

RÓBERT IHRING

BOL  
KRIŠTOF KOLUMBUS  
KLAMÁR?



Ako sa jedlo na Slovensku  
v 15. až 19. storočí

# Utajovaná história slovenskej kuchyne

## Prvá kniha o aristológii na Slovensku

*Kniha „Ako sa jedlo na Slovensku v období od 15. až do 19. storočia“ je prvým, uceleným, odborným dielom z oblasti gastronómie, ktoré vychádza na Slovensku a bolo napísané rukou prvého slovenského aristológa Róberta Ihringa.*

*Je prouou prácou, ktorá sa nielenže opiera o výsledky mitochondriálnej DNA Slovenska v prenesení do kulinárskej minulosti, ale aj vyvracia, vysvetluje a dokazuje pokrútenie histórie nielen v európskom kontexte.*

*Ide nielen o literatúru faktu, ale aj o príjemné čítavé dielo, ktoré ponúka odpoveď na otázku: „čo je moje a čo susedove“, špeciálne v ponímaní veľkého Uhorska, kde sme kuchyňu po tisícročia tvorili všetci spolu.*

*autor*

# Obsah

Predstov	7
Čo je aristológia	11
Úvod	13
Povedz mi, čo ješ, a ja ti poviem, kto si	15
<b>História Slovanov a Slovenska</b>	19
Pravdivá história Uhorska	29
Pôvod sv. Štefana a Arpádovcov	33
Nepríjemná pravda o pôvode Madarov	35
Uhorsko roku 1000 po Kr. až do roku 1526.	36
Gastronómia na konci stredoveku a začiatku novoveku	39
Klamal Marco Polo nevedomky, alebo bol len stredovekým Andersenom?	44
<b>Objavil Ameriku Krištof Kolumbus</b>	46
Objavenie kávy	47
Skade sa na Slovensko dostal?	49
Ako to vlasten v 15. storočí bolo? Bol Kolumbus klamár?	51
Nejde len o morky	58
Záhadný pôvod kukurice	58
Pochádzala fazuľa a tekvica z Ameriky?	62
<b>Aká je pravda o objavení Ameriky?</b>	68
Nielen Kolumbus, ale aj Číňania majú vážny problém	70
Gastronomická revolúcia Kataríny Medicejskej	72
Poznáte Zabaglione alias Šodó? Opera dell' arte dell cucinare.	73
<b>Rozšírenie Osmanskej ríše a rozdelenie Uhorska roku 1526</b>	75
Ján Zápolský a Sedmohradsko. Gastronomický vplyv	
na Horné Uhorsko – Košice	78
Turecký Budínsky pašalík a jeho gastronomický vplyv na južné Slovensko	
a stredné Uhorsko	83
Pestovanie ryže na Slovensku	84
Plnený kapustný list	85
Kľldohnar – plnený kapustný list	87
Koložvárska kapusta	87
Plnená paprika	88
Rizoto alebo pilav?	89
Tarhoňa	91
Jedlé gaštany	92
<b>Habsburgovci a ich gastronomický vplyv na kráľovské Uhorsko a Bratislavu</b>	94

Svätomartinská hus ako nástroj lobbingu .....	99
Označovanie a delenie foie gras .....	103
Náš slávny Ján Babilon a Babylon chutí .....	104
Nezvyčajné suroviny .....	105
Bizarné recepty .....	106
Sieň slávy alebo príbeh slovenskej bryndze .....	107
Bryndzové halušky, alebo čo bolo skôr, vajce alebo sliepka? .....	110
Demikát a jeho variácie .....	112
Keď bol „cukor nad zlato“ .....	114
Dobosova torta .....	114
Esterháziho torta .....	115
Sacherova torta .....	117
Haggis versus Švankés. Slovenská zabíjačka .....	121
<b>Lud versus páni</b> .....	123
Stravovanie pospolitého ľudu .....	125
Chlieb nás každodenný .....	125
Mäso nebolo každý deň .....	126
Ryby .....	128
Kaša .....	129
Zelenina sa jedla inak ako dnes .....	131
Polievka ako základ našej stravy .....	132
Prívarky, naša regionálna rarita .....	133
Strukoviny sa jedli častejšie .....	134
Obilie v našej kuchyni .....	135
Kto vymyslel knedle .....	137
Zemiaky .....	138
Stravovanie pánov .....	141
Chlieb pre panstvo .....	141
Mäso .....	142
Ryby a žaby .....	144
Dovážanie (import) ovocia a zeleniny .....	147
Vegetariánstvo a bylinky .....	147
Časom odviate .....	148
Pánska kaša .....	150
Stravovanie šľachty .....	152
Huspenina a želé .....	154
Hydina, alebo páni sú páni .....	156
Moderná technika v kuchyni .....	157
Papinov hrniec .....	158
Delikatesy uhorskej šľachty .....	159

<b>Omáčky ako umenie</b> .....	163
Omáčka k telacine .....	165
Omáčka k bravčovine .....	165
Omáčka k jahňacine .....	165
Omáčka ku kurencom .....	165
Omáčka k morke .....	166
Omáčka ku divým kačiciam .....	166
Omáčka ku zverine .....	166
Omáčka k bobrovi .....	166
Omáčka k vydre .....	166
Omáčka k veveričke .....	167
Omáčka cesnaková .....	167
Olej či bravčová masť a veličenstvo maslo .....	168
<b>Stravovanie etnických menšína a susedných štátov</b> .....	170
Maďarská kuchyňa .....	172
Granadír versus slambuc .....	173
Židovská kuchyňa .....	175
Nemecká kuchyňa .....	177
Vinohradníctvo .....	177
Pernikárstvo .....	178
Špargľa versus chmel' .....	179
Rómska kuchyňa .....	181
<b>Príbeh holiča alebo prečo chýba v receptoch sol'</b> .....	186
Tajuplný zázvor, či dumbier .....	187
Vzácne hľuzovky a obľúbené hríby .....	188
Hľuzovky .....	189
Hríby .....	190
<b>Ryby pre panstvo</b> .....	192
Vyza veľká – dunajský obor .....	194
<b>Víno, víanko, vínečko</b> .....	197
Tokajské víno .....	199
Šumivé víno – Hubert .....	201
Svetoznáme víno Palugyay .....	202
Smutný koniec slávnych rodov .....	203
<b>Tradičné pivo</b> .....	204
<b>Medovina ako nápoj Slovanov</b> .....	207
<b>Pálenka milovaná i preklínaná</b> .....	209
<b>Všeličo okolo stola</b> .....	211
Používanie stolov, stoličiek, kuchynského a jedálenského servisu .....	212
Neuveriteľný príbeh vidličky .....	214

<b>Dvorná etiketa a ľudové zvyky</b> .....	216
Vianočné sviatky u nás alebo sviatok Kračún .....	217
Pohanské Vianoce .....	218
Katolícke versus evanjelické Vianoce .....	218
Viete, že salónky sú náš unikát? .....	224
Jar a velkonočné sviatky .....	225
Vajíčka a kraslice .....	228
Zelený štvrtok .....	229
<b>Viedenský kongres alebo prvý gastronomický festival na svete</b> .....	232
Krémča či Kremšnita .....	235
<b>História gastronómie a jej prínos pre súčasnosť</b> .....	237
Aká je pravda o „maďarskej“ klobáse .....	238
Malý klobássový prieskum .....	239
Zaujímavý príbeh mletej papriky a gulášu .....	239
Tokáň .....	240
Perkelt .....	240
Paprikáš .....	241
Kotlíkový guláš a jeho variácie .....	241
Ako vznikol viedenský rezeň .....	244
<b>Slovenský prínos pre svetovú gastronómiu</b> .....	246
Sódová voda .....	246
Nielen roštenka a guláš a la Esterházi .....	247
Bratislavské rozky alias prešporské bajgle .....	248
Slovenské výrobky, ktoré majú ochrannú známku EÚ .....	250
<b>História pravdy alebo história klamstva</b> .....	251
Patrón kuchárov Sv. Vavrinec a iní svätí kuchárov .....	253
<b>Záver</b> .....	256
Podakovanie Slovenskej národnej knižnici .....	258
Recepty .....	259
Literatúra .....	273
Zoznam skratiek a terminológie .....	277

## Predslov



*Róbert Ihring*

Bolo by správne podakovať sa niekomu za možnosť či príležitosť napísat túto knihu, prípadne ju niekomu vnovať. Býva to obyčajne zaužívaným zvykom, ale v mojom prípade by to bolo veľmi neosobné. Človek sa sice môže podakovať náhode, ale nemôže jej podať vdačnú ruku alebo sa jej úprimne pozrieť do očí.

Takouto malou, ale významnou náhodou, bolo aj moje štúdium aristológie.

Aristológia (z gréc. ariston = raňajky, obed, prípona – lógia = veda, systematická disciplína) je veda, ktorá napríklad podľa anglickej verzie Wikipédien je: „umenie a veda o varení a stolovaní“. Podľa môjho názoru je to pomerne záhadná a nepresná definícia, ktorej málokto rozumie. Keby sme chceli jednoduchšie, avšak obšírnejšie vysvetliť výraz aristológia, ktorý v ľuďoch najčastej-

šie evokuje spojitosť so slovom aristokracia, máme možnosť definovať ju nasledovne:

„Aristológia sa zaoberá spôsobmi prípravy, kombináciou a prezentáciou pokrmov. Aristológ je označenie pre častejšie používaný pojem gurmet. Viac však zdôrazňuje jeho skúsenosti, umelecké kreácie kuchára, odmieta striktné používanie zaužívaných receptov a kuchárskych kníh alebo dopredu pripravených pokrmov (polotovarov), či rôznych konveniencií. Podstatou je gastronómia z hľadiska jej dejín, historického vývoja, minulých, ale aj súčasných trendov, kultúrneho, spoločenského a etnického zázemia gastronómie a jej vplyvu na minulú a súčasnú spoločnosť.“

Táto zdôľhavá definícia znie možno pre mnoho ľudí veľmi zaujímavo a príťažlivou, preto je veľmi zaujímavý fakt, že vysokých škôl s odborom aristológie je na svete len 13. V Európe je momentálne možné tento odbor študovať len v Nemecku, Dánsku, Švédsku a Česku. To znamená, že aristológov je vo svete ako šafranu, a preto ako jeden z mála ľudí môžem na základe vlastnej skúsenosti vyjadriť svoj osobný názor na štúdium a jeho najvhodnejšiu skladbu študentov.

Ideálne by to mali byť ľudia 35+, s gastronomickým vzdelaním a skúsenosťami v odbore, ktorí majú ambíciu stať sa michelinskými komisármami alebo food kritikmi, prípadne znalcami gastronómie z historického alebo umeleckého hľadiska v literárnom alebo pedagogickom ponímaní. Toto ohraničenie výrazne zužuje počet potenciálnych žiakov, nielen čo sa týka vzdelania a záujmu, ale do úvahy treba brať aj to, že človek v strednom veku už má zvyčajne rozbehnutú kariéru a vytýčený životný smer a ciel.

Skôr, ako sa pustím k opísaniu zaujímavých gastronomických faktov a historickej udalostí s mojím novým a revolučným pohľadom na slovenskú minulosť, ktorý

niekomu vyrazí dych a niekomu aj privodí zvýšený krvný tlak, sa pár slovami ešte vrátim k tej mojej „malej“ náhode.

V českej televízii bol rozhovor s textárom, spisovateľom a rešpektovaným food kritikom Vladimírom Poštulkom, na základe ktorého sa moja manželka Adriana Ihringová, finalistka súťaže MasterChef, rozhodla pre štúdium na vysokej škole, aby rozvíjala svoje kuchárske znalosti. Tú školu som jej prial, ale nezávidel som jej ju. V žiadnom prípade som nemal záujem trápiť sa vo svojom veku učením niečoho nového, čo nesúviselo s odborom, ktorému som sa v tej dobe venoval. Lenže po pár týždňoch začal prvý semester a aristologický vyučovací blok s Mga. Vladimírom Poštulkom. No a ja? Ako správny chlap som bol skutočne spokojný, že budem mať voľné víkendy a že sa to učenie deje mimo mňa. Lenže! Človek mieni a život mení. Moja milovaná prišla domov zo školy s prvými študijnými materiálmi o histórii gastronómie a ja som si ich len tak zo zvedavosti prečítal. Určite to všetci poznáte – láska na prvy pohľad bola na svete.

Pokiaľ by niekto neveril v lásku na prvy pohľad, tak pre toho mám pomôcku v podobe kopnutia kulinárskou múzou menom Nectambrosia. Tá sa niekedy nazýva aj Gasterea a je považovaná za desiatu múzu. Múzy, ktorých bolo pôvodne len deväť, boli bohyne umenia a vedy. Avšak v gréckej mytológii „Ambrózia“ bola potravou bohov na Olympe, ktorých nápojom bol nektár.

Podľa gréckeho básnika Hesioda a epického básnika Homéra, ktorí sú považovaní za stvoriteľov gréckych bohov a mytológie, sa bohovia živili iba čistým odkrveným mäsom Ambrózie a pili iba nektár, čiže destilovanú rosu. Slovo nektár znamená „nesmrteľný“, preto ho bohovia na Olympe pili na zabezpečenie svojej nesmrteľnosti.

Lenže pod názvom jedla „odkrvené mäso Ambrózie“ nájdeme v klasickej mytológii aj iný význam, pretože Ambrózia by mohla byť aj medom, ktorý sa považoval za jedlo bohov. Ten mal schopnosť udeľovať nesmrteľnosť vďaka svojím liečivým a čistiacim schopnostiam. Med je v skutočnosti antiseptický a z fermentovaného medu sa vyrábala medovina, ktorá je dokonca staršia ako Dionýzov kult vína.

Na začiatku nášho letopočtu spomína Ambróziu aj spisovateľ Athenaeus, apoštol sv. Pavol a lekár Dioscurides, ktorí používali názov Ambrózia v kontexte kuchárstva, medicíny a botaniky.

Niekterí moderní etnomykológovia spájajú Ambróziu s halucinogénymi hubami ako sú muchotrávka červená (*Amanita muscaria*), zvonovec (*Panaeolus*), durman (*Datura stramonium*), ľuľkovec zlomocný (*Atropa belladonna*), mandragora (*Mandragora officinarum*) alebo blen čierny (*Hyoscyamus niger*). Tieto všetky boli jedlom bohov a nektár z nich bola vylisovaná halucinogénna šťava, ktorá obsahovala „entogén“.

Slovo entogén pochádza z gréčtiny a dá sa preložiť ako „plný boha, inšpirovaný bohom, posadnutý bohom“. V užšom zmysle je to psychoaktívna látka, používaná v súvislosti s náboženstvom a šamanizmom. Enteogény sa používajú pri nábožensko-magických rituáloch už tisícky rokov, kdežto v súčasnej západnej spoločnosti je častý napr. meskalín, DMT, LSD, psilocín, psilocybín, ibogain a salvinorín A.

To znamená, že nech už išlo o medovinu alebo halucinogénne huby, či oslavu Bakcha a vína, tzv. bakchanálie, „dobrý úmysel“ sa vždy zmenil na divoké orgie, ktoré boli zakázané až v cisárskom Ríme.

*Ako sa jedlo na Slovensku v 15. až 19. storočí*

9

To, či to v mojom prípade bola láska alebo múza, už neviem, ale v pondelok ráno som zavolal na dekanát školy s prosbou dodatočného prijatia na štúdium aristológie a moja životná zmena a záujmy sa mohli začať naplno rozvíjať.

Neviem, či to mám nazvať sklamaním alebo prekvapením, lebo hned, ako som sa začal predierať odporúčanou literatúrou a študijnými materiálmi, som zistil, že každý spisovateľ či historik tvrdí svoju vlastnú verziu gastronomickej histórie. Často len prevzatú, bez hlbšieho overenia faktov. Dokonca po niekolkých stranách obyčajného textu, ktorý mal byť len súhrnom obširnejšej publikácie, som sa stretol s nepresnosťami. Problém bol hlavne v časových údajoch uvádzaných v tlačených knihách, odborných publikáciach a na internete. Ako sa hovorí „sto rokov hore dolu“, a to ešte nehovorím o výmysloch, ktoré dokážu napísať „erudovaní“ novinári. Všetci máme nejakú skúsenosť s novinárskou „kačicou.“ Ja som mal asi pred dvomi rokmi tú česť prečítať si v jednom východoslovenskom týždenníku, že **na Slovensku máme unikát, „takmer nepretržite otvorenú piatu najstaršiu reštauráciu na svete.“**

Úžasná informácia, povedal som si. To bude opäť mnoho hrdých Slovákov, keď si to prečítajú. Lenže, všetko má svoje ale!

Reštaurácia, o ktorej hovorím, je *Levočský dom* v Košiciach, ktorý bol údajne postavený v 15. storočí a jeho súčasťou by mala byť v 16. storočí otvorená piata najstaršia reštaurácia (hostinec) na svete. Zaujímavé na tom je to, že svetoví historici sa nevedia dohodnúť, či najstaršou reštauráciou je parížska reštaurácia založená A. Boulangerom v roku 1765, alebo iná, tiež parížska reštaurácia Roze et Pontaillé, založená Mathurinom Roze de Chantoiseau v roku 1766. Ľudové porekadlo znie „kde sa bijú dvaja kohúti, tretí vyhŕáva“. Tak je to aj so španielskou reštauráciou Sobrano di Botino, otvorenej roku 1725 v Madride, ktorú nakoniec zapísali do Guinnessovej knihy rekordov ako prvú, aj keď je o 200 rokov mladšia ako tá naša slovenská, piata najstaršia na svete.

Dokázal by som pochopiť, že niekto vo svete hoci aj zámerne zabudol na Slovensko, ale potom by sme mali mať na Slovensku prvú najstaršiu reštauráciu na svete. Alebo sa mylím? Ludia a novinári si často zamieňajú krčmu a hostinec s reštauráciou moderného typu akou je španielska reštaurácia Sobrano di Botino so svojou širokou ponukou jedál už od doby svojho otvorenia pred takmer 300 rokmi.

Napriek tejto dôležitej nezrovnalosti som chcel byť hrdým Slovákom, tak som si položil otázku: „O čom vie dotyčný novinár a ja nie?“ A zistenie história bolo zaujímavé:

„Dva japonské hotely založené v roku 705 a 717; rakúska reštaurácia Stiftskeller St. Peter v Salzburgu z roku 803; hostinec v Írsku – Seans Bar z roku 900; hostinec v Anglicku – The Bingley Arms Pub z roku 953; reštaurácia Brazen Head v Írsku z roku 1198; reštaurácia v nemeckom Bratwursthäusle Nürnberg z roku 1313; reštaurácia v Nemecku – Zum Riesen z roku 1313 a reštaurácia Sion z roku 1318; reštaurácia v Írsku – Kyteler's Inn z roku 1324; reštaurácia vo Francúzsku – La Couronne založená v roku 1345; reštaurácia Haus zum Rüden v Zürichu – Švajčiarsko rok 1348; reštaurácia v Nemecku – Zum Weinberg z roku 1354; reštaurácia v Anglicku – Old Crown UK z roku 1368; reštaurácia v Nemecku – Schnupp založená v roku 1398.“

Je zbytočné, aby som uvádzal všetky otvorenia reštaurácií, lebo len do roku 1499

ich bolo otvorených ešte ďalších 11, a „až“ v roku 1499 bol v Prahe otvorený hostinec U Fleků (7 rokov po objavení Ameriky). Na záver tohto dlhého zoznamu 25 reštaurácií, ktoré boli otvorené do konca 15. storočia, musím ešte poukázať na ich úžasnú história. Všetky spomenuté reštaurácie úspešne fungujú celé stáročia a sú otvorené bez prerušenia až do dnešných dní. Nuž neviem, podľa mňa nielen slovenský „Ander sen“, ale aj sir Hugh Beaver, zakladateľ Guinessovej knihy rekordov, založenej v roku 1954, by mal prehodnotiť obsah svojej knihy a zdroj svojich informácií.

Nejasná história a vznik reštaurácií by ešte nebolo to najdôležitejšie, lebo vývojom sa objavujú stále nové informácie a možnosti potvrdiť alebo vyvrátiť známu históriu a jej rôzne hypotézy. Je smutné, a je to nielen naša slovenská škoda, že celý svet poklonkuje len francúzskej gastronomickej histórii, prípadne talianskej.

### **Kde je naša UHORSKÁ gastronomická história? A tým nemyslím maďarská, ale naša slovenská/slovanská.**

Slovenská história je súčasťou slovanstva a jeho mnoho tisícročnej existencie, ktorej história je jednou z najstarších v Európe, o čom sa okolité národy neradi dozvedajú, a nie aby to ešte dobrovoľne priznali. Preto som vďačný za vedu a výskum v oblasti nielen mitochondriálnej DNA, ktorá búra všetky doteraz známe hranice poznania a tvrdenia historikov, ktorí sa opierali skôr o svoj názor alebo o politickú objednávku. To je jeden z mnohých dôvodov, prečo som sa rozhodol poodkryť možno poznané, ale skryté, a tým zviditeľniť našu bohatú gastronomickú minulosť.

Slovensko-uhorská história získala za tisícky rokov svoj vlastný gastronomický rukopis a aj napriek tomu jej nikdy nebolo venované tolko pozornosti ako kulinárskej histórii západnej Európy. Tá je bohatá obsiahnutá v knihách už stovky rokov a v dnešnej dobe je k dispozícii nespočetné množstvo literatúry, ale kde je historická kulinárska literatúra strednej a východnej Európy?

Je to obširna téma, ktorá sa nedá obsiahnuť v jednej knihe. V jednej knihe sa dať len potvoriť dvere, aby sa ďalším bádaním a zhromažďovaním informácií mohol vzdať hold našim spoločným predkom.

*autor*

## Čo je aristológia?

Aristologie je veda o gastronomii (tedy o vaření a stolování), jinými slovy veda o přípravě a konzumaci jídla. Původní název v angličtině je Aristology. Člověk, který se tomuto oboru věnuje, je Aristolog. Zkoumá gastronomii z hlediska estetického, historického a kulturologického. Základem tohoto studia je analýza vývoje tohoto fenomenu jakožto nejen „vědy o žaludku“, nejen jako řemesla kuchařského a podnikání ve stravovacích službách, ale také jakožto nauky o vztahu kultury a potravy. Jde tedy o teorii gastronomie a všech činností s ní spojených, včetně konzumace a restauračního provozu jako součásti sektoru služeb.

Poprvé byl tento pojem uveden v *Oxfordském slovníku* v roce 1835. Edward Abbot, autor první australské kuchařské knihy (1864), sám sebe nazýval „aristologistou“. Americký spisovatel Rex Stout nazýval svého hrdinu, koruplentního detektiva a labužníka jménem Nero Wolfe aristologem, avšak nepovažoval aristologii za vědu, nýbrž za umění.

Autor této pozoruhodné knihy patří mezi sedm prvních absolventů studia aristologie na Univerzitě Humanitas ve Vsetíně. Katedra aristologie byla na této univerzitě odvážně otevřena jako vůbec první v Čechách, na Moravě a Slovensku. Na světě je téheto kateder zatím asi patnáct. Měl jsem tu čest stát u založení této katedry a být tedy učitelem Róberta Ihringa až do obhajoby jeho diplomové práce, za niž získal titul bakaláře. Nyní pokračuje ve studiu a brzy bude magistrem. Zmíněná diplomová práce je základem pro knihu, kterou nyní držíte v rukou. A domnívám se, že jsem nebyl sám, kdo autora ponoukal, aby tento text vydal knižně. Máme tudíž velkou radost, že se to podařilo.

Abych přiblížil čtenáři aristologii ještě z další stránky, pak musím napsat i pář slov o sobě. Vystudoval jsem Filmovou akademii, jsem tedy profesně scénárista, jiným slovem spisovatel. Napsal jsem několik románů a novel, několik scénářů. Ale po roce 1990 jsem se začal věnovat profesionálně i gastronomii, tedy psát o ní. Do té doby bylo toto téma téměř politickým tabu. Bolševik prostě nechtěl, aby se pracující dozvěděli, že někdo v cizině má možnost jít něco chutnějšího než oni v socialistických restauracích. Založil jsem tedy časopis *Labužník*, první český gourmet-magazín od roku 1945. Později jsem byl iniciátorem a moderátorem prvních rozhlasových a televizních labužnických pořadů. O gastronomii jsem vydal asi deset knih, jsem stálým dopisovatelem prestižního evropského časopisu *Der Feinschmecker* (tedy zatím jediným českým gourmet-kritikem na mezinárodní scéně) a pracuji v tomto oboru dodnes.

Róbert se tedy, jak se zdá, rozhodl jít tak trochu v mých stopách. Ve své knize přináší nový pohled na slovenskou gastronomickou minulost, což je práce nejen nováorská, ale také navýsost potřebná. Kniha určitě potěší slovenské čtenáře. Avšak možná také pobourí čtenáře maďarské, protože vysvětluje některé tradiční omyly

a fámy, jež byly dosud v médiích hlásány. Róbert však svou knihu postavil na faktiček, jejichž náročnému hledání zasvětil spoustu času. Našel potřebné důkazy a vědecká zjištění. Díky svému studiu aristologie dokázal spojit mnohé historické události a seřadit je do časové osy, aby bylo možno podívat se na ně znova z poněkud jiného úhlu. Proto je tato kniha nejen dílem oslavujícím gastronomickou minulost Slováků, ale také významným darem veřejnosti k výročí sta let od založení Československa. A je to také kniha, která upozorňuje na bílá místa na československé gastronomické mapě: a také na chyby a omyly, jež byly prezentovány veřejnosti (ať už neúmyslně nebo úmyslně) za poslední stovky let.

Nakonec chci zdůraznit, že tato kniha je literárním dílem, tedy čtivým textem, jemuž nechybí určitá dávka napětí i zábavnosti. Proto by měla najít mnoho vděčných čtenářů.

Vladimír Poštulka

Katedra aristologie,  
Univerzita Humanitas, Vsetín,  
Česká republika,  
zakladatel českej aristologickej školy

## Úvod

Kniha: *Bol Krištof Kolumbus klamár alebo ako sa jedlo na Slovensku v 15. až 19. storočí*, je zamyslením sa a poukázaním na tisícročnú trnístú cestu Slovenska počas existencie Uhorska. Bola to doba, keď slnko nad hlavami našich predkov nesvetilo každý deň. Bolo to obdobie, keď Bratislava (Prešporok) bola centrom kráľovského Uhorska, centrom moci a blahobytu.

Bolo to:

Obdobie, keď Slováci na Slovensku žili už 45 tisíc rokov.

Obdobie, keď Moravianska Venuša (22 800 pr. Kr) ešte ležala ukrytá v zemi.

Obdobie, keď na území Slovenskej ríše (Veľkomoravskej), sa tvorili kuchyne 8 európskych štátov.

Obdobie, keď Slováci – Nitrančania založili Uhorsko.

Obdobie, keď Bratislava mala prístup k Jadranskému moru a vzniklo pomenovanie Jadranu – „slovenské more“.

Obdobie, keď v 21. storočí ponuka rýb na trhu v Bratislave môže len ticho závidieť časom minulým.

Obdobie, keď v Dunaji plávala najväčšia sladkovodná ryba, vyza veľká.

Obdobie, keď len v Starej Turej sa predávalo 500 kg hľuzoviek ročne.

Obdobie, keď vznikla najväčšia slovenská kulinárska pýcha – bryndza.

Obdobie, keď bolo v Dóme svätého Martina korunovaných desať kráľov, jedna kráľovná a osem kráľovských manželiek, čo Slovensku prinieslo mnoho gastronomických novostí a zvykov.

Obdobie, odkedy celý svet obdivuje Katarínu Medicejskú, ktorá v polovici 16. storočia vyviedla Francúzsko z gastronomickej prázdnотy aj vďaka Uhorsku a stala sa hrdinom v boji za nebíčko na jazyku.

Obdobie, keď sa neapolská kráľovná Beatrice Aragónska v 15. storočí vydala za uhorského kráľa Mateja Korvína.

Obdobie, keď sa uhorská kráľovná Beatrice Aragónska zasadila za vydanie tlačenej kuchárskej knihy, ktorú o 50 rokov neskôr použila Katarína Medicejská na vzkriesenie francúzskej gastronómie.

Obdobie, keď Beatrice Aragónska v 15. storočí ako uhorská kráľovná zaviedla jedenie príborom v Uhorsku.

Obdobie, keď Francúzi ani Angličania o príbore ani len nepočuli a až v 16. storočí prvýkrát začali jest jedlo s príborom.

Obdobie, keď moreplavec Cortés „údajne“ po objavení Ameriky dovezol do Európy zvláštneho vtáka moriaka, tekvicu, fazuľu, zemiaky, kukuricu a iné potraviny.

Obdobie, keď Leonardo da Vinci píše o kukurici a tekvici, hoci Európa ich ešte nemala poznať, lebo vtedy si Kolumbus ešte len balil kufre do Ameriky.

Obdobie, keď Beatrice Aragónska sa po smrti Mateja Korvína stala manželkou českého kráľa Vladislava II. Jagelovského.

Obdobie, keď sa uhorský kráľovský dvor po 18 rokoch od úmrtia Beatrice Aragónskej prestahoval do Viedne a z Bratislavы sa stalo korunovačné mesto Uhorska so sídlom uhorského snemu.

Obdobie, keď uhorský kráľovský dvor v Bratislave už na začiatku 16. storočia poznal a využíval 2-tisíc ročnú taliansku kulinársku históriu, skúsenosti a noblesu.

Obdobie, keď sa na Slovensku už od 7. storočia pr. Kr. pestovala vílna réva.

Obdobie, keď sa na Slovensku narodil Mikuláš Esterházi. (Esterháziho torta a Esterháziho roštenka)

Obdobie, keď sa na Slovensku narodil Eduard Sacher. (Sacherova torta)

Obdobie, keď sa na Slovensku začalo vyrábať prvé šumivé víno na svete (mimo francúzskej oblasti Champagne) a nebola to značka Hubert, ako nás po desaťročia „červení zlodeji“ presviedčali.

Obdobie, keď Prešporáci v Bratislave hovorili plynule štyrmi jazykmi.

Obdobie, keď sa na Slovensku narodil Ján Babilon, autor prvej slovenskej kuchárskej knihy, písanej po slovensky.

Obdobie, keď sa na Slovensku narodil, žil a študoval držiteľ Nobelovej ceny za fyziku Filip Lenard.

Obdobie, keď žil a tvoril najslávnejší Slovák všetkých umeleckých čias, hudobný skladateľ a klavírny virtuóz František Liszt.

Všetky tieto pravdivé fakty, zaujímavé otázky, neočakávané a revolučné tvrdenia, mnoho záhad a odhalených historických udalostí, ktoré boli celé stáročia zámerne skrývané, som sa pokúsil zhrnúť do tejto odvážnej knihy, a to nielen z kulinárskeho hľadiska. Predpokladám, ba priam som si istý, že nebude každý s mojimi tvrdeniami súhlasiť. To je ale dobre, lebo v demokratickom svete je diskusia a sloboda slova znakom zrelosti spoločnosti.

Prečo nikto nepíše o záľube uhorského kráľa Mateja Korvína  
v jedení morčacieho mäsa,  
ked Matej Korvín umrel 3 roky pred objavením Ameriky  
a morka má údajne pochádzať z Ameriky?  
Možno preto, že bol Uhor a nie Francúz!

## Povedz mi, čo ješ, a ja ti poviem, kto si

Budem rád a dúfam, že moja kniha otvorí nielen spoločenskú, ale aj odbornú diskusiu o slovenskej gastronomickej histórii. Pokiaľ sa mi podarí inšpirovať a zapáliť oheň hrosti a zvedavosti aspoň v jednom zanietenom Slovákovi, tak budem svoju snahu považovať za úspech, tak ako o svojom úspechu a snahe hovorí najslávnejší francúzsky kuchár 20. storočia, ktorý je ešte aj dnes legendou a etalónom kuchárskeho remesla:

*„Nie je skvelý kuchár ten, ktorý v živote vymyslí a navari dve nové jedlá.  
Na ozaj skvelý kuchár je ten, ktorý dokáže inšpirovať celé generácie žiakov.“*

Paul Bocuse († 20. 1. 2018)

Slávny francúzsky gastronóm Brillat Savarin v ešte slávnejšej knihe Fyziológia chuti v roku 1825 napísal vetu, ktorá vošla do dejín. Pozná ju azda každý a používa sa dodnes v presvedčení, že je to dávna ľudová múdrost. Savarinova veta:

*„Povedz mi, čo ješ, a ja ti poviem, kto si.“*

Táto veta je veľavravná, hoci vznikla na začiatku 19. storočia. Môžeme sa ľahko pýtať na stravu človeka starého Egypta, nového Francúzska, ale aj Slovenska a Uhorska. Lenže ani na Savarinove *Povedz mi, čo ješ, a ja ti poviem, kto si*, sa nedá spoľahnúť, lebo jednotlivé európske kuchyne a zvyky sú medzi sebou tak poprepájané, že len veľmi ľahko sa dá určiť, ktoré jedlo je typické alebo originálne pre konkrétnu krajinu. Napríklad Florentanka Katarína Medicejská doniesla v roku 1533 do Francúzska recept na svoju obľúbenú cibuľovú polievku *carabaccia*, a aj napriek tomu ju francúzská kuchyňa dnes prezentuje ako svoj národný poklad. A preto sa treba radšej držať citátu Oskara Cvengroscha:

*„Nie je dôležité mať pravdu, ale je dôležité pátrať po skutočnom poznaní, ale absolútна pravda ostane človeku aj tak navždy skrytá.“*

Lenže Brillatovi Savarinovi treba dať za pravdu, ak pri jeho slávnej vete nebudeme brať do úvahy konkrétnu krajinu, ale budeme rozlišovať chudobných a bohatých ľudí, lebo obrovské rozdiely v kvalite stravy a jej rozmanitosti v rozdielnych spoločenských vrstvách vždy na svete boli, sú a budú.

Na konci stredoveku, kde začína nová éra kulinárskeho pohľadu na svet, existovala teória, podľa ktorej všetky živé bytosti majú štyri elementy či tekutiny. Preto sa pri príprave pokrmov vyžadovalo, aby obsahovali štyri zložky tekutín, ktoré budú horúce, studené, vlhké a suché. Hovädzie mäso bolo považované za suché a studené, preto sa malo variť, bravčové sa malo piecť, aby sa vysušila vlhkosť a vlhká a stude-

ná ryba vysmážať, aby sa vysušila a zohriala. Ak bolo mäso studené, odporúčalo sa podávať ho s horúcimi a pikantnými omáčkami.

Počas mnohých storočí sa radikálne menili nielen suroviny, ale aj chute. Za viac ako 500 rokov, ktorým sa venuje táto kniha, mnohé vtedajšie špeciality, recepty a pochútky z našich stolov zmizli a ostali už len v historických spomienkach. Nemôžem tvrdiť, že Uhorsko hralo dôležitú úlohu pri budovaní a určovaní kulinárskych smerov v Európe. To ale neznamená, že zaostávalo za všetkými európskymi novinkami a že svojou rôznorodou mentalitou, národnosťou a chutami neprispelo k vytvoreniu gastronomických zvykov Európy, ako ich poznáme dnes.

Preto treba spoločnými silami rozohnať hmlu, ktorá zakrýva skutočné postavenie a prepojenie uhorského kráľovského dvora na takých tvorcov kulinárskej módy, akými nepochybne boli Turecko a Taliansko. Aj keď názov Taliansko je nesprávny, lebo Talianska republika ako celok začala existovať až v roku 1861 vďaka talianskemu národnému hrdinovi Giuseppemu Garibaldimu. Do tej doby bolo Taliansko od rozpadu Rímskej ríše roku 476 po Kr. len krajinou s rôznymi štátnymi útvarmi, republikami a kráľovstvami. Toto prepojenie Uhorska a západnej Európy sa udialo samozrejme za pomoci veľkého vplyvu Blízkeho Orientu, ktorý dal Európe viac, ako sa dá uviesť v jednej knihe.

Pri pohľade do minulosti treba spomenúť Karola Róberta I. z Anjou (nar. 1288 Neapol), ktorý bol uhorským kráľom až do roku 1342, čo otvorilo dvere veľmi tesnému prepojeniu na najnovšie „apeninské móresy“. Karol I. z Anjou bol možno prvou talianskou kulinárskou lastovičkou v Uhorsku, ktorá postavila hniezdo pre pravú vášeň a novátorstvo, ktoré nastalo až počas Neapolčanky Beatrice Aragónskej, manželky uhorského kráľa Mateja Korvína (1443 – 1490).

Veľkým dôvodom výberu témy a názvu knihy: „*Ako sa jedlo na Slovensku v 15. až 19. storočí*“ je dôvod, že mi nie je známa žiadna ucelená odborná literatúra, zameraná na obdobie od konca stredoveku po rozpad Uhorska z pohľadu kulinárskeho Slovenska, ktorá by sa operala o výsledky *mitochondriálnej DNA* Slovenska. Krajiny, ktorá bola takmer 300 rokov vďaka Prešporku centrom druhej najväčšej krajiny Európy po Rusku a treťou najľudnejšou krajinou Európy po Rusku a Nemecku.

Na to, aby sme sa mohli orientovať v danej problematike, je pre niekoho potrebné pripomenúť, pre iného vysvetliť či vyvrátiť roky známu históriu, a to čo najjednoduchšie a pravdivo, pritom však vecne a zaujímavo. **Je potrebné poukázať na roky, keď história Slovenska – Slovanov – Uhorska bola zámerne skresľovaná, a to nielen maďarskou „odbornou verejnoscou“, ale aj našou vlastnou.**

Dej knihy vo svojich kapitolách poukazuje na rozdielne vnímanie konca temnej minulosti stredoveku západnou a strednou Európou, ktorá sa ukončila najvýznamnejšou udalosťou novodobého sveta. Touto udalosťou bolo nepochybne objavenie Ameriky španielskym moreplavcom Krištofom Kolumbusom v roku 1492. Tento historický miľnik je vnímaný celou Európu ako zlomový, ale z hľadiska gastronómie treba ako zrod novoveku západnej Európy vnímať svadbu Kataríny Medicejskej, keď sa v roku 1533 vydala za Henricha II., budúceho francúzskeho kráľa.

Na druhej strane bol koniec dobrým časom v Uhorsku, ktoré nastali v roku 1526, keď tlak osmanských Turkov vyvrhol bitkou pri Moháči 29. augusta 1526 a po ktorej sa centrálne Uhorsko na 160 rokov dostalo do područia Osmanskej ríše. Z hľadis-

ka gastrónomie však vpád Turkov a aj následné korunovanie dvoch uhorských kráľov súčasne, Slováka Jána Zápoľského a rakúskeho kráľa Ferdinanda I. Habsburgského, treba vnímať pozitívne.

Avšak podstatným momentom je určiť, čo nám pomôže dat odpoveď na otázku:

**„Čo v gastrónomii prináleží Slovensku, čo je typické slovenské jedlo alebo slovenský zvyk v období od 15. až 19. storočia“?**

Na získanie objektívneho pohľadu na stravovanie starého Slovenska je potrebné porovnať rozdiel medzi pospolitým ľudom a panstvom. Bude potrebné zviditeľniť slovenskú pýchu nielen v podobe bryndze a niektorých slovenských kulinárskych špecialít, ale poukázať aj na niektoré rozdielne gastronomicke zvyky. Tie vznikali na základe medzinárodných mocenských vplyvov a okázalosti aristokracie, ktorá často až hraničila s Trimalchionovým syndrómom.<sup>1</sup>

V knihe sa čitateľ dozvie o spôsobe a forme stolovania ako spoločenského rituálu. Prináša opis mnohého, čo sa nachádza okolo stola, vrátane niektorých zvykov, národných a náboženských tradícií, ktoré vznikali na území Slovenska počas dlhých 45 000 rokov. Tieto tradície dali základ dnešným gastronomickým zvyklostiam, na ktorých sa vybudovalo dnešné Slovensko a naša spoločná uhorská história sa stala veľkým prínosom pre kulinársku súčasnosť.

Kniha rozpráva nielen o gastronomickej histórii jedného z najväčších štátov Európy svojej doby, ako mnohoetnického, silného, rozvinutého a bohatého Uhorska. Kniha má nazrieť do sveta gastrónomie nielen Slovenska v priebehu viac ako 500 rokov, ale aj do kuchyne, ktorá bola obohacovaná širokou skladbou národností, a to nielen slovanských. Z tejto kombinácie rôznorodých kuchýň sa vytvorilo významné dedičstvo, ktoré vplýva na celosvetovú gastronómiu 21. storočia, lebo slovanstvo nepramení len zo spoločnej etnicity jednotlivých národov a ich zvykov, ale slovanstvo treba vnímať ako *najstaršiu európsku civilizáciu*.

Preto bude pre všetky budúce generácie stále ľahšie nájsť odpoveď na otázku: „*Čo je moje a čo susedove*,“ špeciálne v ponímaní veľkého Uhorska, kde sme kuchynu celé tisícročia tvorili všetci spolu.

<sup>1</sup> Trimalchion – hostina u Trimalchiona je časť satirického románu Satirikon z 1. storočia n.l., keď bývalý otrok, z ktorého sa stane zbohatlík, dáva ako hostiteľ počas okázalej večere nevkusným spôsobom najavo svoje bohatstvo, pričom vychádza najavo jeho nevzdeľenosť a nevychovanosť.



*Svätopluk*

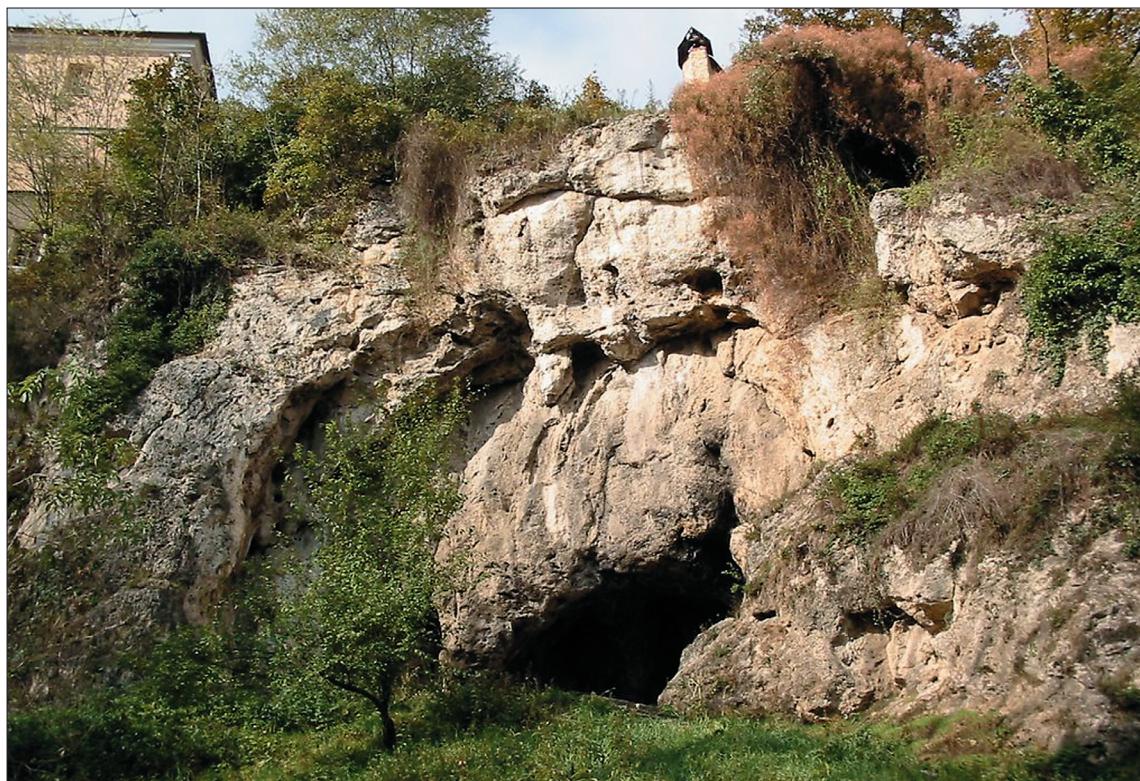
# História Slovanov a Slovenska

Ked sa o slovo prihlásila gastronómia, všetky ostatné vedy jej zdvorilo uvoľnili miesto. Ved, čo by sa aj dalo odmietnuť tej, ktorá pri nás stojí od kolísky až po hrob, utužuje lásku aj priateľstvo, odzbrojuje nenávisť, uľahčuje styk s ľuďmi a v krátkom časovom úseku života nám ponúka jediné potešenie, čo neprináša únavu, ba ešte nás aj osviežuje po všetkých ostatných radostiah.

Gastronómia ovláda celý náš život. Novorodenec sa pláčom dožaduje matkinho prsníka a aj umierajúci si ešte žiada poslednú pochúťku, hoci z nej už nemá úžitok. To všetko znamená, že pole pôsobnosti gastronómie je široké a úrodné.

*„Dnešná gastronómia Slovenska  
má silne kozmopolitný appetít,  
ktorý, aj keď si to neuvedomuje,  
dokonale reprezentuje územie celej  
Svätoplukovej – Slovenskej ríše.“*

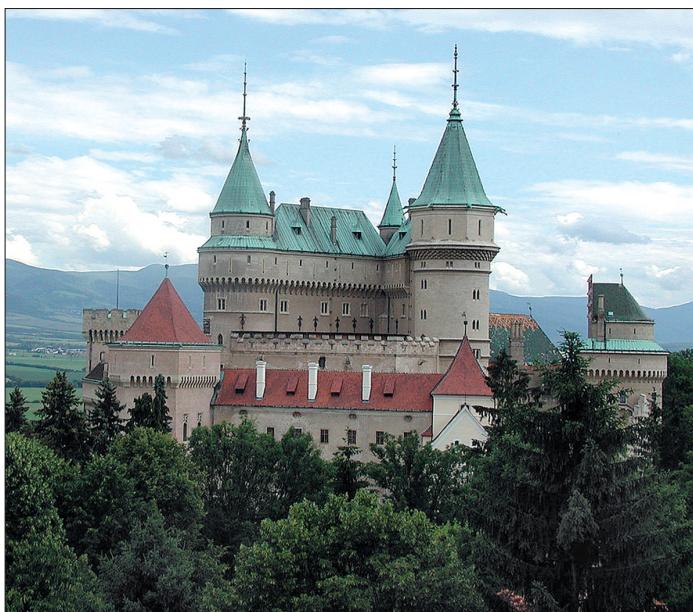
Róbert Ihring



*Prepoštorská jaskyňa*

*Jaskyňa Bojnice*

História slovanstva a Slovenska je stará už 45-tisíc rokov, počas ktorých sa postupne vyvíjala nielen jej národnostná osobitosť, ale aj jej kulinárska inakosť, ktorá sa v priebehu storočí zmenila na gastronomickú vyzretosť. Aby sme sa mohli orientovať v danej problematike, na začiatok je potrebné vysvetliť našu história čo najjednoduchšie a zároveň pravdivo, avšak vecne a zaujímavo. Treba odvážne poukázať a tým aj zviditeľniť zámerne skreslovanú históriu Slovenska – Slovenov – Slovanov – Uhorska, nielen maďarskou a českou odbornou verejnoscou, ale čo je najhoršie, aj množstvom vlastných slovenských historikov, ktorí sa za vidinou kariéry a pod tlakom politickej objednávky sami prepožičali vykonštruovaným pravdám na potlačenie slovenskej histórie.

*Bojnice*

História Uhorska sa síce začala písat až od roku 1000 po Kr., ale ako už bolo uvedené, Sloveni na Slovensku žili už pred 10 000 až 45 000 rokmi. Napríklad Prepoštská jas-

*Ako sa jedlo na Slovensku v 15. až 19. storočí*

21

kyňa v Bojniciach reprezentuje paleolitické osídlenie na území Hornej Nitry. Lokalitu tvorí mohutný jaskynný previs s 8 m dlhým jaskynným priestorom v rámci travertíneovej kopy, na ktorej dnes stojí Bojnický zámok. Ide o jedno z najvýznamnejších osídlení s micoquienskou kultúrou na území Slovenska. Pri skúmaní vyše 11 500 zvieracích kostí a zubov, ako aj ich úlomkov z Prepoštskej jaskyne v Bojniciach z obdobia približne pred 40 000 rokmi, paleontológ Tomáš Čeklovský v spolupráci s ďalšími odborníkmi zistil, že hlavnou lovnou zverou na Slovensku boli divé kone, nosorožce srstnaté, bizóny, pratury, jelene obrovské, soby a vzácnejšie aj mamuty srstnaté. Zaujímavý je aj výskyt leva jaskynného a medveda. K ďalším nájdeným zvieratám patrili lasicovité mäsožravce a zajace, spolu s hlodavcami, vtákmi, hadmi a žabami. Na kostiach sú nájdené zásahy po ľudskej činnosti v po-

*Jaskynný lev a medved**Moravianska venuša, vyrezaná v období okolo roku 22 800 pred Kr.*Zdroj: [https://sk.wikipedia.org/wiki/Moravianska\\_venu%C5%A1a](https://sk.wikipedia.org/wiki/Moravianska_venu%C5%A1a)

dobe početných zárezov a obíjaní na získanie kostnej drene. Mnohé kosti sa našli aj spálené, čo dokazuje, že mäso si ľudia aspoň čiastočne tepelne upravovali.

Aj keď podľa PhDr. Lubomíra Liptáka, DrSc. najstaršie nálezy z nášho územia sa datujú do starého paleolitu, keď v tomto období žil u nás opočlovek – Pithecanthropus, v strednom paleolite sa už objavuje pračlovek Homo sapiens neanderthalensis. Najvýznamnejším náleziskom tohto obdobia sú Gánovce, kde bol v r. 1926 nájdený travertínový odliatok mozgovne neandertálca z 2. polovice posledného interglaciálu. Ide o najstarší paleoantropologický nález z nášho územia starý cca 100 000 rokov. Neskôr v mladom paleolite sa už objavuje človek dnešného typu – Homo sapiens sapiens.

Existenciu Slovanov na našom území dokazuje aj nález Moravianskej venuše v Moravanoch nad Váhom pri Piešťanoch, ktorej vek sa odhaduje približne na 22 800 rokov pr. Kr., ktorú vyoral rolník Štefan Hulman-Petrech pred rokom 1930 na otvorenom táborisku lovcov mamutov.

Václav Hájek z Libočan († 18. marec 1553) bol českým mienkotvorným kronikárom a spisovateľom, ktorý bol najprv ultrakvistickým /<sup>2</sup> farárom a neskôr katolickým knúzom. Najslávnejším dielom Václava Hájka z Libočan je dielo *Kronika česká*, ktorú písal 6 rokov. Začína sa príchodom Čechov do Čiech a končí v roku 1527. Táto kronika sice nie je veľmi spoľahlivá, ale je pútavá a dramatická. Václav Hájek na úkor čitatelskej prítážlivosti nebol fakticky presný, čo je škoda najmä preto, že mal voľný prístup ku kráľovskému knižnému archívu (zemskému archívu), ktorý po dopísaní jeho kroniky vyhorel.

Václav Hájek z Libočan už v roku 1541 vedel, že Sloveni – Slováci sú najstaršími z im príbuzných národov, ale je smutné, že ani veľa českých, a dokonca ani slovenských historikov, to nevie dodnes.

Václav Hájek z Libočan pred 500 rokmi napísal: „Čechové z Slovákuov a Slováci od věže Babel jsú pošli.“ (Kronika česká Václava Hájka z Libočan z roku 1541)

**Inými slovami: „Česi zo Slovákov a Slováci sú tu odjakživa.“**

V tom, že Slováci sú tu odjakživa a sú jedným z najstarších národov v Európe, sa Václav Hájek z Libočan nemýlil, ale mylil sa v tom, že Česi pochádzajú len zo Slovákov. Lebo predkovia väčšiny Európanov, vrátane Slovákov a Čechov, žijú v Európe už desiatky tisíc rokov.

Tu sa nám ponúka otázka, odkiaľ mohol Václav Hájek z Libočan na začiatku 16. storočia vedieť, že Slovania existujú odjakživa a že na na-



Václav Hájek z Libočan

2 Ultrakvismus – kresťanské vyznanie viery, ktoré vzišlo z českej reformácie (husitstva) a trvalo až do rekatolizácie po bitke na Bielej hore. V 15. storočí to bola dominantná viera v Čechách, ktorá bola súčasťou katolíckej cirkvi.

## Ako sa jedlo na Slovensku v 15. až 19. storočí

23

šom území žili dávno pred všeobecne prezentovaným stáhovaním národov počas 4. – 6. storočia nášho letopočtu?

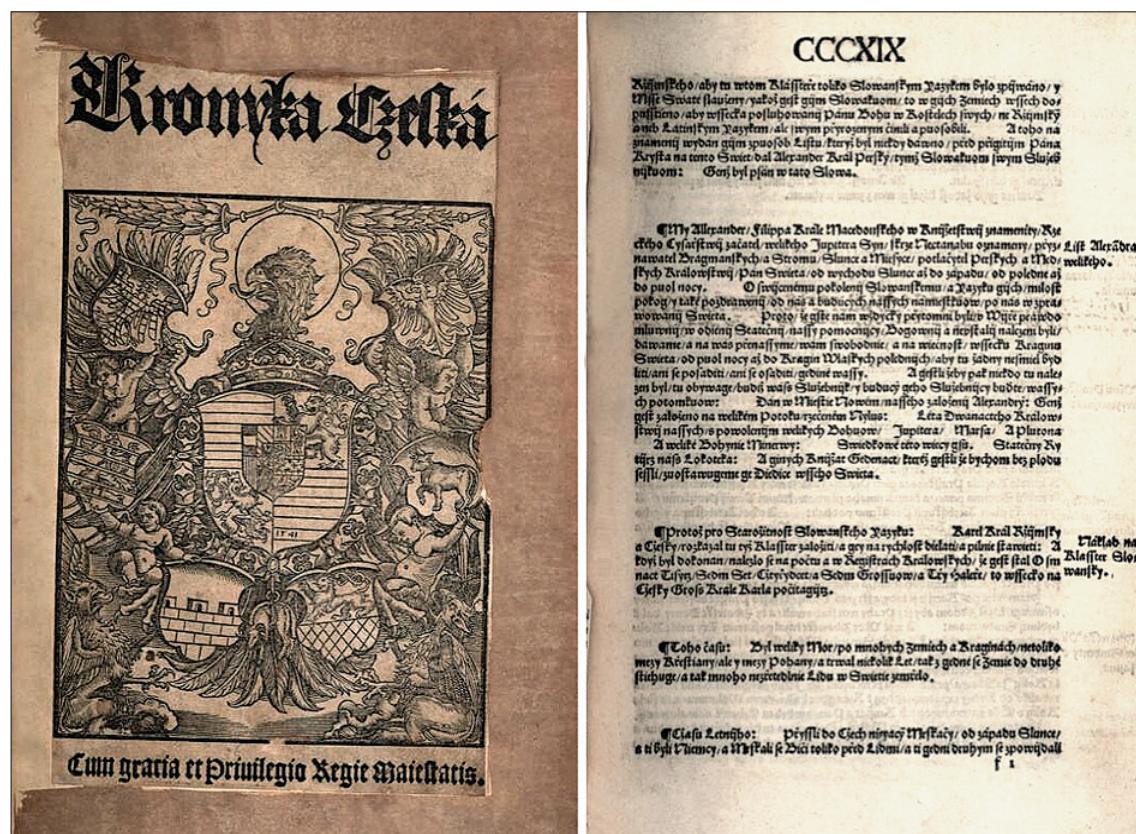


Alexander Macedónsky

Jedným z najpravdepodobnejších vysvetlení je nenie jeho znalosť existencie, ale aj obsahu „Listiny Alexandra Macedónskeho Slovanom“ z roku 324 pred n. l. Táto listina je zbraňou obrovskej politickej moci, čo vysvetluje, prečo sa už 1000 rokov vedú búrlivé debaty a spory učencov o pravosti tohto dokumentu. Je prirodzené, že latinsky, nemecky a madarsky hovoriaci učenci aktívne popierali a stále popierajú pravosť „Listiny“, keďže prvenstvo určuje Slovanom a slovanskému jazyku v Európe.

Preklad textu z Kroniky českej, uloženej v rakúskej národnej knižnici:

*My, Alexander, syn Filipa, kráľa Macedonského, gréckeho kniežactva zakladateľ a velkého Jupitera syn skrze Nectanabu, víťaz nad svetom od východu do západu slnka a od poludnia do polnoci, pokoriteľ Médskeho a Perského královstva, gréckych, sýrskych, babilonských a ďalších.*

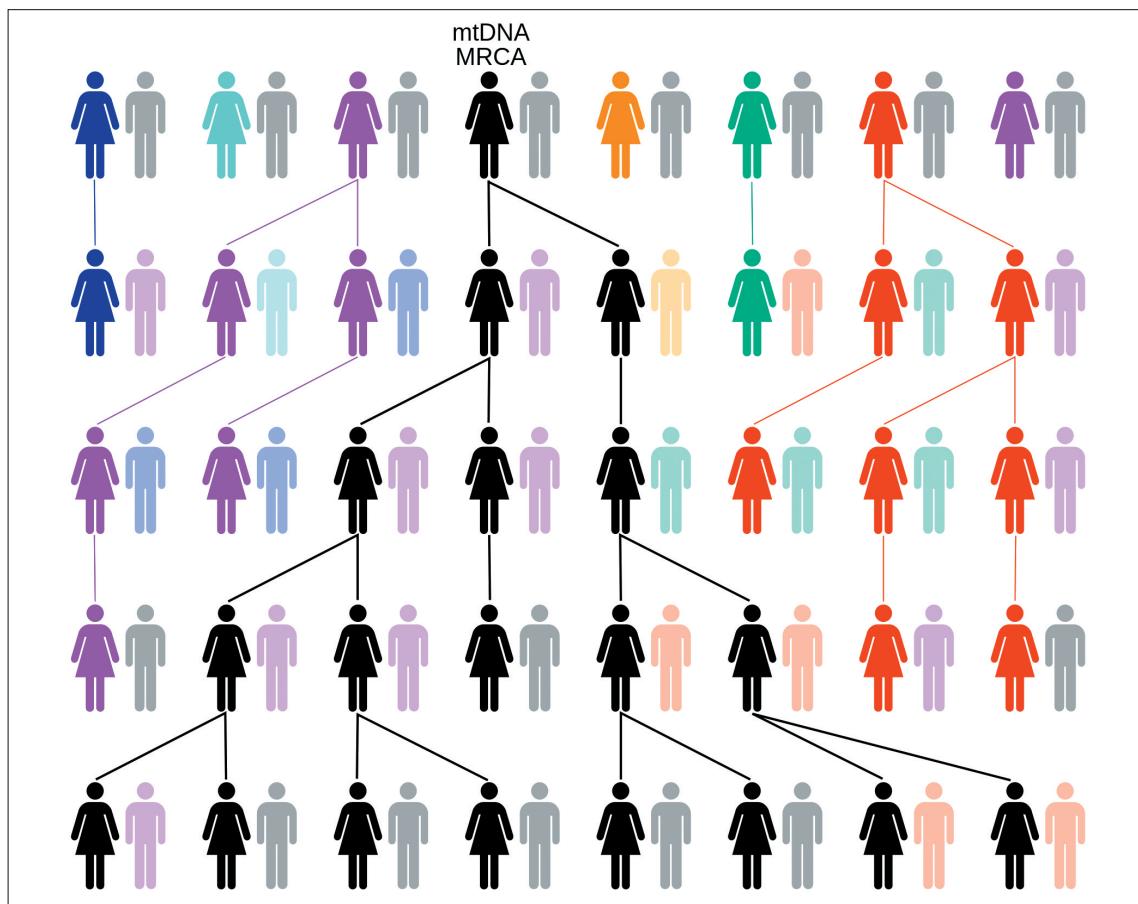


Listina Alexandra Macedónskeho Slovanom z roku 324 pred n. l.

Zdroj: Kronika Czeska. Österreichische nationalbibliothek

Dostupné:

[http://digital.onb.ac.at/OnbViewer/viewer.faces?doc=ABO\\_%2BZ167203406](http://digital.onb.ac.at/OnbViewer/viewer.faces?doc=ABO_%2BZ167203406)



mitochondriálna DNA

Osvietenému ľudu slovanskému a jazyku jeho milosť, mier, úctu a pozdrav od nás a našich nástupcov vo vláde nad svetom po nás.

Tak, ako ste vždy boli s nami, verní, v boji spoloahliví a chrabri a vždy neúnavní, dávame a na vás slobodne prenášame vám naveky všetky krajiny od polnoci až do poludných krajín vlašských, aby tu nikto nesmel sa usadzovať alebo zariadovať, ale výhradne rod váš. A pokial by niekto z cudzích bol tu objavený, stane sa vaším služobníkom i so svojím potomstvom naveky.

Dané v meste Alexandrii, založenom nami na veľkej rieke Níle v 12-tom roku nášho panovania, s povolením veľkých bohov Marsu, Jupitera a Plutona a veľkej bohyne Minervy. Svedkovia toho sú – statočný rytier náš Lokotek a ďalších 11 kniežat, ktoré v prípade našej smrti bez synov ustanovíme dedičov našich a celého sveta. (Hájek z Libočan 1541, s. 673)

K rovnakému záveru po svojich dlhoročných výskumoch prišiel aj Vladimír Ferák /<sup>3</sup>. Tento záver je v rozpore so všeobecne rozšírenou predstavou, podľa ktorej neoliticí poľnohospodári vytlačili z Európy paleolitických lovčov a zberačov. DNA hovorí, že išlo skôr o expanziu neolitickej (poľnohospodárskej) kultúry, než

<sup>3</sup> Doc. RNDr. Vladimír Ferák, CSc. je členom Európskej spoločnosti pre genetiku človeka (ESHG), Medzinárodnej spoločnosti pre forenznú genetiku (ISFG), Organizácie pre štúdium ľudského genómumu (HUGO) a ďalších odborných spoločností.

o expanziu jej nositeľov. Znie to možno nezrozumiteľne, ale ďalšie fakty a informácie nám to ešte viacej skomplikujú. Som si istý, že všetci z Biblie poznáme: „Najprv bola tma a potom svetlo...“.

Podľa Doc. Vladimíra Feráka, popredného svetového odborníka v odbore genetiky a analýzy DNA, z rekonštrukcie DNA chromozómu Y (Y-DNA) a tzv. mitochondriálnej DNA (mtDNA) <sup>4</sup> línii európskych populácií vrátane slovenskej vyplýva, že väčšina línii, s ktorými sa dnes v Európe stretávame (zhruba 75 – 80 %), má dve dominantné Y-DNA línie – R1a a R1b. Obe sú si veľmi blízke a pochádzajú od spoločného predka. Tieto genetické korene siahajú do mladšieho paleolitu, t. j. do doby pred 10 000 až 45 000 rokmi a len menej ako 5 % ľudí dnešnej Európy sú potomkovia neskorších migračných udalostí. Teda predkovia väčšiny z nás žijú v Európe už desiatky tisíc rokov.

Podľa Vladimíra Feráka je *Haploskupina* <sup>5</sup> „R1a“ u Slovákov rovnaká a je pri- bližne v tom istom zastúpení, ako pri ostatných stredoeurópskych populáciách. Slováci sa v tomto smere nijako nelíšia od Poliakov, Maďarov, Čechov či Rakúšanov. Pre niekoho je to šok a aj proti svojej vôli bude musieť tomu veriť, avšak dnešná veda a analýza DNA potápa veľa poznaného a nesprávne pochopeného. Preto nám doteraz známa uhorská história vo mnohých prípadoch dopadla ako Titanic, ktorý narazil na ladovec a išiel ku dnu.

Čiže nielenže väčšina našich slovanských predkov žila v strednej Európe už v paleolite, ale dokonca to boli lovci a zberači, ktorí pôvodne poľnohospodárstvo ani nepoznali.

### ***Legendárna predstava o slovanských roľníkoch, ktorí prišli z východu, má teda vážne trhliny.***

To znamená, že celé národy a etniká sa nepresúvali a nestahovali, ale presúvala sa len kultúra a zvyky.

**Starú a nezmyselnú teóriu veľkého stahovania národov vyvracia okrem množstva súčasníkov aj grécky geograf, astronóm a astrológ Claudius Ptolemaios (90 – 168 n. l.), keď na svojej mape uvádza našich predkov ako Suobeni – Stuani – Svobeni, čo sú skomolené názvy Slovenov. Dokonca aj vysokopostený cirkevný hodnostár menom Mauro Orbini z chorvátskeho mesta Dubrovník vydal v roku 1601 *Historiografiu národa slovanského*. Tá bola v roku 1722 preložená do ruského jazyka a tu bola aj vydaná na priamy príkaz cára Petra I. Cár Peter I., celým menom Peter Alexejevič z rodu Romanovcov, nazývaný aj Peter Veľký, bol nielen zakladateľom Petrohradu, ale preslávil sa aj svojou snahou modernizovať ruskú ríšu, a to v politickom, ekonomickom, aj kultúrnom smere. Kniha očividne na cára hlboko zapôsobila, a preto ako zázrakom v Rusku prežila do dnešných dní aj napriek tomu, že **sa vo Vatikáne dostala na zoznam nežiaducích a zakázaných kníh**. Tie boli po celej Európe od polovice 16. storočia až do konca 17. storočia systematicky ničené.**

4 Mitochondriálna DNA (mtDNA) je genetická informácia, ktorá sa podieľa na mimojadrovej dedičnosti z jednej generácie na druhú, ktorú vie odovzdať len žena – matka prostredníctvom vajíčka, čiže muž ju vie zdedit, ale nevie ju odovzdať ďalšej generácii).

5 Haploskupiny – sú skupiny haplotypov, čo sú kombinácie génov, vďaka ktorým je možné pri rôznej kombinácii ich využiť pri analýze vývoja ľudstva a ich geografickej lokalizácii.



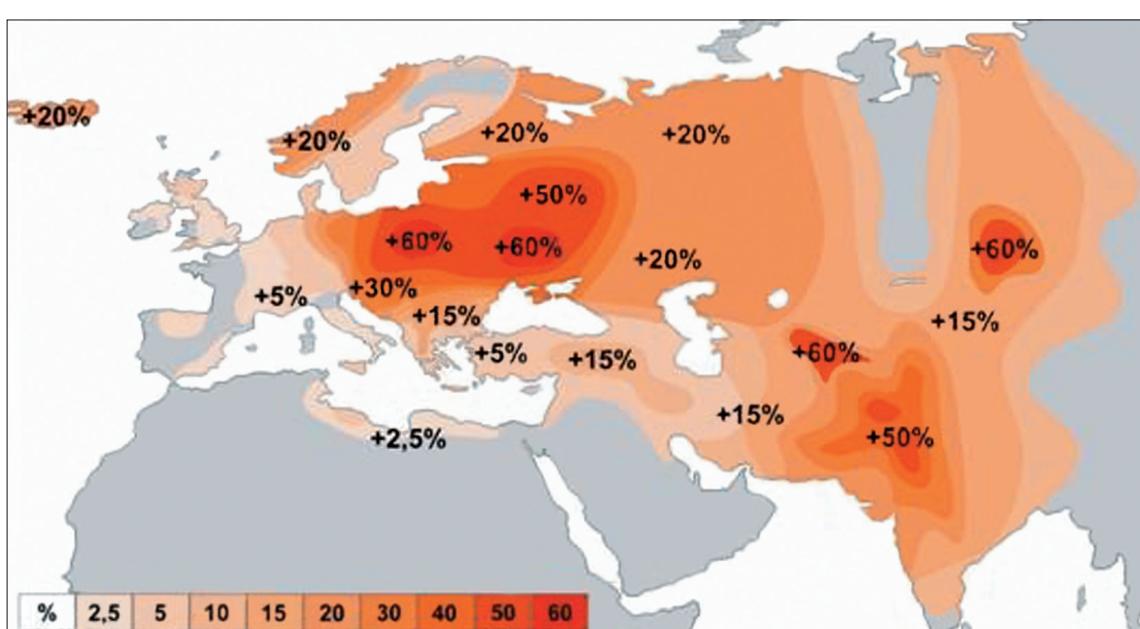
Peter Velký

Dialo sa tak preto, lebo sa v nej písalo o reálnych udalostiach: o tom, že zo slávneho slovanského národa pochádzali najsilnejšie národy; o tom, akým krajinám, královstvám a provinciám slovanský národ v Európe, Ázii a Afrike vládol; o tom, s kým bojoval.

Avšak Orbiniho kniha je samostatným historickým dielom, ktoré sa nedá opísať párom riadkami, preto sa vrátim k modernému zázraku DNA, ktorá potvrdzuje jej pravdovravnosť.

Na základe rozsiahleho výskumu, ktorý priebežne pokračuje, máme teda v Európe dve dominantné Y-DNA línie – *R1a* a *R1b*.

,*R1a*“ sa považuje za mierne staršiu vetvu a je prisudzovaná Slovanom. Ďalej sa vyskytuje aj v južnom Nórsku, Strednej Ázii (Kirgizii), Iráne a Indii. Prevláda myšlienka, že príslušníci „*R1a*“ tvorili dominantnú haploskupinu medzi jazykovými skupinami Indoeurópanov, ktorí sa vyvinuli do skupín indo-iránskej, Mykénskych Grékov, Trákov, Baltov a Slovanov.



Mapka Rozloženie početnosti Y-DNA „slovanskej“ haploskupiny *R1a* v Eurázii.

Čísla vyjadrujú percentuálny podiel výskytu *R1a* v miestnej populácii.

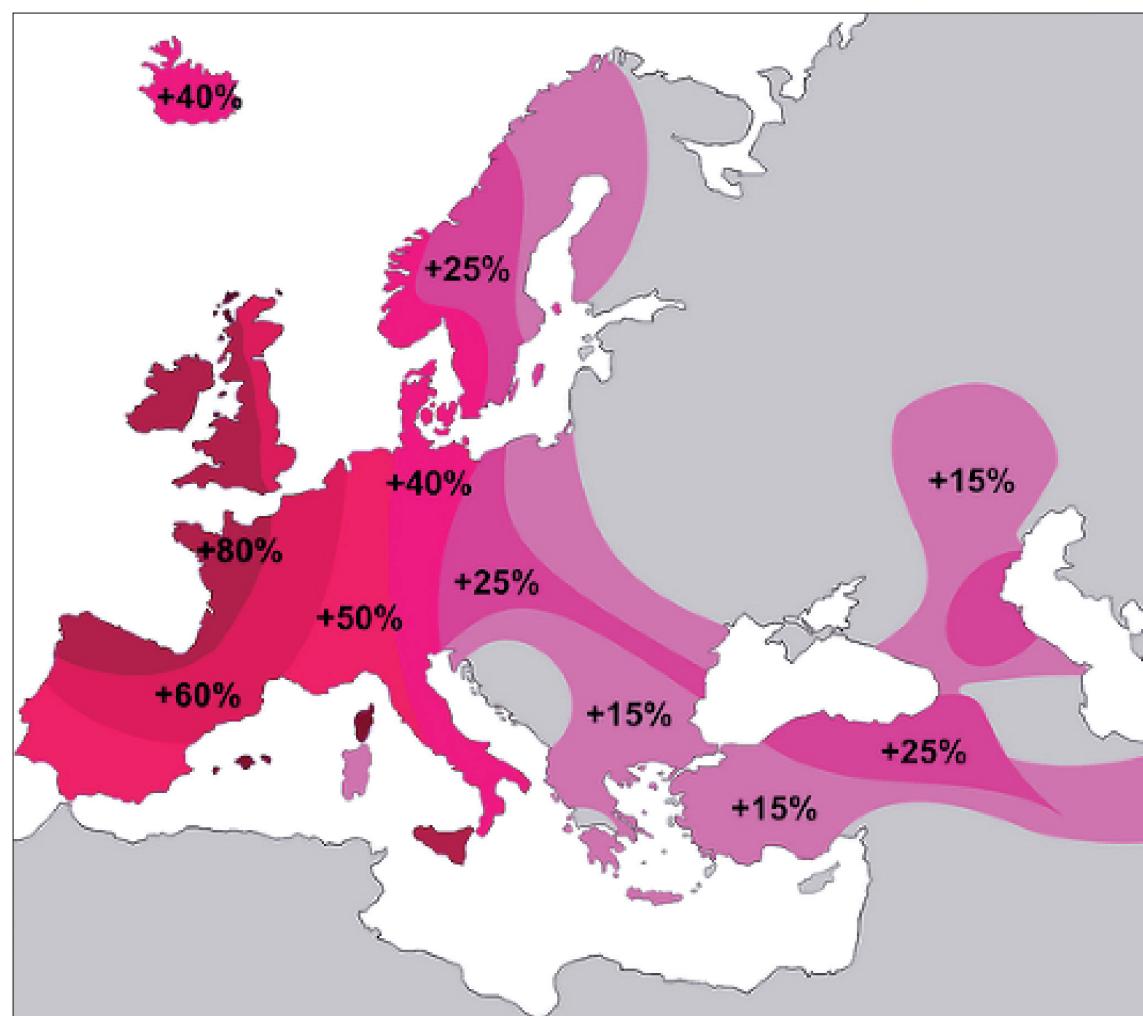
Zdroj: Tajné dejiny Slovenska, Slovenov a Sloveniek. (Oskár Cvengrosch, 2014)

*Ako sa jedlo na Slovensku v 15. až 19. storočí*

27

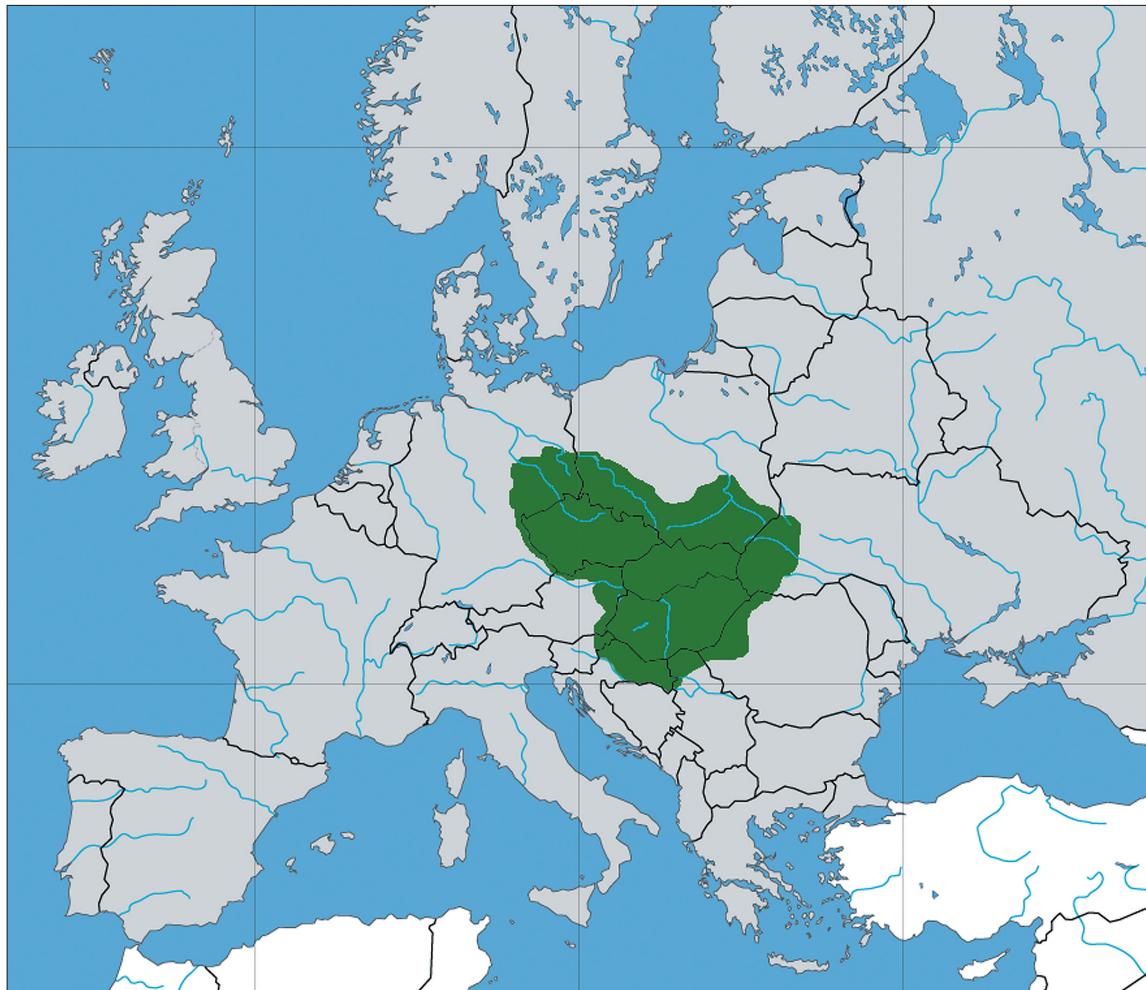
,,R1b“ je označovaná ako kelto-germánska a okrem bohatého rozšírenia v západnej Európe sa vyskytuje aj v západnej Ázii v čínskej provincii Sin-tiang a severnom Kamerune. Prechodovú oblasť medzi týmito dominantnými haploskupinami v strednej Európe tvoria územia Nemecka a Rakúska.

(Veľmi dôkladne, podrobne a s bohatšou dokumentáciou, ako aj farebnými ilustráciami, rôznymi mapami haploskupín ap. rozpracoval problematiku genetického pôvodu Uhrov (údajných predkov Madarov) autor Oskár Cvengrosch vo svojej novšej publikácii: *Tajné dejiny Slovenov a Uhorska*, 295 str., 2017. Ide skutočne o úplne nový a objavný prístup k tejto problematike. – pozn. vyd.)



*Mapka Rozloženie početnosti Y-DNA haploskupiny R1b v Európe.  
Čísla vyjadrujú percentuálny podiel výskytu R1b v miestnej populácii.*

*Zdroj: Tajné dejiny Slovenska, Slovenov a Sloveniek. (Oskár Cvengrosch, 2014)*



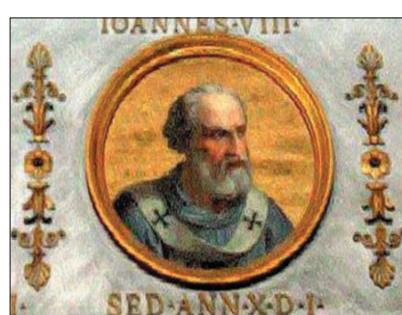
*Velkomoravská ríša*

## Pravdivá história Uhorska

Aby sme sa na uhorské dejiny mohli pozrieť nezaujato a s nadhľadom (nemám samozrejme na mysli len z výšky tatranských končiarov), je potrebné sa na pár riadkoch vrátiť o 1200 rokov do historickej minulosti Slovenska.

Bezprostredným nástupcom Veľkomoravskej ríše (Slovenskej ríše) bolo uhorské kniežatstvo a následne po ňom uhorský štát. Ešte v roku 880 sa Svätopluk aj so svojou vekou ríšou rozhodol vstúpiť pod priamy patronát pápeža Jána VIII., ktorý vydal „bulu Industriae Tuae“ a uznal slovanskú liturgiu na Veľkej Morave s arcibiskupom Metodom a prvým nitrianskym biskupom Wichingom. To sa udialo aj

napriek ich veľkému osobnému sporu z dôvodu sfalšovania listu od pápeža neprajným protislovenským Wichingom, ktorý chcel šíriť kresťanstvo výlučne v latinčine, zatiaľ čo Metod aj v slovienčine.



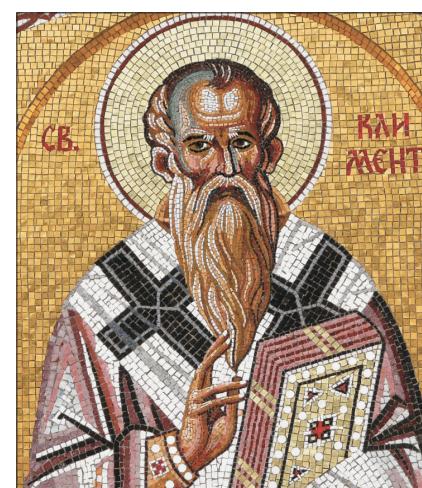
Pápež Ján VIII.



Svätopluk



sv. Štefan



sv. Metod

Významným momentom v štátoprávnom vývoji Uhorska bola skutočnosť, že koncom roka 1000 dostal „madarský“ Štefan od rímskeho pápeža Silvestra II. korunu a so súhlasom cisára Ota III. bol bud 25. decembra 1000 alebo 1. januára 1001

územie zaniknutej slávnej Veľkomoravskej ríše (Slovenskej ríše). Ak sa pýtate, prečo písem v závorke o Slovenskej ríši, tak vedzte, že sa k tomu ešte vrátim.

územie zaniknutej slávnej Veľkomoravskej ríše (Slovenskej ríše). Ak sa pýtate, prečo písem v zá-

vorke o Slovenskej ríši, tak vedzte, že sa k tomu ešte vrátim.

Významným momentom v štátoprávnom vývoji Uhorska bola skutočnosť, že koncom roka 1000 dostal „madarský“ Štefan od rímskeho pápeža Silvestra II. korunu a so súhlasom cisára Ota III. bol bud 25. decembra 1000 alebo 1. januára 1001



*Strieborný denár sv. Štefana*

čo opäť dokazuje nespochybniiteľný slovenský príom pri zrode Uhorska. Tak a to je všetko, čo nám maďarskí, a aj mnoho našich bývalých československých historikov, ochotne priznajú. A tým to má byť údajne pre Slovensko skončené.

**Lenže história býva pokrútená ako paragraf**, čo sice všetci vieme, ale po zistení nových dôkazov nás často sama prekvapí.

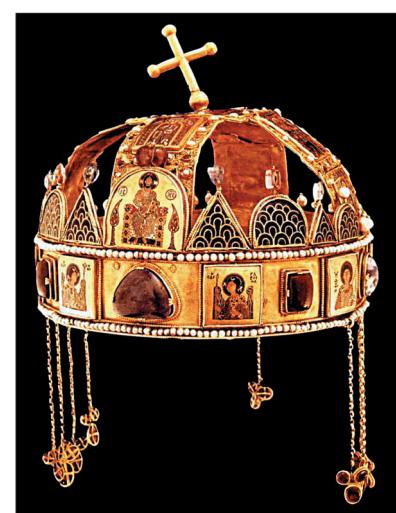
Podľa Martina Homzu /<sup>6</sup> v uhorskom a slovenskom dejepisectve je len málo rozprávacích prameňov, ktorých autentické rukopisy siahajú pred 13. storočie. Výnimku tu iste tvoria niektoré hagiografické /<sup>7</sup> texty, ako *Život svätého Svorada a Benedikta*, či text *Životy svätého Štefana*, ktoré sa datujú do druhej polovice 11. storočia. Lenže ich najstaršie odpisy pochádzajú až z konca 12. storočia a v prípade *Života svätého Svorada a Benedikta* dokonca až zo 14. storočia.

Na tému vzniku Uhorska existujú len dva uhorské dobové texty, ktoré opisujú zabratie Uhorska Arpádovcami a ich neskorší úspešný boj o uhorskú korunu. Starší, ktorý opisuje priebeh občianskej vojny medzi nitrianskou a zadunajskou líniou Arpádovcov, je len z konca 11. storočia či začiatku 12. storočia. Druhý, mladší uhorský text, však podľa všetkého pochádza až z prvej polovice 13. storočia a opisuje takzvané zaujatie vlasti Uhrami na čele s Arpádom, čo znamená, že neexistuje žiadny dobový záznam vtedajšieho súčasníka.

Martin Homza veľmi trefne opisuje existenciu pôvodného a jediného nám známeho uhorského textu:

*„Uhorský text nie je ničím iným než len „zbožným želaním“ madarskej historickej vedy a jej slovenských „ponáškárov“. „Krátke spojenie“ medzi Arpádom s jeho kapitánmi a Štefanom I., následne s Belom I. († 1063), no najmä jeho synmi Gejzom († 1077) a Ladislavom († 1095), sa totiž nádherne hodí do ortodoxného konceptu veľkej časti madarskej historiografie.“*

v Ostrihome korunovaný za kráľa. Tak sa uhorské kniežatstvo definitívne zmenilo na uhorské kráľovstvo. Veľmi dôležitým prejavom suverenity uhorského kráľa bola skutočnosť, že Štefan I. dal hned po svojej korunovácii práve v Bratislave raziť strieborné denáre s kolopisom S(TE)P-HANVS REX na averze a PRE-SLAVVA CIV(ITAS) na reverze,



*Uhorská koruna*

<sup>6</sup> Prof. Historik Martin Homza, Dr. je profesorom na Katedre slovenských dejín na Filozofickej fakulte UK v Bratislave.

<sup>7</sup> Hagiografiou sa nazývajú životopisy svätcov a mučeníkov. Je to literárny žáner, ktorý plnil liturgické i literárne účely.

**Je zvláštne, že celý svet je plný nezodpovedaných otáznikov, ale Maďarom ohľadne vzniku Uhorska je všetko jasné,** aj keď neexistujú žiadne priame dobové záznamy, od koho sa pôvodne Arpádovci naozaj odvádzali a odkiaľ prišli. Avšak až také jasné to nie je nikomu, aj keď existuje niekolko indikácií. Znamená to, že príbeh o „zaujatí vlasti“ starými Maďarmi je vytvorený fiktívnymi faktami (facta ficta), čo uznáva i najväčší znalec najstaršej uhorskej historiografie, maďarský medievalista László Veszprémy.

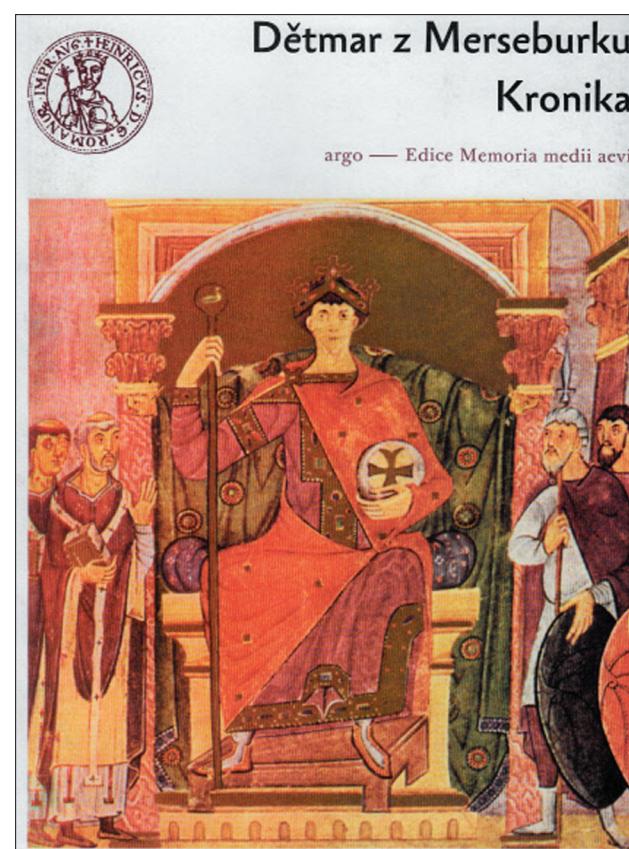
Po rozvrátení Veľkej Moravy údajní starí Maďari podnikali lúpežné výpravy do celej Európy, prenikli dokonca až do Španielska či Talianska. Tento stav pretrvával až do roku 955, keď ich vojenská zložka utrpela katastrofálnu porážku v bitke pri Lechu pri Augsburgu. Tu takmer všetkých bojovníkov zúčastnených na výprave do južného Nemecka pobili nemecké a české vojská. Táto tažká porážka prinutila staromaďarskú spoločnosť prijať osudové rozhodnutie. V opačnom prípade by ich postihol sebazničujúci osud, ako to bolo v prípade Hunov, Avarov a iných barbarských nájazdníkov do priestoru Panónskej nížiny. Ich jedinou šancou prežiť v cudzom prostredí bolo prispôsobiť sa usadlému slovanskému spôsobu života a postupnému prechodu na kresťanskú vieru. Tento dôležitý a uvážený krok nebol samozrejme bez aktívnej podpory nitrianskych Poznanovcov, ipelských Huntovcov a iných slovenských šľachticov možný, lebo slovenská šľachta okrem dobrých vzťahov s Vatikánom mala aj veľkú moc, peniaze a skúsenosti v správe štátu a hospodárstve.

Celý tento historický zmätok nám ponúka dôležitú otázku:

„Kto bola skutočná a pokrvná matka zakladateľa uhorského štátu Štefana I. a kto bola manželka Štefanovho otca Gejzu?“

Na túto otázku máme dve možné odpovede. Bola to Gejzova prvá žena kňažná Šarlota, dcéra sedmohradského vojvodu Ďulu, alebo to bola Gejzova druhá žena kňažná Adelajda, sestra poľského kniežaťa Meška I.

Podľa toho, čo uvádzia Uhorsko-poľská kronika, Thietmarova kronika z Merseburku (975–1018) a hagiografia sv. Vojtechu od Bruna z Querfurtu (970–1009), je oveľa pravdepodobnejší druhý variant. Lenže to, či už má pravdu jedna



*Edícia prekladu Kroniky Dětmara z Merseburku  
(Thietmarova kronika 975–1018), Zdroj: ISBN: 978-80-257-0088-4  
Literatury litterae antiquae: graecolatina*

alebo druhá kronika, je pre našu história nepodstatné, lebo veľká časť Poľska, ako aj celé Sedmohradsko, boli slovanské územia, ktoré boli súčasťou Svätoplukovej ríše. To znamená, že táto skutočnosť nám dáva istotu, že matka sv. Štefana I. bola určite Slovanka.

Dúfam, že mi to prepáčite, ale určite všetci poznáte staré latinské porekadlo o pôvode dieťaťa:

*„Pater semper incertus est. – Otec je vždy neistý, na rozdiel od istej matky.“*

Toto porekadlo je v našom príbehu absolútne trefné, lebo história pozná slovanskú kráľovskú matku, ale nikto s istotou nepozná otca Gejzu a jeho pôvod.

Nitrianska vlajka – na zelenom trojvrší a strieborný dvojkriž v červenom poli<sup>8</sup> bol symbolom víťazstva vojvodov Gejzu a Ladislava nad kráľom Šalamúnom 14. marca 1074 v bitke pri Maďaróde. Všetkým známy dvojkriž bol symbolom Nitrianskeho kniežatstva i Veľkej Moravy, ktorý sa v stredovekom Uhorsku používal ako znak slovenských naddunajských území Uhorska, ktoré boli pôvodným vlastníctvom Nitrianskeho kniežatstva.

Slovenský dvojkriž je dodnes najstarším znáym uhorským znakom.

Je potrebné pripomenúť, že okrem niekoľkých bitiek išlo v poradí už o tretie a definitívne víťazstvo Nitranov nad ich barbarskou maďarskou politickou opozíciou. Ved aj úspešné ťaženie sv. Štefana I. menom Stefanos, (čo bolo len pogrécenie jeho pôvodného slovanského mena Vajk – Viačeslav, čo ani náhodou neznie maďarsky) vyšlo práve z prostredia Nitrianska, odkiaľ Štefan I. len vďaka slovenským Huntovcom a Poznanovcom porazil šomodské knieža Kopáňa. Neskôr tieto dva vplyvné slovenské rody stáli aj za Belom I., ktorý porazil Ondreja I.

V takomto kontexte podľa Martina Homzu potom ani neprekvapuje dlhodobá úmornosť, s akou slovenská historiografia 18. a 19. storočia za účasti Samuela Timona, Jána Baltazára Magina, Franka Vítazoslava Sasineka, Jozefa Hložanského či Jonáša Záborského poukazovala na fakt, že **Uhorsko s určitosťou založili Slováci (Nitrania).**

( ...) Príde to, bude to, že večnej pamäti  
meno Štefan-krála ľud verný posväti.  
Áno, ono večným svietiť bude bleskom,  
v Božích vyvolených zástupe nebeskom.

Lež krála na zdravú Boh odviedol stranu,  
medzi Slovač, kráľom vždy verne oddanú.  
A tá verná Slovač – radšej ona padne,  
než by svojho krála opustila zradne.

*Samo Chalúpka: Odboj Kupov, in: Spevy Sama Chalúpku (1868)*

8 Pôvodný tvar nitrianskej vlajky bol pravdepodobne len strieborný dvojkriž v červenom poli.

## Pôvod sv. Štefana a Arpádovcov

Pokiaľ katolícka cirkev nepovolí odobrať vzorku z relikvie pravej ruky sv. Štefana, pravdu o pôvode Arpádovcov nezistíme. Lenže aj keby sa to niekomu v budúcnosti podarilo, malo by to veľký otáznik, ktorý stojí nad pravostou tejto záhadnej relikvie. Problém je v tom, že nie je možné preukázať jej originalitu, ale na druhej strane nie je možné ani preukázať účelový podvrh alebo nepravosť relikvie ruky sv. Štefana. Nechceme tým povedať, že cirkev klame, aj keď ja osobne pochybujem o 100 % dôveryhodnosti všetkých cirkevných tvrdení ohľadne učinených skutkov a zázrakov ľudí, za ktoré boli vyhlásení za svätých a 100 % pravosti všetkých existujúcich relikvií.

Nemôžeme prehliadnuť ľažko uveriteľnú rozprávku, podľa ktorej zhnilo celé telo sv. Štefana okrem pravej ruky po zápästie, ktoré sa samo vysušilo a zovrelo do uzavretej pästi.

Ruka potom počas mnohých nasledujúcich storočí prešla ako svätá relikvia mnohými cudzími rukami a krajinami. Najprv bola vlastníctvom Uhrov a potom sa striedavo mnoho rokov nachádzala v Uhorsku, Turecku, Rumunsku, Bosne a Hercegovine, Čechách, Chorvátsku, Rakúsku. Až po druhej svetovej vojne ju Američania zobrali Nemcom, aby ju vrátili do terajšieho Maďarska.

„To znamená, že ak by aj boli urobené testy DNA, tak výsledok ešte nebude dokazovať, že ruka skutočne patrila alebo nepatrila sv. Štefanovi.“

Aj keď veda je často silná, nie je všemožná, preto momentálne nemáme možnosť overiť DNA relikvie ruky a tým potvrdiť pravosť pozostatkov údajného tela sv. Štefana. Keďže o pôvode Arpádovcov nemáme žiadne súčasnícke kroniky alebo autentické dobové záznamy, jediné, čo nám ostáva, je urobiť si vlastný úsudok a názor podľa niekoľkých známych faktov:



Údajná pravá ruka sv. Štefana.

Zdroj: <http://militesnobiles.sk/dvor-velmoza/uhorsko2.html>