

Chlieb v stravovacej kultúre na Slovensku

PhDr. Sylvia Dillnbergerová, PhD., UTV Bratislava

Chlieb patrí medzi najstaršie potraviny ľudstva a ešte aj dnes je na prvom mieste v spotrebe obilninových výrobkov. Vo všetkých kultúrach sveta sa stretávame s chlebom, aj keď rozlične pripraveným a upraveným. Pre nesmierny potenciál, ktorý si chlieb tisícročia v stravovacej kultúre uchoval, treba veľmi oceniť dobrý zámer a osobitne zostavenie ankety, ktorá je súčasťou medzinárodného projektu virtuálneho vzdelávania seniorov v niekoľkých európskych krajinách. Na Slovensku sa vyhodnotila užšia verzia ankety, do ktorej sa zapojilo predbežne 35 seniorov (z 1000), vo veku od 45 do 80 rokov, z toho 30 žien a 5 mužov, prevažne so stredoškolským, menej vysokoškolským vzdelaním, v súčasnosti trvale žijúcich najmä v Bratislave.

Odpovede respondentov získané k druhom konzumovaného chleba smerom do minulosti preukázali, že chlebové cesto sa na Slovensku pripravovalo z viacerých druhov múky (prezentujeme to aj mapou z Etnografického atlasu Slovenska), ale v stravovaní sa uprednostňoval ražný chlieb pred bielym pšeničným. Formu chleba (oválnu alebo okrúhlu) a jeho veľkosť znázorňujú slamené nádoby a lopata používané na Slovensku pri pečení chleba do 1. polovice 20. storočia, ktoré sú prezentované na obr. č.1,2. V 2. polovici 20.storočia, hlavne od 90-tych rokov, vďaka rozvoju pekárskeho priemyslu v dôsledku konkurenčného boja s podnikateľmi v potravinárstve, sa výrazne rozšíril sortiment chlebovín. Odpovede viažuce sa k požívaniu chleba v súčasnosti dokladajú popri konzume rozmanitých pekárenských výrobkov už širokú škálu chlebov, a to nielen tvarom a hmotnosťou, ale aj použitou základnou surovinou do chlebového cesta (pšeničný, ražný, grahamový, kukuričný, sójový), príchutami doň (rascový, cmarový, zemiakový, tekvicový, slnečnicový), alebo pôvodu (fínsky, arabský). Jednoznačne z nich však vyplýva preferovanie tmavých chlebov, osobitne celozrnných. Získané odpovede potvrdili pretrvávajúce tradície konzumu tmavého chleba u Slovákov. Toto zistenie súvisí na jednej strane so skutočnosťou, že Slovensko patrí do európskej oblasti „tmavého“ chleba, keďže raž bola na Slovensku základnou chlebovou obilninou. Na druhej strane je dokladom, že na osvojovaní si návykov zdravej stravy nezastupiteľnú úlohu zohráva osvetová a masmediálna práca.

Pokiaľ ide o chuťové návyky k chlebu, potvrdilo sa, že najlepšie chutí domáci chlieb. Preto si ho radi brávame na cesty, obzvlášť do cudziny, aby nás spájal s domovom. Chlieb je špecifický pre tú ktorú krajinu. Má funkciu indikátora kultúry, úrovne kulinárie a pestrosti stravy. Mnohokrát práve jeho vzhľad, chuť, vôňa a kvalita upečenia evokujú v nás reflexie a spomienky. Chlieb vytvára kolorit navštívenej krajiny. S obľubou ho doslova degustujeme nielen na potulkách „doma“, ale aj v zahraničí. Nie všetkým Slovákom chutí chlieb pripravovaný v cudzine. Prezrádzajú to etnické stereotypy zistené k chlebu. Niekedy je podľa nás príliš biely („sendvičový“), ako napríklad chlieb pečený na Balkáne, v Španielsku a Taliansku, alebo príliš čierny („komisár“); škandinávsky celozrnný sa zas javí suchý. V Kanade ochutnané chleby sa Slovákom zdali nielen „riedke“ a prekysnuté, ale aj horšie chutili pre iný druh pšenice použitej na ich prípravu.

Chápanie významu a úlohy chleba v stravovaní z pohľadu dospelých a detí, mužov a žien vyplývalo a vyplýva z výchovy a sociálneho postavenia; rozdiel v chápaní úlohy chleba medzi mestom a vidiekom a ľuďmi pracujúcimi v továrňach a na poli (respektíve sedliakom) bol a je evidentný. Ten, kto chlieb dorába, si ho váži spravidla viac, pretože s ním bol a je

organicky spätý. Ten, kto ho len kupuje v obchode, často zabúda, čo všetko treba a aká dlhá je cesta na prípravu chleba, ktorá začína zasiatim zrnka obilia. Rozdielny pohľad na chlieb býval medzi „obyčajným“ ľudom a boháčmi, pre ktorých to bolo jedlo príliš dehonestujúce; bolo to jedlo chudoby a „sedlače“, nevhodné pre panstvo, ktoré malo dostatok prostriedkov pre honosnejšie jedlá.

V minulosti bol chlieb základnou a vzácnou potravinou a v extrémnych prípadoch aj jedinou zložkou potravy. Aj dnes je to náš chlieb každodenný - ako si ho pripomíname v modlitbe. Je nenahraditeľný. Keď ho v dome niet, chýba ako niečo podstatné, dôležité. Bez neho máme dojem nedostatku potravín. Život bez neho si nevieme predstaviť. Je to totiž jediná potravina, ktorou sa nedá objesť. Radi ho jeme a nepreje sa napriek tomu, že sa denne konzumuje podľa chuti aj niekoľkokrát počas dňa (spravidla na raňajky, často na večeru, medzi jedlami, ako najlepšia príloha ku ktorémukoľvek jedlu, najmä polievkam, ale najradšej bez prílohy). Je to naša záchrana v núdzi, keď sme hladní, ale aj vtedy, keď nie je navarené, lebo plne nahradí hociktoré jedlo a zasýti. Nezanedbateľné sú nutričné vlastnosti chleba pre obsah vitamínov, minerálov i tým, že nahrádza jednu tretinu potreby kalórií.

Pri ručnej práci bez v súčasnosti nemysliteľnej mechanizácie a automatizácie, sa chlieb ťažšie dorábali. Preto ľudia mali chlieb v úcte, rovnako ako prácu. Potraviny, osobitne chlieb, si vážili, lebo neúcta k chlebu bola považovaná za hriech. Bolo to dané prísnu výchovou (v rodine, škole, náboženstvom), hospodárnosťou a vyššou etikou. Morálne normy v stravovanom systéme ľudí, ktoré regulujú vzťah človeka a požívatín, majú svoj základ v tom, že akceptovali úctu k potravinám, že každé jedlo bolo považované za Boží dar. Preto s požívatinami i s tým, čo pri ich príprave a po konzumácii ostalo, sa nakladalo s úctou. Chlieb a omrvinky z neho, podobne ako jedlo a zvyšky jedál, sa nevyhadzovali, ale sa skrmovali (nimi krmili vtáctvo a na vidieku hospodárske zvieratá). Štedrovečerné a veľkonočné jedlá, spomedzi nich osobitne chlieb a jeho omrvinky, boli považované za sakrum. Preto sa symbolicky zaorávali do prvej jarnej brázdy, alebo sa používali na liečenie ľudí a dobytká. Toto naviac dokumentuje, že tradičné vidiecke hospodárstvo predstavovalo dokonale uzavretý ekologický systém. Keďže požívatiny boli uznávané za Boží dar, od toho sa potom odvíjala aj morálna norma, ktorá prikazovala šetrné zaobchádzanie s požívatinami. Nesmeli sa bezdôvodne vyhadzovať a s pokrmami plytvať, alebo akýmkoľvek spôsobom sa k nim neúctivo správať. Dnešná rozmazanosť z dostatku chleba nectí. Bývajú ho plné kontajnery, aj keď súčasní pekári sa snažia chlebu vrátiť jeho chuť a miesto v hodnotovom rebríčku.

O tom, že v minulosti sa s chlebom obozretnejšie zaobchádzalo, svedčí zvyk, že keď bol už suchý, upravil sa na hrianky, alebo sa z neho varila chlebová polievka „demikát“. Treba však dodať, že doma pečený chlieb sa tak rýchlo nevysušil alebo neplesnel, ako dnešné pečené chleby. Tradičná domácka technológia chleba totiž umožňovala piecť chleba raz v týždni s vytvorením si jeho zásoby na toto obdobie. Upečené chleby zabalené v obruse sa odložili na policu v komore, špajzi, alebo uložili do drevenej „stravnej“ truhly. Dnes ich uschovávame v rôznych druhoch chlebníkov, chladničkách a mrazničkách. Načatý chlieb býval položený na stole (obr. č. 3) alebo uložený v zásuvke stola, prípadne v kuchyni v kredenci.

Krájať, vydeľovať a ponúkať chlieb v rodine a hosťom pri stole smeli len vážení členovia rodiny (gazda, gazdiná). Pritom väčší krajec pre chlapov symbolizoval uznanie ich väčšieho podielu na fyzickej práci. Spoločné stolovanie z hľadiska jeho sociokultúrnej funkcie je v zmysle A. Genepovej teórie o rituáloch prechodu „rituálom prijatia materiálnej jednoty, posvätenia zhody“, „dokladom vytvorenej jednoty, pričom takto vytvorená jednota môže byť definitívna“^{/1/}. Stôl ako súčasť rituálu spoločného jedenia, mal zjednocovaciu funkciu. Združoval rodinu pri jedení, (v prípade hostí členov rodiny so širším spoločenstvom), lebo „konzumná jednota bývala najvýraznejším spojivom veľkorodiny“^{/2/}. „Byť na jednom chlebe“ znamenalo žiť v spoločnej domácnosti, v rodine. Poukazuje to na význam stola ako symbolu

rodiny a jej súdržnosti. Obecne zaužívané ponúknutie chleba so soľou host'ovi bolo znakom privítania a uctenia si ho. Bolo symbolom pohostinnosti. Tento starý európsky zvyk potvrdzuje existenciu chleba ako základnej potraviny v európskej kultúre. Svedčí o význame agrárnej prosperity v roľníckych spoločnostiach. Dnes na Slovensku tento spoločenský rituál víťania chlebom a soľou tvorí súčasť už len oficiálneho uvítacieho ceremoniálu najmä pri štátnických návštevách a významných slávnostiach.

Pojmom chlieb sa nenazývala len samotná potravina, ale ako už bolo vyššie naznačené, v prenesenom význame označoval celé hospodárstvo, blahobyť a pozemskú hojnosť. Preto mal chlieb dôležité miesto v mágii a rôznych tradičných obradoch, v rámci ktorých sa dával ako dar. Sú o tom početné doklady z etnologických bádání. Prosbou Boha o požehnanie chleba bolo vykonávanie viacerých verbálnych a pohybových úkonov pri príprave a pečení každodenného a osobitne príležitostného obradového chleba, ktorý bol koláčom chudobných. Dodnes si najstaršia generácia zachovala zvyk prekrížovať chlieb na spodnej kôrke pred jeho prvým nakrojením.

Symbolicko - rituálny význam chleba, neskôr koláča v rodinnej a kalendárnej obradovosti ukázal jeho sociálnoorganizačnú funkciu. V sociálnej komunikácii bol komunikatívom prelomových rodinných a sviatočných udalostí v živote človeka. Obrady spojené s chlebom (koláčom) do 1. polovice 20. storočia sa zakladali na magických predstavách asociatívno - obrazného spôsobu myslenia. Chlieb (koláč) v prenesenom význame symbolizoval vegetabilnú silu obilninových zŕn. Tým najdôležitejšie celoročné agrárne snaženie roľníka o produkciu chleba. Obsah chleba symbolizoval sumu všetkého pozemského dostatku a reprodukciu života v naturálnom hospodárstve, zameranom na sebestačnosť. Túto symboliku na krstinách mal chlieb (koláč), ktorým do rodiny, kde dieťa malo vyrastať, prinášala krstná matka symbolizované požehnanie. Keďže z tradičných socializačných obradov krstiny boli znakom prijatia dieťaťa do rodiny, v závere hostiny delenie tohto koláča medzi hodujúcich bolo znakom potvrdenia účasti na tomto recepčnom obraze spojenom s oslavou narodeného dieťaťa.

V celej Európe chlieb (koláč) - obr. 4 - bol veľmi dôležitý na svadbách. Predstavoval sumu všetkého pozemského dostatku nielen v manželstve, ale aj v hospodárstve. Jeho význam nachádzame v rôznych formách a kľúčových momentoch svadby. Známy je stolový obrad, počas ktorého nevesta po príchode do ženichovho domu bozkávala rohy stola pri jeho obchádzaní. Pri tomto úkone nevesta držala chlieb (koláč) v rukách, kladla ho na rohy stola, kotúľala okolo stola (sídla duchov predkov a centra domu). Spojenie významu stola a chleba znamenalo obeť rodovým predkom, súčasne bolo aj magickým prostriedkom zabezpečenia prosperity rodiny, ktorú symbolizoval chlieb na stole. Na znak budúcej prosperity symbolizoval zvítanie sa nevesty s novou domácnosťou a spojenie dvoch rodín, lebo chlieb bol z nevestinho domu. Víťanie nevesty svokrou chlebom (koláčom - obr. č. 5) malo tiež tento symbolizmus. Na záver svadobného hodovania ceremoniálne rozdelenie chleba (koláča) všetkým svadobčanom (ako znak ukončenia hodovania) znamenal popri už uvedenej agrárnej prosperite v zmysle obyčajového práva aj potvrdenie svedeckej účasti a platnosti uzatvoreného manželstva.

Pozostatkami staroeurópskeho agrárneho ritu sú aj obradové chleby (koláče) pečené na významné sviatky roka, - obr. č. 6, 7, 8 - napríklad k štedrovečernej hostine koláč „kračun“ a veľkonočné koláče (obr. č. 9), „paska“, ktoré sa u katolíkov, pravoslávnych a gréckokatolíkov na východnom Slovensku aj dnes svätia v kostole na Veľkonočnú nedeľu (obr. č. 10). V 2. polovici 20. storočia nadobudli tieto koláče novú symboliku. Tvorili dominantné symboly uvedených sviatkov. Úkony veštenia budúcoročnej úrody zo spomenutých obradových chlebov alebo koláčov, napríklad gúľaním štedrovečerného koláča po podlahe izby pred uložením ho na stôl, mali magickú funkciu. Ich praktizovanie v súčasnosti stratilo svoje opodstatnenie.

Chlieb (koláč) bol aj prostriedkom pre vyjadrenie vďaky a odmeny za službu, dobre vykonanú prácu. Ním sa zvyklo obdarovať pastierov za pasenie dobytku, aby sa im domáci odvdáčili za vykonanú prácu. Koláč, ktorý si paholok cestou domov niesol na ramene, bol znakom dedinskej komunity o ukončení jeho celoročnej služby. V spojení s prácou dôležitú úlohu zohrával chlieb (koláč), pripravený z čerstvo zomletého obilia pri dožinkách na záver ukončenia žatvy, kde významnú úlohu mali prvotiny - prvé plodiny (obr. č. 11).

V sociálnej komunikácii boli demonštrované aj iné skryté významy chleba (koláča), napríklad ochranná a obeťná funkcia. Pohrebné zvykoslovie bolo do 1. polovice 20. storočia poznačené dožívaním poverových predstáv o posmrtnom živote. S tým sa spája dávanie mŕtvemu chleba do truhly.

Je potrebné zdôrazniť, že chlieb (koláč) bol symbolom už spomínanej ľudskej spolupatričnosti a integrovania jedinca ku komunite. Napriek tomu, že v 2. polovici 20. storočia došlo ku generačnej diferenciácii vo vzťahu k chlebu, naďalej pretrvával ako univerzálny symbol zhmotnenej ľudskej práce a zachovania života či existencie človeka vôbec.

Je potrebné pripomenúť, že napriek všetkým jedlám, dobrotám a maškrtám patriacim do výživy ľudí, krajec chleba natretý maslom, masťou alebo lekvárom (obr. č.12) je tradičným atribútom šťastne prežitých chvíľ pri detských hrách na uliciach a dvoroch. K nim sa v myslí často vraciame v starobe, keď sú nám duševnou potravou. V tom je bohatstvo, tajomstvo a čaro chleba. Potraviny - ktorá sa jedáva od detstva až do staroby ešte aj v 21. storočí. Keď sa zamýšľame nad zmyslom a hodnotami života do budúcnosti, som presvedčená, že chlieb medzi nimi naďalej zostane.

Poznámky:

1. Genep, A. : Přechodové rituály. Systematické studium rituálů. Praha 1997, s. 35.
2. Botíková, M. - Jakubíková, K. - Švecová, S: Tadičie slovenskej rodiny. Bratislava 1997, s.24.

Zoznam ilustrácií:

Mapa : Druhy múky a frekvencia pečenia chleba. Prameň: Etnografický atlas Slovenska, autorka R. Stoličná.

Obr. č. 1 : Koryto na miesenie cesta, vahan, slamené ošítka, ohrebo, ometlo, lopaty na sádzanie chleba do pece. Prameň : Etnografický atlas Slovenska, autor B. Mann.

Obr. č. 2 : Pečenie koláčov. Prameň : Etnologický archív FF UK, Bratislava. Autor J. Podolák.

Obr. č. 3 : Interiér dedinského prostredia v 1. polovici 20. storočia. Prameň : Slovenské národné múzeum - Etnografický ústav, Martin, výstava Čaro prikrytého stola (autorka Z. Mintalová).

Obr. č. 4 : Nesenie „radostníka“ (rekonštrukcia), Sebechleby. Prameň : Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, 1.

Obr. č. 5 : Uvítanie mladých po príchode zo sobáša - „kusanie kuchňa“, Letanovce. Prameň : Tradície slovenskej rodiny (Fotoarchív Slovenského národného múzea, autor M. Madačov).

Obr. č. 6 : Základné tvary koláčov, 20. stor. Prameň : Etnografický atlas Slovenska. Autor B. Mann.

Obr. č. 7 a č. 8 : Obradové koláče. Prameň: Slovenské národné múzeum - etnografický ústav, Martin, výstava Čaro prikrytého stola (autorka Z. Mintalová).

Obr. č. 9 : Veľkonočný koláč „paska“, Kojšov. Prameň : Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, 1.

Obr. č. 10 : Veľkonočné svätenie potravín, Jakubany. Prameň : Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska, 1.

Obr. č. 11 : Dožinkový koláč a dožinkový veniec, Letanovce. Prameň . Tradície slovenskej rodiny (Fotoarchív Slovenského národného múzea, autor M. Madačov).

Obr. č. 12 : Autor K. Kálay. Prameň:

Recepty:

„Demikát“ /T. Vansová/ : Do misy na polievku nakrájať na tenké plátky chlieb a pridať bryndzu. Podľa chuti pridať nadrobno pokrájanú cibuľku, pažitku alebo kôpor. Zaliať vriacou vodou a nechať chvíľu postáť. Na zjemnenie chuti pridať kus masla a lyžicu sladkej smotany.

Literatúra o chlebe (výber) :

Bednárík, R. : Obradné pečivo a múzejníctvo. Časopis Muzeálnej slovenskej spoločnosti 40, 1949, s. 24 - 30.

Bednárík, R. : Duchovná a hmotná kultúra slovenského ľudu. Turčiansky Svätý Martin 1943.

Horváthová, E. : Rok vo zvykoch nášho ľudu. Tatran, Bratislava 1986.

Komorovský, J. : Tradičná svadba u Slovanov. UK Bratislava 1976.

Kolektív autorov: Etnografický atlas Slovenska. Veda, Bratislava 1990.

Kolektív autorov: Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska 1,2. Veda, Bratislava 1995.

Markuš, M. : Súčasný stav bádania o ľudovej strave na Slovensku . Slovenský národopis 17, 1969, s. 493 - 548.

Markuš, M. : Obradný štedrovečerný chlieb na východnom Slovensku. Slovenský národopis 20, 1972, s. 73 - 102.

Socháň, P. : Starobylé zvyky slovenských roľníkov pri poľnej práci. Bratislava 1930.

Stoličná, R. : Jedlá a nápoje našich predkov. Veda, Bratislava 1991.

Tajovský, J. G. : Chlieb u Slovákov. Národopisná črta. Časopis Muzeálnej spoločnosti 3, 1900, s. 22 - 23.

Václavík, A. : Výročné obyčaje a lidové umění. Praha 1959.



Obr.10



Obr.9



Obr.3



Obr.5