

# Chute a vône gurmánskej Dolnej zeme

STRAVOVANIE SLOVÁKOV V OBLASTIACH DOLNEJ ZEME NESIE PRVKY ZVYKOV A TRADÍCIÍ, KTORÉ SI PRINIESLI Z RODNÝCH KRAJOV HORNÉHO UHORSKA PRED 250 I VIAC ROKMI. SPÔSOB PRÍPRAVY TYPICKÝCH JEDÁL DOLNOZEMSKÉJ KUCHYNE SA ODOVZDÁVAL Z GENERÁCIE NA GENERÁCIU. DODNES MÁ ORIGINALITA RECEPTŮR A ÚPRAVA POKRMOV VŠEDNÝCH DNÍ AJ SVIATOČNÝCH STOLOVANÍ KOLORIT VÝNIMOČNOSTI VĎAKA GAZDINKÁM DÁVNÝCH STÁROČÍ.

Dolnozemskej kuchyne charakterizuje aj rukopis kultúry stravovania – počnúc „systémovým“ týždňovým jedálnym lístkom, zohľadňujúcim tak ich návyky, ako aj spôsob obživy, v ktorom dominovalo poľnohospodárstvo. Zloženie stravy súviselo s ich životným štýlom, sezónnymi prácami, ako aj ročnými obdobiami. Keďže obyčaje aj kuchyňa dolnozemskej kuchyne sú si v jednotlivých prostrediach (Maďarsko, Rumunsko, Srbsko) veľmi podobné, ako príklad všedných stravovacích návykov sme vybrali Pitvaroš (Slováci túto, až do repatriácie v roku 1947 významnú a príkladnú slovenskú obec v južnom Maďarsku, začali osídľovať v marci 1816), nachádzajúci sa na polceste medzi dvoma dôležitými dolnozemskými prostrediami – Nadlakom (Rumunsko)

a Slovenským Komlôšom (Maďarsko) a teda aj spôsobom života s nimi podobný.

Vnímovú pozornosť si zasluhuje už samotná **dolnozemska** či **sedliacka pec**, ktorá sa stala pre svoju jedinečnosť a originalitu skutočným fenoménom v kultúre ľudového bývania na Dolnej zemi. Okrem toho, že sa v nej pieklo, varilo a sušilo, zväčša maľovaná pec v chýži dolnozemskej domy sa stala organickou súčasťou chodu života, súčasťou funkcionalistického interiéru, ale aj zdrojom množstva rodinných príbehov. Samotná príprava jedla sa zachovala podľa ročných období, sviatkov a príležitostí. Udržovali sa tradičné spôsoby stolovania. Stôl bol vždy prikrytý tkaným obrusom. Obrusy boli vyšívane na krosnách, iné ručne na krížiky.



Pec - neodmysliteľná súčasť domov dolnozemskej kuchyne. Národopisný dom v Slovenskom Komlôši.

Prípravuje sa z mletého bravčového mäsa. Podobne ako mäso na klobásu je z rôznych častí zaklatého brava (pliecko, stehno, bôčik, rebrá). Na 1 kg mäsa sa pridá jedno vyjde, 10 polievkových lyžíc ryže, soľ, mletá paprika – sladká aj páľivá, čierne korenie. Všetko poriadne vymiešame. Buď máme celé hlávky kapusty kvasené alebo nekvasenú riedku hlávku obaríme horúcou vodou a dáme na niekoľko dní do súdka s kyslou kapustou, aby sa tam rozrobila. Pred varením plníme zmesou kapustné listy a zakrútime ich do šúľočkov. Konce listu zatlačíme dovnútra tak, aby obsah bol v liste dobre zabalený. Do hrnca na spodok pridáme asi 1 kg kvasenej kapusty, potom ukladáme plnené listy, navrch zasa dáme kvasenú kapustu a celé cibule. Varíme na miernom ohni. Na záver pridáme zápražku a paradajkový pretlak. Privedieme do varu a odstavíme. Podobne ako kapustnica aj sárma má chute a vône podľa domácich zvyklostí, kvality surovín, pridaných korenín a puchutín. Najlepšia je zabijačková sárma, patrila k tým jedlám popri „klobáse, hurky a paprikáš“, ktoré sa posudzovali a šacovali počas zabijačkovej hostiny. Neraz sa stali aj predmetom prekáračiek gazdu či gazdinej...

## TÝŽDŇOVÝ JEDÁLNY LÍSTOK - príklad č. 1 (uvedené aj gramaticky v pitvarošskom nárečí)

- Pondelok - rostová poljovka s vajčkami, krumpľový paprikáš s hudeňým mesom.
- Utorok - kislá poljovka, popečeno chleba s vymiešanými vajčkami (bundášik).
- Streda - tarhoňová poljovka, makovje opekance alebo masná kukuričná kaša.
- Štvrtok - bvobová poljovka, krumpľový paprikáš
- Piatok - šošovicová polievka – lančová poljovka, palacinky – plačinty alebo lievance – varečke.
- Sobota - pečeno cesto, kifle, tvarožníka, bagaňe.
- Nedela - holubková alebo slepečia poljovka, z nej varenno mesko a podrúžganje krumpľe.



Sárma - obľúbené sviatočné i všedné jedlo chýrnej dolnozemskej kuchyne.

## Z RECEPTÁRA: AKO CHUTÍ SÁRMA

Patrí k hlavným a najobľúbenejším zabijačkovým jedlám Slovákov na celej Dolnej zemi. **Sárma** sa však pripravuje aj mimo zabijačkového obdobia, na stoloch nechýba na svadbách, oslavách a pri najväznejších rodinných i spoločenských udalostiach.

## LISTUJÚC V KUCHÁRKE JÁNA BABILONA

Prvá kuchárska kniha napísaná v slovenskom jazyku vôbec bola vydaná v Budapešti. Vyšla v roku 1870, jej vydavateľ – mešťan Ján Babilon (1818 – 1877), rodák z Radvane nad Hronom) na obale knihy oznamuje, prečo by mal po nej človek siahnuť.

„K veľkému osahu nie len pre domácu potrebu, ale aj pre hospodárstvo, obsahujúc tie najjednoduchšie jako i najvybranejšie jedlá i pre každodenné i mimoriadne skvelé obedy.“ V druhom, rozšírenom a opravenom vydaní (rovnako v Budapešti, v roku 1894), už bol podtitul rovnomennej knihy doplnený o dôležitý „detail“ o tom, že kniha je „opatreňá 1500 úpravami siahajúcimi do umenia kuchárskeho, so zvláštnym ohľadom na slovenskú kuchyňu, pri čom sú braté do ohľadu nové i staré miery“. V roku 1989 sa Vydavateľstvu Tatran v Bratislave (kniha vyšla na 496 stranách v náklade 32 000 kusov) aj vďaka upravenému textu, slovníčku a registru Márie Ivanovej-Šalingovej podaril „gurmánsky kúsok“, keď prvú „kuchárku“ v slovenčine sprístupnil najmä nám, ktorým v rámci zachovania kultúrneho dedičstva najviac prináleží – Slovákom.

Množstvo materiálu tu nájde historik výživy, potravinárstva, no aj lekár, keďže Babilon mnohé jedlá odporúča chorým, rekonvalescentom, šestonedielkam, ba aj homeopatom atď.

Zoológa budú zaujímať zvieratá a vtáky, z ktorých sa jedlá pripravujú, ako aj ich názvy, botanika zasa zelenina, korenie, bylinky, ovocina a p. Etnografi môžu skúmať najmä jedlá typicky slovenské, ktorých je tu pomerne hodne, napr. bryndzové, hádzané halušky, strapačky, obar, obarky, žobrácka kaša, pohánčená kaša, posúchy, pirohy, kyslá kapusta, kapustnica, baba, hrianka, geršľa, škvarenina, šovdra, opekance s makom, kúchne, hriato (to je vraj slovenský čaj!), šišky, pampúšky. Rozlišuje pritom jedlá každodenné a príležitostné (vianočné, pôstne, veľkonočné, na krstiny, rozličné iné oslavy mena, narodenín...).



Kapustníky.



Fazuľa v kotle už rozvonjava...



Sadlové "kifly" chutia náramne.



Dolnozemska klobása - pastva pre jazyk i oči.



Zabijačka na Dolnej zemi.

## KLOBÁSA – DOLNOZEMSKÝ FENOMÉN

**Dolnozemska slovenska klobása** (v nárečí mnohých dolnozemskej klobása) je vyslovene slovacicum, lebo túto klobásu začali vyrábať Slováci, ktorí sa po vyhnaní Turkov usadili na Veľkej uhorskej nížine. Podobným spôsobom vyrábajú klobásu Slováci usadení v širokom dolnozemskej prostredí bývalého Uhorska, vrátane Vojvodiny a Rumunska.

Podľa miestneho čabianskeho historika Júliusa Dedinského sa meno čabianskej klobásy začína častejšie objavovať už v roku 1879 pri povodni v Segedíne, kam „dobří Čabania poslali na pomoc obyvateľom vagón chleba, múky, klobásy a slaniny“. Podľa J. Dedinského dostala túto charakteristiku: „Pravá čabianska klobása sa pripravuje z čistého bravčového mäsa, plnená do bravčového čreva, korenená soľou, malým

množstvom cesnaku a rasce, ale hlavne paprikou. Nemrví sa, ale nie je ani tvrdá, dobre sa krája, je šťavnatá, štiplavá, sýtej červenej farby s miernou príchutou dymu. Je to trvanlivá tenká, alebo hrubá klobásová pochúťka, domovom ktorej je Békešská Čaba, ale jej veľmi málo sa odlišujúce druhy možno nájsť aj vo všetkých Slováckimi obývaných lokalitách Dolnej zeme“. Historik Ján Chlebnický zdôvodňuje pôvod tradičnej domácej klobásy historicky podloženejšie ako J. Dedinský, keď napísal, „... že by bolo správnejšie, keby sa hovorilo o dolnozemskej klobáse, lebo ju podobným spôsobom vyrábajú Slováci usadení v širokom dolnozemskej prostredí bývalého Uhorska, vrátane Vojvodiny a Rumunska. Vôbec nesúhlasí s tým, že Dolnozemska slovenska klobása je hungaricum, pretože nie je duševným, ani materiálnym vlastníctvom Maďarov. Je to vyslovene slovacicum, lebo túto klobásu začali vyrábať Slováci, ktorí sa po vyhnaní Turkov prisťahovali a usadili v čase feudalizmu na Veľkej uhorskej nížine, čiže v Uhorsku a odvtedy tu žijú a udržiavajú svoje tradície, vrátane výroby dolnozemskej klobásy, ktorá je aj v týchto priestoroch typickým slovenským výrobkom.“

Z množstva receptov na chutnú dolnozemska „klobásu“ ponúkame jeden z tých najzaručenejších. Počas 9. ročníka festivalu čabianskej klobásy v roku 2006 ho bývalý dlhoročný mlynár Ondrej Laurinec prezradil publicistovi Jánovi Jančovicovi: „Na 10 kg zmesi mäsa dobre rozmiešať 20 dkg sladkej papriky, 5 dkg štiplavej papriky, 20 dkg soli 2,5 dkg cesnaku a 2,5 dkg rasce. Rozmiešanú zmes mäsa najradšej plníť do bravčových čriev, ale dobré sú aj hovädzie. Naplnené čreva dva dni suším v komore, až potom ich dávam na údenie.“

Najlepšie na údenie je dubové, bukové a agátové drevo a to vždy zdravé, ktoré musí horieť bez plameňa a to 2 až 4 dni podľa hrúbky a dĺžky klobás. Potom klobásy uложím zavesené v dobre vetranej komore. Najlepšia je so slamenou strechou, tam dozreté klobásy majú potom dobrú chuť a konzistenciu.

Na Čabe je taký dávny zvyk, že sa klobásy vešajú vysoko, aby sa z nich zle krájalo, aby dlho vydržali a veľmi štiplavé preto, aby ich deti naraz nevyjedli a v rodine vydržali celý rok.“