Na husacích hodoch v minulosti :)

Kým sa dostala hus na hlinenej ,,pekárni“ do pece a stade vábivo upečená na prestretý stôl, vyžiadala si nemálo opatery a rozmanitého krmu. Gagotajúci kŕdeľ neraz vtrhol do zeleninovej či kvetinovej záhradky a spásol všetko, čo mu prišlo pod zobáky. Ak si nedali dievky pozor na rozmarín, veru aj ten im husi pozoštikovali. Budúcej mladuche to zasa vynahradili tepluškým perím do ,,milovnice“ a duchien, ktoré dostala do výbavy. Aj gazdovia sa dosť nahundrali na tento pažravý hyd, lebo najväčšmi sa ťahal do zakázaného – do kukurice, dozrievajúceho jačmeňa alebo do krížov na strniskách, kde pasáci cez vakácie viac vyčíňali, než striehli na husi. A tak ráno alebo večer dohnali husiari zavše kŕdeľ domov ,,s tvrdými hlavami“, čiže nenapasený a babenka museli húskam pohodiť dajaké to zrno, aby len dobre rástli a boli pekné sťa labute.

Nuž a takto čoskoro prišiel deň, keď najkrajšie húsky z kŕdľa vybrali a „hodili za kolky“ na kŕmenie. Tým činom bývali najmä dlhokrké gunáre odsúdené na predaj zaživa, či upečené, ale v každom prípade sa dostali na misu i pri dajakej významnejšej príležitosti. V dome čakali vari prírastok do kolísky alebo si už dievka probovala čepiec. Ani pútnikov do Mariatálu nemohli vystrojiť s prázdnymi kampsami a sotrami, lebo darmo by boli potom domajší čakali dajaké ,,púťové“. Aj sladkým hroznom a muštom presýtený oberači si s chuťou zajedli dobrej husaciny. No najväčšia pohroma sa vznášala nad husami pred hodmi, ktoré na západoslovenských dedinách odbavovali zväčša po nove koncom leta a v jesennom období.

Gazdiná sa s húskami naostatok potrápila ešte so tri-štyri týždne. Za ten čas im varila, solila, mastila starú alebo novú guľatú kukuricu a kŕmila ich spočiatku tri razy denne, neskôr, pri posledku i menej, podľa toho, ako vyžívali a priberali. U prísnej a zádrapčivej svokry aj pri tejto robote sedela nevesta na husiach ako na žeravom uhlí, najmä ak sa ťažko kŕmili a ak daktorej ,,zaskočilo zrnko“ do gágora. Na šťastie bývalo v dedine vždy zopár žien, čo vedeli zručne pomôcť – zachrániť hus od zadusenia a mladicu od posmeškov.

A keď už vykŕmené husi od vlastnej váhy ledva stáli na nohách a tuk ich dusil, takže dychčali, aj oná príležitosť bola predo dvermi, domajšie ženy ich poriadne vykúpali na potoku či doma a na noc im postlali hodne slamy. Pravda, husi nepodkušovali slinky iba upečené na tanieri, ale ešte za kolkami bezprostredne pred hodmi, keď už boli súce na pekárňu alebo sa dali dobre speňažiť. Vtedy nastala zlodejská príležitosť pre dlhoprstých, čo sa na noc obúvali a ráno vyzúvali. Krádeže husi patrili k predhodovej atmosfére a komu sa stala škoda, o posmech sa už nemusel starať. No gazdiné poväčšine šťastlivo dokŕmili svoje husi a napokon ich vše i za pomoci chlapov zarezali, pričom ženy ,,chytali“ krv na misu so soľou a nakrájanými žemľami, nasiaknutými vodou, alebo

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

mliekom. Túto zmes kuchárka dobre rozmiešala, dosolila, ,,napravila“ rascou a korením, omastila a dala na pekáč alebo do rajnice pražiť na pripravenú už cibuľku. V niektorých domácnostiach pražievali husaciu krv na menších pekárničkách v peci. Vtedy bola už plná kuchyňa šteklivej vône a čerstvo upražená husacia krv nemala kedy ani vychladnúť, lebo s chlebom chutila ako máloktoré jedno. Na okolí Trnavy sú dakde dodnes chýrnou maškrtou tzv. krvavé lokše zo zemiakového cesta, naplnené upraženou husacou krvou.

Zarezané husi ženy ošklbali a odolné chlpy opálili, lebo chlpatá husacina mala slabší odbyt pri predaji. Čisto poumývané husi potom uložili na veľké koryto do chladnej vody, aby stuhli. O tri-štyri hodiny pobrúsený nôž otvoril tukom zarastené bruchá husí a šikovné prsty gazdinej vybrali z nich všetko ,,mastné“ i vnútornosti, z ktorých bola nejcennejšia pečeň, pravda, ak sa po nej nerozliala žlč. Veľké vydarené pečene putovali v minulosti surové či upečené do košov fliarok a ,,pečienkárov“ alebo ich ženy chodili predávať do blízkych miest. Domajší skonzumovali iba malé pečene, za ktoré sa gazdina aj tak trocha hanbila.

Zdnuká i zvonku poriadne nasolené husi stáli vyše dňa na hlinených pekárniach, kým ich neposádzali do pece, ktorú bolo treba vykurovať zavše i tri razy, aby sa husacina dobre vypiekla, pekne pričerveňala a ostala mäkká. V husacine sa pekávali aj pečene. Pri preťahovaní husí zlievala gazdiná z pekární vytopenú masť do vylievaného hrnca alebo galetky a husacinu obrátila, aby sa upiekla na obe strany. Naostatok ešte husi podliala vodou, aby sa z hustých zvyškov masti na dne pekárni vytvorilo hodne husacej omáčky – máčalky, ktorá sa tešila veľkej obľube. Mladí i starí namáčali potom do nej smidky chleba alebo špeciálne na to upečené lokše. Tieto lokše zo šrotovej múky, či ,,slížového“ cesta, zarobené vodou, pekávali na holej peci počas prikurovania alebo po vytiahnutí husaciny. Z rovnomerne upečených a tvrdých lokšov si jedáci odlamovali a po kúsku ich namáčali do spomenutej omáčky. A že im znamenite chutilo, netreba ani pripomínať. V niektorých domácnostiach dali stvrdnuté lokše najprv zmäknúť do horúcej vody, vše zmiešanej spolovice s mliekom, potom ich omastili máčalkou a kládli na plytkú hlinenú misu, kde sa veru dlho nezabavili. Po takomto chutnom a slanom olovrante nazreli do džbánka s vínom aj ženy, zle nepadla ani čierna káva. Aj mäkké lokše zo zemiakového cesta, pomastené máčalkou dobre sa šmýkali dolu hrdlom.

Z pece vytiahnutá husacina vychladla na pekárniach a pritom rozbúrila svojou vôňou celé stavanie. Hladný a či sýty dostával sa do akéhosi chuťového vytrženia, ktoré bolo možné ukojiť iba husacím stehnom, alebo čo len krkom.

Po husacine šupli do pece plechy s dyňovými jadierkami - ,,zrnkami“ – ktoré sa tam tak znamenite upiekli, že svojou husacinovou vôňou a príjemnou chuťou zvádzali malých aj veľkých, takže lúskaniu za večerov a nedeľných popoludní nebývalo konca-kraja.

Z husacích drobov, hlavy, krku, srdca, žalúdka „puchora“, nôh a krídiel varievali výbornú drobovú polievku s vyváranými slížmi alebo žemľou.

Ani husacie oškvarky s chlebom sa nezahanbili pred ostatnou poživňou, no pekávali z nich najmä chutné pagáčiky.

Staré husi a gunáre mávali obyčajne hrubšie a pevnejšie črevá, ktoré zavše gazdiné dobre vyumývali a naliali „jalítkovými“ plnkami, takže aj bez zakáľačky si hostia pochutili na rozmanitých druhoch jalít a jaterníc.

Husacinu, určenú na odpredaj, skupúvali podomoví priekupníci alebo ju ženy predávali na trhu v meste, kde ju ponúkali vcelku, rozkrojenú na polovičky a štvrťky, podľa záujmu kupujúcich. Miestami šikovné trhovníčky pridávali k husacine máčalkou presiaknuté lokše, čím si prilákali toľko kupcov, že čoskoro nemali čo predávať. Nuž šikovnosť- nijaké čary! Aj v niekdajších viechach bola príležitosť kúpy pečenej husaciny celkom prirodzenou vecou.

Husacina natoľko ovplyvnila v jesennom období vidiecke hody, že na rozdiel od jarných, letných a zimných chrámových sviatkov dodnes ich nazývajú aj „husacími hodmi“. Pravda, na jarné hody taktiež padne za obeť dajaká tá vynesená hus alebo velikánsky starý gunár, ale mäso z nich ťažko nazvať bez výčitky svedomia husacinou a slabšie zuby nech si na ňu ani netrúfnu. Týmto nedeliam skutočne najlepšie svedčí názov „čerešňové“, „šalátové“, alebo akéhokoľvek už iného označenia hody. Hodári sa na nich môžu aspoň utešovať, že si to vynahradia na „michalských“, „martinských“ alebo podobne sa im hojnosťou vyrovnávajúcich hodoch pod patronátom zhovievavého úsmevu daktorého iného svätca či svätice. Prvými hodmi v roku sú vraj „trojkráľové“ a poslednými „katarínske“, no oboje možno nazvať aj „zakáľačkovými“ hodmi. Niektorým dedinám nestačila jedna nedeľa na hodové rozveselenie ducha i tela. Okrem hodov vymysleli si ešte aj „hodky“ – jedny na pamiatku posviacky chrámu a druhé na slávu jeho patróna. Cez letné hodové nedele bývali pravidelné búrky a cez jesenné často pršiavalo. Vtedy v skúpejších domoch tajne dúfali, že za dažďa hodári neprídu. Ale horkýže! Boli to zbytočné nádeje. Kto čo len trochu vládal, dokrivkal sa na hody aj o jednej nohe.

Kedysi trvali vraj hody „od piatka do piatka“. Na toľký čas a pre početnú zídenú rodinu i priateľstvá bolo treba nachystať riadne množstvo mäsa, pečiva a pijatiky. Predhodový týždeň býval veru veľmi rušný. Ženy si nemali ani kedy poklebetiť. Veď najprv museli usporiadať, omazať a vylíčiť celý dom vápnom aj farebnými hlinkami. Ani „švajky“, krajčírov a obuvníkov nemohli prestať súriť, aby im sľúbené nové „parády“ k hodom naisto urobili. No, hlavné prípravy sa predsa len odbavovali v kuchyniach. Všade bolo plno mlieka, smotany, masla, masti, všelijakých posýpok a nátierok, múky, plechov a storakého riadu. Na koryte nestačilo cesto ani kysnúť na celú pec chleba a množstvo rozmanitých koláčov.

Kuchárky už v stredu vymiesili z hladkej múky s maslom alebo husacou masťou cesto na „putráky“ a povykrajovali z neho formičkami rozličné tvary, ako tulipány, hviezdičky, vtáčiky, srdiečka, kolieska, venčeky, mesiačiky atď. Ak do cesta pridali „salajku“, cez hody zjavilo sa na stole „salajkové putrové“. Keď mali chlapi trocha voľného času a súcit s kuchárkami, priložili aj oni ruku k hodárskemu dielu. Mládenci tĺkli v drevených mažiaroch železnými tĺkmi mak, až tak povala stŕpala a drnčalo všetko, čo viselo na hradách. Dedko rozbíjali orechy, gazda zniesol slamu a iné raždie na vykurovanie pece a šarvanci potajomky maškrtili.

Vo štvrtok skoro ráno v domácnostiach zarezovali a „pistuvali“ husi. V bohatších gazdovstvách, najmä ak čakali veľa hodárov, „pichli“ prasa alebo zabili teľa. K novembrovým hodom bývali už aj zakáľačky, ktoré zabrali nemálo času. Pri tejto príležitosti navarili „zabíjacej kapusty“ i huspeninu a odložili do chladnej miestnosti na pohodové dni. Vo štvrtok varila gazdiná zvyčajne k obedu drobovú polievku z husacích drobkov so smidkami, žemľou alebo ryžou. Droby sa jedli s chlebom. Večeru tvorila husacia krv, chlieb a čierna káva. Akože ináč, gazdovia- vinohradníci chystali už pomaly víno pre hodárov, čo sa neobišlo bez koštovky.

Ale ženám sa večerou deň nekončil. Ešte vo štvrtok večer zarobili kvások a v piatok zavčas rána vymiesili cesto na koláče, caletky, bálešky, bránky, dakde aj mrváne a iné pečivo. Prvé šli do pece osúchy- veľké báleše z koláčového cesta, omastené maslom a natreté kašou z krupice a tvarohu; pre chlapcov slané, pre ženy a deti sladké, lebo v ten deň boli hlavným jedlom. Z prvej pece vyšli aj slané báleše, omastené maslom či husacou masťou a malé lekvárové, tvarohové a iné bálešky. Druhá pec vydala na svetlo množstvo koláčov zavinákov- makovníkov, orechovníkov, syrovníkov, caletky a dakde mrváne. Toto pečivo odkladali do komôr alebo na koryte do chladnej „prednej izby“.

V novšom čase dostal sa tento druh koláčov akosi do úzadia a kuchárky začali podliehať móde aj v kuchyniach. Ujímalo sa zákuskové pečivo „fóliové“, „snehové“, „deň aj noc“, „kokusové“, rozmanité kúsky z viacero vrstiev- „dvojradové“, „trojradové“ a kto by vedel vymenovať všetky tie „pocheraje“ alebo „putrtajky“.

V sobotu piekli gazdiné husacinu. V skutočnosti to bol už prvý hodový deň, čomu nasvedčoval i obed z drobovej polievky a lokšov s husacou omáčkou, ako aj večera, ktorú tvorila husacina s uhorkami a vínom. V ten deň dostali sviatočnú nádielku aj miestni kostolní žobráci, ktorí sa chodili modliť z domu do domu. Na zájedok dostali husaciu krv, ktorú zjedli hneď na dvore, a do košov po dva bálešky alebo zavinák či caletku. Toho dňa dobre obišli i cudzí žobráci.

Hodová nedeľa sa vyrovnala najväčším sviatkom. Na raňajky postavila gazdiná pred domajšiu čeľaď hrniec bielej kávy a misu s pokrájanými caletkami alebo mrváňom. Kde chlapi obľubovali čiernu kávu, dostali k nej „bránku“. Ale nechýbala ani husacina a peceň mäkkého ražného chleba.

Domáci sa s raňajkami poponáhľali, aby uvoľnili stôl pre hodárov, čo už pomaly prichádzali z osád a miest peši alebo na ľahkých košinových vozoch. Gazdovskí mládenci k tejto príležitosti vyplietli koňom hrivy lykom a sami došli v plnej paráde. Podobne aj všetci ostatní hostia. Najmladšie hodárstvo sa zvítalo ešte hlučnejšie než starí

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

spolubojovníci po dlhých rokoch. Osadskí šarvanci sa vypytovali domajších na kolotoč, kramárov a na ostatné vzácnosti hodovej nedele.

Vyzametaná a vypolievaná ulica sa čoskoro jarabela pestrými oblekmi mládeže i starších. Výšivky na nich hrali všetkými farbami a drahé nite na slnku až oči oslepovali. Dievkam udávali krok čižmy- vŕzgačky s farebnými štepovkami na pätách.

Najmladší sa z kostola zatúlali bod šiatre, aby mali prehľad o všetkých dobrotách a krásach v krámoch – nuž a domov došli vše, keď už všetci hodujúci sedeli za stolom. Hodový obed tvorila hovädzia alebo slepačia polievka so šafránom a vyváranými „slížmi“, hovädzie mäso s chrenom alebo rajčinovou omáčkou, guláš z bravčového mäsa a „paprikáš“ z vlaňajšieho kohúta. V bohatších domácnostiach upiekli malé prasa alebo nachystali teľaciu a bravčovú pečienku. Novšie bývali aj vyprážané kurence. Pravdaže husacina bola samosebou. K mäsám okrem chleba mávali rozmanito pripravené zemiaky, najmä upražené a vo forme šalátu. Aby sa jedlá dobre poliehali a urobili miesto aj pre nasledujúce dobroty, nalieval gazda stolujúcim do pohárikov červené alebo biele víno, s ktorým si vospolok štrngali a pripíjali. Ženy a deti sa pustili ešte do sladkostí a chlapi zotrvali pri džbánku do posledku. Dobrí jedáci prišli na svoje, lebo sa najedli a napili „ako na hodoch“.

Mládež sa poobede vybrala na chvíľu do dediny, najmenší dostali po šestáku na hromy, „kočka mechu“ alebo na iné maškrty a príťažlivé zázraky, ktoré zvádzali drobizg pod šiatre a ku krámom. Ženy upratali zo stola a potom si do druhého zvonenie na litánie trochu poklebetili. Chlapi vyšli na dvor a prezerali si gazdovstvo. Zväčša koniari sa tak zahrúžili do svojho obľúbené živlu, že ich museli z kuchyne na „nešpor“ zavolať.

Na hodový olovrant hrala prvé husle husacina v celej svojej kráse a so všetkou chuťou. Pravdaže bolo i víno, čierna káva s rumom a zo stola ani neskladali misky s putrákmi, báleškami, pokrájanými zavinákmi a čo len ženy napiekli.

A v ten deň si už rodina nesadla všetka spoločne okolo stola. Každý večeral kedy chcel a čo chcel, lebo najmä mladým najprednejšia bola „muzika“, ktorej organizáciu mal na starosti „paholský – mládenský richtár.“. Určoval, kto donesie jesť muzikantom, ktorých bývalo zvyčajne päť. Dve dievčence im nachystali olovrant : misu guláša alebo huspeniny, pol pecňa chleba a koláče. Iné dve im na večeru priniesli celú husacinu, pol pecňa chleba a každému po dva zavináky. Mládenci im obstarali zasa dostatok vína. Lebo hladný a smädný muzikant, je horší než rozsušená kára.

Keď takto opatrili struny aj sláky, veselosť nedala už na seba čakať. Polky, verbunky, valčíky, krajcpolky, sotíše, čardáše, tance šúchané, natriasané i ručníkové rozvirovali krčmu až do polnoci. Obľúbené boli verbunky, v ktorých ukazovali mládenci svoju vrtkosť na potešenie celého tanečného kola i prizerajúcich sa. Za spevu a tlieskania vyskakovali až po hrady a pritom si plieskali na sáru. Čím vyššie a dlhšie – tým väčší chýr a sláva! Neraz došli osadskí mládenci s vynikajúcim verbovníkom, ktorý „uskákal“ aj najlepších miestnych „skokanov“ a mohol byť oheň na streche ak osadenia okrem toho nerešpektovali domácich mládencov a predchytovali im v tanci najkrajšie dievčence. Vznetlivé nátury, keď mali ešte aj „pod forgom“ raz-dva sa pustili do seba, lebo vraj nebývalo hodov bez bitky. Najhoršie bolo, ak sa v trme-vrme zablysli nože. Čoskoro sa všetko rozpŕchlo.

No kým išlo všetko po poriadku, muzikantov obmieňal spev. „Husacinové ovzdušie“ vládlo i tu a nevystal z z priliehavej pesničky aspoň jeden verš:

„Dávalo dievča husom

v komore pod obrusom,

dávalo gunárovi –

švárnemu šuhajovi.“

V prestávkach sa dievčence poponúkali koláčikmi čo si priniesli v šatkách, ušlo sa najmä osadankám, ku ktorým sa zavše pritreli i šuhajci. Potom sa opäť rozkrútilo kolo, v ktorom mládenci držali dievčence jednou rukou okolo pása a druhou pokyvovali nad hlavou podľa melódie – pre hodovú náladu bolo typické toto gesto „ruka hore“. Podaktorí si priveľa uhol či už v dobrej vôli alebo zo žiaľu, že sa mu dievča vykrúca s iným – i zaspal niekde na boku. Nuž, v prestávke si ho mládež vzala na mušku a zaspievala mu:

„Zaspal na lavici,

kone v šošovici,

dobrá milá bola,

že ho zobudila.“

A nedali mu pokoja dokiaľ, kým ho neprešli driemoty a nerozveselil sa. Eštеže čo, zožierať sa pre jednu sukňu!

Kým „muzika hrala – drnčala“, starí sedeli doma pri husacine a vínku , deti zase zhrčovali sa okolo šiatrov a podľa stavu svojich financií si po dlhom vyberaní dačo kúpili, alebo preglgovali slinky a pásli si na tých krásach a dobrotách aspoň oči. Nemenší stisk býval pri kolotoči , na ktorom však zadarmo nepovozili. No chlapcom uľahčil splnenie túžby po lete vzduchom starý pohonný princíp samých „ringišpírov“. Päť ráz na hornej pavlači zatočil a raz sa za to odviezol. Nie jeden šarvanec strávil takto celé hodové popoludnie, ba i večer, pričom si obyčajne škaredo zafúľal novú košeľu či nohavice kolomažou, ktorou bola hojne natretá os kolotoča. A doma ho čakal výprask, ale do budúcich hodov sa všetko zahojilo a nie zriedka sa prípad opakoval.

Na hodový pondelok mali zábavu ženáči, miestami zvaní aj „mužákmi“. Hrával im gajdoš od obeda do „veľkej muziky“. Stravu si obstaral sám ešte dopoludnia, keď gajdoval po dedine, podobne ako vyhrávali Cigáni, za čo dostali takmer z každého domu po šestáku a na prídavok zavinák alebo báleštek. Pri gajdošovi sa vynatriasali najmä starší. V dobrej nálade si chlapi aj jej rezkí ešte dedkovia „zaverbovali“ staré tance a zaspievali pesničky, čo najstarodávnejšiu alebo najveselšiu, ktorý akú vedel. Niejednému „pod parou“ zacnelo sa zrazu za dávnymi mládeneckými kosierkami, nuž zastokol si za klobúk husaciu štvrtku so stehnom, dvihol pred gajdošom ruku a zanôtil:

„Tancoval tlstý s tlstou

v komore za kapustou.

Tancoval tenký s tenkou

v kuchyni za putienkou.

Muška im gajdovala –

slamené gajdy mala!“

Keď ženáči svoju zábavu preťahovali a mládež sa nemohla dočkať svojej melódie, začali mládenci hnevať gajdoša, aby ho tak prinútili čím skôr skončiť. Zvyčajne zadierali do neho takou nehodárskou:

„Najedol sa gajdoš slížou,

už mu idú krížom.

Najedol sa gajdoš smotany,

už sa mu prsty zmotali.“

Potom sa konečne pustili do tanca mladí. Starší začas ešte pobudli, chvíľu pozerali na mladú čeliadku a pomaly sa pobrali domov k husacine a džbánkom. Nejeden rozgurážený dedko si ešte pripálil na fajku a ohúrený melódiami cestou si pospevoval:

„Keď som išiel nadol,

fajku som si zabol –

keď som išiel zhora:

vítaj, fajka moja!

Ani som nevidel,

ani som nepočul,

aby vrabec kukučku

boškával na búčku.“

Niektorí hodári sa odobrali domov ešte v nedeľu večer. Gazdiná im nachystala do cégrov a sotrov „hodové“: caletku, zavináky, bálešky, putráky, husacinu a z pečeného prasiatka. Deti dostali od babenky alebo krstnej mamy peniaze. Zlé jazyky vravia, že hodárov na spiatočnej ceste zavše „vodilo“ a pomýlili si koľaje. Nuž niet sa čo čudovať, lebo „noc má svoju moc“, najmä po hodoch!

Už je to raz tak, že na svete nič netrvá večne – ani hody. Cez nasledujúce dni sa pojedli všetky zvyšky jedál, lebo hospodárne gazdiné nedopustili, aby vyšlo dačo nazmar. Tvrdé slané báleše pokrájali na „klinčeky“, na pekáči ich zaliali mliekom, po vrchu pomastili husacou masťou a dali zapiecť. Veru, na čase bolo oddýchnuť si od husaciny, lebo aj dobrého veľa škodí! A tak i toto výborné jedlo našlo vďačných konzumentov, ktorých čakala ešte odložená kapusta a huspenina. Kalorické sily sa teda vyrovnali a spokojne sa žilo ďalej podľa starého príslovia: „Včera hop – dneska rob!“

Poznámka
Článok pochádza z obdobia 60.-70. rokov 20. storočia.

Zabíjačky kedysi, Malokarpatská kuchyňa, Záhorácke recepty