

## Zo zemplínskej kuchyne

Martin Chochol

Jazykovedný ústav Ľudovíta Štúra SAV, Bratislava

Obsahom tohto príspevku je terminológia jedál v zemplínskych nárečiach. Prameňmi príspevku sú jednak vlastné záznamy nárečových prejavov z danej oblasti, jednak materiály z archívu dialektologického oddelenia JÚLŠ SAV a v neposlednom rade aj vlastná bezprostredná skúsenosť s predmetnými nárečiami.

Začnime pekne po poriadku – raňajkami, ktoré by podľa moderných teórií mali tvoriť základ celodennej stravy. Ani väčší gazdovia – a to ani pred najťažšími robotami – nemávali veru ktovieako výdatný *frištik* (raňajky). Kým chlapi obriadili statok, gazdiná narýchlo uvarila *pol'ičku* (polievku), najčastejšie zeleninovú, ale aj mliečnu (v skutočnosti šlo o prevarené mlieko s nejakým prídavkom: *rezanki do mlika* (mlieko s rezancami), *krupi do mlika* (riedka krupica) a pod.). Ba častejšie sa uvarilo len za hrniec *kaveju* (káva, väčšinou iba obilná, t. j. melta) či *teju* (čaj, najčastejšie lipový alebo mäťový), aby dolu krkom lepšie zišiel *pritopeni xľib* (hrianky). Prípadne si len nadrobili *xľib do mlika* – a *i za to zekovali Panu Bohu...*

Preto, najmä ak sa robilo na poli, nemohol chýbať *predobedník* (desiata, novšie *zešata*). Lepší gazda si k chlebu niesol *fatatok slaňini* (kúsok slaniny), občas *i mašelko* („masielko“) *u xrinovim* *abo hroznovim listku zakruceni*, horší zas aspoň trochu *lekvaru* (lekvár, takmer zásadne len slivkový). K tomu, pravda, čerstvá zelenina či ovocie – *uhorki šviži* *abo kvašeni* (uhorky čerstvé, kvasené), *paradički* (paradajky), *paprigi/paprigani* (papriky) atď.); to sa však vari ani nepočítalo za jedlo (*ňeraxovalo še*).

Obedovať sa zvyklo dosť neskoro, až po druhej, prípadne ešte neskôr. Gazdiná musela (mohla?) odísť z poľa trochu skôr ako ostatní.

Počas letného obdobia – opäť najmä počas robôt – zobrali si na pole aj nejaký *olovran(ok)*; neskôr však (keď už dorástli) sa iba upiekli priamo na poli nejaké zemiaky alebo kukurica.

Vari najskromnejším jedlom dňa (a to už viac zodpovedá dnes uznávaným zásadám zdravej výživy) bola večera. Zväčša sa totiž iba dojedali zvyšky od obeda – teda ak nejaké boli. Ak nie, uvarila sa narýchlo nejaká kaša alebo zemiaky v šupe; prvé i druhé sa zvyklo hojne zapíť mliekom (*sladkim* *abo kvasnim*) alebo *cmarom*. Nie zriedka však večeru dokonca vynechali úplne.

Chlieb kedysi nebol až taký každodenný, ako je dnes, no predsa len bol tým najzákladnejším pokrmom, preto sa akosi patrí spomenúť ho osobitne. Väčšinou sa piekol iba raz do týždňa, iba naozaj veľké domácnosti si mohli dovoliť mie-

siť dvakrát. Nesmelo to však byť v nedeľu. Ani na Luciu, *bo bi prišla Luca a uxpala gazdiňu do peca*. O chlebíku chcem podotknúť, že bol prežehnávaný trikrát: pri miesení, pri sádzaní a pri krájaní.

Spolu s chlebom sa piekol aj tzv. *xľebovi poplanok* (slovo *poplanok* má široký všeobecný význam – znamená ‚koláč‘ i ‚posúch‘). Bol z chlebového cesta, do ktorého zriedkavejšie primiešali aj kyslú kapustu; ten sa podával ku *kminkovej* (rascovej) polievke.

Ak sa jedlo doma, polievka na obed chýbala len málokedy (presne podľa zásady, ktorú sme si spomenuli už skôr). *Pol'ički* by sme v podstate mohli rozdeliť na tri druhy: *mesovo*, *zapraženi* a *podbiti pol'ički*.

Mäsové vývary sa pripravovali iba v nedeľu a vo sviatok: *kureca pol'ička* (slepačia!), *kačeca*, *hušeca*, *zaječa*, *puľčeca* (morčacia), prípadne (dnes už naozaj exotická) *holubeca*, iné len oveľa zriedkavejšie (*švinska*, *hoveza*, z údeného mäsa *uzena/uzeňova* a pod.) Takáto polievka bola väčšinou dosť ťažká (čím mastnejšia, tým lepšia), preto sa jedla s veľkým množstvom cestovín. Dávali sa do nej *rezaňki* (rezance), prípadne *lečki* (fliačky) Ak bolo dosť *pečiňki/majki* (pečienky), pripravovali sa z nej namiesto rezancov *pečiňkovo/majkovo haluški*. Ak menej (napríklad len z jedného kusa hydiny), uvarili *poňňinu* („plnku“). Tento recept sa vraj dedinské ženy, ktoré slúžili v grófskej kuchyni, kedysi dávno naučili od školeného kuchára: u grófov sa zmesou z pečienky, vajec, múky, strúhanky a zeleniny plnila pečená hydina – chudobnejší si ju uvarili v polievke, zakrútenú do kapustného listu.

Vari najčastejšie sa varievali *zapraženi pol'ički*. Boli to vlastne polievky z najrozličnejšej zeleniny – *pasuľova* resp. *pasuľa z lečkami* (fazuľová), *hraxova*, *bandurkova* resp. *bandurki na pol'ičku* (zemiaková) atď. – varené s klasickou múčnou zápražkou, pretože čistý zeleninový vývar by nebol dosť výdatný. *Rosolova pol'ivka* (*rosol* = šťava z kyslej kapusty) je špecifická tým, že sa zápražka pridáva až počas varenia. Pri príprave týchto polievok platila jednoduchá zásada: čím hustejšia – tým lepšia; preto sa do nich pridávali cestoviny, okrem spomínaných aj *kl'iňki* (trojuholníkové fliačky) alebo *sciranka* (tarhoňa), *gerš'le* (krúpy) alebo (najčastejšie) rôzne druhy halušiek (*zatrepovani haluški*, *lati cesto* a pod.).

Tretia kategória polievok – *podbiti pol'ički* (*podbijka* = zátrepka i všeobecne jedlo pripravené pomocou zátrepky) – akosi plynule „prechádza“ do prívarkov. *Podbiti bandurki*, *podbita pasuľa*, *podbita iňa* (ktorú tiež volali *ziňanka* alebo *ziňova kapusta*, i keď kapusty v nej nebolo), dokonca aj *podbiti šľički* (zo sušených sliviek). Ak sa *podbijka* zahustila menej, bola to polievka – ak viac, bol to prívarok; vtedy sa však už polievka väčšinou neverila.

Vcelku zaujímavou domácou špecialitou je *ciberej* – šťava pripravená kvasením z vody, ovsených krúp, soli a kôpru. Je to vlastne jedlo i nápoj. Vychladený *ciberej* dobre padol najmä v lete, večer po robote. *Ciberej* však mohli aj prevariť a pridať doň (osobitne uvarenú) *pasuľu*, prípadne aj *bandurki* (zemiaky); výsledkom bola výživná a zároveň osviežujúca polievka.

Hlavné jedlo bolo u prostých ľudí väčšinou „vegetariánske“, bezmäsité. (Ak deti pýtali mäso, zvykli im prekáravo povedať: *buže kura pečena, a'le z metlu po prikl'ece.*) Spomenul som už mliečne prívarky, ktoré sa podávali s chlebom. Pri nich by bolo najvhodnejšie uviesť aj *mačanjku* – je to vlastne základná omáčka, ktorá sa v kuchárskych knihách zvykne označovať ako „bešamel“. *Rosolova mačanka* sa varí veľmi podobne, chuťovo je však úplne odlišná, lebo je zapražená na slanine a namiesto mlieka sa do nej použije *rosol* (šťava z kyslej kapusty). S oboma druhmi omáčky sa najčastejšie zvykli jesť zemiaky uvarené v šupke.

Ďalej to mohli byť *hičkoše* (zemiakové halušky) s kapustou (podľa sezóny sladkou alebo kyslou) alebo s tvarohom, ktorý sa u nás volá *sir*. Dost' často sa varili aj *šliski* (šufance zo zemiakového cesta), *gombovce* (lekvárové knedlíky, tiež zo zemiakového cesta) a cestoviny ako hlavné jedlo (*široki rezanki* alebo *kl'inki*): na slano takisto s kapustou alebo tvarohom, na sladko potom s lekvárom, praženými strúhanými jablkami, s mletými vlašskými orechami alebo makom. Ak mala gazdiná kedy, nalepila (cestovinové!) *pirohi* (okrem spomenutého mohli byť naplnené aj zemiakovou kašou); tie sa však už považovali za slávnostnejšie (napríklad nedeľné) jedlo. Pri všetkých týchto jedlách sa veľmi dlho udržal zvyk jesť ich z jednej veľkej spoločnej misy.

Nemôžeme zabudnúť ani na *poplanjki* (koláče z kysnutého cesta), *x'lebovi poplanok* sme si spomenuli už skôr. *Kolački* (ktoré niekde volajú aj *zakrucaňiki*) sa piekli s makom (*makovi kolačok*, *makoŭňik*) alebo s mletými orechami (*orexovi kolačok*, *orexoŭňik*). Slovo *krepl'e* malo pôvodne dva významy: *vipražani krepl'e* sú šišky a *pečeni krepl'e* zas buchty. Okrem nich boli veľmi obľúbené vyprážené *čeregi* (fánky) Obsah názvov *poplanog z lekvarom*, *poplanog zo sirom*, *poplanog zo šl'ükami*, *poplanok s kapustu* (so sladkou), *poplanok s cimitom* (škoricca) hádam ani netreba vysvetľovať...

Ešte chcem spomenúť aj *drobni piroški*, pomerne slávnostné a dnes už takmer nevidané jedlo. Boli to, ako názov napovedá, malé pečené pečené pirôžky so sladkou kapustou, ktoré sa pred podávaním preliali na site vriacou vodou, aby zmäkli, a potom sa pomastili prepraženým maslom.

Knedľa v spisovnom zmysle slova prišla na Zemplín až po druhej svetovej vojne; *knedle* sa tu však varili už dávno predtým, lebo týmto slovom volali parené buchty.

Zaujímavý je aj termín *lokša*: to, čo sa v spisovnej slovenčine všeobecne označuje ako „lokša“, na Zemplíne voláme *bandurkova lokša*. To preto, lebo okrem nej sa pečie aj *ceňka lokša* (maces), *hruba lokša* (alebo tiež *opresnok*) a *lokša na sire* (tvarohu). Do posledných dvoch menovaných sa do cesta pridávala *brovza* (sóda bikarbóna). Nech už však bola lokša akákoľvek, väčšinou sa jedla natretá (slivkovým) lekvárom, inokedy však aj namiesto chleba.

A takmer by som bol zabudol na moje obľúbené jedlo – zemiakové placky. Jednoducho vysmažené na panvici sa volajú *bandurčaki* (*bandurka* = zemiak), no ak sa to isté zemiakové cesto upieklo v rúre, volali to *na'lesňiki* (alebo *na'lesniki*, *na'estňiki* či *na'ečňiki*).

Medzi kašovité jedlá patria *griz* (pšeničná krupica; varila sa viac-menej iba pre deti), *zameška* (kukuričná krupica, ktorá sa mohla jesť na sladko i na slano) a *kaša z ml'ikom/u ml'iku* (*kaša* = ryža; prastará mama tvrdila, že už jej stará mama varievala mliečnu ryžu – *a'le ta to fredi bulo išče taki jak paradnejši ježeňe.*) Hotovú *zamešku* mohli ešte zapiecť v rúre, to sa potom volalo *maľej*.

Mäso a mäsité jedlá sa v bežnej domácnosti pripravovali len v nedeľu, sviatky a pri veľmi slávnostných príležitostiach. Výnimkou boli iba dni zabíjacky; nie všetko totiž bolo možné nejakým spôsobom zakonzervovať – najmä vnútornosti. (Len na okraj: restovanú *šlízinku* čiže slezINU dávali väčšinou len dievčatám, *žebi mal'i dluhi vlasi*). Väčšina gazdov zabíjala len raz do roka, a to pred vianočným pôstom. Počas pôstu sa už mäsa dotkol iba gazda – aj to len keď ho obracal v udiarni. Väčšina mäsa sa totiž solila a údila: *pl'eca, rebra, noški, xvoscik, zazubje* (čeľust') atď., ale najmä *šoŭdra* (šunka), ktorá musela vydržať až do Veľkej noci. A samozrejme nemôžeme zabudnúť na dobrú domácu klobásu, podľa kvality ktorej sa posudzoval aj gazda.

Slanina sa tiež údila, ale iba prerastaná. Čisté sadlo *vitopil'i na šmaľec* (masť). A keď sme už pri tom, slovom *kuski* sa u nás označujú jednak klasické škvarky (*slaňinovo kuski*) a jednak popražené kúsky masťného mäsa (*mesovo kuski*), ktoré sa aj so stuhnutou masťou stredne dlho udržali v kameninovom hrnci na chladnom mieste. Jedny i druhé sa príležitostne pridávali do rôznych už spomenutých jedál na prílepšenie.

Ďalším zabíjackovým výrobkom je *šajt* čiže stará známa tlačienka. Plnila sa do opracovaného žalúdka (tú volali *zedo*) a dvanástnika (*baba*), niekde aj do časti hrubého čreva. Do tenkého čreva sa okrem klobás plnili aj *hurki* (jaternice), do ktorých dávnejšie namiesto dnešnej ryže dávali iba krúpy. Krvavničky však u nás nepoznali; uvarená krv sa pridávala do jaterníc.

S mäsom sa obyčajne veľké ceremónie nerobili: väčšinou sa jednoducho uvarilo, aby bola aj polievka. Preto sa aj spomenutá „plnka“ (*povňina*) varievala priamo v polievke – mäso sa totiž pieklo iba pri veľmi sviatočných a slávnostných príležitostiach. Pritom obvarené mäso sa jedlo takmer zásadne s chlebom.

Preto nie je vôbec ťažké vymenovať mäsité jedlá obyčajných ľudí. Boli to (zoradené podľa „slávnostnosti“): *gulaš, perkel't* (tiež nazývaný *paprigaš*), *hul'ki/holupky* (plnená kapusta), novšie aj *šnic'le* (*šnicla* = u nás karbonátka) a *riski* (*riska* = rezeň).

Pri rozhodovaní, čo budú variť, sa gazdinky zvykli riadiť istým týždňovým rozvrhom. Nebolo to však žiadne prísne pravidlo – iba akási orientačná pomôcka:

- v pondelok husté *podbijki*,
- v utorok cestoviny,
- v stredu niečo z *pasul'i* alebo z *kapusti*,
- vo štvrtok cestoviny,
- v piatok znovu fazuľa alebo kapusta,
- v sobotu *bandurki* (s mliekom, cmarom či z *mačanku*) alebo nejaká kaša.

V nedeľu a menšie sviatky sa vždy trochu štedrejšie načrelo do rodinných zásob, pravda, kto ako mohol. Ráno sa na *pritopeni xľib* dostalo *šmalcu*, do čaju alebo melty zas trochu medu či aspoň cukru, a podobne. Ako som už spomenul, na obed zvyklo byť nejaké mäso a vývar z neho. Mäsa však málokedy bolo dosýtosti, preto sa aj v nedeľu varili cestoviny (napríklad často pirohy, no aj iné), *ale zato porjadne z mašelkom pomasceni, najľepši tak, žebi aš po braze ceklo...* Poobede gazdiná navyprážala *kreple* alebo *čeregi*, prípadne uvarila *knedľe*. A aj večera bola „prilepšená“ – vytiahli sa *kuski*, prípadne trochu *slañni* alebo *šajtu* a pod.

Počas Vianoc to vyzeralo takto: Na *Viliju* (Štedrý deň) sa až do večera prísne postilo; bolo to o to ťažšie, že po celom dome už rozvážali jedlá pripravované na slávnostnú večeru.

Prvým chodom (ak sa to dá tak nazvať) boli aj na Zemplíne vianočné oblátky (*ošče*) s medom a cesnakom.

Huby a jedlá z nich neboli v našich končinách veľmi časté (to skôr v severnejších dedinách, pod Vihorlatom). *Luže še ňebarz maľi kedi za hubami blukac. To ľem kež zeciska daco dovľekli...* – a vtedy sa s nimi urobil krátky proces: buď z nich bola *hubova pol'iška*, alebo *praženi hubi* (čiže praženica s hubami). Na Vianoce však bolo obligátne mať doma aspoň zopár hrstí sušených hřibov, ktoré boli dôležitou súčasťou tradičnej vianočnej polievky (*kozare* = sušené huby všeobecne i názov spomenutej polievky). U nás sa totiž na Štedrý večer nepripravuje kapustnica, ale iba osobitá polievka zo šťavy z kyslej kapusty. Od vyššie spomínaného *rosolu* sa odlišuje práve tým, že sa v nej varia sušené hřiby, ale tiež *kaša* (ryža) či *geršľe* (krúpy), a najmä klobása, slanina a údené mäso (najčastejšie údené kolená); podáva sa s chlebom alebo s *čistim kolačkom*, niekde aj s inými koláčmi.

Tretí chod sú tzv. *bobalki* (niečo ako pupáky; pred podávaním sa však – podobne ako *drobni piroški* – preliali na site vriacou vodou) s kyslou kapustou, makom alebo *zo sirom* a bohato pomastené prepraženým maslom; tiež som ich zatiaľ nespomenul preto, lebo pôvodne išlo o výlučne vianočné jedlo. V niektorých domácnostiach sa *bobalki* podávajú zároveň s polievkou, namiesto chleba.

A napokon sa stolovníci dočkali aj mäsa, slaniny a klobás z polievky, ktoré sa tiež podávali s chlebom alebo vianočkou; bolo to vlastne prvé mäso po Advente, preto sa za ním len tak zaprášilo. Kedysi to, samozrejme, platilo len o evanjelických domácnostiach, dnes však už aj u katolíkov zvyknú postiť iba do večere.

Na *perši* a *druhi zeň* neboli zaužívané nejaké osobitné jedlá. Keď sa dojedol *rosol*, uvarilo sa podobne ako v menšie sviatky nejaké mäso (najčastejšie hydina). A popri tom gazdiné stále piekli alebo vyprážali niečo múčne. Všeobecne sa však dodržiavalo isté „pravidlo“, že medzi Vianocami a Novým rokom (vrátane) sa nesmú jesť *hičkoše aňi pasuľa, žebi ňemal'i bol'aki* (vredy).

Niektó si navaril *rosolu* aj na Nový rok. Určite sa však musela uvariť *zameška* (prípadne nejaká iná kaša) – *žebi bul husti rok* (aj na *Kračun*). Okrem

toho však opäť nebolo „povinné“ žiadne osobité jedlo. Každý si navaril, na čo mal chuť – samozrejme okrem *hičkošov a pasuľi*. A často sa varili rebrá – *žebi cali rok trimali vedno jak toti rebra*.

Veľká noc sa v kuchyni začínala Zeleným štvrtkom. V ten deň bezpodmienečne museli byť *rezanki zo sirom*. Na Zemplíne sa totiž už oddávna traduje, že *Krista Pana ulapili pri rezankoh zo sirom*. V žiadnom prípade však nie s makom, *žebi nebula šniž u zarňe* (sneť). Prítom rezance museli byť čo najširšie a najdlhšie, *žebi buli dluhi hrubi klaski*. A na večeru sa zas uvarila veľmi hustá a výdatná zeleninová polievka, aby vydržali piatkový prísny pôst.

Na Veľký piatok sa piekli posúchy z koláčového cesta, na vode a bez tuku. Popri tom sa zjedlo iba zopár varených vajec a surová kyslá kapusta zo suda.

Biela sobota – to sa už uvarila *pol'ũka zo šouđri*. Keďže však šunka musela byť veľmi silno nasolená, aby vydržala od zabíjačky až do Veľkej noci, do polievky sa dali uvariť aj celé zemiaky, aby do seba natiahli aspoň časť soli. Pomerne ustáleným jedlom na Bielu sobotu bola *stužeňina z uzenih noškoũ* (huspenina).

Veľkonočné „menu“ sa však celé jedlo až v nedeľu, po posvätení; najmä zo *šouđri, kolbasi a paski* (veľkonočného koláča) nesmel až do nedele nikto jesť. Okrem nich sa (takisto už v sobotu) uvarili vajcia, *sirec* (hrudka) a *cvikla*. Veľkonočná *cvikla* je pripravená z varenej cvikly a cukrovej repy, ktoré sa nadrobno postrúhané zmiešajú, pričom pomer si v každej domácnosti menia podľa chuti. Niektorí pridávajú priamo do cvikly aj postrúhaný chren, iní ho podávajú osobitne.

Zo slávnostných príležitostí treba spomenúť najmä *kriscini, vešeľe a komaš-ũu* (kar).

Pohostenie po krstení chystala kmotra. Aby sa *položnica* (rodička) nemusela namáhať, priniesla jej *bili kavej, kašu z ml'ikom, kolački, medoũňiki* alebo *krepl'e* a, samozrejme, *pal'eňku*. K tomu surovú sliepku a rezance, aby v dome novorodenca uvarila polievku – alebo už hotovú *stužeňinu s čistim kolačkom*.

Ráno pred svadbou sa robili raňajky, no iba pre blízku rodinu (resp. budúcu rodinu). Išlo však iba o studenú stravu, nejakú slaninku, nejakú klobásku, najvyšš sa z vajec upražila *ratota* (praženica). Neskôr – no stále ešte pred sobášom – sa najmä pre hostí, ktorí prišli z väčšej diaľky, predložila *stužeňina*, niekedy aj *gulaš* alebo *perkel'ũ/paprigaš*, oboje s *čistim kolačkom*. V hostení sa pokračovalo, keď sa svadobčania vrátili z kostola. Najprv bol slepačí vývar, ktorého kvalita sa posudzovala podľa toho, aký masný a „žltý“ bol (pridával sa doň žltý šafran), ale aj podľa dĺžky rezancov (čím dlhšie sa podarili, tým lepšie). Pôvodne sa však vraj rezancov nedávalo veľa – namiesto nich sa do polievky porezalo mäso, z ktorého sa varila. Po polievke bola *kaša na husto* čiže ryža uvarená vo vode (veľmi uvarená, až rozvarená) a bohato pomastená *zo šmal'com*. K nej sa podávali sušené slivky, ktoré uvarili a pocukrili.

Nasledovala kapusta (*ot kapusti xlob je husti*, resp. *rice thusti*), a to podľa sezóny buď sladká kapusta, varená s paradajkami – alebo hustá kapustnica

z kyslej kapusty. V oboch prípadoch však nezáležalo ani tak na samotnej kapuste, ako na množstve mäsa a klobás, ktoré v nej plávajú.

U väčších gazdov, ktorí si mohli dovoliť zabiť na svadbu prasa alebo teľa, nasledovalo mäso, podávané iba s chlebom alebo koláčom. Zemiaky kedysi na svadobnom stole vôbec neboli; ba vôbec zemiaky ako príloha k mäsu sa vraj u nás začali podávať až niekedy v tridsiatych či štyridsiatych rokoch. Popri tom nechýbali na stoloch rôzne *kolačky*, *poplaňki*, *medoúňiki*, *krepl'e* a pod.; tie totiž na svadbu nadonášali samotní svadobčania. Ako posledný sa dával špeciálny svadobný *redovi kolačok*, koláč z *vipražanima ružičkami*, *zo želenim barvinjom aj zo slatkim šňiňhom poparazeni*; ten sa však dával iba ako odmena tomu, kto vykručil nevestu v *redovom* tanci, čo bolo šikovne spojené s vyberaním peňažných darov pre mladomanželov.

Podľa novej tradície (ktorá sa veľmi rýchlo ujala niekedy začiatkom dvadsiateho storočia) sa ako najposlednejší chod podávali *hul'ki* čiže *holupki* – v kapustných listoch varená zmes mletého mäsa a ryže. Keď sa už na stôl priniesli tie, bolo to decentným upozornením, že svadobná hostina sa končí a hostia by sa mali pomaly pobrať domov.

Pokiaľ ide o kar, (na ktorý bola pozvaná len rodina zosnulého z iných dedín – aby nešli domov hladní), neboli pri výbere jedla žiadne špeciálne pravidlá. Dalo by sa povedať, že išlo len o taký slávnostnejší obed, ako napríklad v nedeľu alebo menší sviatok. Na stole bola polievka, mäso z nej, nejaké koláče alebo šišky a samozrejme neodmysliteľná *paľenka*.

Inak, keď sme už pri tom, alkoholu sa na dedine kedysi veľa nepilo – bolo ho totiž treba kupovať. Vína sa u nás veľa nedorobilo, pivo varili len v meste, výroba medoviny bola dávno zabudnutá – nuž len keď občas *od žizika dakus tej paľenočki kupil'i*.

A na záver ešte niekoľko porekadiel, týkajúcich sa jedla a jedenia:

*Ňehvizdaj/ňešpivaj, kez jiš, bo bužež mac šal'enu ženu;*

*Ňejiz z mašini (sporák), bo budu luže na ce vric;*

*Ňejiz hlup s kapusti/kalarabi, bo bužeš šolavi (všivavý);*

*Naxpaj hurku xodž z bandurku/triskami/klašom (klásim).*

#### Literatúra

HABOVŠTIAK, Anton: Atlas slovenského jazyka IV. Lexika. Bratislava: Veda 1968. 464 s. (Časť prvá – mapy), 368 s. (Časť druhá – Úvod – komentáre – dotazníky – indexy.)

Slovník slovenských nárečí. I. A – K. Bratislava: Veda 1994. 936 s.