

Biela sobota



Autorka textu: Simona Jaššová, kurátorka SNM – MT – Etnografické múzeum

Foto: SNM – Múzeá v Martine

V rámci kresťanskej liturgie je Biela sobota pripomienkou Kristovho vzkriesenia. V tradičnej obyčajovej kultúre bol tento deň určený najmä na prípravu obradových jedál. Varila sa predovšetkým bravčová šunka, údené mäso, huspenina či klobásy. Tieto pokrmy sa v rímskokatolíckych oblastiach Slovenska mohli jesť až počas Veľkonočnej nedele. V evanjelických obciach však bolo dovolené konzumovať mäso už počas sobotného večera. Masť zo šunky sa odkladala, aby neskôr poslúžila ako ochranný prostriedok proti hadiemu uštipnutiu. Používala sa tiež na liečenie rán alebo sa ňou natierala šija volom, aby sa predchádzalo odreninám spôsobeným jarmom.

Prostredníctvom kresťanstva prenikla do európskej kulinárnej kultúry tradícia pečenia veľkonočného jahňaťa. V južných oblastiach Slovenska sa zvykol pripravovať aj baránok, nie však z baranieho mäsa, ale zo zmesi vajec, žemlí a klobásy pečenej v plechovej forme. Podobným variantom bola aj tzv. pečka, ktorú tvorila zmes mliekom nasiaknutých žemlí zmiešaná s vajčkami a údeným mäsom. K najstarším veľkonočným pokrmom však jednoznačne patria vajička, ktoré sa pripravovali na rôzne spôsoby. Vajce bolo symbolom plodnosti, obnovenia a nepretržitosti života. Na Veľkú noc mala konzumácia vaječných jedál symbolizovať najmä znovuzrodenie.

Významnú funkciu plnilo pri rôznych príležitostiach aj obradové pečivo. Počas týchto sviatkov sa pripravovali najmä koláče z kysnutého cesta, ktoré mali rôzne regionálne názvy – na východnom Slovensku to bola paska, na Orave a v Liptove baba, v Tekove calta, v Novohrade mrváň, na Ponitří osúch. Keď gazdiná vymiesila cesto, neočistila si ruky, ale išla nimi pohladkať stromy, ktoré mali v tom roku prvý krát zarodiť. Verilo sa, že takýmto spôsobom dopomôže k bohatšej úrode ovocia.

Keďže pripravované jedlá sa väčšinou konzumovali až v nedeľu, v sobotu sa na obed pripravovala kyslá polievka z vývaru údeného mäsa, zahustená vajíčkami a cestovinou. Na večeru sa pripravoval aj kysel, kapustnica varená s hríbkami, korením, cesnakom a zápražkou. Druhým jedlom bývali makové alebo bryndzové opekance.

Vo veľkonočných obradoch plnil dôležitú úlohu aj oheň. Na Bielu sobotu sa v domácnostiach musel roznieť nový, čistý oheň pomocou kremeňa. Uhlíkom z nového ohňa sa pripisovala magická sila, práve preto s ním ľudia trikrát obchádzali dom, aby bol chránený pred povodňou. Na strednom Slovensku dávali vyhasnuté uhličky pod povalu, aby chránili obydlie pred hrozbou požiaru. Popolom sa posýpali aj priesady ako ochrana pred húsenicami, alebo sa odkladali na liečenie boľavého hrdla.