

sa ukázala možnosť sledovania otázok súvisiacich s problémom korelácií s ľudovou kultúrou na území Slovenska a okolitých krajín (menovite s výsledkami atlasov v Poľsku a Maďarsku). Prezentovaný materiál dokladá nielen existenciu rovnakých pomôcok na prenášanie, ale signalizuje aj rozšírenie názvov, ktorých analógie sa vyskytovali na našom území. Túto skutočnosť si vysvetľujeme jednak zhodnými prírodnými a geografickými podmienkami, príbuznosťou foriem hospodárenia orientovaného v sledovanom období na agrárnu produkciu, ale aj skutočnosťou, že v daných oblastiach dochádzalo k vzájomnému ovplyvňovaniu v otázke jazyka (rsp. nárečia) a napokon, že na oboch stranách územia žilo obyvateľstvo slovenskej etnickej príslušnosti.

Die Hauptdeterminanten des Charakters der volkstümlichen Nahrung in der Slowakei

RASTISLAVA STOLIČNÁ, Bratislava

Die Karten und Materialien des EAS legen hauptsächlich den Charakter der volkstümlichen Nahrung in der Slowakei während der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts dar. Die Analyse ihres Inhaltes erbringt Zeugnis über viele determinierende Faktoren, die auch hinsichtlich der Lage der Slowakei während der Jahrhunderte an der Entstehung dieses Kulturphenomens beteiligt waren. Man schliesst daraus, dass die Nahrung, die als der älteste Kulturausdruck eines Volkes gilt, ein sehr dynamisches und vielen Veränderungen sowie Modifikationen unterliegendes Phänomen ist. Aus diesem Blickwinkel wurde auch dieser Beitrag konzipiert.

Slawischer Ursprung – Das Gebiet der Slowakei wurde im 5. Jahrhundert unserer Zeitrechnung von Westslawen besiedelt. Ihre Hauptbeschäftigung war Ackerbau und Viehzucht. Hauptbestandteile der Nahrung der Slawen war Getreide, dieses verarbeitete man zu Mehl und Graupen. Das Mehl wurde mit einer primitiven Mühle zermahlen, die aus zwei aufeinander gelegten Steinplatten bestand. Diese Verbreitungsweise erhielt sich auf unserem Gebiet bis ins 20. Jahrhundert. Die heutigen Quellen bezeichnen unsere Vorfahren als Breikonsumenten. Es wurden Körner, Graupen und grosses Mehl gekocht. Man ass süsse und gesalzenne Breie, Brei mit Honig war ein Festtagsessen. Die Zusammensetzung der Kost war aber vielseitiger. Aus Mehl und Wasser entstand durch Säuerung Suppe oder ein Getränk. An der Feuerstelle wurden Puffer aus ungegärtem Teig gebacken. Die Slawen kannten aber auch schon gegärtes Brot. Hülsenfrüchte weichte man vor dem Kochen ein oder man kochte angekeimte. Kraut und Gurken wurden durch Säuern eingelegt und konserviert. Die Rübe hatte einen wichtigen Platz in der Ernährung. Es gab eine breite Palette von Pflanzen, die man in der Natur sammelte und zum Essen zubereitete. Zum Würzen benützte man Pilze, Kümmel, Knoblauch, Essig aus

Wildfrüchte, Butter, Talg und Pflanzenfett benutzte man zum Fetten. In der zweiten Hälfte des 1. Jahrtausends gehörte auch Fleisch zu den Grundnahrungsmitteln der slawischen Bevölkerung. Sein Verbrauch nahm erst während der Feudalisierung unseres Gebietes ab. Man konsumierte hauptsächlich junges Rindfleisch, Schweinefleisch und Lammfleisch. Man verbrauchte auch Innereien und Knochenmark, Weder Geflügel noch Eier geherten zur normalen Kost. Aus Milch wurde Butter und Quark hergestellt. Das Hauptgetränk war Wasser, ausserdem trank man auch frische und saure Milch, Buttermilch und Molke. Aus Pflanzen kochte man verschiedene Extrakte, die zum Heilen und anderen magischen Praktiken dienten. Von alkoholischen Getränken stellte man aus Wasser und Honig durch Gärung einen Honigsaft – MEDOVINA her. Beliebt war auch Bier, das man aus Gerstenmalz oder anderen Kärnerfrüchten und Hopfen herstellte. Es wurde auch Mehl und Obst gegoren. Wein gehörte hauptsächlich in der südwestlichen und südöstlichen Slowakei zu den üblichen Getränken. Der Hahn aber auch anderes Geflügel galten als Kulttiere, als Symbol der Fruchtbarkeit, man fand ihre Überreste in vielen slawischen Gräbern. Die Kontinuität des Lebens sollte durch den Verbrauch von Eiern und Eierspeisen gesichert werden. Die vegetabilen Kräfte von Pflanzen symbolisieren in der ritualen Speise Breie, verschiedene Gebäcke und Kuchen. Die gewünschte Prosperität sollten Mahlzeiten aus Hülsenfrüchten, Mohn, und Schweinefleisch sichern. Der Knoblauch war das Symbol der Stärke und Gesundheit, sowie auch Petersilie, Kraut, Honig und Äpfel sollten die Liebe sichern. Diese Nahrungsart kann man als Basis betrachten, aus welcher sich während des 2. Jahrtausends der Charakter der Volksnahrung in der Slowakei weiter entwickelte. Das belegen auch die Karten des EAS, die beweisen, dass die meisten Elemente der slawischen Nahrung kontinuierlich bis ins 20. Jahrhundert überdauerte¹

Andere ethnische Einflüsse – Die slawische Bevölkerung traf erst im 9. Jahrhundert mit einer ausgeprägten anderen ethnischen Gruppe zusammen, den alten Ungarn. Archeologische Quellen beweisen, dass ihre Einwanderung in slawisches Gebiet mehr eine politische Wende als wirtschaftliche Veränderungen bewirkte. Beim Austausch des kulturellen Erbes, vor allem im System der Landwirtschaft, waren die Ungarn Rezeptoren. Aus diesem Grund änderte sich auch die Nahrungsstruktur der Bevölkerung nicht. Seit dem 10. Jahrhundert lebten im Gebiet der Südslowakei das slowakische und ungarische Ethnikum in Symbiose, die weitere 10 Jahrhunderte überdauerte. Die ethnographischen Ermittlungen ergaben, dass die Nahrung in Kontaktgebieten beider ethnischen Gruppen einen gemeinsamen Grund hat und dass sie durch Naturfaktoren und die Wirtschaftsweise bedingt ist. Die Zeichen der Ethnizität kann man anhand der Bezeichnungen von Speisen und Getränken nachweisen. Die Entwicklung der Slowakei war um die Jahrtausendwende nicht homogen. Zum

Unterschied zu fruchtbaren Gebieten in der Südslowakei war die Entwicklung der nördlicheren bergigen Gebiete verlangsamt. Diese Gebiete wurden an den früheren feudalistischen Ungarnstaat erst durch spätere Kolonisation angegliedert. Die Nachfrage nach neuen Arbeitskräften führte in der Mitte des 12. Jahrhunderts zur Einwanderung fremder Kolonisten in die Slowakei. Die ersten Kolonisten stammten aus deutschen Ländern, ausser ihnen beteiligten sich an der Kolonisation auch heimische Stämme, die eine Selbstverwaltung nach deutschem Recht erhielten, die mehr Privilegien bot als das heimische Gewohnheitsrecht. Die Kolonisation nach deutschem Recht erreichte ihr grösstes Ausmass in der Mitte des 13. und Anfang des 14. Jahrhunderts. In dieser Zeit wurden grosse Gebiete der mittleren und nördlichen Slowakei nachbesiedelt. Die Auswirkungen der Kolonisation bestanden in der Intensivierung des Bergbaues, Handwerkes, Handels und der Landwirtschaft. Gleichzeitig vertiefte sich die soziale und ethnographische Differenzierung der Slowakei. In den Handels- und Bergbaustädten entstand eine markante ethnische Gruppe des deutschen Bürgertums und Handwerkerstandes, die in ihrer Umgebung die Kultur der heimischen Einwohner beeinflusste. Auch im 20. Jahrhundert kann man diese Einflüsse in der Nahrung anhand vieler Nahrungsbezeichnungen belegen, da diese einen deutschen Ursprung haben. Das deutsche Element mischte sich auch unter die ursprüngliche Art und Zusammensetzung der Ernährung der Bewohner. Man kann voraussetzen, dass gerade unter seinem Einfluss die ursprüngliche Anordnung der Mahlzeiten (2x täglich, früh und nachmittags) geändert wurde. Man ass 3x am Tag. Früh, mittags, abends, wobei das Mittagessen das Hauptessen war. Diese Art war sehr vorteilhaft für die Arbeit der Handwerker und Geschäftsleute u.a., diese übertrugen sie dann zu den Bauern, wo sie mit der Zeit zur Haupttendenz wurde².

Eine weitere Besiedlungsphase der Slowakei war die Kolonisation aufgrund des sogenannten Walacher Rechts. Es bestand aus Normen und Traditionen, die beim Besiedeln der nördlichsten Gebiete der Slowakei, an der Grenze zu Polen im 14.–17. Jahrhundert galten. An dieser Kolonisation, die von Südosteuropa kam, beteiligte sich ein ethnisch fremdes sowie slawisches Element. Das ehemalige Wandervolk brachte eine besondere Lebensweise und Kultur mit, die durch seine Beschäftigung – das Tierzüchten vor allem von Schafen in grossen Herden, geprägt wurde. Die Schafmilch wurde direkt auf den Weiden in haltbare Milchprodukte verarbeitet. Diese bildeten den Hauptanteil der Nahrung der Züchter und dienten auch zum Verkauf. Die volkstümliche Terminologie mit der man die Wirtschaftsweise sowie die Verarbeitungstechnologie der Schafmilch zu verschiedenen Käsearten bezeichnete, erhielten sich im Gebiet des Karpatenbogens bis ins 20. Jahrhundert. Sie haben ihre Parallelen in der balkanischen Hirtenkultur. Im Zusammenhang mit der Schafzucht erhöhte sich auch der Anteil von Hammelfleisch und Fetten in der Nahrung³.

Die Kultur des hiesigen Ethnikums kam in Kontakt mit weiteren ethnischen Gruppen, die nacheinander das Gebiet der Slowakei betraten und besiedelten (vor allem Juden, Kroaten, Bulgaren, Zigeuner). Im Hinblick auf den Charakter der Nahrung in der Slowakei hatten diese keine Bedeutung mit modifizierendem Charakter.

Der Einfluss der Religion – Das Gebiet der Slowakei wurde hauptsächlich durch drei Grundrichtungen des Christentums beeinflusst: die katholische Kirche, die orthodoxe Kirche und seit dem 16. Jahrhundert ähnlich dem restlichen Europa durch die protestantische Kirche. Im grössten Teil der Slowakei überwiegt bis heute die westliche Variante des Christentums, der sich zu Beginn der Christianisierung die ungarischen Herrscher zuwandten. Im östlichen Teil der Slowakei bekannte sich ein Teil der Bevölkerung zur orthodoxen Kirche, zur griechisch orthodoxen Kirche, der östlichen Variante des Christentums, ab dem 16.–17. Jahrhundert zur griechisch-katholischen Kirche. Von mehreren protestantischen Richtungen setzte sich in der Slowakei vor allem das Lutherum durch, bei der ungarischen Bevölkerungsgruppe der Calvinismus. Der Prozess der Christianisierung bewirkte eine tiefgreifende Veränderung im Nahrungscharakter. Die Kirche führte während des Jahres Fastenzeiten ein, sie ordnete zwei Fasttage in der Woche an und bestimmte Speisen, die als Fastenspeisen anzusehen sind. Ausser diesen kirchlichen Anordnungen beeinflussten hauptsächlich Weihnachten und Ostern die christliche Symbolik die Nahrungssart. Durch die Kirche breitete sich auch auf dem Gebiet der Slowakei das Konsumieren von Fischen zu Weihnachten als Fastenessen aus. In der westlichen und mittleren Slowakei verbreitete sich der Brauch in der heiligen Nacht Oblaten anzubieten, die mit ihrer Form und ihrem Inhalt die Hostie nachahmen. Ausser den traditionellen Ostereiern führte die Kirche weitere Speisen zu Ostern ein, die man sich heute nicht mehr wegdenken kann. Zu diesen gehört das Osterlamm als Symbol der Unschuld von Jesus Christus, man servierte es gebraten oder als Kuchen in Form eines Lammes. In manchen Dörfern der westlichen Slowakei bäckt man auch Schlingengebäck, das die Schlinge symbolisiert, an der sich Judas erhängte. Nach dem ist der Judaskuchen benannt. In der Ostslowakei bäckt man Passionskuchen, diese Tradition hat ihren Ursprung im altjüdischen Gebäck. Hier ist auch der Brauch der Weihung von Osterspisen verbreitet, die man zur Auferstehung in der Kirche feiert⁴.

Der Einfluss des Handels – Einführung neuer Lebensmittel. Durch die Slowakei führten schon im Altertum Handelsstrassen, die das Mittelmeer mit der Ostsee und Westeuropa mit Osteuropa verbanden. Historische Überlieferungen geben an, dass slowakische Stämme ausländische Lebensmittel vor allem Obst, Gewürze und Meeresfische kannten. Schon während des 1. Jahrtausends boten jüdische und arabische Händler diese Ware in diesem Gebiet an. Im Hinblick auf den Charakter der Nahrung breiter Volkschichten sind aber die

Lebensmittel wichtig, die qualitativ ihren Inhalt verändert haben. Solche Eingriffe registrierte man bei uns seit dem 16. Jahrhundert. Seit der Mitte dieses Jahrhunderts gibt es Angaben über eine neue Körnerfrucht Fagopyrum, der Buchweizen (Heidekorn), das zu uns durch Osteuropa von Asien kam. Im 18. Jahrhundert war er schon auf dem ganzen Gebiet verbreitet. In der Nahrung nutzte man Buchweizenmehl und Buchweizengraupen, gleichzeitig war er eine wichtige Futterpflanze. Ihre Bedeutung flaute im 19. Jahrhundert ab, aber sie wurde auch noch in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts angebaut. Hauptsächlich in der Ostslowakei sind regionale Spezialitäten aus Buchweizen bekannt. Diese errangen sogar den Charakter einer Festtags- oder Feiertagsspeise. Seit dem 16. Jahrhundert wurden in Europa zwei neue Getränke verbreitet – Kaffee und Tee. Der Kaffee konnte sich während des 18. Jahrhunderts vor allem als Getränk des Adels und des reichen Bürgertums durchsetzen. Für die breiten Volksschichten wurden verschiedene Arten von Kaffeeersatz hergestellt, die mit Milch gemischt zum typischen Frühstückstrank wurden. In den Bauernfamilien ersetzten sie sogar die bis dahin angebotenen Suppen und Teigwaren. In den Dörfern wurde Kaffee noch lange als Festtagsgetränk zu Hochzeiten und Taufen angeboten. Echter Bohnenkaffee verbreitete sich erst nach dem 2. Weltkrieg. Der Tee war erst seit dem 19. Jahrhundert bei uns ein normales Getränk, dank der russischen Hausierer, die ihn verkauften. Der Tee verdrängte allmählich die traditionellen Kräuterteearten und wurde zu einem der meist konsumierten Getränke. In den Dörfern trank man ihn zum Frühstück und Abendbrot. Zu den Lebensmitteln, die aus Asien eingeführt wurden gehört der Reis. Man versuchte im 18. Jahrhundert Reis auch in unseren Gebieten anzubauen, natürlich ohne Erfolg. Einen höheren Reisverbrauch registrierten wir erst seit dem 20. Jahrhundert, er wird zu uns eingeführt. In der Volksnahrung ersetzte er Graupen, oft verwendete man Reis bei der Zubereitung von Festessen, zu süssen Breien zu Weihnachten oder zu Hochzeiten.

Die Entdeckung Amerikas spielte eine wichtige Rolle in der kulturellen und historischen Entwicklung Europas. Aus Amerika wurden solche Nahrungsmittel eingeführt, die eine grosse Veränderung in Qualität sowie Quantität des Nahrungscharakters bei europäischen Völkern bewirkten. Das grösste Privilegium für die Volksnahrung in der Slowakei war die Einführung des Kartoffelanbaues. Seit dem 18. Jahrhundert wurden sie neben den Körnerfrüchten zu den Grundnahrungsmitteln pflanzlicher Herkunft. Man kocht aus ihnen Kartoffelspeisen, gibt sie zu Mehl- und Gemüsespeisen als Beilage. Hauptsächlich in den Bergen überwiegen Mehl- und Kartoffelspeisen in der Nahrung, vor allem Teigwaren, Puffer, sogar das Hausbrot hatte einen grossen Kartoffelanteil im Teig. In sehr kurzer Zeit stabilisierte sich der Verbrauch von Kartoffeln so intensiv, dass wir sie heute als traditionelles Phänomen betrachten können. Ähnliches gilt auch für die Hülsenfrüchte Bohnen, die ebenfalls während des 18.

und 19. Jahrhunderts heimisch wurden. Als erste aus Amerika eingeführte Frucht kannte man bei uns den Mais. Schon im 16. Jahrhundert verbreitete er sich von Italien und der Türkei, deshalb wurde er fälschlich *Triticum turcicum* benannt. In grösseren Mengen wurde Mais hauptsächlich in den Niederungen der Slowakei angebaut, vor allem als Futterpflanze. Zur Bereitung verschiedener Speisen verwendete man auch das billige Maismehl. Es wurde jedoch vor allem als Ersatz betrachtet. Die Bedeutung, die der Mais in der Nahrung auf dem Balkan errang, kann man in der Slowakei nicht bestätigen. Von weiteren Pflanzen amerikanischer Herkunft verbreiteten sich bei uns Paprika, Tomaten, Kürbisse, Tabak und verschiedene Gewürze. Besondere Aufmerksamkeit verdient der schnelle Wandel, den die Tomate als eine neu eingeführte Frucht zum Bestandteil von Festspeisen machte; in vielen Gebieten servierte man Tomatensauce zu Hochzeiten⁵.

Die angeführten Faktoren gehören zu den wichtigsten Determinanten in der Volksnahrung der Slowakei, so wie wir sie anhand vom EAS zur Verfügung gestellten Ergebnissen beurteilen können. Daraus ist ersichtlich, dass man dieses Phänomen nur im Zusammenhang eines grösseren kulturellen und territorialen Ganzen, dessen Teil die Slowakei ist, beurteilen kann. Bei einem Blick auf die Karte erkennt man, dass ausser ihnen ein weiterer wichtiger Faktor, der auch andere Faktoren beeinflusste, die Naturbedingungen waren. Es gibt markante Unterschiede zwischen der Nahrung in den Niederungen und in gebirgigen Gebieten. In den Niederungen bestand die Nahrung vor allem aus Mehlspeisen, die durch eine breite Palette von Teigwaren, Gebäck und Kuchen vertreten waren. Typisch war Weizen-, Gerste- und Weizengerstebrot. Ein Teil der Nahrung bestand aus dem hier angebauten Obst und Gemüse. Man stellte Qualitätsweine her, die das wichtigste alkoholische Getränk darstellten. Bei den Lebensmitteln tierischer Herkunft überwog Schweinefleisch und Fett, Kuhmilch, Butter, Quark. Es gab genug Geflügel und Eier⁶. Eine ganz andere Situation herrschte in den gebirgigen Gebieten der Slowakei, wo hinsichtlich der Wirtschaftsbedingungen die Nahrung weniger anspruchsvoll war. Hier gibt es den typischen Kartoffelmehlteig, den man zur Bereitung von Teig, Puffern und Brot verwendete. Zum Brotbacken nahm man Gerstenmehl, in den nördlichsten Gegenden auch Hafermehl. In vielen Gebieten wurde jedoch Brot sogar in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts nur unregelmässig gebacken und durch einfache Puffer, die aus Mehl, Kartoffeln, Kraut und Rüben gemacht wurden, ersetzt. In diesen Gegenden ass man sehr oft Sauerkraut, Hülsenfrüchte und Kartoffeln. Von den tierischen Produkten wurde ausser Kuhmilch auch Schaf- und Ziegenmilch verwendet. Aus Schafmilch stellte man verschiedene Käsearten her. Frisches Fleisch ass man nur selten, meist konsumierte man es gesalzen oder geräuchert, vor allem Lamm, -weniger Schweinefleisch. Zum Fetten benützte man Lamm- und Rindertalg oder geräucherten Schweine-

speck. Man bevorzugte Destillate aus Obst, Pflaumen, Kirschen und Wacholderbeeren, sowie verdünnten Spiritus aus Kartoffeln und Getreide⁷.

Die tausendjährige Kontinuität in der Nahrung zeigt sich in den südlichen Gebieten der Slowakei. In den gebirgigen Gebieten wurden allmählich viele fremde Elemente heimisch. Trotzdem oder gerade deshalb werden in unserer sowie in der ausländischen gastronomischen Literatur und im Bewusstsein der Slowaken viele Speisen als typische slowakische Volksspeisen betrachtet, die nur für die Berglandschaft der Slowakei typisch sind, z.B. Kartoffelnocken mit frischem Schafkäse.

ANMERKUNGEN

¹ EAS, kap. VII, Karten 9, 13, 15, 18, 20, 23, 24, 26, 28, 30, 33, 34, 36.

² EAS, kap. VII, Karten 3, 4, 6, 8, 11, 17, 25.

³ EAS, kap. III, Karten 10, 11, 12; Kap. VII, Karten 20, 23.

⁴ EAS, kap. VII, Karten 26, 28.

⁵ EAS, kap. VII, Karten 1, 9, 12, 19, 35.

⁶ EAS, kap. VII, Karten 1, 15, 36.

⁷ EAS, kap. VII, Karten 13, 15, 18, 19, 21, 23, 36; Kap. III, Karten 10, 11, 12.

LITERATURNACHWEIS

1. BERANOVÁ, M.: Slované. Praha, Panorama 1988.
2. Dejiny Slovenska, II. Bratislava, Veda 1987.
3. Encyklopédia Slovenska, I-VI. Bratislava, Veda 1977–1982.
4. Etnografický atlas Slovenska. Bratislava, Veda – Slovenská kartografia 1990.

HLAVNÉ DETERMINANTY CHARAKTERU ĽUDOVEJ STRAVY NA SLOVENSKU

R e s u m é

Mapy EAS dokladajú javy stravy ľudových vrstiev na Slovensku predovšetkým z obdobia 1. polovice 20. storočia. Príspevok poukazuje na najdôležitejšie determinanty, ktoré v priebehu storočí prispeli k postupnej modifikácii tohto kultúrneho fenoménu. Objasňuje charakter pôvodného substrátu stravy, ktorý bol podmienený najmä prírodným prostredím, spôsobom života a hospodárenia našich slovanských predkov. Postupné zmeny nastávali počas kontaktov slovanského obyvateľstva s kultúrou iných etníc (Maďari, Nemci, Valasi a inf). Na charakter našej stravy a spôsoby stravovania malo vplyv i náboženstvo a jeho nadetnická ideológia. Vďaka polohe Slovenska viedli cez naše územie obchodné cesty, ktoré už v priebehu 1. tisícročia zabezpečovali import nových potravín najmä z oblastí Afriky a Ázie. Obrovský význam malo objavenie Ameriky, odkiaľ sa k nám postupne od 16. storočia dostávali nové potraviny, ktoré zásadne modifikovali charakter slovenskej ľudovej stravy (zemiaky, fazuľa, kukurica, paradajky, paprika, tekvica). Všetky tieto faktory v menšej, či väčšej miere ovplyvnili obsah a charakter slovenskej ľudovej stravy.