláš)	Považská Bystrica PB
Nižná Slaná (Rožňava)	Prašice (Topoľčany)
Nižný Hrabovec (Vranov)	Predmier (Bytča)
Nižný Hrušov (Michalovce)	Prejta (Ilava)
Nižný Skálnik (Rimavská Sobota)	Prenčov (Banská Štiavnica)
Nová Baňa NB	Prešov PRE
Nováčany (Moldava)	Pribeník (Kráľovský Chlmec)
Nová Lehota (Nové Mesto nad Váhom)	Pribiš (Dolný Kubín)
Nováky (Prievidza)	Priekopa (Martin)
Nové Mesto nad Váhom NMV	Priekopa okr Sobrance)
Nové Sady (Nitra)	Prievidza PDZ
Nové Zámky NZ	Príbovce (Martin)
Novosad (Trebíšov)	Prochot (Nová Baňa)
Očová (Zvolen)	Pruské (Púchov)
Odorín (Spišská Nová Ves)	Pucov (Dolný Kubín)
Ochodnica (Kysucké Nové Mesto)	Pukanec (Levice)
Okoličné (Liptovský Mikuláš)	Púchov PCH
Omšenie (Trenčín)	Rača (Bratislava)
Opatová (Levice)	Račice (Prievidza)
Opatová (Lučenec)	Radimov (Skalica)
Opatová (Trenčín)	Radiša-Žitná (Bánovce nad Bebravou)
Oravská Polhora (Námestovo)	Radošina (Nitra)
Oravský Biely Potok (Trstená)	Radvanovce (Giraltovce)
Oreské (Michalovce)	Raková (Čadca)
Orlové (Považská Bystrica)	Rakovec nad Ondavou (Michalovce)
Orvište (Piešťany)	Rakovice (Piešťany)
Ostrov (Piešťany)	Rankovce (Košice)
Ozdín (Lučenec)	Ratková (Revúca)

Ratkovské Bystré (Revúca)	Sokolče (Liptovský Mikuláš)
Ratkovo (Martin)	Sokol (Košice)
Ratvaj (Sabinov)	Solčany (Topoľčany)
Ražňany (Sabinov)	Solivar (Prešov)
Rejdová (Rožňava)	Sotina (Senica)
Rešica (Moldava)	Spišská Nová Ves SNV
Revúca REV	Spišský Štvrtok (Levoča)
Riečnica (Kysucké Nové Mesto)	Stanča (Trebišov)
Richvald (Bardejov)	Stankovce (Trebišov)
Rimavská Píla (Rimavská Sobota)	Stará Bystrica (Kysucké Nové Mesto)
Rimavská Sobota RS	Stará Ľubovňa SL
Rohožník (Malacky)	Stará Turá (Nové Mesto nad Váhom)
Roštár (Rožňava)	Staré Hory (Banská Bystrica)
Rozbehy (Senica)	Straňany (Michalovce)
Rozhanovce (Košice)	Stráňavy (Žilina)
Rozložná (Rožňava)	Stredné Plachtince (Modrý Kameň)
Rožňava ROŽ	Stropkov STR
Rumanová (Hlohovec)	Studenec (Levoča)
Ruskovce (Sobrance)	Stupava (Bratislava)
Ružindol (Trnava)	Sučany (Martin)
Ružomberok RUŽ	Suchá (nad Parnou) (Trnava)
Rybník (Revúca)	Súľovce (Topoľčany)
Sabinov SAB	Súľov (Bytča)
Sebedražie (Prievidza)	Svätý Jur (Bratislava)
Sebechleby (Krupina)	Svätý Kríž p. Žiar nad Hronom)
Sečovce (Trebišov)	Svätý Peter pri Váhu (Hlohovec)
Sedlice (Prešov)	Svidník SVI
Sedmerovce (Púchov)	Šaľa ŠAL
Selec (Trenčín)	Šamorín ŠAM
Semerovo (Hurbanovo)	Šamudovce (Michalovce)
Senica SEN	Šarišské Dravce (Sabinov)
Senné (Modrý Kameň)	Šaštín (Senica)
Senné (Veľký Krtíš)	Šebastovce (Košice)
Senohrad (Krupina)	Šebešťanová (Považská Bystrica)
Sereď (Galanta)	Šenkvice (Modra)
Sielnica (Zvolen)	Šintava (Šaľa)
Sila (Nitra)	Šípice (Krupina)
Siladice (Hlohovec)	Široké (Prešov)
Skačany (Topoľčany)	Šivetice (Revúca)
Skalica SKA	Šípkové (Piešťany)
Sklabiná (Modrý Kameň)	Špačince (Trnava)
Sklabiňa (Martin)	Štefanov (Senica)
Sládečkovce (Šaľa)	Šterusy (Piešťany)
Slepčany (Zlaté Moravce)	Štiavnik (Bytča)
(Liptovské) Sliache (Ružomberok)	Štítnik (Rožňava)
Slivník (Trebišov)	Šumiac (Brezno)
Slovenské Pravno (Martin)	Šurany (Nové Zámky)
Slovenský Grob (Modra)	Šutovce (Prievidza)
Sľažany (Zlaté Moravce)	Šúrovce (Trnava)
Smižany (Spišská Nová Ves)	Tajov (Banská Bystrica)
Smolenice (Trnava)	Tekovské Trstany (Levice)
Snežnica (Kysucké Nové Mesto)	Teplý Vrch (Rimavská Sobota)
Snina SNI	Tesáre (Topoľčany)
Soblahov (Trenčín)	Terchová (Žilina)
Sobrance SOB	Tisovec (Rimavská Sobota)

Tisovský Hámor (Rimavská Sobota)	Veľký Ďur (Vráble)
Tlmače (Levice)	Veľký Krtíš (Modrý Kameň)
Topoľčany TOP	Veľký Lipník (Stará Lubovňa)
Topoľčianky (Zlaté Moravce)	Veľký Šariš (Prešov)
Torysa (Sabinov)	Vinné (Michalovce)
Trakovice (Hlohovec)	Vinosady (Modra)
Trávnica (Vráble)	Višňové (Myjava)
Trebišov TRB	Vištuk (Modra)
Trebostovo (Martin)	Víglaš (Zvolen)
Trenčín TRČ	Voznica (Nová Baňa)
Trenčianska Teplá (Trenčín)	Vráble VRB
Trenčianska Turná (Trenčín)	Vranov VRN
Trhovište (Michalovce)	Vranovské Dlhé (Vranov)
Trnava TRN	Vrbica (Liptovský Mikuláš)
Trnava pri Laborci (Michalovce)	Vrbovce (nad Rimavou) (Rimavská Sobota)
Trnovec nad Váhom (Šaľa)	Vrbové (Piešťany)
Trstená TRS	Vršatské Podhradie (Púchov)
Trstie (Ilava)	Vyšná Slaná (Rožňava)
Tulčík (Prešov)	Vyšný Hrušov (Humenné)
Turá Lúka (Myjava)	Východná (Liptovský Mikuláš)
Turíčky (Lučenec)	Záhorská Ves (Malacky)
Turzovka (Čadca)	Záriečie (Považská Bystrica)
Tvrdošín (Trstená)	Záturčie (Martin)
Ťahanovce (Košice)	Závadka (Sabinov)
Uzovce (Sabinov)	Závadka (Sobrance)
Uzovské Pekľany (Sabinov)	Závadka nad Hronom (Brezno)
Uzovský Šalgov (Sabinov)	Zázrivá (Dolný Kubín)
Úbrež (Sobrance)	Zborov (Bardejov)
Vaďovce (Myjava)	Zborov (nad Bystricou) (Kysucké Nové Mesto)
Vajnory (Bratislava)	Zeleneč (Trnava)
Valaská (Brezno)	Zemianske Lieskové (Trenčín)
Valaská Dubová (Dolný Kubín)	Zlatá Baňa (Prešov)
Valaská Belá (Prievidza)	Zlaté Moravce ZM
Valča (Martin)	Zliechov (Ilava)
Varov Šúr (Trnava)	Zobor (Nitra)
Váhovce (Galanta)	Zohor (Bratislava)
Velčice (Trenčín)	Zuberec (Trstená)
Velčice (Zlaté Moravce)	Zubrohľava (Námestovo)
Veličná (Dolný Kubín)	Zvolen ZVO
Veľká Lehota (Prievidza)	Žakarovce (Gelnica)
Veľká Mača (Galanta)	Žalobín (Vranov)
Veľká Maňa (Vráble)	Žarnovica (Nová Baňa)
Veľká Poloma (Rožňava)	Žaškov (Dolný Kubín)
Veľké Bielice (Topoľčany)	Žatkovce (Sabinov)
Veľké Kapušany VK	Želiezovce ŽEL
Veľké Orvište (Piešťany)	Žemberovce (Levice)
Veľké Rovné (Bytča)	Žiar nad Hronom (Kremnica)
Veľké Stankovce (Trenčín)	Žilina ŽIL
Veľké Straciny (Modrý Kameň)	Žitná-Radiša (Bánovce nad Bebravou)
Veľké Zálužie (Nitra)	

Index nárečových slov

- adamice 153
agátový med 195
ajzom 221
akeľ 201, 248, 256
alaš 199; aláš, álaš 198, 200, 229, 248
aldamáš 125; aldamáš, audomáš 123; aldomáš 125, 199
almafónki 170, 197, 250
almárija 161
americké oréški 157
andělíki 221
andelské vlasi 221
antelok 205
apoštolcka 139
ardzava voda 204, 237
armarka 161
armenníci 123
ažona 181
- baba 112, 113, 120, 121, 132, 138, 144, 146 – 148, 155, 160, 179, 184, 211 – 213, 246, 254, 266
(kačacá) baba 257
bábatko 231
bábence 191
bábi 221
báboľa 130, 265
bábovka, bábouka 246; babouka 147, 151, 184; bábofka 266; babofka 147, 266; babúfka 121, 246; baboveň, babovňa 147; babouňa 138, 147; babouňica 132; babovnica 266
babuľki 255
bačka 205
badok 168, 231; badoček/-ok 231
bagľari 216
bagle, bágle 216
bagnet 228
bagrón 161
- bajonet, bajnét 228
bakon 227, 242
bakusi 153, 209, 252
Bakusove dni 152
bále 232
báleš 111, 123, 131 – 133, 138, 170, 197, 215, 225, 232 – 234, 241, 246, 260, 275; baláš 232; bálešek 121, 131, 147, 157, 233, 234, 246, 260, 276; bálešček/-g, báleščeki 170, 197, 233, 276
bálešárki 234
bálešová robota 233
balok 168
balta 164
bamboški 130, 265
bambule 221
bandurčak, bandurčičnik, bandurečňik 212
banduri 267
bandurkovi, bandurkova 223
bandurňik 150, 212
banka 240
bapka 121, 133, 184, 212, 213, 241, 246
bapské víno 123, 187, 188
barackoví (lekvár) 168
baranina 246; baranina, barančacina, baranšecina, barančina, barančacina 120, 246
baraňinár 223
baránok/-ek 120 – 122, 175, 179, 208, 246, 247, 265; baranek, baranec 120; baranček 121, 246; baranča, baranšok 120
barbora 113
barco, barcuško 227
bard, bardička, barda, bárda 228
barches 121, 185; barkes 185
barila 164
- bartek, bártek 228
baterbuch 213
(hríboví) batoh 129, 265
bauštik 243; baušťik 117
báz 229, 248
bečka 205, 227; bečica, bečárka 205; bečulka 227
/behúľe/ – behúľmi 147
behúň 144
bejgel, bejglíček 186; bejgle 244
bekeraj 160
beleš 131, 133, 155, 170, 197, 232 – 234, 241, 246; beleše 246; bejleše 170, 197, 233; beliš, belíš, beliš 139, 147, 232, 233; beluš, beluš 136, 232, 233
belešári, belušare, biälošari 216, 234
beli kolač 145, 183
belušnica 234
beránok 120
berco 227
beróc 186
beta, betka 113
bialoš, bialoš 121, 131, 147, 197, 216, 232 – 234, 265; bialeš 131; bialoški 233, 234, 250, 265; bialošteki 265; bialuš 232
bieli, bieui (chlieb, koláč, med) 121, 131, 151, 183, 195, 246; biela (baba, káva) 132, 137, 266
bilnica, biľnička 227
birač 268
bižalmoví (lekvár) 168
blázen 206
bobaľki 130, 154; bobáľki 265
bobári 215
bocmaň 185
bočka 205, 239; bočička 227
bočné (izbi) 229, 248

- bodák, bodak 228
 bodzogaň 126
 bochník, bochník, bochník
 131, 136, 147, 151, 159,
 265; bochniček, bochničok,
 bochenek 159; bochnički 134,
 151, 168; bochnica, bochnica
 151, 159; bochnička,
 bochnička, bochnička 133,
 144, 151, 159, 241
 bolesni, bolesni, bolesni (ocec,
 koláč, chlieb) 137, 138, 158,
 184, 244; bolesna mac 137,
 244
 bolesnica 139
 bolestné 242, 244, 245; bolesnuo
 137, 139; z bolesnieho,
 bolästnuo 139
 bolestník, bolesník, bolesník,
 bolesník, bolesníki, bolesníki,
 bolešníki, bolästník, boľasníke,
 bolästník 118, 137 – 139,
 184, 244, 245
 bombaje 209
 bondžaki 193
 borcoš, borcoše 213
 borec 154
 borkut 203, 237
 borovičkar 224; borovičkári 218
 boróvňice 163
 bosman 121, 132, 138, 147,
 179, 185, 246, 266
 bosvan 147, 185; bosvančok 185
 bouchi 213
 bouta 164
 bozuľa 160
 boží (obed, miłosci, dar) 134,
 138, 155, 179, 208, 222, 251
 brachanta 164
 braja, brajka 267
 brajchínofska 148
 braltofka (hoscina, pľenka)
 143, 185
 bralтовski, bralтовski 146, 184
 brána 147, 151, 244; bránka
 147, 155, 244
 braučova kašša 267
 brauko 242
 bravčové hodi 124, 178
 bravčovi kar 178, 243
 brdce, brcco, brco 227
 brečka 167, 197, 250; breja,
 briečka 167; brija 167, 197,
 250, 266
 brijari 217
 brindziari, brindžari 218
 brindzouňiki 233
 brindzové bialoše 233
 Britka streda 153
 britki (na meso, kolače, paľenku,
 ovoc, vino) 223, 224
 brús 162
 búcor 113, 243
 bučák 228
 búda 206, 223; buda 199
 bugel 186, 244
 buchetki 130, 157, 171, 265
 buchnica 147
 buchník, buchník, buchničok
 155, 159
 buchta 111, 121, 130, 135, 136,
 147, 154, 157, 171, 179, 213,
 223, 250, 260, 265, 267, 268,
 275, 277
 buchtár 223
 bujačari 217
 bukel 186, 244
 bukovinka 203
 bumburica 221
 bumburičari 215
 bunča 160, 164
 /bundička/ – jablká v bundičke,
 v bundički 170, 197, 250
 buobári 215
 burčať 187, 188
 burčiak, burčak/-g, burčák/-g
 124, 187, 188, 205, 240
 búriť sa 187, 188
 bursovníci, bursovníci 153, 252
 butela, butela, bútela 124, 206,
 239, 240; butelka, butelka
 230, 240; butilka, butilka 239,
 240
 buteľovať/-uvať 209, 239
 /butkári/ – butkármi 215
 (popíjat) buzogaň 126
 cagala 162; cagaloví chlieb 162
 cahanka 183
 cajchovné 126
 caletkári 216
 caletkové (vísľuški, radostníki)
 244
 calta, caŭta, celta 121, 131, 132,
 134, 138, 146, 151, 155, 179,
 183 – 185, 216, 246, 266;
 caletka, caŭetka, celetka 121,
 131, 134 – 136, 138, 146,
 151, 155, 185, 186, 216, 225,
 246, 251, 260, 266
 caletkári 216
 castuško z mädom 195
 cecek 240; cečík 160, 240
 cedák 168, 227; ceďák, cedzák,
 cedzak, cedňák, cedzník,
 cedallo, cedelko, cedzárna,
 cedzenka 227
 cehla 162
 cenke kolače 131
 cest' 247
 /cesra/ – za cestu 119
 cestenice, cesteňice, cescenice
 130, 170, 197, 250, 265
 cesto 195, 254, 276; (jablúčka f)
 ceste 170; (medové, miadovo)
 cestko, cestuško 195
 cibár, cibara, cibera, cibere,
 cibora 167, 197, 250
 cibíl 127
 cibuliari, cibuliari, cibulári,
 cibulkári, cibulkári 214, 215
 cibuloví báľeš 215, 233
 cíceráci 215
 cicok 160
 cieuňik 126, 231
 cihlička 191
 cilinder 229
 cilindrovka 206
 cipafka 159
 cipák 160
 cipov, cipou 131, 132, 159,
 241, 265; cipovček, cipouček,
 cipovok 159; cipovka, cipovka,
 cipouka 131, 132, 241;
 cipavok 133, 241, 265; cipavek
 131, 159; cipolek, cípolek 159
 cmave, cmavi (vino) 205
 /cmer/ – kašša s smerom 267
 copúch 160
 cucák 240
 cukrové 145, 221, 241
 cukrovinky 135
 cukrpocher 221
 cuplík 240
 čabanka 206
 čagac 167
 čajkovskuo ňeslíchanuo 206
 čangla 161
 čárda 200, 248
 čarne, čarni (vino) 205
 časnej fruštík 174
 časitovnuo 224
 (jamársko) častuvaňia 134
 čegír, čekír, čenger 187

- čeladná (kuchyňa) 114
 čelecki chľib 158
 čepák 206
 /čep/ – na čepe 208, 209
 čepeni kolač 146, 184
 čepenková paľenka 149
 čeregi, čeregle, čeregle 155, 208, 251
 čerešniari, čerešnári 214, 220, 249
 čerešnoví osúch 170; čerešnová polívka 169; čerešnové (hajúšky, knédle, hodi) 170, 245
 /čert/ – oldomáš čertovi na bodzogáň 126
 čertové vidlice 228
 červené (víno) 205, 255
 červeňica 204, 237
 česť 145, 243
 čevica 202, 237
 čierne, čiérne, čierno, čírné, čérné (víno) 205; čierni (med) 195
 čingír, činger 187
 čípolek 131
 čír 266 – 268
 čistecoví (med) 195
 čistí met, čisti kolač 195
 čistotnuo 119, 247
 čopár, čopar, čopľar, čopnar 149; čopnár 143
 črable 161
 črpák 206
 čuhane grule 213
 čuhiar, čuhár 199, 214
 čuhiaríť 199, 214
 čurgov, čurgovčok, čurgáčik 236
 čuridlo, čurinka, čurpila, čurpilka 236
 čušpajz 169

 dar, dár 145, 148, 222, 243
 darúnok, darunok/-g 139, 145, 189, 243; darúnek, darunek/-g 118, 139, 145; (položnicovo) darunki 137, 245
 ďatelinoví med 195
 dbolce 189
 debeňa 228
 decák, decar 206
 deco, decina, decka, decička 230, 231; decko 209; decovka, decouka, decufka 231
 dedo 112, 243
 demikát 130, 138
 ďemitrouka 127
 demitrovať 127
 derele 125, 178
 desatchlapové víno 205
 desiata, ďesiata, desétá, desáta, desátá, ďesata, ďesáta 175
 ďesiatovať, ďesiatovať/-ti, desátovať/-uvat, desétovať, ďesétovať 176
 devernica 113
 dežmovania 182
 ďera 145, 184
 ďierková miska 227
 ďievocká hostina 127
 dieža, dieška, diežečka 227
 diňa, dinka 239, 240
 diniarka 240
 /ďiovockí/ – v ďiovockom zrube 122, 247
 dirávuo 126
 disnotor, disnotór 124, 178, 243
 diškrecija, diškkrét, diškriec 241
 dlabáki 189
 dláviň 189
 dluhí hľeb 160
 dni (bláznivé, Bakusove) 152
 dodrapki 125, 178
 dojedok 161; dojedek 182
 dojjédat sa 182
 dokonávka 141
 dokopáč, dokopávňik, dokopňik, duokopek 123
 dokosáč 123
 dokosok 221
 dokrojek 161
 dolka 111, 136, 170, 265, 276
 domajší chľeb, domašní chľib 158; domašna hoscinka 141
 domlatník 123
 domoví 149
 dopárač, doparok, dopárački 125, 178
 dopásovo 127
 dopradník, dopradňik, dopradok 125, 178
 dora, dorka, dorotka 113
 ďora 213
 dorobňik, duorobňik 123, 125
 doųki 130
 dovedi 140
 dožinki, dožinkä 123
 drapačkové pohostenié 125; drapačkoví oldomáš 125, 178
 drapki 155, 207, 251
 drapko 228
 drefko 229
 drevena loška 167
 driščauka, drišľauka 167
 drišľag, drašľag 227
 drkotina 243
 drobári 217
 dropki, dropčeki 166
 drobná robota 117
 drobová polievka 256
 drškári 217
 druhí (frištuk, obed) 175, 179; druhí frištik, druhé snídaní 175; druha večera 182
 družbarski taňec 141; družbofski (taňec, kolač) 141, 244; družbova (hoscina) 141, 177; družbovski kolač 145, 184
 družbovo 144
 družičkovi kolač 144; družičkova (hoscina) 141, 177
 ducina 239, 240
 dúčala, dúčela 206, 239
 dudáškaša 268
 duľart 200
 duchnárki 142
 ďumbierové cukrové 221
 duňihlav 206
 dupina kiška 113
 duridlo 167
 duršľag, duršľag, duršľiag 227
 duša 131, 154, 155, 170, 197, 207, 250, 251, 252, 265, 278
 dušene (banduri, kompere) 267
 dušic 167, 189
 dušička 133, 135, 136, 208, 241, 265
 dušičkoví bochník 136, 159
 dušové šišky 207
 dvanaska 139
 dvanástchlapové víno 205
 dvojdecák 206
 dvojdecovka 131
 dvojka 186
 dvojroškové vidličky 228
 dvojvidlica 228
 dvojzubec 228

 dzanko 161
 dzedo 113
 dzešiatá, dzešiatá, dzešatňica, dzešata 175
 dzešiatovac, dzešatovac, dzešatovac, dzešatovac 176
 dzgán 164
 dziera, dziéra 184, 186

- dzieža 227
 dzinarka, dziňarka 124, 239, 240
 dzinoví hever 239
 /dziňa/ – dziňu na hevere 239
 dzira 184, 186, 246
 dzivi vino, dzivák 206
 dzunári 215
 dzura 121, 186
- džadofska (kaša, hoscina) 267
 džadofske 134
 džama 266, 267
 džamic 189
 džbán, džban, džbánok, džbanok 206
 džumbalka 126, 231
 džupkové 242, 255
- eče-peče 168
 (večernášnie, veľkonočné) edeňia 120, 176, 246
 egrešová (omáčka) 169
 erteplová (baba) 212, 267
 eva 113
- fafru 164
 fako 205
 falat, falatek/-ok 135, 164, 165;
 falateček 164, 183
 /fána/ – s fánou 153; fánu 252
 fáni 150
 fanki, fánki 151, 154, 155, 208, 251, 252, 278
 fašangi, fašangi, fašangi, fašengi, fašeňgi/-y, fašanki, fašianki, fašang, fašáng, fašanek 151, 152, 252, 278
 fašangová, fašiangová (ňedela, bránka) 152, 155; fašiangoví (mrváň) 251; fašengovo (časi) 152; fašiangové (haluški) 154
 Fašiangoví (pondelok, utorok) 152, 153; Fašangoví (pondelok, utorok), Fašangová (ňedela) 155; (Posledná) fašiankova ňedela 152
 fatíc 164
 fazuliari, fazolári 215
 fazulová, fazulná (poléfka) 130
 Fazulovce 215
 fazuloví (demikát, páni) 130, 215
 ferdunka 230
 figi 163, 197, 249
 fijok 161
- fizeruvačka 205
 fizola 130
 fizoliar, fizolar, fizoliarka, fizolarka 223
 flakar, flakare, flakarka 217, 223
 flaki 223
 flaša, flaša 138, 206, 240; flaška, flaška 138, 206; flašečka, flašočka 230; flaštička, flaštička, flašička 126, 230
 fogaš 161, 206
 frištuk/-g, frištuki 150, 152, 174 – 176, 247, 258; frištik/-g, frištik/-g, friščik, fruštik/-g, fruštik/-g, fruščik, fryštyk 174 – 176, 247
 frištukovat/-uvat, frištukovac/-uvac, frištikovat/-ti, frištikovac, friščikovat, fruštikovat/-ti, fruščikovat/-uvat, fryštykovac 175, 176
 fšechsvätoví koláč z dieru 184
 ftáčik 132, 155
 fuča, fučka 130, 151, 265 – 267
 fujda 267
 fundamentovo 124
 furmankarčma 199
 furmanská (krčma) 200, 229, 248; furmanska, furmaňska (karčma) 199
 fúrovuo 127
- gabernica 112, 113
 gáčer 257
 gačman 169, 197, 250
 (po) gágorce 119, 149, 174
 gágoríki 137
 gala 213
 galeta, galetka 227
 galetkoví sir 135
 gambáč, gambač 204, 206, 217
 gamboc 170
 garmod 176
 gaval, gavalec 164
 (svadobní) gazda 149
 gazdouski chléb 158
 gbali 189
 gebuľa 267
 gelata, geľata, geläta, geleta, geleta, geletka 227
 gembec 113, 243
 /gemba/ – z gembu kantrili 229
 gemerčák 228
 gemište 188
 geňur 255
- gerheň, gerhem, gerhen 213, 268
 germuška 267
 geršlová, geršnová (kaša), geršňova kulaša 267
 gipsovka 237
 glajchové, glajchovo, glajchovuo 124
 glej 162
 gliedená kanva 228
 gloň 164
 gogorički 133, 265
 gombovce, gombóce 197, 250
 goralki 207, 226
 /grajciar/ – Sedem detí za grajciar, Osem dzeci za grajciar 191
 grajciarka, grajcarka, grajcárka 126, 230, 231
 gramota 168, 197, 250
 granátki 207, 226
 grape 138, 154, 155
 grgaňa, grgana 124, 139, 239, 240; grganka, grgánka 124, 239, 240
 gribare 215
 gribova poliľka 129, 265
 grincajch 259
 grís, gris, grisa, grisečka, grisik, grisek 268; gríska 139, 195, 268
 grísová, grísková (kaša), grizova kulaša 268
 /groš/ – Sedem detí za groš 191
 /gruhac/ – gruhali 236
 grúlovica 130, 265
 grulovník 212
 gubi (z roška) 130, 265
 gugel, gugla 213
 gule 170, 197, 250, 276; gulki, gulki 155, 170, 250
 guláš/-ž 137, 150, 200
 gulaša 267
 gulkári 216
 gúnér 255, 256
 gutnoví lekvar 168
- haba, habo, habuš, habiček 158
 hadzina 255, 257
 hafroví lekvár 168
 hajláš 200
 hajligeštril 185
 hajloch 206, 208, 209
 hajni 143
 hájnik 123; zelených hájnikov 208

- hajtman 149
 hakla (pľetená) 186
 haláš/-ž 199, 200, 248
 haluškář, haluškářka 216, 223
 haluški, halúški, haluške 123,
 130, 135, 138, 151, 154, 155,
 170, 197, 250, 269; haluštički,
 haluštički 157, 170, 250
 haluškoví 223
 hambálok, hambalek, hambárka
 161
 hamravi 163, 249
 hamravová (omáčka) 169
 harček/-ok 138, 148, 206, 228
 haringi 138
 haringová baba, haringoví závin
 266
 harovce 155
 haruľa. haruľa 211 – 213, 216
 haruliari 212, 216
 havkáči 217
 havránka, havranka, harvanka
 181
 havrankovať, havrankovaťi/-uvači
 181
 havres, havris 144
 héber 240
 heč-peč 168
 hedbábna kaša 267
 hejná, hejnácia 144
 /hendla/ – na hendli 208
 herovce, herouce 138, 154, 207,
 251; herouke 155
 heverová tekvica 139
 hever, hevér, hevier, heviér, hevár,
 hevír 124, 205, 239, 240
 hid 255
 hiška 120, 246
 hladké (víno) 205
 hľeb 158, 159, 160, 165, 256;
 hľib 162
 hľebar, hľebarka 166
 hľebašek 158
 hľebovi 166
 hľiňenák 168, 228
 hlineni badok 168; hlinená
 (misa, pekárna) 227, 258
 hloza 157, 163, 197, 249
 hlúbári 214
 hlúbová kaša 267
 hnilí sir 135
 hñilíčkári 214
 hodár 139, 245
 hodi 124, 152, 178, 243, 245,
 255 – 257
 Hodi 177, 186, 194, 225, 266
 hodki 245
 hodové, hodovia, hodovuo,
 hodovné, hodovní 118, 245
 hodovník 139; hodouňici 141
 hojscina 143
 holba 206
 holdošťácke 138
 holevrant 180
 holí chléb 158
 /holub/ – pečenej holube 138
 homola 123
 hordov 205, 240
 horki sir 139; horka (paľenka,
 voda) 129, 204, 225, 237
 horskí med 195
 hoscinar 139, 141
 hoscinovi harček 148
 hospodár 143, 149
 /hospoda/ – na hospode 141
 hošť, hosc, hos 134, 139, 141,
 142
 hoštec 204
 hoštečná (studňička, voda) 204
 hošteňia z rezanci 137
 hošťari z rezanci 137
 hostina, hostina, hoscina 118,
 121, 123 – 128, 134, 136,
 138, 139, 141 – 143, 150,
 177 – 179, 183, 243, 245,
 247, 256, 267, 268; hoscinka
 141
 hostinec, hostinec, hostíneec,
 hoštiňec hoščinec, hoscinec,
 hoscinec/-dz 198 – 201, 229,
 248
 hoštinové 245; hoštinovuo 118
 hotki 118
 hoųi (koláček) 151
 hovedzia polieuka 150
 hrach 130, 131, 139, 265
 hrachári, hrachari 215
 hrachová (poléfka, pučianka)
 130
 hrdá vešera 141, 177
 hrgaňa, hrgana, hrganka 239,
 240
 hrganové dine 239
 hrianka, hranka, hrenka 165
 hriankoví chľieb, hrankani hľeb
 165; hrančeni hľeb 165, 256
 hriat' (med) 189
 hriata, hrata, hräta (pálenka,
 paľenka, miadovina) 129, 135,
 149, 150, 176, 194, 225, 266;
 hraté 129, 256; hräto, hräto
 129, 225, 231; hriate (pílené),
 hriatio (páľenuo), hriatio 129,
 135, 137, 149, 194, 225, 266
 hriatka 161
 hribári 215
 hribezľoví (lekvár) 168
 hriboví batoh 129, 265; hribová
 (kapusniča, kapusta, poléfka,
 omáčka) 129, 265, 273
 hribovica, hribovniča 129, 265
 hrncovat 209
 hrniec 148; svadobné hrnce 138;
 (veselácki, veselárski velki)
 hrnič 148; (kmoterskí) hrnček
 148, 206, 264, 275
 hrobova paľenka, hrobovo
 jedžeňe 135
 hrozienková baba 147;
 hrozenková (babúfka, kugľuf)
 121, 246; hrozenkoví lekvár
 168
 hrozni, hrozniec 118
 hroznová muzika 123
 hrubá jaternica, hrubé črevo 113
 hruda 168
 hruščanka 169
 /hruška/ – poplanog z hruškama
 170; (suché, mleté sušené)
 hruški 163, 164, 173,
 hruškáč, hruškač 170, 197, 250
 hruškári 214, 249
 hrušková (sípanda, polievka)
 164, 169, 197, 250; hruškové
 (pagáče, báľeše, báľeški) 157,
 170, 233; hruškoví čušpajz
 169
 hruškovica 169, 197, 250
 hruškovník, hruškovník 170,
 197, 250
 hruštenica, hrušteňica 169, 197,
 250; hruštianka 197, 250
 hrutka 121, 132, 246
 hubár, hubare, hubári 215, 223
 hubová (polieuka, omáčka),
 hubova polifka 129, 265
 huleroví (lekvár) 168
 huodence 118, 245
 hupka 146, 183, 184
 hurka 113, 114, 117, 154, 229,
 242, 267, 268
 hurkáři, hurkari, hurkáři,
 hurkárki 217
 Hurkárovce 217
 husacia krv, husá koža, huša

- (masc, skora), husací tuk 256;
 husací polievka 150; husacé
 perí 125, 255
 husacina 256 – 258; husacinka,
 hušecina, hušecina 256
 husacinové hodi 245, 256
 huše celo 256
 húser 255
 husí (játrá, koža) 256; huší
 šmalec 195
 husina, hušina 256
 huspenina 156, 243, 251, 252,
 278; huspedina, huspedina,
 huspedzina 243, 246, 251
 huspeninár 223
 hvézdičky, hviezdičky 155, 191,
 221
 /hvub/ – do kapusneho hvuba
 228
- chamula, chamuľa 164, 173,
 266, 267
 chamuna 169, 250
 chautry, chautury, chautorou
 134, 135
 čiška 206, 208, 209, 229, 248
 chitanuo 126
 chlapecké víno 124, 187, 188
 chlebár, chlebar, chlebár;
 chlebak, chlebárka, hlebárka,
 chlebačka, chlebičkar,
 chlebojit, chlebojotka, chleboj,
 chleboš, chleboš, chlebóv 166,
 223
 chlebaš, chlebec 158
 chlebič, chlebič, chlebič 131,
 147, 158, 160, 265; chlebiček,
 chlebicek 131, 158, 160, 166,
 257
 chlebník, chlebník, chlebník,
 chlebník, chlebovník,
 chlebovník, chlebovník,
 chlebovník, chlebnica,
 chlebovníca 160, 161
 chlebovi, chleboví človek,
 chlebovi, chleboví človek 159,
 166, 223; chleboví (béleš,
 báleš), chlebové cesto 232;
 chlebová polica 160
 chlebožráč 166, 223
 chlieb/-p, chlieb/-p, chlieb,
 chleb, chleb, chléb/-p, chleba,
 chleba 131, 134, 135, 138,
 144, 148, 158 – 162, 164
 – 167, 184, 260, 263, 264;
 chlíb, chlíb/-p 134, 158
 – 161, 165, 183, 190
 chlonta 169, 197, 250
 lekvarovi chlop 168
 chodenie s prútmi 241
 chomút 132, 186, 254, 266
 chovanec 256
 chovaňe, pohosceňe po chovaňu
 134, 153
 chovánok/-ek 256
 chramba 134
 chrapňe, chrápňe 154, 155
 chrášč 214
 chráščané 214
 chren, chrien, chrin 153, 167,
 169, 195, 197, 241, 250
 chrenáč, chrenovec 241
 chrenári 215
 Chrenárovc 215
 chreňovať 241
 chromka 161
 chrptovina 117, 243
 chrunka 160
 chucivko 160
 chudobná pečeň 212
 chudobnica, chudobníca,
 chudobnicá, chudobníčka 212
 chudzerka 212
 chvachol 164
 chvaterka 230
 chvojka 125
 chvost, chvos 124, 242, 243
 chvostové, chvostné, chvostové
 125, 242
- ikrové 146
 /istina/ – ideňie po istinu 141
 itrňica, itrňička 113; itrňice 242
 izba 200, 207, 229, 248, 277
- jablčanka 197, 250; jablučanka
 169
 /jablčko/ – jablčka, jablučka,
 jabúčka 170, 171, 173, 197,
 220, 250, 253 – 255, 276
 jablčkari 214, 249
 jablčník, jablčník, jablčník,
 jablčník, jablčník, jablčník,
 jablčovník, jablčovník,
 jablučeňik, jablučňik,
 jablukovník, jabukovník,
 jabúčkovník, jabučník,
 jabučník, jabučník 170, 197,
 250
 /jablko/ – jablka, jablká, jabl'ká,
 jabluka 163, 170, 171, 197,
 250, 253, 273
 jablkovi, jablukovi, jablčkoví
 (kiseľ, koch, lepěň, ríteš)
 169, 170, 197, 250, 253;
 jabúčkovi (kouáč, báleš)
 171, 233; jablková, jablčná,
 jablšná, jabúčková, jablukova,
 jabuková, jabukova, (polievka,
 omáčka, štrudla) 169, 253
 – 255; jablkové, jablčkové,
 jabúčkové, jabučníkové
 (kolečka, koláče, kolečka,
 báleše, taški) 170, 171, 197,
 250, 253
 jačmení chlieb 138; jačmená
 kaša 267; jačmene bucht 267;
 jačmenie halúški 151
 jaderkári 215
 jadernica 113, 242
 jaďerňičkar 223
 jafurovi lekvár 168
 jahňa, jähňa, jahňiatko 120, 246
 jahňová kaša 267
 jalče 125
 jalitári 217
 jalito, jalitko 113, 117, 207,
 229, 242, 267, 268
 jamárska uctivos, jamársko
 častuvaňia 134
 Ján, (láska, požehnaní svätého)
 Jána 207
 jano, janko 161
 jarmočné, jarmočno, z jarmoku,
 jarmošňia, jarmočiarske,
 jermošňia, jarmačné, jarmačňi,
 z jarmarku, jarmarčno,
 jarmečné, jarmečňi, pid'
 jarmečkárske 118, 125, 241,
 247, 259
 jarmočiari, jarmočníci 241
 jasle 161, 256
 jaternica (hrubá, široká, rancová,
 kašová), jaternička 113, 117,
 207, 242
 (husí) játrá 256
 jeďivo (velkonočno) 120, 246
 jedlička, jellička 156, 219, 220,
 266
 jedzeňe (hrobovo, uctovo) 135
 jelitári 217
 Jelitárovc 217
 jelito, jelitko 113, 242
 jezulan, jezulaň, jezulan, jezulaní,
 jezulať 219 – 221, 266

- Jezulankova paľenka 225
 jezulanok, jezulanok/ek,
 jezulánek, jezulanek,
 jezulanka, jezulančok,
 jezulanšok 156, 219 – 222,
 266
 jezulátko 219, 221, 222
 /ježiško/ – bohatého ježiška,
 dostať ježiška 219, 241
 Ježiško 219, 241, 268, 276
 Ježiškova (paľenka, pálenka,
 krupišná kaša) 194, 225, 265,
 266, 268; Ježišková krupičná
 kaša 130; Ježiškové (pálené,
 buchetki), Ježiškove buchti
 129, 130, 194, 225, 265, 266
 ježiškové, ježiškovuo 129, 194,
 225, 231, 266
 judášik 121, 179, 246
 jucha 129, 154, 265
 jurmačnica 200
 juška 129, 205, 265
- kabáč, kabač 150, 151, 213, 251
 /kabát/ – jabĺčka v kabáte, ja-
 blčka f kabáte 170, 197, 250
 kabelnica 113
 kača 113, kača béleš, kača báleš
 234
 kačacá baba 257
 kačacina, kačacina, kačecina,
 kačina, kačacinová poliévka,
 kačacia poliouka, kače meso
 257
 káčer, na káčera, káčerek, kačur
 153, 252, 257, 278
 kačka, kačena, kačenka, kačurka
 256, 257; kačice, kačička,
 kačički 132, 147, 155, 246,
 251, 257, 266
 kadlub, kadlubok 236; kadlbek
 201
 kachlički 171, 250
 kalkíš, kalkíše, kalkieš 234, 235,
 268, 273, 274
 kalkíšoví 223
 kalné mladé víno 188
 kalties 268
 kamašňa, kamašne 134
 kameňinova rajňica 168
 kamennák, kamenník, kämenák
 148, 206, 228; kamenak,
 kameňák 168; kamennáčik,
 kamenáček 206
 kamennár, kameňar 168
- kamenní cedák 168
 kančov 206, 228
 kant, kanta 228
 kantárne 242
 kantárnik 134, 184
 /kantric/ – z gembu kantrilí 229
 kanva, kana, kanda, kandľa 228
 kapitán, kapitáň 213
 kapura 244
 kapuscana juška 205
 kapusta 129, 210, 222, 233,
 252, 254, 265, 273, 278
 kapustiar, kapustiarka 223;
 kapustare, kapustári,
 kapusnicári 214
 kapustná (polievka) 265;
 kapusná (vánočná polívka,
 polievka, štrudla) 129, 169,
 253 – 255; kapustnicová
 polievka 265; kapusnicová
 poliévka 129; do kapusneho
 hvuha 228
 kapustnica, kapusnica, kapušnica
 129, 265
 kapustník, kapusník, kapušník
 129, 131, 265
 kapustovi, kapustova 223
 kar, kári 124, 134, 153, 178,
 243, 252
 karcoš 124, 187
 karhan 213
 karika 207, 226
 karlički 207, 226
 karmína, karmína, karmini 117,
 124, 134, 178, 243
 karník, karňík, kárník 134, 139
 karoví chlieb, karoví (chleb,
 chlib) 134, 158; karova
 paľenka 135
 karovie, karovuo 134
 karpelje, karpelje 131, 265
 kasňa, kasňička na chlib 160
 kaša, kašša 113, 117, 130, 139,
 148, 242, 265 – 269, 275;
 kašička 130, 265, 268
 kašacá poliauka 257
 kašacina 257
 kašor 257
 kašová jaternica 113
 kašoví 223
 kaššár 223, 269
 katerina 113, 243
 katra 113
 káva 137, 224, 263, 275
 kaval 164
- kaveň 228
 kavetľa 229, 248
 kavičkář, kavičkoví 224
 kavňa 228
 keľep, keľepka 167
 kelkíš, kelkíše, keltíš, keltieš 234,
 268
 kelner 149
 kenderička 268
 kenderična zameška 268
 kerpelček 161
 kermeš 245, 256
 kersciňak, kersciňar, kersciňarka
 139
 kerscini, kerscina 138; s kerscin
 118
 kerscinoví (košík, kolač) 138, 184;
 kerscinova (paľenka) 139, 194
 kikiríci 217
 /kipet/ – kipel 187
 kisel', kisel, kiseu 129, 157, 169,
 197, 250, 265
 kiselá (slivková poliévka, voda)
 129, 202, 276, 277; kiselé,
 kislé, kiselkavé, kislasté, kisluo,
 kiselkasté (víno, štrulláki) 188,
 205, 209, 253
 kiselica 205
 kiselka, kiselka 202, 237
 kislá (kapusta, voda) 129, 202,
 203, 237; kisuá, kiseuá voda
 202
 kisláč 205
 kislíčka 202, 237
 kiška 113, 202
 kitovička 148
 kláci nuoš 227
 kláćik 221
 kláč, klač 228
 /klajbas/ – na klajbase 241
 klát 153
 kláti 189
 klince, klinčeki 145, 147
 klinčoke, klínčoke 125, 178
 klínek 234
 klobáskar, klobáskárka 223
 Klobásková ňedela 152
 klúćoví koláč 145, 184
 /kmotra/ – calta kmotre 185;
 (opatrec, pohosťenia pre)
 kmotru 137
 kmotrák 138
 kmotrovica 137, 244
 kmotrovskí (koš, košík), kmo-
 torskí koláč, kmotorskí hrn-

- ček, kmoterski harček 138, 145, 148, 243; kmotrovska, kmoterska, kmotrovska, kmotrovo, kmotrovuo, kmotrouskuo, kmotrovska flaša, kmotorská pálenka, kmotrouská pálenka 137, 138, 244
- knedle, knédle, knédľe 170, 197, 230; knedlíki, knedľiki 170, 197, 250
- knoflár 223
- knošple 178, 243
- kobilini 205
- koblíhi, koblíhi 170, 197, 207, 250, 265; kobliški 154
- /kocúr/ – kocúre z révem 157
- kocúri 217
- kočenina, kočeňina, kočoiňina 156, 243, 251
- /kohút/ – stínání kohúta 143
- kohutiari 217, 244
- koch 171, 213
- kochľovať 203, 236
- koko 158
- koláci nus 228
- koláč/-š, kolač 121, 131 – 134, 138, 144 – 146, 151, 171, 183, 184 232, 233, 241, 244, 246, 254, 268, 273, 275; koláčik/-ek, kolačok 121, 131, 151, 171, 183, 191, 264, 266
- kolačar, kolačkar, kolačarka 223
- koláčňici 216
- kolačovi 223
- koláčová vísluška 244
- kolbasa 150, 200
- kolco 227
- kolečko 170, 191, 197, 221, 250
- koleda 241
- koledák, koľedák, koľedák, koledáč 133, 146, 241
- koledov (koláč) 133
- koledové, koledovo 241
- koľeska 163
- koleso, koľeso 133, 186, 190, 241
- koli 227
- koliba 227
- koľiška 228
- koľušká, koľuška, koľušká 157, 163, 197, 249
- komašne 134
- komin, komínek, komínek 126, 159, 231
- komora (vínová) 206, 208
- komoráš 143, 149
- komorník, komorník, komorní 149
- komperova zameška 267
- komprdiarka, komprdiarka 129, 265
- koncoročna polifka 150
- konček, končok 161
- končini 152, 251
- kondla 228
- koňiec, koniec (chleba, fašangu) 144, 151, 161
- konkaňina 120
- konopári 218
- konopni oldomaš 178
- koňská staňica, koňska karčma 199, 200
- kopitkare, kopítkari 217
- kopitové, kopitné 125, 242
- kópl-frištík 175
- korbačari 247
- korenári 215
- korennáki 233
- koreto 227
- korhel, korhelica, korhelina 224
- kórka 138, 160
- kornica 185
- koršov, koršovik 206
- kortešové 128
- kosák, kosak 228
- kosirka 144
- kostoši 222
- kostrab 227
- kostura 228
- koš 137, 138, 143, 145, 245, 275; košík, košík 137, 138, 145, 245, 275
- košalka 137
- košar, košarik 137
- košaruvaňia 127
- koštír, koštír, koštár, košter, koštúr, koštúr 124, 240
- koštovaňie 118; koštovaňia 189
- koštovka, koštóvka, koštouka, koštofka 167, 189, 197, 250
- koštovník, koštovník 117, 118, 243
- kotkodáki 130, 265
- kotlovina 117, 167, 243
- kotná večera 124, 178, 243
- kotňica 243
- kotržina 126
- kotúč 154, 186, 265
- kotúčiki 130
- koľáč, koľáč, koľáček 121, 145, 151, 171, 183, 184
- kozáčki 163, 197, 249
- kozák 168, 206
- kozará 129, 265
- (kvasna) kozarova poľevka 129, 265
- kozička 120, 245
- kozľa 246
- kozľacina, kozľacina 120, 246
- kozľina 227
- kozmačkovi (lekvár) 168
- kračun, kračuň, krajčún 129, 131, 159, 186, 265, 266; kračunik, kračuňik, kračuňik 131, 151, 159, 186, 265
- Kračun, Kračuň 157, 186, 225, 226
- kračunov brat 131, 159; kračunova (večera, večara) 177, 225
- kračúnski cipov 132, 241; kračunski med 189; kračúnskej (kisel, mrvám) 129, 132, 186, 265; kračúnska (večera, poživem) 128, 177, 225; kračúnske (oblátke, kúske, pálené) 129, 132, 225, 265, 266; kračúnsko pálenuo 194, 225
- kraľički, krachlički 170, 198, 250, 260
- krachľikar, krachľikarka 224
- krájance 170, 197, 250
- krájani koláč 145, 184
- krájanički, krajanički, krájanki, krajanki 157, 163, 197, 249
- krajec/-ic, krajíc/-dz, krajík/-ik, krajšok, krajček/-ok, krajíček/-iček/-ičik/-ičok, krájík 144 158, 161, 165
- kráľovina 114, 117, 243
- krample, krample 154, 155
- krapne, krapne 138, 154, 155, 207, 251
- kraskovina 162
- krčák 206
- krček 228
- krčiaztek 206
- krčma 199 – 201, 248
- kredenc, kredenc 161
- kreple, krepeľe 138, 154, 155, 207
- kresačka 228
- krescini, kiscini 138; kresciny 268

- krispán 156, 219, 221, 222, 259, 266; krisbán, krišpán, krizbán 219
- kristindel, kristindel, kristindel' 219 – 221, 241, 266; kriskindel, kriskindel, kriskindel' 219, 221
- kristindlové 219, 241
- Krivi pondzelok 152; Kriva streda 153
- krížalki, krížalki, krížalki, kríželki 157, 163, 197, 249
- krížmo 167
- krížmova polifka 137
- krkata flašečka 230
- krmholec 227
- krmnák 242; krmník 227
- krmník 256, 257
- krokvica, krokvička 124, 239, 240
- kromka 160, 161, 165
- kromplaňík, kromplaňik, krompašeňík, krompeleňík, krompeľaš 212
- kromplová baba 212
- krosienka, krosiéneká 161
- krsní kuoš 138
- krstenci 127
- krštenuo 137; krstouo, krstovuo, krstenové, krštenové, krštenovuo 118, 127
- krstini, krstini 138; (s) krstín 118, 139, 245
- kršteňiar, kršteňiarka, krstouňík, krštinaš, krštínik, krščeňík, krščeňička 139
- krštenie, kršteňie 138, 245; (s) krštená 139; (s) krštenia, (s) kršteňia, (s) krščená 118, 139, 245; krštení, krštení, kršteňí, krštenia, kršteňia, krščenje/-ié, krščeňé, krščení, krščeňí, krščenja, kršteňie 127, 138, 139; krššenie 254
- krštenki, krštíki, krščenki, krščenki, krščinki, krštenka, krštienka 138, 245
- krštenkové, krštenkové, krščenkové 139, 245
- krštenoví, krščenoví koš, krštená staros, krščenové pálené, krštienkovej radosník 138, 139
- kruh 164, 165
- krumholec 227
- krumple (múčené) 267
- krumploví 223; krumplová (baba, kaša) 212, 267; krumplovej udomáš 123
- krumplovníci 211
- krumpol 267
- krumpolec 227
- krupare, krupári 216
- krupica 130, 212, 265, 268, 273
- krupicová, krupičná (kaša, kaša) 130, 148, 268; krupišná kaša 265
- krupňačka 267
- krúpová, krúpna (kaša) 267; krúpná, krupná (baba) 147, 155; krúpové jalítka 113
- krušok 165
- kruták 186
- kruté víno 205
- krúteno 146
- krúžek 165
- krúželki 163, 197
- krvavé (jalítka, lokše) 113, 256; krvavnice, krvavnički 113, 242
- kržok 228
- kyokodž 202; kyokočom 236
- kuarka 160
- kúdeloví bál 178
- kugel, kuglof 213; kugluf 121, 147, 150, 151, 179, 246
- kuch 121, 147, 186, 246
- kucheň, kuchen, kúchen, kúcheň 121, 130, 132, 134, 144, 147, 171, 179, 186, 246, 266
- kúchno 138, 139, 154
- kukelka 231
- kukla 138
- kuklička 159
- kukučka 160
- kukuričianka, kukuričnica 268
- kukuriční (udomáš, osúch) 178, 268; kukuričnej udomáš 125; kukuricová, kukuričná (kaša), kukurična (kulaša, zameška), kukurične (buchti), kukurišena kaša, kukuričení gris, kukuričena zameška 268
- kulaša 266 – 268
- kulašari 269
- kulaška 267
- kulašníci 217, 269
- kumovská 137, 244; kumofska (paľenka, polifka) 137
- kuorka, kuórka, kuoroška 160
- kúpacuo 122, 247
- kúpačka, kúpačkové, kúpané 247; kúpanuo, za kupaňe 119
- kupci 141, 200, 215
- kupuvaní, kúpenský chľeb, kupči chľib 158; kupni obed 180
- kura (stratené, stracené, šlepe) 112, 120, 137, 138, 213, 246
- kúra, kúrka 160
- kus, kusisko 164
- (kračúnske) kúske 132; kúski, cukrové kúski 221, kušík 137
- kušmár 149
- /kút/ – do kúta 137, 138, 154, 244, 255; do kútón 137; kuti patrec 140
- kutliari, kutliari 217
- kútني, kutovi koš 138
- kútnica 118, 137, 139, 169, 175, 244
- kútové 137, 244, 245
- kuvačke 153
- kuvici 217
- kuvikáče 209
- kvakári 215
- kvaková poliévka 130, 265
- kvašeňica 162
- kvasná voda 203, 237; kvasna (kozarova polevka, polifka, voda) 129, 148, 203, 265; kvašna voda 203, 237; kvašna (hubova polevka, voda, juška) 129, 205, 237; kvašne, kvašne, kvašni (víno) 205 (na) kvasnách 208
- kvašňica, kvašica, kvašňina 203, 237
- kvaterka 126, 225, 230
- kveštári 205
- kvičiak 206
- kvikové 242
- (za) kvítek 143
- kvočkári 217
- kvorka, kvórka, kvoroška 160
- ľabdoš 213
- lacerka 212
- láda 161, 189; ladička, ladzička 161, 168
- lagina 239, 240
- ľahké (víno) 205
- lahodné (víno) 205
- lajchové 124
- lakociňkar 223
- lakoda 125, 178

- Lakomec, na Lakonca 152, 252
lakotní 223
lakvarouňík 121
lámance 130, 265
lamanik, lamaňík 178
lamár 229
lampečkova paľenka 136
langoš 131, 151, 170, 197, 213, 250, 265
ľapčaňík, ľapčeňík 213
lapki 155, 251
láska svätého Jána 207; láska vuvo víno 207
látka 168
lauka 161
lazenie, lazikovanie 241
laziť, lazikovať 220
lébeš 232
legina 239, 240
ľekvár, ľekvar, ľekvar, ľekvár 155, 167, 168, 207, 252, 278
ľekvári 214
ľekvarka (zmišavena) 167
ľekvároví 223; ľekvároví (chlieb), ľekvaroví, ľekvarov (chlieb), ľekvaroví chlop 159, 168; ľekvárová (polévka) 169, 197; ľekvárové (perki, osúchi, báľeše, pampúche) 130, 132, 155, 207; ľekvarové báľeše 170; ľekvarove pirohi 155; ľekvárové ribički 132, 157; ľekvárovie, ľekvárovie (trúbi, pampúche) 155, 157
ľekvárovník, ľekvarovník, ľekvárník, ľekvarník, ľekvárník 147, 171, 197, 246, 250
(zakručanuo) ľekvárovo 121, 246
lepáč 267
lepéň (jabľčkoví) 170, 197
lepeňica 125, 178; lepeňíke 178
lepiduša 267
lepňíke 125
lesola 245
leto, letko, letečko 219, 245, 257
ľíbrzoví (ľekvár) 168
lievik 228
lipoví med 195
liškové víno 205
lizák 167, 197, 250
logaj 149
loch 206, 208, 209
ľoľo 149
lokeš, lokša 111, 233; 130, 170, 211, 212, 256, 258, 265, 276
loksiar 223
lopata, lopatka 167
(na) lopatki 134
lopov, lopovka, lopouka 124, 239, 240
(drevena) loška 167
louňík 159
lovích, lovišek 206
lovrant, lorant, lovranok, louranok, levrant 180
lúčení 127
lúčni med 195
ľufa 239, 240
ľuftové cukrové 145
ľump, ľumpa 224
ľumprík 231
ľuoňík, ľuoňík 126, 225, 231
ľúpať/-c, ľupať/-c 166, 250
ľupiniari 217
ľúškať, ľuskať/-c 166, 250
ľuščic, ľuščic 166
ľuška 231
ľúštiť 250
(boľesna) mac 137, 244
(súčá) maci 147
maco 113
máčalka 256, 258
mačanka 139
mačkat 189
mad/-t 189, 190, 235, 274
madíner 267
madokíš 202, 237
madovec 192
madoví, madov chlieb 159; madová voda 192, 193; madové (víno, páľené, hriate, cukrové, cesto) 129, 137, 139, 193 – 195, 221, 225
madovica, madovina 192, 193
madovník 191; madovníček 221
magarové 117, 243
mágat, madžgat 189
máj, mája, májik, majik 219 – 221, 245, 257, 266
majikovac 229
májka 219, 266
makári 215
makotní 223
makoví koláč 121; maková (šťrúď-ľa, calta) 150, 185, 253, 255, 276; makové (buchti, pupáki, pupáčki, báľeše, slíže) 130, 135, 136, 155, 233, 265, 276, 277; makovie haluške 135
makovník, makouňík 121, 132, 246, 250, 266, 275
makovníkar, makovníkárka 223
(zakručanuo) makovo 121, 246
mál, mále 268; máľa 213
malé veselé, male vešeľe 141, 143
malí, malej (frušťík) 174
mamaliga 268
mandel 122
marcínské 127, 241
marča 231
marhuloví (ľekvár) 168; marhulové knedle 170
mariška 231
masarske berco 227
(huša) masc 213, 256
masiarske korito 227
Maslovce 218
masloví chlieb 159
masľufka 186
masní (sir, chlieb, béľeš) 135, 158, 232
Masní štvrtok 153
masoví mlinek 138; massová búda 131
masťiari 217
masťinak 227
maš 187
mašina (na mad, na nadievaňia) 189, 229
(udomáš na) mašinuvačku 123
maškarovo 153
maškrtní 223
maškrtník 223
matej, matejko 113, 243
materák, materák, materáčik 121, 147, 155, 179, 246
/matka/ – na matke 208
mäc 189
mäď/-t 150, 189, 190, 195
mäďokíš 202, 203, 237
mäďouka 194
mäďouňički, mäďouňičke 145, 147
mäďouňík 190
mäďová (voda, páľenka); mäďové páľené, mäďové páľeno, mäďovuo (víno, páľenuo) 192 – 194
mäďovec 193, 194
mäďovina 193; mäďovica, mäďovicä 192
mäkké, mäksie (víno) 205
mäsožrút 223
med/-t 159, 189, 190, 191, 194, 195, 273

- medokíš 202, 237
 medouka 226
 medová (voda, randa, pálenka)
 192, 194, 195, 266; medové
 (perníčky, pocheraje, víno,
 pálené, cestko, hriate) 191,
 193 – 195, 221, 266; medovi
 vino 193; medovie pomije
 192; medovuo páľenuo 194
 medovicoví med 195
 medovina, medovka, medovnica,
 medovica, medovec 192
 – 194, 226
 medovník, medovník, medovník,
 medouňík 132, 191, 266;
 medovňiček 221
 medovo 137, 139, 194
 medufka 192 – 194
 medvediarí 217
 medvedová kaša 242
 mekuška, meguška 162, 164
 melence 216
 meľenciari, melenčári 216
 melínki 166
 mërka 126, 230
 merné, mernuo 128
 mesiariski nuoš, mesërski nvoš 228
 meskár 223
 mesojit 223
 mesovi sírek 120, 246
 mesozráč, mesozrút, mesozráčka
 223
 mešadlo 167
 mešterňica 161
 meteník, meteníci 216
 metia 268
 miad/-t 189, 190, 195, 226
 miadovina, miadovica, miadofka,
 miadňica 192 – 194
 miadovňík, miadovňík 191
 miadovo (kolačiki, vino, cestko)
 191, 193, 195, miadovuo
 páľenuo 194
 miadufka 192, 194
 miagať 189
 miatka 193
 miduo 162
 miedomet 189
 mierka 126, 230, 231
 miešač, miešači, miešački,
 miešački, miešarki 167
 miešadlo, mišadlo, miešák 167
 mikuláš, mikulášske 241
 millenica, millenička, millička
 162
 (boží) milosci 155
 mírka 126, 230
 misňík 210
 mišač, mišač, mišačka, mišačka,
 mišački, mišački 167
 mišané, mišane víno 188
 mišanka 267
 mišanka 188
 miši 155
 (boží) mišosci 138, 155, 208,
 251
 mladé, mladó (víno) 124, 188,
 205
 /mládenski/ – mládenski spolok
 153; mládenská hostina 127
 mladina 117, 243
 mladostnuo 149
 mladzare 218
 mladzgaň 162
 mlčaní 149
 mlékovi, mléková 224; mléková
 štrudla 254
 mličňak, mličňačka, mliečiar,
 mliečiarka 224
 mlíkoví, mlíková 224
 mocné víno 205
 močkári 218
 (za) modlení, (pri) modleňu,
 modleňu 134
 mogoň, mogon 113, 217, 243
 mogoňiari, mogoniari, mogoňani
 217, 243
 mormulak 213
 moskoľ 147
 mrenári 217
 mrežovník, mrežovňík 170, 197,
 250
 mrkvári 214
 mrkvová štrulla 254
 mrváci 155
 mrváň, mrvan, mrván, mrvám
 121, 132, 138, 145 – 147,
 150, 151, 155, 179, 184, 186,
 216, 244, 246, 251, 260, 265,
 266; mrvánek, mrvánik 132,
 153, 155, 186
 mrváni 216
 mrváňové (vísluški) 244
 múčené krumple 267
 múcenska 267
 múčkar, múčkarka 223
 múková kaša, múčna kaša 267,
 268
 mušt, mužď 124, 187, 188
 mutelka 167
 mútená repa 267
 mutné (mladé víno) 188
 mútniak 187
 nacikanuo 137, 244
 nadevák, nadzivák 229
 naďevania, nadzovanie 229
 nadziévka, (velkonočná)
 nadzívka, nádzivka 120, 246
 nahovárki, nahovorki 140
 nákara 134
 naláčno (jesť) 174, 175
 nalečňik 212
 nalejvar 149
 nálezne 128, 242
 nálistník, nálesník, nalešňik,
 nalešňíki, naležňik 212
 napodušie 134
 narodovo 137, 245
 nástupné 126
 (frištikovadz) nasucho 176
 navľekani (stronček) 220
 ňedela (Posledná fašiankova,
 Fašangová, Viešková,
 Klobásková), Smrtná nedela
 152, 153, 155, 219
 ňedzeľejša hoscina 143
 (čajkovskuo) ňeslichanuo 206
 nešpor, nešpor, nešpore, nešpori
 152, 180, 181
 nešporovat/-uvat, nešporovac/
 uvať, nešporit 181
 neveselan 142
 (dobra, prepradana) noc 141,
 176 – 178
 nocku vipredavac 178
 nocuvať po halážoch 200
 noha 132, 197, 232, 250, 266
 nové víno, nove vino 124, 188,
 205, 240
 novelatka 151
 novoroční (kouáč, bochník,
 obed), novoroční kolač 151,
 159, 179, 184; novoročná
 (hostina, bochnica),
 novoročná kolbasa 150, 159,
 179; novoročné 241
 núkač, nukač, núkar, núkaš,
 núkarka, nukarka, nukačka,
 núkáška 143
 nuoš/-ž, nóš, nus, nvoš 228
 oharkoví 223
 obabranej haluške 123
 obar 117, 243

- obárance 127, 130, 265
 obarke 243
 obarová kaša 267
 obed/-t, obid/-t, obied 122, 134, 136, 137, 143, 157, 174, 176, 179, 180, 247, 256, 257, 264
 obedovať/-t/-c, obedovať/-t; obedovať/-ti, obiedovať 179
 oberačka, z oberačky 118
 oberačkoví tañec, oberačková zábava 123
 oberačkovuo, oberaškovia 118
 oberuční sekáč 228
 obeťni 205
 obigrofka 141
 obiračková zábava, obiračkové slavnosci 123
 oblátky, oblátky, oblátky 129, 265
 oblievačková hostina 122, 247
 oblievačkové, oblievačné, oblievané, za oblievanie 247; oblievačkovu, oblievašnia 119
 obocina 173, 196
 obušek 228
 obzierki, obziérki 140
 Obžerkoví štvrtok 154
 obžinki 123
 očasné 125, 242
 (boľesni) ocec 137, 244
 octák, octár, octovica, octovina 205
 octupné, octupnuo, octupny 126
 ocukrovaní chlieb 159
 očistova hoscina 139
 oddávki, odauki 140
 oddomník 142, 149
 odhrievaťi, odhrievač 189
 odkladki 251
 odmerka 230
 odomáš, odomaš 123, 125 – 127
 odpust 245
 odritné črevo 113
 odrobini, odrobinke, odrobinki, odrobiňki 166
 održat, održaňi 244
 odstupné 126, 143, 244
 odval 164
 odvárki 141, 177
 odvážaňia ruha 141
 odzgoruše 163
 ofsene buhcti 267
 ohľadi 140
 /ohláški/ – hostina po ohláškách 141
 ohlávkové, ohlavné 242
 ohrablová varecha 167
 ohrabník 123
 ohrankani chľib 165
 ohrievate páleno 149
 ohrivadz med 189
 ohuáški 141
 okola, okolka 165
 okolušká, okoluška, okoluška 157, 163, 197, 249
 okovník 208
 okraj, okrajek 161
 okruh 164
 okruhli (koláč, mrváň) 121, 183, 265; okruhlej mrvám 186
 okrušini, okrušinki 165; okruški 157, 163, 165
 okružok, okruštek, okrušok, okruško 165
 okrzielka 133, 156
 okulko 165
 oldomáš/-ž, oldomaš, oľdomáš, oľdomáš 117, 118, 123 – 127, 133, 178, 257
 oldomášoví obed 179
 olejári, olejare, olejkári 218
 olejoví, olejovaní, olejov (chľeb) 158
 (za) oľevanki 119
 olovrant, olovrán, olevrant, oľevrant 175, 180
 olovrantovať/-t, olovrantovac, olevrantovať/-c, oľevrantovať/-c, olovrantováť/-ovac, olovrantováť/-c, oľevrantováť/-ovac, olovrantováť/-c, oľevrantováť/-c 175, 176, 181, 233
 omáčka 121, 129, 169, 246, 250, 256, 264, 273
 omáčkar, omáčkarka 222
 omakovení slíž 138; omakovené lokše 130, 265
 omaslovení chlieb 159
 omastení, omascení (chľeb) 158
 omazance 189
 omelini, omelini, omelinki, omelinki, omadlini 166
 omlatník 123
 omrvinki, omrvini, omrnenki 166
 ontréf, ontráf 181
 ontréfovať/-t 181
 oolejovaní chľeb 158
 opacok 164
 opáčki, opačky, opáčke, opáčka 137, 138, 140, 141, 145, 177, 243 – 245
 opáčkoví, opačkoví koš 138, 145, 243
 opatránki 140
 opatec kmotru 137
 opečený chľeba 165
 opečki 157, 163, 197, 249
 opekance 130, 171, 189, 250, 265
 opekaní chlieb 165
 oplatke, oplatki 129, 265
 opovedačkova 141
 opratki 125, 178
 opresnok, opresnak 131, 265
 oprske 166
 orechoví (koláč, béleš) 121, 233; orechová (štrulla, baba) 255, 276; orechové (štricle) 157, 206
 orechovník, orechovník 121, 171, 197, 246, 250, 266
 oréški (americké) 157
 oročku, oroču 244
 orubic (mladu) 143
 ošelka 162
 Ošem dzeci za grajcar 191
 oskorušové (koláčiki, osúchi) 171
 osla, oslica, oslička, oslička, oslička 162
 osolení chleba 159
 ostatki 152, 178, 251
 ostatňa večara 141, 177
 Ostatňi (pondelok, uterok) 152, 153
 ostatnie, ostatnie (fašianki), ostatnie fašengi 152, 153
 ostré víno 205, 224
 osúch, osušek 111, 121, 131 – 133, 147, 155, 170, 171, 197, 232, 233, 241, 246, 250, 265, 268
 oščiški 131
 ošetona 118
 ošetona 139
 oškiepke 163, 197
 oškvarcoví koláč 254; oškvarcové osuški 121
 oštiepki 163
 oštija 129, 265
 otavník 123
 otchodné, otchodne, otchodna 126, 127
 otkrojok, otkrojek 161
 otkuatki 157
 otečení chľib 165
 opraúke 127

- otrust 118, 245
 otpustova zhrivana 194
 otpustové, otpustné, otpustnuo, z otpustu 118, 245
 otročari, otročari 244
 otročie, otročné, otročí 143, 244
 otrusini, otrusinki, otruske, otruski, otrúski, otrošini, otrošinki 143, 144, 165
 oval, oval 164
 ovar 243
 ovárance 147
 ovociar, ovociarka 223
 ovocie/-ié, ovocé, ovocí, ovocia, ovoťie 163, 173, 196; ovoc, ovocina 173, 196, 223, 249
 ovocná poliévka 129
 ovdzini 139
 ovrant 175, 180
 ovrantuať, ovrantovac 181
 ozgoruša 163, 250
 ožran, ožrala 224
- pac 169; pác 197, 250
 pacañ 213
 packa 120
 pacovanie 227
 pagáč 111, 131; pagače (z jablukami) 131, 170; (hruškové) pagáče, 150, 157, 265; pagáčiki (z oškvarkami) 150, 251; pagáčiki (z oškvarkami) 155, 170
 pagačare 216
 pagle 216
 pagliari 216
 pacholátka/-á 130, 265
 pajta 164, 199; pajtka 165; pajda, pajďička 164
 palacinki 213
 palacka 124, 232, 239, 240
 palackové planti 239
 pálenčiar, pálenkár, paľenkoš, pálinkáš 224; paľenčar 149
 pálené 129, 139, 149, 194, 195, 202, 225, 226, 230, 231, 266; páleno 129, 149, 194, 225, 231; pálenuo 129, 194, 225, 230, 231
 páleňec 231
 páleňie (postéli) 143
 pálenka 137, 194, 225, 230, 266; paľenka 127, 129, 135, 137, 148, 149, 194, 202, 225, 266
- pálenkový chlieb 159
 palenta, palinta 268
 palica 126; (na) palici 183, 186
 palički (na hurki) 229
 palieuka (hovedzia) 150
 paloš 228
 Pambo, Pamba 158
 pampúchi 154, 207, 251; pampúche 135, 138, 154, 155; pampúški 154, 155, 207; pampúške 135, 154
 pampúchové hodi 152
 pamula 167, 169; pamula 167, 197, 250; pamulanka 167, 169, 197, 250; pamulica 267
 /panák/ – panáka 122
 pandrlák (vánoční) 132
 /panghart/ – pangharti 231
 páni (fazulóvi) 148, 215
 paňički 191, 221
 pankuchi, pankuški, pankuška 154; pankúchi 251; pankúški 138, 207
 pankuškare 216
 panská (kuchyňa) 114; pánské izbi 229, 248; paňski chľib 158; panska parteka 116
 papati 255
 papcun 150, 216
 papčuňare 212; (s) papčuňarmi 269
 papek 167
 paprče, paprčki 155, 207
 paprčkové 242, 255
 paprigáš 156
 paprikova (paľenka) 149
 papucha 267
 páračková hostina 125, 178; paračkovi oldomaš 178
 paradajkári 215
 parádna (izba) 229, 248; parádné (báleški) 234
 /párať/ – párali 178, paralo (še) 194; páraňa 178
 pardes 167, 197, 250
 páre 157, 251; páriki 251; (na) párike 157
 parená kaša 267
 parenice 257; pareňička 227
 párnik 153
 paropska paľenka 127
 parova hoscina 141, 177
 parteka (panska) 116
 pas 144, 165
 pascha 120, 122, 175, 179, 266;
- paska 120, 121, 132, 145, 147, 186, 245, 246, 247;
 pasečka 121, 246
 paskový koš 243
 pásové (jelitá) 113
 pastirska visluha 151
 paščani kuoš 145
 patka 161
 patrckáň 213
 patrec (kuti) 140
 pátriki 221
 pauštík 243; pauštík 178
 (chodili na) pavla 126
 pavlovňike 155
 pavlovuo 126
 pavušťik 117
 pazula 265
 pazúriki 155, 207, 251
 pažítkári 215
 pažrava 218; pažravec 223
 päncľoka 129
 pecal 213
 peceň, pecník 159
 pecivalki 265
 pecoví chlieb 158; pecovy chleb 131; pecová husacina 256
 peceň 113; pečena 256, 258; (chudobná) pečeňa 212; pečienka 113, 256; pečiénki, pečiénku 257
 pečení chľeb 165; pečené buchti 130; pečenej holube 138; pečenuo jahňa 246
 pečenkári 216; pečiánkar 257; pečienkäre 216; pečinkar 233
 pečiarki 197, 249; pečarki 157, 163
 penclovka 265
 pentlík 126, 231
 peper 190, pepru 213
 /perecká/ – pereckou motičkou 208
 perek 42, 123, 208
 perget, pergetov, pergetuvačka 189
 perí 130, 265
 perí (husacé) 125, 255, 268; (pot) perím 151; perié 257
 perinárki 142
 perinová večera 144, 177
 perki 130, 157, 170, 197, 250, 265; perke 130
 perli 207, 226
 perľička 165
 perník 190, 191; perníčki 191, 221
 perníkari 190, 216

- pero 124
 pérový oldomáš 125, 178
 perovuo 124
 /perta/ – pertu 128
 perve (vino) 124
 peržavé (vino) 205
 pevné (vino) 205
 (poľat) pierie 178
 pichaní stronček 220; pichané (stromčeky) 259
 pijačka, pijanka 126, 231
 pijak, pijan 224
 pincier, pincir 149
 pint 126, 178; pinta 178
 pinták 206
 pintová fľaška 138, 206
 pipa 124, (na) pipe 208
 pipajďutov 201
 pipiš 132, 265; pipiška 132
 /pipňa/ – (na) pipňi 208, pipňu 240
 pirio 167
 pirkova hoscina 178
 pirohare, pirohale 216
 pirohi 131, 151, 155, 170, 197, 250, 251, 265; pirohe 178; pirohä 155
 pisanki 119, 246
 pisk, piskáče 206
 píst 229
 /pistuvat/ – pistovala (hus) 258
 pišinka 126, 231
 pišna večera 141, 177
 pištála 126, 231; (vínohradnícke) piščali, piščelki 209
 pištok 240
 pištolka/-u 126, 159, 231
 pitači 141
 pitački, pitačke, pítački, pitaške, pitanki 140
 pítaď za ružu 244
 pitka 126, 231
 pitné (vino) 205
 piť na svedomia 206
 pivár, pivečár, pivkár, pivoš 224
 pivna kaša 267
 pivnica, pivnic, pivnička 208
 pivničár, pivniční 149
 pivo 226, 264
 placka 212, 213; pľacka 212; placerka 211, 212
 plameníki 265; plameňiki 131
 planá (hruška, kaša) 173, 268
 plankovi (lekvár) 168
 (palackové) planti 239
 /plást/ – (s) plastou 226
 /plaster/ – (s) plastrov 189
 /plášč/ – (s) pláščou 189; plaščé 193
 plávkári 215
 pletenák 131, 146, 185, 265; pletennák 145, 146, 185; pľečník 185; pľeťník, pľecenak, pľečňak 131, 185; pľetenec 146, 183 – 185
 pľetencové (vísľuški) 244
 pľetení koláč 134, 183; pľecení koláč 145, 244; pľetená calta 134; pľetená hakľa, pľecena masľufka 186
 pľetienka 131, 185; pľetienka 121, 131, 147, 185, 246, 265; pľetenica 121, 146, 151, 185, 246; pľeťnička 146, 185; pľečenička, pľečenička, pľecenka 185
 pľevi (maderánkové) 267
 pľňacina 267
 pľňenie pampuški 155
 plnka 246, 267
 pľúckari, pľíckári 217
 pluzgier 160
 pľž 208
 pľžike 130
 pobečelovac 126
 pobeda 137
 /pocieň/ – (do) pocienie 200
 pocta 137, 141, 145, 177, 243, 244; pocti 141, 177
 poctoví (koš, košík) 145, 243; poctová (večera, calta) 141, 177, 185
 poctovníci, poctovníčki, poctárki 141
 počastovat, počestovac 126
 /počesna/ – na počesnu 126
 počta 137
 (ročné) počti 126
 podarúnok/-ek 139, 145, 151, 189, 242, 243, (z) vešľa 118, 148; (z) otpustu 245
 /podbiť/ – podbili (sud) 210
 podkovi 197
 podlisník, podlistník, podlišník, podlisniak, podlesník, podlešňok, podlisnák 212
 /podmáslie/ – (s) podmáslím 269
 podmáslívi chleba 158
 podrez, podrezovanie (medu) 189, 195
 podušie 134
 podvečerek 181
 pohánčená, pohankova, pohánska (kaša) 267
 pohárčekuvat 206
 pohár 143, 203, 264; pohare (medzene) 231; pohárik 206, 231; pohárek 180, 187, 206; pohárčeki 206
 pohlodzini 143
 pohostenie (drapačkové) 125; pohosťenia (pre kmotru) 123, 137; pohosceňe, pohosceňie 134; pohostení 136; pohošťeni 143
 pohostinné (vínko) 208
 pohrančení chľib 165
 pohrebná (svadba, starosť), pohrebné, pohrební (hosť), pohrebnuo; pohrebini, pohrebovanie, (ročno) pohrabnuo 134
 pohrebňik, pohrebňici 134
 pocheraje 191
 pochopen 159
 /pochovat/ – pochovala basu, pochovávat basu 252; pochovávaní base 153
 poklona 144
 pokonávka 141
 pokovac (mladu) 143
 (na) pokrejdu 125
 pokvasna, pokvaskovita (voda) 203, 237
 poľadz vinek 125; poľat pierie 178
 polaza 220, 241; polazeňia 220; polazenie, polazovanie 241
 polaziť/-c/-č 220; polazovať 132, 220; polazuvati 132
 polaznica 219, 221, 266; polaznička 219 – 222, 266; polazňička, polazočka, polazňiček 220; polazňički 221
 polazník 220; polazníci 132, 220; polazovník 220, 241; polazujúce/-i (deti, polazníci) 151, 157
 polazňik 241, polazníkmi 132
 polazované 241; polazuvaňia, polazuvanuo 119
 poldecovka, poldecina, poldeco, póldecová fľaščička 231
 poledňe 179
 poledňovať 179

- poléfká 129, 130, 262, 265, 273
 polefkár, polefkar 222; poléfkár 217
 polena, polenta 268
 poleňa 160
 polesňak 212
 polica 160, 210; polic, polička 160
 /polievať/ – polieva 247
 polievačné 119, 247; polievacké, polevačné 119; polievané 247
 polievači 122
 polievka, poliévka 129, 130, 169, 197, 250, 256, 264, 265, 277; poliouka/-u 129, 167, 257; polifka 129, 137, 150, 257, 265; polívka 129, 130, 169; polieuka, polieuka 129, 203; poliefka 130; poliéfka 265; polévka 129, 137, 152, 157, 169, 234; polevka 129, 265; poliauka 257
 polievkár, polifkar, polioukár, polieukár polévkár, polívkár, polievkárka 222
 polievkové, polievkoví 222
 polinta 268
 polišňak, pollesňík, pollisňík 212
 polnočník 182
 polobed 136; pólobed 179
 položnica, položnicka 137
 položnicova polifka 137; položnicovo darunki 137, 245
 položník 220
 polrompel' 231
 poludienok, poludienek, poludienka, polodňik, poludzänok, poludženek 179
 poludnie, poludňia, polonne, poloňne/-ie, poluňia, poluňňa 179; polodňe 177, 179; polonno 213
 poludňovať/-c, polodňovať, polodnuvať, polonnovať, poloňňovať, polodnat, polonnac, poloňnac, polodňac 179; poluňňovať 179, 180
 polžajdlík 230; polžallík 126, 230
 pomascení (chlieb) 158; pomasceni (poplanok) 191
 pombaje 209
 pomije (medové) 192
 pomíšané víno 188 (Fašiangoví) pondelok 152, 155; (Ostatní, Ružoví) pondelok, (Krivi) pondzelok, (Vešelni) pondzelek 152; pondzeli 252, 263, 278
 ponocok 182
 ponudy 137
 ponúkač, ponukač, ponukar, ponukár, ponukáš, ponukovač, ponúkačka, ponúkarka, ponukáška 143; ponúkar 143, 149
 popečení chľib 165
 popis (vína) 205
 poplanok 131, 170, 191; poplanki 197, 250
 poplanúchi 233
 Popolcová streda 153
 popolki 131, 233, 265
 poprávka, poprávki, poprafki, popráfki, popráuka, popráuki, poprávačke, popravíni 143
 porcia 230; porcijka 126, 230
 porciová fľaštička 230
 posádeš 119, 241; posádeš 148, 243
 posedenie 134
 posekance 265
 posipaní (osúch) 131
 posipňa 131, 265
 Posledná fašiankova ňedela 152
 poslední fašang, poslenni fašanek 152
 poslinki 162
 posmrtná hostina 134
 posna masľufka 186; posni (kar, chleba) 153, 158
 posta 145
 póst 252, 278; (zapuščaju) post 152
 postelkiňa 137, 244
 posťenoví koš 138
 /postnica/ – (pri) postnici 208
 postriedek 162
 postruheň/-n 131, 232, 265, (z) postruhňa 259; postruhník, postružník 131, 265; postruh 131
 posúch/-i 131, 232, 233, 265
 posvätiť, posvacit, posvecic, posvícat (víno) 207; pošvecic (pasku) 245
 posvecená/-a voda 204, 238
 posviacka 245; posvácka, posvácaní 207
 pošajdes 117, 118, 139, 145, 148, 242, 243, 245; pošades 118, 139, 148, 243, 245
 poškrabek 131
 pošlivojsc 148, 243
 (na) pošubänia 125
 potčopini 143
 potkova 132, 232, 266; potkovicä 165; potkovička 165, 253, 279; (na) potkovički 144
 /potkuvat/ – potkuvali (dziévkú) 255, 279
 potpalki 131, 233, 265
 potplamenník 233, 265
 pottraktuvaňie 125
 potruski 143, 165
 pótstlinek 182
 pouđeci 231; pouđecka, pouđecovie 230
 pouňecina 267
 pounoc 182
 pounocovať 182
 pouřumplík 126, 231
 pouscic 126
 pováľačke 137
 /povdecová/ – povdecové (fľaški) 231
 povečerať/-c 176
 povedňovať 179
 povrchňie osuški 147
 pozni fruštík 175
 požehnaňie, požehňavanie (vína), požehňání 207 (kračúnska) poživem 128
 pradžena hoscina; pradženkovi oldomaš 178
 prahovo 124
 prameň 201, 202, 236; praménik, pramínek, praménkóv 183; pramének 121
 pramenistá, prameňová (voda) 201, 236
 praslica 167
 (žltej) prášok 195
 právi med 195
 prázdni, prážni koláč 134, 145, 183; prázdne (víno) 205
 pražení (chlieb) 165
 /praženica/ – praženicu s klobásou 137
 praženka, pražinka 165
 praživo 138
 prďlačka, prďlauka 204, 237; prďleňica 237; prďleňica 204
 preberačka, preberaňie,

- prebiračka, prebíraní, prebíra-
 raň 187
 predávaňia perín 141
 predbežník/-i 118, 144
 predečník 144
 predobed, predobid 175, 176
 predobedovať, predobedovac 176
 predoberačka 187
 predvečera, predvečerie 181
 predvečerúvac 181
 predvešele 141
 prehodeňia 174
 prehodíť si 175, 182
 prechopic 175, 182
 prechopki 174, 175, 182;
 prechopok 182
 prechvačeňe 174
 prejesti/-c (si) 174, 182; prejjé
 (sa) 159; prejí sa 190; prejedat'
 182
 prekladník 185
 prekušic 174, 182
 prepáčke, prepački 140
 prepíjaní 141
 prepitne/-é 126, 241
 preplétaňec 146, 185
 prepriadaňia noci, prepradana
 noc 178
 prestarodávne miérki 230
 prešmački, presmački 182
 prešmak 113
 pretfruštík 174
 pretplameňík/-i 131, 265
 pretpolodnie, pretpoloňe/-ie
 175
 pretpolodňovac 176
 prevárka 197, 250; prevarka 167
 prevážaňia perín 141
 prevziatki 140
 prezburšt, prezburk 243;
 prezburš 113, prežburk 112,
 prezvuršt, prežburš 112, 243
 prezierki, prezíerki, prezírki 140;
 prezerački 137, 140
 prézle 170, 255
 prezmak 112
 priadčená (hostina), priadočňica
 125, 178
 /priberať/ – priberali (stromček);
 pribrata polazňička 221
 priedbežníki, priezbežníki 144
 priepački 140; pripáčke 140,
 141, 177, 245
 priepitnuo 124
 priesoli 217
 prievz 244
 priézeri 140
 priezvedi 140
 priháňka 175
 príchodné, prichodna 127;
 prichodne 126
 prijетка 182
 prílepec, prílepek 160
 pripečení (chleba) 165
 prípovedné 126
 /priprávať/ – pripravali kristindel'
 221
 pripraženi (chlib) 165
 prískočné 126, 127
 /prístavok/ – ísť za prístavka 234
 /pristrájať/ – pristrájali polaznicu
 221
 pristrojéní stromček, pristrojéné
 jezulátko 221
 prístupné, prístupnuo 126, 127;
 prístupny 127
 privítaňia 127
 /propíjat/ – propíjali 126
 propíjaňi 141
 prosná, prosená, prosová (kaša);
 prosianka 267
 prostriedek, prosriedok,
 postriedek 162
 prstienkovej radosňík 184
 /prút/ – chodenie s prútmí 241
 psiari, psičkari 217
 pšenkári 216
 pšenová kaša 267; pšenové
 (jelitá) 113
 pučalka 267
 pučianka (hrachová) 130, 266
 pučiť (slivky) 166, 250
 pučki 130, 265
 pudľa 248; pudlí 229
 púdla 161
 púgeľ 160
 puchorkove buchti 213, 267
 puk 229
 pukál 138
 pukancári, pukančári 216
 pukance 130, 265
 pukať 250; pukat, pukac 166,
 250
 puklina, pukeľ, puklík 160
 puldeco 230
 puľenta 268
 pulicka, puliska, pulnianka 268
 pulňena ceľecina 246
 pult 248
 puolkoví (lekvár) 168
 puosnej (stól) 128; puostni kar
 252
 pup 160
 pupák 159, 160, 216; pupáki
 130, 250, 265; pupáci, pupaci
 216; pupáčki 130, 135, 157,
 171, 265; pupáči, pupački,
 pupáke, púpätki 130; pupátka
 265
 pupeňec 160
 pupkové 118, 137, 139, 244,
 245; pupkovské 137, 244;
 pupkovuo 118, 137, 139;
 pupkovo 133
 pupkovic 139
 pupkovini 137, 244
 pupok, pupek, pupec, pupček,
 pupčok 160
 púst 150
 /pusták/ – (v) pustákoch 171,
 172
 pustie (pampúche) 155
 (met s) pušním prachem 195
 púť 245; (s) pútu 240, 264
 puter 259
 putňa 227
 pútnické, putové 240, 264;
 púťové, pútné 240
 púťovné 118
 putráki 132, 266
 pvosna/-á (večera) 128, 177
 pytanki 140
 rácie (odávali) 126
 ráč 161
 račeje 217
 radaš 143
 radosní chlieb 147, 158; radosná
 (starosť) 142
 radostník 136 – 139, 144, 146,
 148, 184, 243 – 245
 rahaňica 168
 racheň 228
 rachunek 127
 rajbanica 213
 rajňica (kameňinova) 168
 rajs/-z (v mlieku) 268, 138; (z)
 rajsom 233; rajsnička, rajzová
 kaša 268
 rajtopík 168
 rakári, rakare 217
 ram 161; rám 161, 227; rámik
 161
 ramač 229
 rampáš 124, 187, 188, 205, 240

- raňajki 174, 175, 247; raňajke 174, 176; raňajka 174, 175
 raňajkovať/-c 175
 rancová (jaternica) 113
 randa 195
 randlica 227, 269; ranglice 235, 274
 rapáš 124, 188
 rapčáň 211
 rasciari 215
 rämplík 231
 rebrík, rebríček, rebrička 160, 161
 reckoví (lekvár) 168
 redovi (kolač) 146, 184, 244; redovi (tanec) 146; redova paľenka 149
 regrúcké, regrucka (paľenka), regrúcka (rozlúčka), regrúckia, regrúckuo, regrutske, regrút 127
 rekeštík 248; rekeštiš(ov) 229, 248
 rémi 227
 repári, repkári 215
 repica 114
 repkoví med 195
 repní kabáč 213; repná baba, repnia placka 212
 repová (polievka) 130, 265
 reské víno 124, 187, 188
 rešeto 227
 retas 206, retaze, retázki 221; retáska/-u, retásku 207, 226; retiazka 226
 retaziari, retazári 143, 244
 retazová flaša 206; retazové víno 205
 retazovuo 143, 244
 rezák 124, 187, 188
 rezance 130, 135, 170, 192, 197, 250; rezanki 135, 151
 rezaní/-é (mušt, víno) 188
 rezat, reznút 187
 rezní mušt, reznúci mušt 124
 rezovitó (víno) 124, 187
 riadni (med) 195
 riba 114
 ribár, ribiar, ribárka, ribiarka 223
 ribički (lekvárové) 132, 157
 ribizloví (lekvár) 168, ribizlová (omáčka) 169
 ríčica 186
 riedke (víno) 205
 rigavé (víno) 205
 richtárstvo (prepíjať) 126
 richtovaňia 145, 243
 ringľa 207
 ripki 121, 132, 246
 riskaša 148; riškaša 268
 riša (svadobná, z veselí) 142
 rišavé, riškavé (víno), rišák 205
 ríteš 138, 198, 250, 253, 254
 riška 160
 rižová kaša 268
 robota (drobná, báľešová) 117, 233, 253
 ročitá hostina 127
 ročné počti 126; ročnuo (pohrabnuo), rošnuo 136
 roh na nadzievanie 228
 roháč 132, 265; roháče 155, 207, 251; roháčiki 207; roháčiki 155
 (na) rohe 125
 rohlícki 132
 rohové 125, 242; rohové 242; rohovu 125
 /rok/ – medzi roki 149, 207
 rompel 126, 231; romplik 231
 rosadz 127
 roschodna 127
 /rosol/ – (mačanka z) rosolom 139
 rosporka 227
 rospúčať 166, 250
 rosul 205
 roški 121, 132, 134, 155, 191, 207, 228, 246, 251, 252, 264; (gubi z) roška 130; rošteč 228; rošteki 132, 266; rošček, roško 228
 roškové 242
 roštung 182
 rováški 136, 265; rovášiki 257
 rováškové 130, 136, 265
 rozlúčka (s cibilom), (regrúcka) rozlúčka 127
 rozlúčková (hostina) 141, 177; rozlúčkové, rozlúčkovuo 127; rozlučné 126
 rozolíš, rozolíš 139
 rožen 252, 272, 278; (chodiť s) rožnom 152
 rožok, rožek 228
 rubeňe 143
 ručka 183
 ručník, ručníčok 141
 ručníkova, ručníkové 141
 ruh 228
 ruchárki, ručovňice 142
 rucho 234; (odvážaňia) ruha 141
 ruka 132, 232, 266; ruki 197, 210, 250; (pod) ruku (predávať) 209
 rukací košík 138
 rukovanka, rukovina, rukovini 141
 rumplík 126, 230, 231; rumpel' 231
 ruosoleňia 227
 rúrka 240
 rušník 141
 ružički 221
 Ružoví pondelok 152
 ružovuo víno, ružovi víno 205
 sádok 171
 sadovina 173, 196, 249
 safalátka 181
 sáhári 127
 sáhovské 127
 salavár 124
 /sallo/ – sallom 239
 samomed, samotecní, samovoľní (med) 195; samomiad, samospúšťaní, samotecení (med) 189; samotok, samoteč 189, 195
 sautonc 178, 243
 scískat (med) 189
 ščava 202
 ščedrovečerná večera 177
 ščipki 163
 ščípková polievka 169
 ščírani mad 189
 Sedem deťí 191
 sedemchlapové (víno) 205
 sedmoraké massó 152
 sefa 213
 sekáč, sekačka 138
 sekanica, sekané 246; sekaňica, sekaňie 120
 sekera, sekerka 228
 /seknúť sa/ – (polievka sa) sekla 234
 serikaša 267
 síkorka 159, 231
 silka 168
 silvestrovská večera 177
 sípanda 164
 sir (žolti) 121, (masní, hnilí, galetkoví) 135, (horkí) 139; sírek 120, 246

- siretibal 123
sirová (taška, štrulla) 138, 254,
255; sirove grule 213; sirovích
bėlešú 233
sirovníci 218
sirovník/-i 147, 266
sislári 217
skaleník 168
skiva, skiba, skifka, skipka,
skivečka 164
skladat (ročné počti) 126
skladaňník 147
sklenica, sklínka 206, 230;
sklenička, sklenka 126, 230;
skleniška 126, 135, 230;
sklienička, sklienka, sklínka
230; sklíenka 126
sklep 208
skočka 144
skora, skvora 160, 256; skuora,
skura, skurka, skurečka 160
skrojek, skrojka 161
skvareňina 181
slabotáž, slabé (vino) 205
slamenáki 189
slamenica, slamenička 243;
slamennica 138
/slameník/ – (so) slameníkom
252
slaní báleš 233; slanej grís 268;
slaná voda 204, 237
slačica 204, 237
slačinar, slačinkár, slačinkárka
223; slanimári 152
slatki (med) 190; slatka (kašša)
267; slatka (voda, votka,
pálenka) 192, 193; slatké
(pálené, vino) 129, 187;
slatkuo pálenuo 129, 194, 225
slavni obed 137
slavnosci (obiračkové) 123
/slepačá/ – slepačú polėfku 150
šlepe kura 213
šlifka 168; (haluštički zo)
šlifkami 170
slivkoví koláč 171; slivková
(polievka, omáčka) 129, 169,
250, 265; slivkové, slifkové,
sluukové (koblihi, gule, knėdle)
170; slúkoví čušpajz 169
slivkovicá/-u 169, 250;
slivkovnica 167, 197, 250;
slivčianka, slivečnica 197,
250; slivčanka/-u 157, 250;
sliščanka, slíučanka, slíučaničá,
šlivianka 167; slivánka,
slivčėnica 169; slivianka/-u
169, 197, 250
slivkovník, slivečníak 197, 250;
slivečňák 171; slivečník/-ňik
167, 169, 197, 250
/slivnica/ – (v) slivniciach 171
(omakovení) slíž 138
slížar 223; slížári 213
Slížárovce 216
slíže 155, 170, 192, 197, 216,
250; (polievka so) slížikmi 137
slížikové (polievky) 262
slopaj 224
slubi 141
sluhofski kolač 151, 184
slúžkovskí mrván 186
smačné (vínko) 205; smačne
(meso) 257; smačna (kaša)
268
smažené (šiški, paprče) 154, 155
smaženice 251
smerďžufka 203, 237
smetanová polėfka 130
smida, smidečka, smidisko,
smitka 164; (v) smitke 131;
(od) smitki 158
smradľavá voda, smärdlava voda,
smerdzaca voda, šmerdzaca
voda 203; smrdiaca voda 203,
237; smrdatá voda 203, 204,
237; smradľavka, smradľafka,
smradľauka, smrdľauka,
smrdianka 203, 237
/Smrtná/ – od Smrtnej nedele 153
smutečni hosc 134
(druhé) sňidaňi 174 – 176;
sňidaňe 174
sňidat 175
sňitka 164
snoriačke 140
sobášnica 267
sobotalija 127
sobotän 142
sokačka 142
sotor 145
sova 164
soviari, sovári, sovi 217
(na) spatry 137, 268
spevácke, (za) spievanie 241
spiėvanie 134
spodnák, spodnáčik, spodni
janko 160
spolkiňa, spolnica 267
spoločni obed 143, 179
spomienkoví obed 136, 179; spo-
mienková/-ú večera 136, 177
spravollivé vino 207
/správa/ – (so) správou 121
správni (med) 195
správni, správoví osúch 121,
133, 241
/spríkríť sa/ – spríkrí sa, spríči
sa 190
spustina 162
spúšťaní med 189
spúšťat 189
sračka 167
srdėčká 191, 221
sreda (Sucha) 153
srietka 162, 164; sretka, srietka
162
srnci 217
/srst/ – (mäso) pot srstou 151
srvátkári 218
stadlo 236
staňica (koňská) 200
staros(ť) (pohrebna, krštená,
radosná) 134, 138, 142
stavaná hostina 125
stėkaní med, stėkanec 195;
stėkaní med, stėkaňec 189
stėpke 157
stínaní kohúta 143
stok, stočok 201, 236
stolek, stolina, stoluňica 161
stolová fľaša 206
stopka 240
strakári 217
stratené kura 112, 137, stracėné
kura 120, 138, 246
stravnici 222
/stravná/ – zo stravních truhiel
119
streda (Popolcová, Škaredá,
Kriva, Britka, Zaposna) 153,
252
stredok, stredek 162, 179
strehačke, strehačkovej udomáš
127
stretnutie, stretnuce, stretnuci,
stretnutia 127
stríček 113
striedka, strítka, štrítka, strída,
strėtka 162; stritka 162, 164
stromoví med 195
strúhanoví kabáč 213
stuđeno, stuđenuo 121, 150,
156, 243, 246; studeno 156,
251

- studnička 202, 204; studienka, studienočka 201, 236; studianka, studzianki 202; studzinki 203
- studničná voda 201, 236; stuňničná voda 202
- studzenina 251; studzeňina 156, 243
- suopák 224
- suačinovat 181
- súča maci 147
- Sucha sreda 153
- suchí koláčik 264; suchi chľib 190; suché (ovocie) 163, 263; suchej chorosci 195
- sultanka 203, 237
- suroň 228
- súsek 161
- /súš/ – súše, (kúsok) súša 189
- sušenina 197, 249; sušeňina 157, 163
- sušiareň 163, 249; sušiarňa 249; sušierňa, sušárňa, sušárna 197; sušňa, súšňa, sušňa 163, 197, 249
- sušienki 157, 163, 197, 249; sušanki, sušienke 157, 163; sušinky, sušenki 157, 163, 197; sušenec, sušenki 163; sušenički 163, 197, 249, 265; sušenuo, sušialki 163; suški 163, 249
- sužební (calta) 185
- svacené 120, 175, 245; svacenie 120; svacení 207
- svacit (víno) 207
- svačina 175, 181; svačka 181
- svačinat, svačic 181
- svadba (svinská, pohrebná, malá) 124, 134, 142, 143, 178, 243, 252, 254; svadzba 142, 143, 148
- svadbové 243; svadzebne 118, 148; svadzebne, svadzbovo 148; svadzbina 118, 243; (zo) svadzbi 118; (zo) svadbi 243; (na) svadbi 253
- svadobní (hostí, krajíček, koláč, hespodár, gazda, obed, mrván, koš) 141, 142, 144, 145, 149, 165, 179, 184, 186, 243, 244; svadobná (vísluška, ríša, celta, calta) 118, 142, 146, 185; svadobné (šťastie, hrnce, pálené, večere) 118, 138, 145, 148, 149, 177, 243; svadobnuo 118, 145, 148, 149; svadobnej radosník 146; svadobný hrniec 148; svadební koláč 145; svadební (hoscina, víno, koláč, calta) 142, 149, 184, 185; svadebná (večera, calta) 177, 185; svadzebni (hosc, koš, košík, kolač) 142, 145, 184; svadzebna/-a (hoscina, vianočka) 142, 149, 186; svadzbeni, svadzbeny ľudze, svatobná hostina, svatební hostina 142
- svadobník, svadobníčka, svadebník, svadebníčka, svadebníci, svadzebňík 142; svadoban 139, 142; svadobanka, svadbene, svadzepčan, svadzepčane, svadzepčanka, svadzobník, svadopčan, svadopčane, svadopčani, svadopčanka, svadopčianka, svadopšan, svadopšan, svadobník, svadopčan 142
- svažak 184
- svatkovski kolač 145, 184, 244
- svatojánske (víno) 207
- svätá večera 225; svata (pascha, večera) 175, 177
- svätené 120, 122, 245, 246, 247; svietené, sviečené 120, 245; sviečení 120, 207
- svätenie (vína), svetenie, sveťenia, sviečení 207
- svätit (víno) 207, 226
- švecena (šoldra) 120, 246
- švecene, šveceňina, sveťenuo 120, 245
- (piť na) svedomia 206
- sverboritkovi lekvar 168
- svetečna kaša 267
- svetlí med 195
- sviata večera 128
- sviatočnuo 133, 241
- sviňa 173, 227, 288, 243, 268
- svinskí (tanec, kar) 124, 178, 243; svinská svadba 124, 178
- svintečni/-i chlieb 131, 158
- syrác 121, 246
- /šabla/ – pot šable 152, 252; (so) šablami 251
- šablári 152
- (po) šabliarski 252
- šablovať 252
- /šacovat/ – šacovala 209; (pri) šacovaní 209
- šaf 161
- šafár 143, 149
- šafareň 161
- šafranskí kupci 215
- šajba 164
- šajtári 127
- šajtovskej udomáš 127
- šalátári 215
- šalátové hodi 245, 256
- šalátoví 223
- šaščinská poléfka 262
- šbán 228
- šťastie (svadobné) 118; (pre) šťastie 186; ščascí 207
- ščavica 202, 237
- ščedrá/-a večera 128, 177, 225
- ščedrák 131, 150, 159, 184, 186; šchedrak 133, 151, 160; šchedráček 131, 159
- Šchedrý den 233
- ščedrovečerná (večera, kapusnica) 128, 129, 225
- ščevica 202
- ščiv 202, 237
- ščikac 166
- ščiépac, ščipic 167
- ščiepi, ščiapki, ščepki 163, 197; ščipka 229; ščipki, ščípki 157, 163, 197; ščiepanki 163
- ščiepková, ščiepková (polievka, omáčka) 169
- ščiepkovadz (hurki) 229
- šččka 228
- šef, šefar 149
- šenk 154, 199, 229, 248
- šenkár 149
- šenkovať 209
- šenkovňa 229, 248
- šentíš 194, 210, 229, 248
- šepi 163
- šestonedielka 244; šestonedzelka 139
- šibáci 247
- šibačka 119
- šibačkové, šibákove, šibácké, šibákové, šibačke, šibné 119, 247; šibačné 119, 241, 247; šibačnuo 133, 241
- šibania 247
- šibačníci 122, 247
- šibať 241

- šiflikári 216
 šiflíki 170, 197, 216, 250
 /šijka/ – (zo) šijku, šijki 230, 231
 šilad 205
 šilerové, šileristuo (vino), šiler,
 šilér, šiller 205
 šinár 168, 228
 šipkári 214
 široká jaternica 113
 šiškári 216
 šiški 130, 132, 135, 145, 151,
 154, 155, 207, 251, 252, 265;
 šiški-duše 170
 Škaredá, Škaradá (streda) 153,
 252
 škiepanke 163, 197; škiepke 163
 škopiare 217
 Škopouce 217
 škorce 216
 škorchári 216
 škoriandel 267
 /škorica/ – zo škoricou 225, ze
 škoricu 268
 škrinárki 142
 škripec 227
 škrvaňica 146
 škvarčina 135, 181, 268
 škvarelinový chléb 158
 škvarené haluški 154, 155
 škvarčari, škvarčare 217
 škvarkové osuški 155
 škvarčovňa 227
 škvrkoni 218
 šlahácke 241
 šlaháčka 119
 šlaháčkári 122, 247
 šlajder, šlajdrouka, šlajdrovňik
 189
 šlam, šlamik 183
 šlifkovo knedlíki 170
 šlichta 167, 197, 250
 šlivčanka 135, 167, 250
 šmalciar, šmalcovna, šmalčák 228
 šmalec 168, 195, 228; šmolc 227
 šmerdzaca voda 203
 šmerdzonka 237
 šmida, šmitka 164
 šminkový lekvár 168
 šnodane 174
 šoldra, šoudra 120, 246
 šopa 199, 248
 šór 208
 šošovica 265
 šošovicová, šošovičná (polievka)
 130
 šošovičkári 215
 špajdel/-děl, špajdlá/-la, špajdlík,
 špajgla, špajchla, špajchňa,
 špandla, špangel, špangla,
 španglík, špajlík 229
 špajkasňa, špajstruna 161
 špalki 189
 /španielka/ – so španielkama 152
 špendlík, špendla 229
 špic 161
 špilka, špinadlo, špindla, špirki,
 špiratka 229
 špitálska voda 204; špitálka 204,
 237
 šporhelt 233; šporherc 213
 špric, šprica, špricka, špricla,
 špricla, špricňa 229
 špricovkai 208
 šragle, šrágle 161
 šrólki 130, 265
 štácia 200
 štáp 239
 štarc 267
 štávica, šťavicä 202, 237
 štäpki 163, 197
 štedrá večera 128; štedrá večera
 128, 177
 štedrák 131, 132, 147, 150, 157,
 159, 170, 186, 197, 241, 250,
 265
 /štedrovečerní/ – štedrovečerní
 (koláč) 132, 184;
 štedrovečerná, štedrovešárná,
 štedrovešerná (večera, hostina,
 kapusnica) 128, 177, 265
 štekár 205
 štelajška, štelajzna, štelajžňa,
 šteláz 161
 štemfl 229
 štepené ovocie 196; štepenuo
 139
 štěpki 163
 šterc, štiarc 267
 štiepanki, štiepanički 157, 197,
 249; štiepanki, štiepaňičke,
 štiepke 163; štiepki 157, 163,
 197, 249; štiopanki, štiopki,
 štípki, štípkki 163, 197
 štiepať 250
 štiepková, štěpková (polievka,
 omáčka) 169, 197, 250
 štikať, štikat, štikať 166, 250
 štípkak, štípkáč 124, 187
 /štípkaviet/ – štípkavelo (vino)
 187
 štípkaví mušt 124; štípkavé vino
 187; štípkavuo vino 124
 štíplavuo vino 124, 187
 štok 161; (na) štokoch 229
 štreceľ 185
 štreda (Kriva) 153
 štredek 162
 štricla/-la 132, 157, 159, 161,
 164, 171, 184, 185, 197, 232,
 250, 266
 štrich 119, 161
 štrúdlá, štrudla 132, 138, 150,
 157, 171, 198, 250, 253, 254,
 260; štrulla 132, 138, 171,
 253, 254
 štrudláki, štrulláki, štrullóvki,
 štrúdlouka, štrúdlouke 253
 štrúdlar, štrúdlarka 223
 štrudlové jabúčka 253
 štrupandle 155, 251
 štuoček 161
 šturc 267
 šterne 157, 197, 249; šterne
 163
 štvrtka 165
 štvorka 185
 štvrták 126, 206, 230; (zo)
 štvrtáka 231
 štvrtki 157, 163, 197, 249;
 štvrtki 163; štvrtički 163,
 197; štvrtánki 163, 197, 249
 štvrtok (Tuční, Masní, Tlstí,
 Obžerkoví) 152 – 154; štvrtok
 (Tuční, Zápustní) 152, 154;
 štvartek (Tlusti) 154
 šúlancová celta 185
 šúlanec 183, šúlanec 130,
 šúlanec 121; šúlečka 183;
 šúleek, šúlok, šulki, šúlki 130,
 155, 183, 205
 šunkový koláč 121, 246
 šupálki 163, 197, 249
 šúplatka 164
 /šúščie/ – zo šúšća 189
 /šúše/ – zo šúšov 189
 šušeničková polievka 169
 šušenie čerešne 163
 šušeničky 157; šušeničky 157, 163,
 197
 šuški 163
 /švábka/ – zo švábku 195
 švabľova voda, švabľufka 204,
 237; švabľofka 237
 švábouňik 212

- švábová baba 212
švaleček 183
švanger, švankes 112
švápikári 215
švápiková (baba, kaša) 212, 267;
švapčená baba 212; švapčená
kulaša 267; švapčeni kabač
213
švečeňe (vina) 207
- tabelník 213
/tabla/ – na tabliach 229
/táfle/ – na táfliach 229
tágeľ 228
taha 132, 171, 253
taháč 124
ťahané (cesto) 253
talaš 161
talian, taliján 205
talka 213
tanec, taňec 123, 124, 141, 152,
178, 243
ťapki 216
taška/-i/-u 138, 171, 198, 250,
253, 254; tašički 254
tatar 213
tatarková kaša 267
tegeľ, tegel, tegel, teglik 228
tehla 162
teja 129, 226
tekvica (heverová), tekva 124,
239, 240; tekvica z rúlou 239;
tekvička 124, 205, 238, 239,
240; tekviška 124
tekvičiari 215
telacina 246
tenkeľová kaša 267
tenkí (chlebík, báleš) 131, 233
teplica/-e 202, 204, 237
tepšar 186
/tepša/ – na tepši 213
tepšovnik/-i, tepšovnik/-ik 132,
170, 197, 250, 266
terkeľičkoš 224
tešla 228
tetka 113
tipkadlo 229
tižňova hoscina, tižňufka 143
/tlo/ – na tle 163, 211
tlstá 227; tlsté črevo 113; tluste
151; Tlstí, Tlusti (štvrtok) 154
tmaví med 195; tmavé víno 205
točarka 189
točka 208, 240
točňa, tolcňa 213
- tomáš, tomko 113
topení mad 189
topinka, topeňica, topenička,
topenka, topénka 165
topit/-c (med) 189
topor 228
tor 134
trajbesi, trajbesin 134
trakta 126, 178; trachta 123,
126
traktír 178; traktír 126, 200
traktírňa, trachtareň 200;
traktírňa 199
traktovať, trachtuvat 126
trdelník 138
trepák/-i 167, 197, 250; trepec
169, 250
treščák 205
trieski 155, 208, 251; tréski 252
trikráľovať 241
trimac (chvost) 124, 243
tringelt 241
trkondácki (koš) 145, 243
trnki 157, 163
trnková (polievka, omáčka) 169,
250; trnkové (gule, béleše) 170
trnkovník 171, 197, 250
trodecovi (žajdlík) 140
/trogar/ – (pre) trogarov 134
trojchlapák, trojchlapové,
trojchlapské 205
trojka 185, 186, 205, 208
trojnoška, trojnožka 227
trojplecniak 206
trpká (kiselka) 202
trpki 173
trúbekli 129
/trúba/ – trubu z jablučkami
171; (lekvárovie) trúbi 157
trupka 124, 240
truhla 161, 189; (stravních)
truhel 119 truhelka 161
truhlík 161
trúnok 224
tučenka 164
tučná (ako geleta) 227
Tuční štvrtok, Tučná sobota 152
tuhé 205, 224; tuhé víno 205;
tuhí mädokíš 203
(husací) tuk 256
tulikáče 209
tuna 228; tunka 227
turecká, turečná, turošinová
(kaša); turešina 268
tureckí tanec 152
- /turoň/ – (s) turoňom 252,
turvoni 153
tvarohoví (bialoš, béleš) 233
tvarohovníki 147; tvarožník 266
tvaroškári 218
tvrde 224; tvrdé, tvrdší víno 205
- úcta, ucta 134, 135, 145, 148,
189, 243
uctíťi 126
uctivos (jamárska) 134
uctovo jedzeňe 135
udomáš 123, 125, 127, 178;
udommáš 125
uhli (patrec) 140
uhorkare 215
uhrančeni chleba 165
uchové 242
ujco, ujec 112, 113, 243
úkol 199
ulikáče 209
umorki, umarčizna 134
/uoħaza/ – uoħazu 137
upečení (chleb, báleš) 165, 233
upražení chľib 165
úranni odomáš, úrackuo 126
ušaté 242
(Fašiangoví, Zápustní) utorok
153, 155; (Ostatní) uterek
153
úvod 139
úvodňica, úvotkina 139
uzdové 242
užiarení chlieb, užiarenuo chleba
165
- vácka, vadzaňe, vadzaňia 139
vaha 227
vajcoví sirek 120, 246; vajcová
(omáčka, mädokíš, voda) 121,
203, 204, 237, 246
vajcovka, vajcouka, vajcufka,
vajčufka, vajcofka 203, 204,
237
vaječnica 181
vakarka 186
vakaroví 131, 265
vaňa 228
/vandrpúch/ – (s) vandrpúchom
127
vánočka/-u 186
vánoční (osúch, mrván,
pandrlák, koláč, stromek)
131, 132, 184, 186, 219, 260;
vánoční (caletka, stromek)

- 132, 185, 191, 220, 221;
vánočná (polievka, pletenka, calta) 129 – 132, 157, 185;
vánočné (pálené, víno, buchti) 129, 130, 157, 194, 225, 226, 260
- vápená voda 204, 237
- várčan, várčani 141
- varecha, vareka, vareha, vareca, varaja vareja, varaca 167, 227
- varená (pálenka) 129, 225;
varenuo víno 137
- vareňia 137
- várki 141, 177
- varžovy groch 130
- vátka 139
- večera 124, 128, 136, 141, 150, 159, 176 – 178, 180, 182, 225, 243, 247; večara 176, 177, 225; večerä 176
- večerať/-t, večeraťi/-ti 176, 180; večerec 176
- večernjšuo, večernjšnie edeňia 176
- vedro, vederko 227, 228
- veka, vekla, vekňa, veknička 160
- velkonoční, velkonoční (baránok, obed, mrváň) 120, 122, 175, 179, 246, 247; velkonočná (baba, calta, nadzívka, večera, hostina, paska) 120 – 122, 177, 179, 185, 186, 246, 247; velkonočné edeňia 120, 246; veľkonočnej, veľkonočnej mrvám 121, 186; veľkonočnuo (jedivo) 120, 246, 247
- vencova hoscina, vencová večera 141, 177
- veniec 177; veňiec 125; veňiéc 144; veňec 167; (vitié) venca 141; venček 141, 207, 226
- vera 141
- veraca 167, 227
- verdunek 126, 230; verdúnek 230; verdunk 206, 230
- vereždúr 206
- verch 161, 231; veršek 161
- vertun 146
- veselan, veselák, veselaňi, veselanka, veselár, veselárka, veselňica, veselňička, veseláci, veselňica, veselňička, veselňik, veseliar 142; veseliarka 141; veselník 139, 142
- veselárski, veselácki (koš, hrniec) 145, 148, 245; veselianske, veseliarske 243; veselánske 148; veselárske 118, 148, 149
- veselie, (na, z) veselia 142, 146, 148, 185, 243; veselé 142, 143; veselä 142; veselē, (z) veselä, (na) veselü 118, 141 – 143, 148, 166, 190, 243, 268;
veselí, veselia, veselí 142; veselē 142, 143
- veselova pálenka 149; veselovi kolač 184; veselovi kolač 244; veselovi (kolač) 142, 145; veselovy 142
- veslo, (s) veslom 167
- Vešelni pondzelek 152
- veselovo 142
- vešera 124, 128, 141, 176, 177; vešera 176, 177
- vešerať, vešeraťi, vešeraťi 176
- vešiak 161
- vianočka 132, 185, 186
- vianoční (kisel, medovník, stromek, mrváň) 129, 157, 191, 219, 265; vianočná (calta, večera, polievka, pletenka, pascha) 132, 177, 185, 225, 265, 266; vianočné (pálené, buchti) 225, 241, 265, 266; vianočnuo 129, 194, 225
- víbehi 144
- viciedzať (sútki) 143
- vidlička, vidla, vidli, vidlica 228
- vidúchance, víduški 245
- víduvok 160
- viecha 124, 209, 219; vicha, vicha 209, 210
- viéchové 125
- vienc 146, 186, 209
- viška 219, 221, 266
- Viešková neďela 219
- vihnauo 126
- vihrcovat 209
- víchár 209
- víchitki 145, 244; víchitníki 244; víchitníki 144, 145, 244; víchitok 118; víchltki 145, 244
- vikisnuté víno 188; vikislé víno, vikisli vino 124
- vikopáuka 123
- vikrajovački 132
- vikrajovance 266
- víkrojník 265; víkrojňik 131
- víkupné 244, 247; víkupnuo 119
- Vilija 186, Vilija, vilija 128, 177, 225
- vilijni (bochňik, chľebik) 131, 158, 159, 265; vilijova (pálenka, večara) 129, 177, 194, 225, 266; vilijoví (koláč) 241; vilijové 231
- vilupovať 250; vilupovať 166
- vimena, vimenka 247
- /vimiénat sa/ – vimiénal sa (richtár) 126, vimiénav sa 127, vimiéná sa (Ščefan Jánovi) 207; vimínal sa 127
- vinek (polac) 125
- vincúr 149; vincúri, vinclieri, viničiari 208
- viňičkovi (lekvár) 168
- vinobraňi; vinobraňička zábava, vinobranksa zabava, vinobranski odomaš 123
- vinohradnícke písčali 209
- vinok 141, 177
- vinoš 224
- vinoví čaj 226; vínová (polievka, štrulla, fľaša, komora) 137, 138, 169, 206, 208, 250, 255
- vinsuška 242
- vinšouka 151
- vinšovné 119, 151, 241; vinšované 241; vinšovauo, vinšovnuo 119; vinšovnícke 127
- vinukovač, vinukovačka 143
- /vipistuvat/ – vipistovala sa (hus) 258
- víplacka 117, 243
- vipráuke 127
- viprážance 251
- vipražané (jablká), vipražani (jabluka), vipražanie jablka 170
- vipražanki 154
- vipúćac 166
- vír 236
- virastovaňe pri modleňu 134
- víročie, víročia (smrti) 136
- vírová voda 236
- viršle 135; viršle 138
- /visciskani/ – visciskane plašče 193
- vísluha 117, 118, 139, 145, 242; visluha 150, 151; visluška 117,

- 118, 139, 145, 242, 244, 247;
 vísuška 117, 118, 242
 víslužné 126
 víslužní koláč 184
 virstati (burčiak) 188
 vístupnuo 126
 višibané 119
 /višlahat/ – višlahali si 247
 višnová omáčka 169
 vitápat 189
 vitié (venca) 141
 vitopeni med 189
 vitriasacka 189
 viupovať 166
 vivárať 189; vivaric 193
 vivierka 201, 236
 vivod/-t 146, 184
 vivutki 139
 vizitiruvat 116
 vížinkárske, vížinkárski oldomáš
 123
 vížirki 143
 vlasí (andelské) 221
 vlci, vlčiarí 217
 voda 192, 193, 201 – 204, 206,
 236 – 238, 263, 264; vodička
 205
 /vodit/ – vodili medveďa 153
 vodnár 224
 vohľadi, vohľedi 140; vohľacki
 141
 vohľadna 140
 vohľatkiňe 141
 vokmotri 137, 245
 voplatki 129, 265
 vostatki 152
 voštiní 193
 (slatka) votka 192
 vovrant 180
 vovrantuvac 180
 voziareň/-n, voziarne, voziarní
 198, 200, 229, 248; vozareň
 199, 200; vozarňa 200
 vranári, vranare 217
 vrapčiarí, vrapčári 217
 vražba 124
 vražnik 133, 156
 /vret/ – vrel (burčiak) 187; vre
 (polievka) 203
 vrchnák, vrchnák, vrchniček,
 vrchnáčik, vrčeň, vršek,
 vršček, vršek 161
 vrchovo 127; vrchovuo 125, 127
 vrkoč 157, 185; vrkoče 251
 /vrštat/ – (s) vrštatou 221
 vrtáň 186
 vrtance 256
 vymlat 123
 vzdávanka 141
 zábava 123, 201, 248; zábavka
 200, 201, 248
 zabijačka, (zo) zabijački 117,
 124, 178, 242; zabijáčé
 117, 242; zabijačkové 243;
 zabijačkovuo 118; zabijačkovuo
 117; zabivačka 178, 242
 zabijačkoví (kar, nôž) 124,
 228, 243; zabijací nôž 228;
 zabijačková (kaša, večera,
 hosťina, vísluška) 117, 124,
 178, 243, 267; zabijášková
 večera 124; zabijacia, zabijací
 (kaša) 114, 242; zabijačkové
 (hodi, korito), zabijačnuo,
 zabijačkovuo (korito) 124,
 178, 227, 243
 zabiják 205, 228
 /záboj/ – v zábojoch 218
 zádrh, zadrhnuto 162
 zaduškova, zadušna hoscina 136
 zádušnie 134
 zaftanc 178, 243
 /zahartovať/ – zahartovali 126
 zahľtaňec 243
 zajac/-a 246; zájác 114; zájáčik
 158
 zajačári, zajačkári 217
 zájazdní, zájazdoví (hostinec)
 199, 248
 zajedania 181; zajjedanié 174
 zajedať, zajjedat 174, 182;
 zaedať 174, 175, 182; zaídat
 182
 zájedek 182; zájetka 174, 182
 zájčoví chléb 158
 zajtanec 117, 124, 178, 243
 zákal, zakal, zákalec, zákalec 162
 zakáľací nôž 228; zakáľacuo
 korito 227
 zakaláč, zakalák 228
 zakálačka, zakálaška 124
 zakálačková večera 178;
 zakálačková (večera, vísluška)
 117, 124
 /zakáľat/ – zakáľali 242
 zákalcoví chléb, zákaloví chlieb,
 zakalísti hľib 162
 základnuo, (priepitnuo)
 základovo 124
 zakrúcanuo (makovo, lekvárovo)
 121, 246
 zakusit, zakušic 174, 182;
 zakušovac, zakušovac 182
 zakušeňe 182
 zaliacina 117
 zamadovené pálenie 129, 194, 225
 zameška 266 – 268
 zamútenuo 188
 zápečki 163, 197, 249
 zapekaní chlieb 165
 zápitka 244, zapitka 137
 zapletaná calta 185; zaplečená
 baba, zapleťenej radosník 184
 zapletanec 265; zapletaňec,
 zapletanica, zapletanka 185;
 zapleťenec 131
 zapomoha 243, (poslať)
 zapomohu 144
 Zaposna streda 153
 zapravené/-e šiški 155, 207
 zapražená polievka 129;
 zapražena voda 138
 /záprdok/ – záprdkov 203;
 záprtki 204, 237; zaportki 203
 záprtková voda 204, 237
 zaptáňec 117, 243
 záпустki 251
 Záпустní (utorok, štvrtok) 153,
 154
 /zapuščac/ – zapuščaju post 152
 zapuščki, zapuški 152
 /zarekani/ – zarekanoho (chleba)
 166
 záručnuo 141
 zasľúbeňí 141
 zásmáškoví chlieb 158
 zasnuošnuo 141
 zástoľníci 142
 /zaškret/ – zaškrela (viňica) 209
 zátanec 124, 178, 243; zautanc
 178, 243
 zaťatí chlieb 162
 zátreпка 130
 zaval 164
 závin 253, 266; zavinák 146;
 zavináki 138, 171, 197, 253,
 260; zaviňáki 135
 /zavírat/ – zavíraua sa hora 123
 zavrhnúť si 175, 182
 /zazupovat/ – zazupoval 222
 zdávaňia, zdaue 141
 zefa 213
 zelári 214
 zeľezitá slatina 203

- zelová poléfka 129, 265
 zelovica 205
 zemiaková (baba, placka) 212,
 213; zemáková (baba, bapka,
 kaša) 212, 213, 267; zemkova
 kaša 267
 /zemki/ – (zo) zemkoch, zemkof
 212, 213
 zhráškuvaťi 189
 (otпустova) zhrivana 194
 zhrutkovacic 189
 zikriet, zikrit, zikrovet,
 zikruvaťeťi 189
 zjadaci 218
 zlatuo víno 205
 zľekvarení mišač 167
 zlievki 205
 zlodej 124, 239, 240; zlodzej 239
 /zmerit/ – zmerí 125, 255
 zmišavena ľekvarka 167
 zmutkári 218
 zmutki 218
 zobák 160
 zobania 181
 zoborská voda 203; zoborka/-u
 203, 237
- zoftové (štrulláki) 253
 zohriati (chleba) 65
 zrnká 157, 235, 239, 257, 260
 zrnkári 215
 zubadlové 242
 zuosip 126, 205
 zupák, zupar, zuparka 222
 zupa 222
 zuska 126, 159, 231, 255
 zuzáki 154
 zuza 113
 zväč, zväči, zväčka 144
 zväčskuo 137
 zvárki 177
 zváški 141
 zväžáčke; zväžáčkovej udomáš
 123
 zvonové 206
- žabiari, žabare, žabári 217
 žajdlík 126, 206, 230; žajlík 230;
 žallík, žarlík 126, 230
 žatevní oldomáš 123
 žbán, žban 206, 228; žbánek 206
 žebrácká, žebráčná, žebračia
 (kaša) 114, 267
- železna voda 204, 267
 žgančári 216
 žiačikovať, žiačikovanie 241
 žiaľno 128
 žiarení chlieb 165
 žíbence 255
 židóvka 114
 živej kvet 195
 Žlkovani 263
 žltej prášok 195
 žobrácka, žobráčna kaša 117,
 207, 242, 267
 žolti sir 121; žolta (hрутka, kaša)
 246, 267
 žomla 147
 žrak 224
 žrepčári 217
 žriedlo 201, 236 ; žredlo 203;
 žrielo 204
 žufári 217
 Žufárovce 217
 (jablká v) župane 170, 197, 250
 žuta kaša 267
 žútková voda 204, 237
 žuzáki 131, 265

TRADÍCIA V SLOVE,
SLOVO V TRADÍCII
(Inšpiratívny Jozef R. Nižnanský)

Zostavili
EUBICA DVORNICKÁ
MILOSLAV SMATANA

Obálka a grafická úprava
© EVA KOVAČEVIČOVÁ-FUDALA

Kresby
© SOFIA FUDALA

Príprava tlačových podkladov
VLADIMÍR RADIK

Skenovanie textov
RUDOLF HLADÍK

Zodpovedný redaktor
EMIL BORČIN

Prvé vydanie. Z tlačových podkladov Jazykovedného ústavu Ľudovíta Štúra SAV vydala a vytlačila Veda, vydavateľstvo SAV, v Bratislave v roku 2007 ako svoju 3668 publikáciu. 312 strán.

ISBN 978-80-224-0983-4