



JANA ČVEĽOVÁ

PIATOK 6. NOVEMBER 2015 15:51

Like Share 626

10

Prečo je stupavské zelé také špeciálne, že môže byť značkou? (+ historické foto)

Stupavské zelé sa možno do roka stane oficiálnou značkou – po stáročiach, čo si vypestovalo najchutnejšiu povest’.



Foto – archív Jána Suchého

Je to obrovské a drevené a chce to zjesť môjho otca, ktorý si na bielej plachte obúva obrovské železné topánky a opatrne lezie po rebríku, aby sa v tej drevenej diere stratil. Revem na plné kolo, až pokým z diery nevykukne jeho hlava a ja zrazu letím k nemu. Bezpečne ma chytí do náručia, smeje sa, spieva a spolu v tej diere, kde to sviežo a ostro (až v nose štípe) vonia, tancujeme. Okolo nás sa sype niečo bledozelené a postupne už tatkovi vytrča z diery hlava.

Nie je to moja nočná mora, ale zrejme jedna z prvých spomienok a určite prvá, ktorá sa spája s kapustou. Tlačenie zelá bolo vždy na začiatku novembra u starency v Máste v šope, kde bolo pre mňa všetko obrovské – samotná šopa, sud, hlávky kapusty aj plechové topánky, ktoré som už nikdy inak ako tanečné nenazvala.

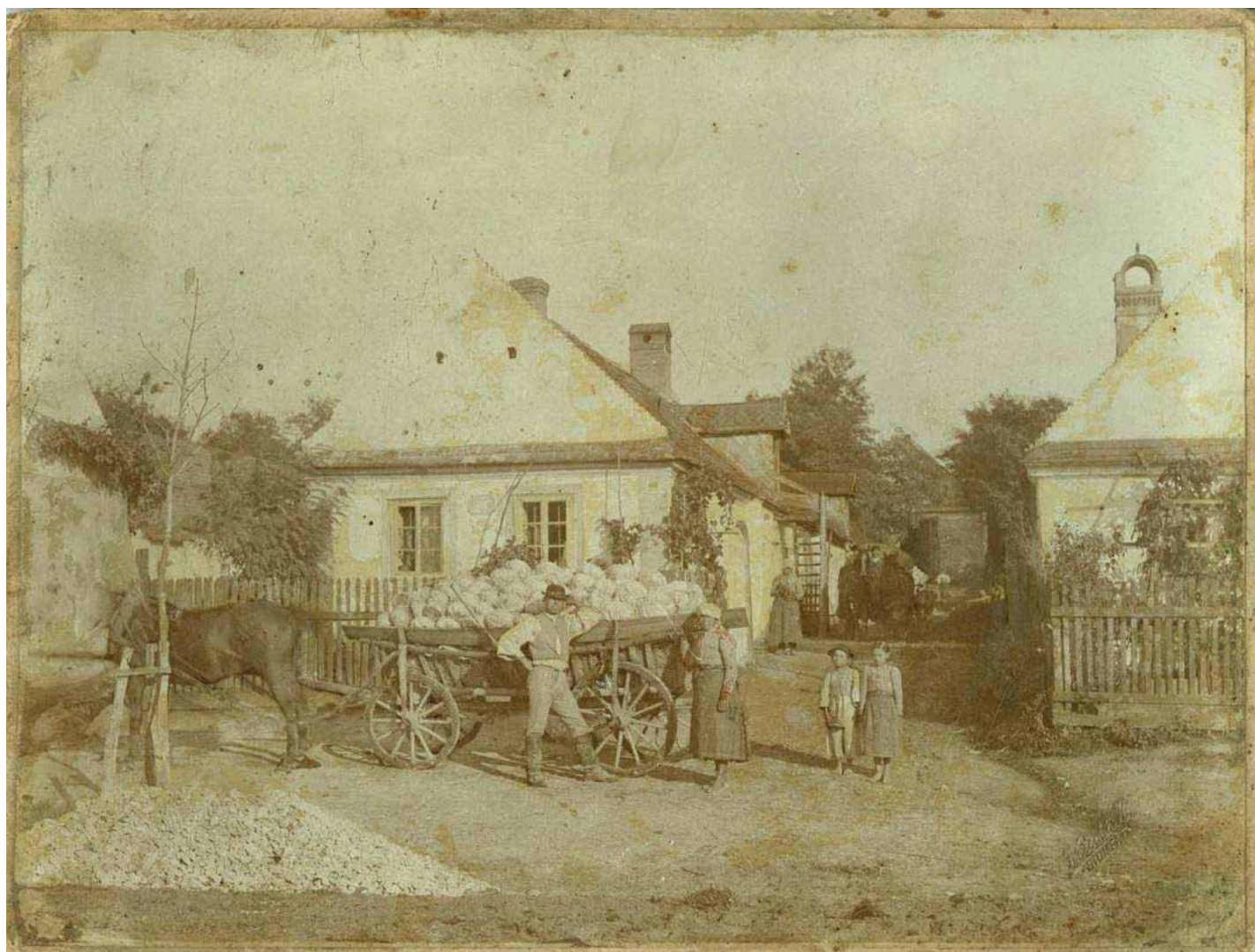
Všetko, ako som rástla, dostávalo prirodzené proporcie – až na ten sud, ktorý bol skutočne obrovský, a nikdy sa mi nepodarilo dorásť až po jeho okraj. Mal viac než dva a pol metra.

„Hovorí sa: od kapusty chuapi tustí. No ale to nie je od kapusty, ale od údeného. K zelú patrí dobré údené, keď je aj chupaté,“ baví sa čiperný sedemdesiatnik Ján Suchý z Mástu na Záhorí, ktorý je miestnym dobrovoľným kronikárom, zberateľom a „vyprávjačom“.

Spolu so svojou manželkou Štefániou desiatky rokov zbierajú všetko, čo sa týka Mástu. Na dôchodku sa tak naplno venujú spoločnému koníčku, ktorému zrejme môžu vdáčiť aj za to, že

čochvíľa oslávia 52 rokov manželstva. A čo viac, pani Štefánia dokonale ovláda počítač aj skener, má vlastný katalógový systém, v ktorom uchováva viac než 2 500 starých fotografií. O každej z nich vedia obaja hovoriť zasvätené a s nadšením.

Mást je dnes súčasťou Stupavy, ale do roku 1952 bol samostatnou dedinou, navyše dedinou vychýrenou práve pestovaním a spracovávaním zelá. Stupava túto tradíciu zdedila stáročným spájaním nielen jednotlivých rodín, ale nakoniec aj oboch tesne susediacich obcí do jednej.



Zrejme jedna z najstarších fotografií Mástu a kapusty by mala pochádzať z roku 1896. Foto – archív Jána Suchého

Čím to je?

O kapuste ako vitamínovej bombe nie sú žiadne spory, nakoniec, pestuje sa v celej strednej Európe, čerstvá aj kyslá patrila do jedálneho lístka všetkých vrstiev. Tú stupavskú však poznajú ďaleko za hranicami chotára a nespropagovali ju len v ostatných rokoch októbrové Dni zelá. Máščania ju pestovali stáročia, dávno pred prvou písomnou zmienkou z roku 1592. Vtedy mali podľa urbára ročne odvádzať stupavskému panstvu 300 hlavičiek kapusty. Zelé však vozili na vozoch nielen do Bratislavy a okolitých dedín, ale aj do Viedne na trhy, a keď sa v roku 1892 zaviedla do Stupavy železnica, kapusta sa dostala až do Nemecka.



Naložené. Foto – archív Jána Suchého

Mimochodom, samotné záhorácke slovo zelé nepochádza z češtiny, ako by sa mohlo zdať, ale z chorvátčiny. Priniesli ho sem v 16. storočí chorvátski migranti, a zelje sa tak stalo súčasťou miestneho nárečia. A prečo je teda stupavské zelé také vychýrené? Okrem toho, že v čerstvom stave je šťavnaté, chrumkavé, zrejme ako kapustné hlavy z iných oblastí, to stupavské je korenisté, cítiť v ňom chren a jemnú štiplavosť.



Kapusta sa vlakmi rozvážala do Bratislavy, Viedne a dokonca vraj až do Nemecka. Foto – archív Jána Suchého

„Všetko toto mu dodáva pôda – naplavenina piesku a čiernej zeme,“ vysvetľuje pán Suchý. „Stupava, Mást a Záhorská Bystrica ležia pár kilometrov od rieky Morava. Cez kanály a potoky ako Mláka, Stupavský či Vápenický potok sa počas záplav zabezpečovala obnova pôdy, svoju úlohu plní aj vietor, ktorý tiež prináša piesok na polia.“

Najlepšia kapusta sa rodila vždy v častiach so zaujímavými názvami – Vrchné diely, Medzicesty, Ongolice či Ivance.



Gazdovia čakajú na pristavenie vlaku na miestnej stanici. Foto – archív Jána Suchého

Práca a trpezlivosť

Vypestovať kapustu však nie je len tak. Kedysi sa tu pestovala miestna odroda, tzv. krajová. Mala obrovské ploché hlavičky, ktoré vážili aj okolo 16 kilogramov. Semená si staré mamy dopestovávali samy – odkladali si najkrajšie a najkvalitnejšie hlavičky, ktoré schovali do slamy a nechali vyrásť do kvetu. Na jeseň sa semená vyžmolili, odložili do vrecúška a na jar sa siali.

„Kedysi bolo na ‚vauši obecné plancisko,“ hovorí pán Suchý. Išlo o obecný pozemok pri potoku, na ktorom za naturálie alebo neskôr aj za peniaze obec hospodárom prenajímala pole, kde si mohli vysiať kapustu aj repu. Spoločne si pozemok poorali, pohnojili a priesady – planty polievali. V máji až júni ich vysádzali približne 60 centimetrov od seba do rovných radov.



Foto – archív Jána Suchého

Do poľa sa chodilo za sezónu niekoľkokrát – najprv rachlovať, teda okopať, neskôr sa chodila škrabať burina, pokým sa neurobila hlávka, potom by ste sa už totiž pod ňu nedostali, ploché hlávky by ste motykou zničili.

„Sadili sa aj skoršie odrody, aby bolo na prerezávku a priamu konzumáciu – napríklad na hody na konci augusta.“



Na poli. Foto – archív Jána Suchého

Zber sa pomaly začínal od polovice septembra, ale ten hlavný bol v októbri až do novembra. Práve v týchto dňoch tak niektorí zbierajú z polí kapustu.

Hlávky sa však nikdy na voz ani z voza nehádzali, nenapichovali sa na vidly. S každou sa zaobchádzalo opatrne, aby sa neznehodnotila. Ľudia urobili živú reťaz, a ako keď priviezli za socializmu do obchodu z pekárni chlieb, hádzali si hlavičky z ruky do ruky.



Foto – archív Jána Suchého

Zelé ako kontraband

Kapusta sa pestovala vo veľkom, často mali gazdovia úrodu niekoľko ton. Malú časť si odložili pre svoju spotrebu, časť naložili a potom predali a väčšinu predávali už hlávkovú – či už do Bratislavy, alebo Viedne.

Zatiaľ čo Stupavčania vstúpili postupne do družstva už od roku 1948, väčšina mástskych gazdov až o deväť rokov neskôr. Na začiatku 50. rokov však, vtedy už viac-menej povinne, odpredávali kapustu do družstva za 25 korún za sto kilogramov. Lenže na druhej strane Karpát dostali za rovnaké kilá až 105 korún. Samozrejme, načierno a pokútne.

„Poobede sme s otcom naložili kapustu na voz, v noci sme aj so susedmi vyrazili cez lom a hory do Rače, kde sme už mali dopredu dohodnutého kupca,“ spomína Ján Suchý, ktorý bol vtedy ešte chlapcom. „Ešte za tmy sme tam dorazili, vyložili sme a museli sme čakať zase do večera, keby nás žandári chytili, tak by nás pozatvárali. Otec aj s ostatnými išli do Pekla – čo bol šenk, ja som dostal burčiak a kačacie stehno.“

S úsmevom však spomína na to, ako musel mame povedať, že za metrák dostali len stovku, zvyšné peniaze si chlapi nechali, aby mali na víno.



V konzervárni. Foto – archív Jána Suchého

Ten pravý recept

Recepty na kyslú kapustu sa nielen líšia od oblasti, ale často ani susedia ju nerobia rovnako. Recept na stupavské zelé je však jediný, ak na ňom čokoľvek zmeníte, už sa to bude vola len kyslá kapusta. „Zelé a súl – nič viac,“ vysvetľuje Suchý.

Kedysi mal každý hospodár obrovské dubové sudy, rezanie zelá bola udalosť, zišla sa na nej celá rodina, pretože sud sa musel naplniť na jedenkrát. Nakladala sa len čerstvo narezaná kapusta, rezala sa na obrovských struhákoch do koryta. Predtým sa vyrezávali hlúby, ktoré zabezpečujú práve chrenovitosť miestnej kapusty, a kládli sa naspodok suda. Dnes sa drvia priamo pri strúhaní. Potom sa kládla asi 10- až 15-centimetrová vrstva kapusty a vždy sa posolila.

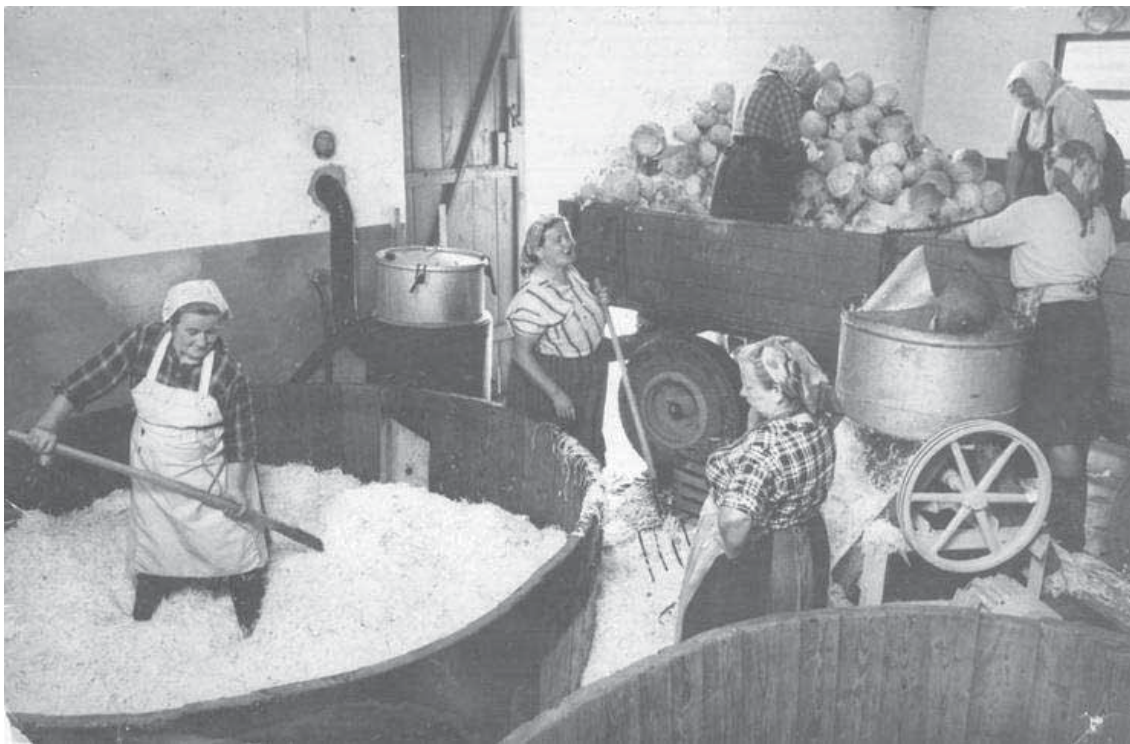


Foto – archív Jána Suchého

„Na sto kíľ zelá ste si museli rozrátať dve kilá soli. A po každej vrstve, ktorú sme osolili, sme sa vždy prežehnali,“ spomína pán Suchý. Podľa veľkosti suda v ňom boli vždy dvaja až traja chlapi v ťažkých širokých plechových topánkach a šliapali, až pokým sa pustila šťava a dostal sa z kapusty všetok vzduch, ktorý by ju znehodnotil. Dnes sa používajú biele potravinárske gumáky.

Sud sa však čerstvou kapustou neplnil po okraj, ale vysoko nadeň a počas šliapania prebytočná šťava vytekala okrajmi. Keď už bol sud plný, navrch sa dali kapustné listy, na celú plochu obrovské vyčistené dosky (umyté len horúcou vodou, bez akýchkoľvek chemikálií) a zaťažilo sa to čistými kameňmi.

Kvasenie trvalo približne 5-6 týždňov. „Záležalo na odrode, na hrúbke rezanky, preto by sa nemalo miešať viacero druhov kapusty, každá totiž pracuje inak.“



Na trhu. Foto – archív Jána Suchého

Stupavské zelé ako značka

Stupavské zelé by čoskoro mohlo byť chránenou značkou. Po preverení a odporučení na Slovensku odišla minulý týždeň žiadosť do Bruselu, a tak by sa kyslá kapusta mala zaradiť k produktom viazaným na konkrétnu oblasť, ako sú napríklad zázrivské vojky či žitavská paprika, teda ako výrobok s chráneným označením pôvodu.

Predseda Mátskeho potravinového spolku v Stupave Jozef Fabian predpokladá, že celý proces bude trvať minimálne rok. Čo to bude znamenať pre miestnych pestovateľov? Tí, ktorí na svojich poliach vo vymedzenej lokalite dopestujú kapustu, dodržia predpísané a schválené postupy pri jej spracovaní a uskladnení, budú mať možnosť používať certifikát chráneného označenia pôvodu. Dodržiavanie kontroluje nielen ministerstvo pôdohospodárstva, ale oprávnenie kontrolovať bude mať aj samotné združenie Mátskeho potravinového spolku v Stupave. „Navyše, všetci sa tu poznáme, vieme, kto má koľko polí, na ktorých kapustu pestuje,“ hovorí ku kontrole Fabian.

Pri špecifikácii jednotlivých odrôd pestovateľa môžu zostať pri miestnej odrode tzv. krajová (záhorácka kapusta), alebo sa musia riadiť podľa aktuálneho katalógu odrôd druhov zeleniny, zverejnenom v aktuálne platnom Úradnom vestníku EÚ. Miestni totiž v priebehu desaťročí skúšali rôzne odrody, dôležitejšie je však niečo iné. „Špecifickú chuť totiž stupavskej kapuste – zelú dodáva pôda a klíma.“

Získanie ochrannej známky, ktorú inicioval práve miestny spolok, nebráni spracovávať aj dovezenú kapustu, tá však už, samozrejme, certifikát mať nemôže.



V Bratislave na trhu. Foto – archív Jána Suchého

Handlérky kapustu predávali na trhoch

Samozrejme, také obrovské množstvo kapusty by nezjedla žiadna rodina, hoci sa časť z nej rozdelila po príbuzných, niečo sa dávalo aj ako výplata – napríklad obecnému pastierovi.

Pre seba si zvyčajne hospodári naložili menší sud a tie obrovské predávali.

„Najlepšie bolo predať ho naraz, či napríklad handlérkam, ktoré ho potom chodili predávať na trhy do Bratislavy či do Viedne.“ Známe sú staré fotografie stupavských ‚tecinek‘ z Rybného námestia, ale aj z Centrálného trhoviska ešte aj za socializmu. Keď sa totiž nepodarilo predať kapustu naraz, tak bolo z nej veľa odpadu, pretože vrchná zoxidovaná vrstva sa vždy musela odobrať a vyhodiť.



Máščanky predávajú zelé – v pozadí Dom u dobrého pastiera. Foto – archív Jána Suchého
Dnes má už drevené sudy len zopár pestovateľov, používajú sa kameninové súdky alebo plastové kade. Na kvalite to však neuberá. Naopak, problém je s niektorými nepoctivcami, ktorí nakúpia kapustu inde a ponúkajú ju ako stupavskú. Ale ak ju čerstvo narezanú ochutnáte a cítite, ako vás jemne chrenovo štípe na jazyku, tak vás nikto neoklame, je to tá pravá.

A čo hovorí Ján Suchý na rôzne prídavky do kapusty, ako sú chren, bobkový list či cvikla? „Do nášeho sa môže dať maximálne kmín alebo jabúčko, ale to už není originál. To ostatné nech si dajú do toho poľského alebo maďarského,“ hovorí pobavene s vedomím, že každý si bude chváliť presne ten svoj recept.



Ján Suchý zbiera všetky historické fotky, informácie o Máste. Jeho manželka Štefánia fotografie skenuje a spracováva. Foto N – autorka

*Autorka je rodom na polovicu Stupavčanka a na polovicu Máščanka, žije v Máste
Tento text ste mohli čítať vďaka tomu, že ste [predplatiteľom Denníka N.](#)*