

Slovenské bryndziarstvo a vagačovská výrobná v Detve K 230. výročiu vzniku prvej bryndziarne

Juraj Janto

Juraj Janto, PhD.
Comenius University in Bratislava
Faculty of Arts
Department of Ethnology and Museology
Gondova 2, 814 99 Bratislava
Slovakia
e-mail: juraj.janto@uniba.sk

Muzeológia a kultúrne dedičstvo, 2017, 5:2:51-59

Production of bryndza in Slovakia and the Vagač bryndza manufacture in Detva: On the 230th anniversary of the founding of the first industrial site for the production of bryndza

This paper examines the history of the production of bryndza, a sheep milk product considered traditional to and symbolic of Slovakia. Bryndza is a kneaded, salted and preserved sheep cheese is the product of Carpathian sheep breeding and its specific lifestyle associated with the Wallach colonization of Slovakia. Geographical conditions favorable to sheep breeding across most of Slovakia and native adaptations of sheep cheese for better marketability gave rise to this specifically Slovak product and made it the chief export of local sheep breeding. This was significantly aided by dedicated bryndza manufactures the first of which was founded in 1787 by Ján Vagač in Detva. This paper examines its founding and traces its history all the way to its nationalization and dissolution.

Key words: sheep cheese, Slovak bryndza, Detva, Ján Vagač

Bryndza na Slovensku

Súčasťou kultúrneho dedičstva¹ sú aj tradičné jedlá a potravinové výrobky. Nezastupiteľné miesto na Slovensku má medzi nimi bryndza (a s ňou spojené bryndzové halušky). Hoci sa ako fenomén karpatského salašníctva objavuje aj v iných krajinách, pre naše územie je typická jej rozšírenosť, obľuba a špecifická podoba. K formovaniu osobitej slovenskej bryndze prispeli v zásadnej miere práve potravinárske výrobné – bryndziarne. Prvá z nich bola založená pred 230 rokmi v Detve (druhá o desať rokov neskôr v Zvolenskej Slatine).

Bryndza je spojená s novým spôsobom chovu oviec, ktorý sa u nás – popri dovtedy známom nižinnom chove – rozširoval od 14. storočia. Tento salašný chov bol charakteristický sezónnym pobytom odolných dlhosrstých oviec – *valašiek* na salaši zvyčajne v období od apríla do októbra (*od Ďura do Mitra*). Spolu s ďalšími s ním spojenými zložkami kultúry sa u nás rozšíril v súvislosti s kolonizáciou na valaskom práve v 14. až 17. storočí. Keďže šírenie nového spôsobu života prinieslo zapojenie dovtedy vôbec alebo málo využívaných horských oblastí do hospodárskej produkcie, podporovali ho panovníci i lokálni zemepáni. Úľavy z poddanských dávok a iné výhody motivovali aj domáce obyvateľstvo. Viacetnická (rumunsko-slovanská) kolonizácia výrazne ovplyvnila nielen ovčiarstvo, ale aj iné – predovšetkým s ním spojené oblasti našej kultúry

¹ Identifikácia kultúrneho dedičstva vychádza z vnímania konkrétneho spoločenstva. Dôležité je, čo ono považuje za osobitý, špecifický prvok vlastnej kultúry. Viď napríklad KAČÍREK, Ľuboš. *Kultúrne dedičstvo Slovenska*. Vysokoškolské skriptá. Bratislava : Muzeológia a kultúrne dedičstvo, o. z., 2016, s. 6.

– napríklad folklór či viaceré zložky materiálnej kultúry.² Významne zasiahla do dovtedajšieho spôsobu života v horských a podhorských oblastiach Slovenska na asi dvoch tretinách celého jeho územia. Na Slovensku, s prevažujúcim horským reliéfom, sa tento domácim podmienkam prispôsobovaný impulz stal výraznou súčasťou tradičnej kultúry a významnou reprezentáciou národnej špecifickosti.³ Salašný chov oviec bol tiež charakteristický svojím zameraním na mliečnu produkciu s jej hlavným produktom – vyzretým hrudkovým syrom.⁴

Ďalším spracovaním ovčieho syra – miesením a solením – mohla vzniknúť bryndza, ktorá bola aj spôsobom jeho konzervácie. Znalosť jej výroby súvisí najpravdepodobnejšie so spomínaným šírením valaskej kultúry v Karpatoch.⁵ Samotné slovo bryndza (rum. *brânză* = syr) je rumunského (valaského, románskeho) pôvodu a vyskytuje sa v rôznych obmenách aj v iných krajinách. Označuje buď všeobecne (ovčí) syr alebo jeho rôzne úpravy, najčastejšie solením a miesením. Prvý písomný výskyt slova bryndza je na Slovensku zaznamenaný z roku 1470.⁶ V nasledujúcich storočiach zmienky o bryndzi (v tvaroch *brynyz, bronza, berenze, brinza, boronza* a pod.) pribúdajú najmä v urbároch feudálnych panstiev. Z dobových záznamov vyplýva, že sa pod bryndzou u nás rozumel miesený a konzervovaný ovčí syr. Slovo sa vyskytovalo vo všetkých slovenských nárečových oblastiach s výnimkou juhozápadného a časti východného Slovenska. Na myjavských kopaniciach sa používal termín ovčí (*horkí, galatkovi*) syr, rovnako používali najčastejšie tento všeobecný termín aj na slovensko-maďarskom rozhraní dolného Tekova.⁷

Domáca výroba bryndze

Hoci máme doklady (z urbárov už v 17. storočí⁸), že sa na výrobu bryndze používalo aj kravské alebo miešané mlieko, všeobecne sa pod bryndzou rozumel špeciálny produkt pripravovaný z ovčieho hrudkového syra. Čerstvé ovčie mlieko sa zrazilo pomocou prírodného syridla – *kelagu* (vyrábaného zo žalúdkov cicajúcich mláďat – *rinciek*). Po roztrepaní a usadení zakľaganého mlieka sa z neho zberala syrenina, ktorá sa stláčala do ucelenej hrudy a vložila sa do plachty. Odtiekla zo srvátky a na drevenej polici (*podššari*) sa nechala sušiť a zrieť. Takto sa vyrobil základný produkt salašníctva – ovčí hrudkový syr. Po dozretí sa odnášal do domácností

² Vybrané časti materiálnej kultúry predstavujú súčasť výučby štúdia etnológie, ale aj muzeológie. Viac napríklad TIŠLIAR, Pavol. Museology as a university subject in Slovakia history, program and course design. In: *European journal of contemporary education*, roč. 6, 2017, č. 1, s. 160, 162.

³ Najčastejšie prostredníctvom jednotlivých prejavov, ako sú napríklad fujara, tradičný odev ovčiarov s valaškou, črpák, žinčica a pod. A najmä vďaka umeleckému spracovávaniu v literatúre, výtvarnom umení, neskôr i vo filme.

⁴ Viac JANTO, Juraj. Salašný chov v Detve a na Slovensku. In: *Muzeológia a kultúrne dedičstvo*, roč. 4, 2016, č. 2, s. 95-106.

⁵ Menej pravdepodobné teórie uvádzali, že znalosť jej výroby priniesli obchodníci zo Starej Turej pri svojich cestách v Rumunsku, či, dokonca, že bryndza sa vyrábala na Slovensku už v rímskych časoch v okolí Kežmarku. Viď. BALKO, Ján. *Bryndziarský priemysel na Slovensku*. Martin, 1940, s. 14.

⁶ V listine zo 17. 9. 1470 vydané zvolenským županom a Púpcianskym spolunajomníkom V. Mólsteinom, v ktorej povoľuje šoltýsovi Ladislavovi Valachovi s osadníkmi osídliť opustený majer Šebenicu (terajšia Valaská), za čo boli povinní platiť zámku Lupča ročne 25 baranov, 25 škopov a bryndzu (*brinzam*). Podľa RAPOŠ, Karol. Pôvod salašníctva v Brezne. In: *Časopis Muzejálnej slovenskej spoločnosti*, roč. 20, 1928, č. 2, s. 44.

⁷ PODOLÁK, Ján. Pôvod a rozšírenie ovčieho syra zvaného bryndza na Slovensku. In: *Slovenský národopis*, roč. 25, 1977, č. 2, s. 263-265.

⁸ V urbári Vršateckého panstva z 1. 1. 1683 sa píše: „*Brynzju pansku jsou tež dvakrat do roka povinni vzít, k žatve a k pastu... Jestli sa jim da sama kravska, jeden cent za pet zlatych, pakliž michana z ovču, tehdy cent za šest zlatych a jestli sama ovča, jeden cent za sedem zlatych.*“ WATZKA, Jozef. Urbár hradného panstva Vršatec. In: MARSINA, Richard – KUŠÍK, Michal. *Urbáre feudálnych panstiev na Slovensku II (XVII. storočie)*. Bratislava: Vyd. SAV, 1959, s. 459.

majiteľov oviec, kde sa z neho vyrábala bryndza.⁹ Na salašoch sa vyrábala bryndza len minimálne, najčastejšie na pripravované jedlo, a to z čerstvého syra alebo z *urdy* – hustej hmoty, ktorá vznikla pri varení žinčice.¹⁰ Po prinesení zo salaša sa hrudy syra nechali ešte dozrieť v drevených korytách na chladnom mieste v komore alebo v pivnici. Zo zrelého syra okrájali tenkú vrchnú kôrku, hrudu pokrájali a rukami vymiesili. Pri miesení pridávali soľ (na hornej Orave i pokrájanú cibuľu alebo na Zamagurí pažítku). Bryndzu natlačili do drevenej nádoby (*geleť, dieže, súdka, putery*). Niekde zaliali bryndzu roztopeným maslom, bravčovou masťou, srvátkou alebo mliekom; v oblasti Zamaguria primiešali ako konzervačný prostriedok lieh alebo rum.¹¹ V domácej výrobe sa mohol použiť tiež suchý alebo zaúdený syr. V okrajových oblastiach pôvodného rozšírenia salašnej kultúry (myjavské kopanice, stredné Ponitrie, dolný Tekov) sa bryndza vyrábala aj z tvarohu, ktorý sa pripravoval z kyslého mlieka. Zdôvodňovalo sa to nedostatkom *kelagu*.¹² Archaický spôsob uskladnenia a prepravy bryndze vo vreci z očistenej ovčej (alebo kozej) kože – *temľove*, bol podľa historických prameňov známy aj na Slovensku.¹³ (Pridanie soli pri miesení pred zašitím do kože pokladajú niektorí až za neskoršie slovenské špecifikum.¹⁴) Vreca sa po uzavretí zašilo a mohlo sa zavesiť do dymu, aby sa syr konzervoval údením. Takýto spôsob pretrval na Balkáne a v Rumunsku až do druhej polovice 20. storočia.¹⁵

Bryndza sa vyrábala v domácnostiach chovateľov na celom Slovensku¹⁶ s výnimkou nížinného juhozápadného a častí východného Slovenska, kam karpatské salašníctvo nepreniklo.¹⁷ Dorábala sa hlavne pre vlastnú potrebu a bola tiež súčasťou poddanských dávok zemepánovi. Jej výroba bola v minulosti rozšírená v juhovýchodnej Európe aj v iných oblastiach. Neskôr sa tu však presadili iné syrové výrobky, ktoré sa rozšírili na trhoch. Na Slovensku zostala jej výroba dominantným produktom salašníctva, a to aj vďaka odbytu na trhoch mimo jeho územia. Už v 18. storočí sa vyvážala aj mimo Slovenska. Bryndzu vysoko oceňovali (za najlepšiu sa považovala liptovská) nielen Matej Bel, ale aj iní, ktorí ju porovnávali so zázračným liekom (tzv. benátskym teriakom). Obohatená o víno, materinu dúšku a iné aromatické byliny (šafan, rasca) sa natlačila do geliet, zaliala maslom, aby nesplesnivela, a posielala do zahraničia.

⁹ Ako píše Hugolín Gavlovič: „*Tá je bačovská povinnosť: ovečky čítati, hrudy syra ze všech ovec na bryndžu zbirati.*“ GAVLOVIČ, Hugolín. *Valaská škola mravův stodola*. Zlatý fond denníka SME 2007 (1755). Dostupné na http://zlatyfond.sme.sk/dielo/165/Gavlovic_Valaska-skola-mravuv-stodola#axzz4gscU692, s. 496.

¹⁰ PODOLÁK, ref. 7, s. 274.

¹¹ PODOLÁK, Ján. *Tradičné ovčiarstvo na Slovensku*. Bratislava: Veda, 1982, s. 181.

¹² PODOLÁK, ref. 7, s. 270.

¹³ *Temľov* sa uvádza tiež v urbároch ako miera poddanskej dávky.

¹⁴ Na základe domnienky bryndziarov Petra Moleca a Štefana Vagača uvádza BALKO, ref. 5, s. 16.

¹⁵ V Rumunsku sa označuje ako *brânză de burduf*, natlačená do drevenej nádoby ako *brânză de puțină*. Podľa PODOLÁK, ref. 7, s. 276-277.

¹⁶ Balko (ref. 5, s. 15) sa tiež zaoberá teóriami, kde sa na Slovensku prvýkrát bryndza vyrábala – na Liptove (podľa známej liptovskej bryndze) alebo na salašoch v Trenčianskej župe (podľa názorov bryndziarskych rodín Vagača a Moleca). Tieto názory sú však málo pravdepodobné (viď. tiež ref 5).

¹⁷ Viď. PODOLÁK, Ján. Domáce spracovanie a uskladňovanie bryndze. In: *Etnografický atlas Slovenska*. Bratislava: NÚ SAV, 1990, s. 21.

Prvá bryndziarenň

Kľúčovú úlohu v ďalšom vývoji výroby a rozširovania bryndze zohrali špecializované výrobné – bryndziarne.¹⁸ V roku 1787 založil prvý z nich v Detve Ján Vagač (1759 – 1835),¹⁹ ktorý pochádzal zo Starej Turej z rodiny mäsiara.²⁰ Rod Vagačovcov tu patril medzi zámožných katolíckych obyvateľov poddanského pôvodu, ktorý vlastnil mlyny. V Starej Turej sa viacerí podnikaví obchodníci zaoberali predajom dobytky a masla v mestách monarchie, ktorí nakupovali v chovateľských regiónoch. Vagač tiež vykupoval ovce na mäso, ktoré konzervoval solením, údením alebo sušením, a ovčie maslo, ktoré pretápal. Premýšľal, ako by sa dal na trhu väčšmi uplatniť ovčí hrudkový syr, ktorý ho zaujal pri návštevách salašov. Samotný syr mal totiž krátku trvanlivosť, hrudky boli neskladné a podomácky vyrábaná bryndza nemala dostatočnú kvalitu. Podľa rodinného podania robil so syrom rôzne pokusy, aby získal trvanlivejší produkt.²¹ Ako nívum rozvaľkal rozdrvený syr na drevenej doske, lopári, čím dosiahol jemnejšiu a rovnomernejšiu konzistenciu. Do bryndze potom vmiesil soľ a vytvaroval ju do kompaktnéj hmoty. Takto získal tuhý ale masťovitý produkt. Kúsok takejto bryndze pribalil svojim odberateľom masla a keďže im chutila, rozhodol sa po takomto „prieskume“ pre jej výrobu vo veľkom. V Detve založil v roku 1787 sezónnu potravinársku výrobnú, do ktorej odoberal syr z okolitých salašov. Tu syr dozrieval, potom sa ručne drvil, vaľkal, solil a miesil do hrúd. Celý tento proces trval asi dva týždne. Bryndza sa vyrábala spočiatku od skorej jari do júna, ale pokiaľ bol dostatok kvalitného syra, predlžovala sa jej výroba až do októbra. Počas približne siedmich mesiacov zamestnával takto Vagač 8 – 9 pracovníkov.²² Potom sa vracal naspäť do Starej Turej. Okolo roku 1800 uľahčilo prácu v detvianskej bryndziarni zavedenie mletia na ručných mlynoch s drevenými valcami. Ján Vagač svojimi novými výrobnými postupmi smeroval k vytvoreniu špecifickej slovenskej bryndze.²³

O desať rokov po vzniku prvej bryndziarne založil Staroturán Peter Molec v roku 1797 ďalšiu (a dodnes fungujúcu) vo Zvolenskej Slatine. K významným patril aj podnik Makovického

¹⁸ Vznikali tiež v dobovom kontexte oživenia chovu oviec v dôsledku osvietenskej podpory na zvýšenie domácej produkcie vlny.

¹⁹ Problematiku vzniku a dejín podniku spracoval HLADIL, Gustáv. *150 leté jubileum nejstarší bryndžárny v Československu Alexander Vagač v Detvě na Slovensku*. Detva, 1937. Genealógiou rodiny sa zaoberala RAGAČOVÁ, Jarmila. Korene detvianskej rodiny Vagačovcov. In: FIGUROVÁ, Tatiana (ed.). *Detva. Tradície, premeny a súčasnosť. Zborník príspevkov z konferencie (Od rurálneho k urbánnemu?)*. Detva, 2006, s. 167-171. Širšie vývoj bryndziarstva zaznamenal BALKO, ref. 5.

²⁰ Priezvisko rodiny sa uvádzalo vo viacerých tvaroch: Vagacs, Vagats, Wagacs. V maďarčine znamená *vág* rezat', krájať, deliť a prípona *ács* označuje tesára, remeselníka.

²¹ HLADIL, ref. 19, s. 10.

²² Ako píše Medvecký: „K veľkopriemyslu pripočítat' sluší aj bryndziarstvo, prevádzkané hlavne pochvalne známou rodinou Vagačovskou. Títo usilovní Staroturanci vyrábajú tu každoročne 12 – 13 sto metrických centov znamenitej bryndže, a dodávajú ju zväčša do Viedne, kde má čo renomovaný výrobok veľký odbyt. Závod tento skupujúci ovčí syr z ďalekého okolia, zamestnáva počas 7 mesiacov sezóny 8 — 9 robotných síl.“ MEDVECKÝ, Karol. *Detva*. Zlatý fond denníka SME 2012 (1905), Dostupné na: http://zlatyfond.sme.sk/dielo/1743/Medvecky_Detva/1#axzz4gseLpmBv, s. 166.

²³ Ján Keresteš, mikrobiológ a mliekarenský odborník, Vagačov prínos na vytvorení špecifickej slovenskej bryndze zhrňa do jeho výrobného postupu: 1. zrenie ovčieho hrudkového syra v nenasolenom stave na policiach v regáloch; 2. rozdrobovanie ovčieho syra po 9- až 13-dňovom zrení; 3. rozotieranie rozdrveného ovčieho syra dreveným váľkom na lopáre (neskôr na valchoch mlecej súpravy); 4. otáčanie jedného valca rýchlejšie ako druhého, čo znamená trecí efekt, ktorým sa vyrobila tuhá, ale masťovitá bryndza; 5. rozotretie syrovej hmoty, zamiešanie suchej soli, odstátie do druhého rána a po premiešaní na druhý deň natlačenie bryndze do drevených súdkov. KERESTEŠ, Ján. Slovenská bryndza – chránené označenie pôvodu. In: *Chov oviec a výroba ovčieho mlieka na Slovensku. Zborník zo seminára*. Rovinka : SZ DT, 2006, s. 58-66.

v Ružomberku od roku 1850, Burkhardtov v Mičinej a v Pstruši,²⁴ Manicov v Tisovci, (tiež Staroturana) Valla (uvádza sa aj ako Valo, Wallo)²⁵ a Witmanna vo Zvolene. V druhej polovici 19. storočia založil v Detve po vzore svojho krajana (menšiu) bryndziareň aj Ján Galbavý.²⁶

O odbyt produktu sa spočiatku starali samotní výrobcovia. Furmanský voz sa vyložil slamou alebo vrbou prútenou košinou, potiahol sa plachtou a bryndzu do neho nabili ako pevný blok. Takýto predaj bol populárny napríklad aj na viedenskom Naschmarkte. Predajca po bryndzi búchal, odrezával ju priamo z voza a vážil ju na minciери. Volali ich preto *Käsesteiger* – krájač, „štuchač“ syra, z čoho vzniklo poslovenčené *kaščíkár*.²⁷ Takáto *šnajdka*²⁸ – tvrdá bryndza sa zvykla baliť aj do drevených jedľových sudov. Pôvodne to súviselo zrejme s jej ochranou pred vodou pri doprave na pltiach. Napokon sa presadil tento spôsob balenia do sudov. Drobní odberatelia si kupovali bryndzu v menších 5 – 10 kg geletách, ktoré boli vo vnútri vyložené – na udržanie trvanlivosti – tenkou bukovou dyhou. Rastúci dopyt po bryndzi viedol k rozdeleniu výroby, dopravy a predaja, ktorému sa primárne začali venovať samostatní obchodníci. Napokon predaj z vozov postupne zanikol v druhej polovici 19. storočia po presadení sa železnice ako hlavnej dopravy.

Ďalšia významná zmena vo výrobe bryndze nastala na sklonku 19. storočia. Zvolenský bryndziar Teodor Vallo (1861 – 1932) pridal namiesto tuhej soli do rozdrveného syra osobitne pripravený soľný roztok. Získal tak mäkkú a roztierateľnú bryndzu, ktorá sa s menšími úpravami vyrába dodnes. Objavenie a uvedenie mäkkej roztierateľnej bryndze v roku 1892 a jej balenie v geletách viedlo k novej etape jej výroby a k rastúcemu záujmu.

Zápas o kvalitu bryndze v prvej polovici 20. storočia

S vzrastajúcim dopytom po bryndzi i s jej ľahšou výrobou narastal začiatkom 20. storočia tiež záujem mnohých podnikavcov o jej produkciu. Tí však v úsilí po rýchlom zisku mnohokrát zhoršovali jej kvalitu. Ovčí syr nahrádzali lacnejším kravským, ktorí obchodníci chodili vykupovať dokonca až na Moravu a do syra primiešavali margarín aj zemiaky. Ako uvádza Balko: „*Stav bryndziarskej výroby ... bol už natoľko zhumplovaný, že už skoro každý obchodník s miešaným tovarom mlel na malom mlynčeku kravský tvaroh s margarínom a predával tento výrobok ako bryndzu.*“²⁹ Samozrejme, poctiví bryndziari sa usilovali o zvrátenie tohto stavu, preto zjednotili sily a v roku 1917 založili *Hornouhorské spojené bryndziarne Zvolen*.³⁰ Po vzniku republiky premenované *Spojené bryndziarne Zvolen* vybudovali samostatné syrárne na spracovanie kravského mlieka.³¹ Spojený podnik patril k najväčším vývozcom syrov³² v ČSR, v roku 1923 sa však v dôsledku nezhôd rozpadol. Pokusom chrániť kvalitu bryndze bol aj vznik Mliekarenských jednot, ktoré boli založené z iniciatívy Vagača, Moleca a J. Sóca (odborne vzdelaného bryndziara

²⁴ V roku 1883 zaviedol výrobu rokfortu, ktorý sa podľa podania naučil vyrábať od drotára zo Starých Hôr, ktorý pôsobil vo Francúzsku a priniesol aj pleseň v prášku. Vid'. BALKO, ref. 5, s. 46.

²⁵ Z ďalších bryndziarov zo Starej Turej pochádzali Ďurkovič, Klimáček, Ježo, Párovský, Roháček, Slezáček, Valovič a i. Podľa BALKO, ref. 5, s. 20.

²⁶ Jeho firma zaviedla v roku 1924 prvú priemyselnú výrobu oštiepkov na Slovensku.

²⁷ BALKO, ref. 5, s. 25.

²⁸ Z nemeckého schneiden – krájať.

²⁹ BALKO, ref. 5, s. 30.

³⁰ Ich súčasťou boli podniky Vagača, Moleca, Bluha a Wittmanna zo Zvolena. Zaviedli tiež výrobu ementálu pôvodom zo Švajčiarska, produkovali eidam, rokfort, trapistický syr a iné.

³¹ Vo Veľkej Lúke, Očovej, Zvolenskej Slatine, v Dobrej Nive, Sáse, Detve a inde. Podľa BALKO, ref. 5, s. 47.

³² Ich existencia zruinovala Vallovu bryndziareň. Podľa KERESTEŠ, Ján – SELECKÝ, Ján a kol. *Syrárstvo na Slovensku. História a technológia*. Považská Bystrica : Eminent, 2005, s. 53-54.

z Dobrej Nivy). Hoci ich uznesenia o kvalite produkcie sa nedodržovali, predsa plnili aspoň svoju organizačno-propagačnú funkciu. Napokon v roku 1927 bolo prijaté vládne nariadenie o výrobe hrudkového syra a bryndze a ich predaji. Bola to prvá legislatívna úprava slovenskej bryndze. Nariadenie vymedzilo pojem syra a bryndze a zaviedlo akostné označenie na obaloch.³³ Chýbal však výkonný orgán, ktorý by dodržiavanie kontroloval, preto sa bryndza aj naďalej falšovala. „Dobré meno bryndze bolo už úplne skazené, a to natolko, že už konzument nerozoznal pravú bryndzu od falšovanej.“³⁴ Významným medzníkom sa stali až vládne nariadenia z č. 159 a 160 z roku 1935 (neskôr č. 126/1937), ktoré ako kontrolný orgán ustanovili *Bryndziarsky syndikát* so sídlom v Turčianskom Svätom Martine. Jeho členmi mohli byť zástupcovia Zväzu chovateľov oviec a výrobcov bryndze. Syndikát stanovoval produkčné oblasti ovčieho hrudkového syra, ročné kvóty na výrobu bryndze pre jednotlivé podniky, kontroloval pomerné vykupovanie syra od všetkých chovateľov v produkčnej oblasti, dozeral na kvalitu syra a bryndze, navrhoval ministerstvu ceny, viedol zoznam oprávnených bryndziarní a vyjadroval sa k vzniku nových.³⁵ Úradne vyhlasovaná cena syra a bryndze mala zabrániť ich falšovaniu. Predaj v obchode bol však bez regulácie (problém rabatov), preto sa úplne nezabránilo kazeniu akosti výrobcom. Riešením malo byť *Družstvo pre predaj bryndze*, ktoré bolo zriadené v máji 1938.³⁶ Kým v roku 1925 bolo na Slovensku 25, v roku 1936 už 48 oprávnených bryndziarní (v r. 1938 42), ktoré spolu vykúpili takmer 1,9 mil. kg ovčieho syra a predali takmer 1,6 mil. kg bryndze, z toho 30 % na Slovensku,³⁷ zvyšok zväčša v Česku a v Rakúsku. Stále sa však upozorňovalo na nedostatočnosť odbytu vlastného ovčieho syra v republike v porovnaní s cudzokrajnými mliečnymi produktmi.³⁸

Vagačovská bryndziareň v 20. storočí

Po zakladateľovi bryndziarne Jánovi Vagačovi ju prevzal jeho syn Ján (1783 – 1856) a ďalej jeho deti Martin, Alexander a Štefan. V podnikaní pokračovala ďalšia generácia rodiny – Michal a Martin. Michalov syn Alexander (1879 – 1934) prevzal vedenie v roku 1905 a s jeho menom sa spája ďalší rozkvet podniku. Natrvalo sa usadil v Detve (dovtedy tu prichádzali majitelia len na sezónu, od marca do októbra) a postavil si tu dvojpodlažný dom spolu s výrobnými dielňami. Na pohon mlecích mlynov zaviedol benzínové (1914) a neskôr elektrické (1928) motory.³⁹ Zaviedol tiež výrobu tvrdých, plesňových a tavených syrov (z dovážaného rakúskeho ementálu

³³ Lahôdková bryndza musela obsahovať najmenej 48 % tuku v sušine, Liptovská minimálne 40 %, Zimná min. 30 % a Kôrkovica sa získavala z odrezkov syra pri výrobe bryndze.

³⁴ A ďalej: „Do takto preparovanej bryndze sa dávali ešte rozličné chemické konzervačné prípravky, aby sa tovar nekazil, a tak sa potom fušerom darilo, konkurovali lacnou cenou, voňavou bryndzou, ktorá, pravda, nemala výživnej hodnoty a ktorú práve na trhoch ubíjala a z konzumu vytlačala bryndzu nepreparovanú, nefalšovanú, plnotučnú a akostnú.“ BALKO, ref. 5, s. 31-32.

³⁵ BALKO, ref. 5, s. 36.

³⁶ BALKO, ref. 5, s. 40.

³⁷ BALKO, ref. 5, s. 43.

³⁸ Pre českých zákazníkov sa používali napríklad tieto slogany: „Namísto různých cizokrajných sýrů a pochutin kupujte plnotučnou bryndzu, která je tou nejzdravější lahůdkou“, „Kupujte bryndzu – pomůžete chudým slovenským horalům“, „Týdně dvakrát bryndzu k večeri – prospějete svému zdraví“, „Žádejte bryndzu v každé restauraci“ a i. Podľa *Bryndza. Nejchutnější původní slovenský sýr*. Zvolen : Mliekarenská jednota pre Slovensko, 1934, s. 6, 32.

³⁹ HLADIL, ref. 19, s. 13-15.

výmenou za bryndzu), ktoré sa už vyrábali aj v ostatných podnikoch.⁴⁰ Aj na ich baleniach používal vagačovskú značku troch jedlí. Posledným majiteľom detvianskej bryndziarne bol Alexandrov syn Štefan (1905 – 1991), vyštudovaný inžinier, ktorý prevzal vedenie podniku po otcovej smrti v roku 1934.⁴¹ Pokračoval vo výrobe bryndze,⁴² tvrdých bochníkových⁴³ a tavených⁴⁴ syrov. V roku 1947 bol ešte predsedom *Sväzu mliekarní*, ale nástup komunistického režimu znamenal znárodnenie aj pre jeho podnik. Po zmene režimu pracoval ako robotník a býval na sídlisku v Banskej Bystrici. Výrobu v detvianskom podniku definitívne zrušili a presunuli v roku 1951.

Výroba bryndze v období socializmu a súčasnosť

Po roku 1948 boli bryndziarne postupne znárodnené, pridružené k mliekarenským závodom a v roku 1953 začlenené do národného podniku *Slovenské bryndziarne* vo Zvolene. Po jeho zrušení (1955) boli opäť pričlenené k mliekarenským závodom.⁴⁵ Bryndzu vyrábali v desiatich mliekarniach, pričom existovali dve akostné označenia: „Liptovská bryndza“, ktorá sa vyrábala len z ovčieho hrudového syra, a „Bryndza“, čo bola zmes s kravským tvarohom. Pretože chovy oviec klesali,⁴⁶ prejavovala sa disproporcía medzi výrobnou kapacitou bryndziarní a možnosťami nákupu ovčieho syra. Neprospievali ani časté organizačné zmeny výroby v tomto období. Znižovala sa kvalita a export bryndze. Ten smeroval najmä do Rakúska. Do USA sa vyvážal ako polotovar nasolený hrudkový syr pre bývalého majiteľa bryndziarne V. Feldmanna, ktorý z neho pre krajanov vyrábala bryndzu. Od polovice 60. rokov 20. storočia sa začínala výroba stabilizovať, zavádzali sa nové technológie (pneumatický lis, mechanizácia atď.), upúšťalo sa od geletiek a prešlo sa k drobným spotrebiteľským baleniam strojom.⁴⁷ Výroba bryndze i stavy oviec rástli (v roku 1987 sa vyrobilo takmer 5,4 mil. kg a chovalo sa 621-tisíc oviec) až do roku 1990, kedy sa začal opäť výraznejší pokles.⁴⁸

Po roku 1989 sa popri transformovaných pôvodne veľkých mliekarenských podnikoch objavili znovu na scéne aj niektoré staré bryndziarske firmy – Molec vo Zvolenskej Slatine

⁴⁰ S výrobou plesňového syra (ro克福tu) z ovčieho syra začal v roku 1883 v Mičinej (neskôr v Pstruši) Burkhardt a pokračoval v nej až do zániku v roku 1910. Jeho produkciu obnovili *Spojené bryndziarne* v roku 1919 a zaviedli aj výrobu tvrdých syrov – tzv. trapistického, salámového, eidamu a ementálu. S výrobou tavených škatulkových syrov na spôsob trojuholníkových švajčiarskych začal v roku 1928 Peter Molec vo Zvolenskej Slatine. Práve výroba týchto syrov je na Slovensku dcérou bryndziarstva. BALKO, ref. 5, s. 46-48.

⁴¹ Okrem Štefana mal Alexander a jeho manželka Antónia, rod. Valovičová ďalšie deti: Karola, Júliusa a Marišku. Karol v Brne vyštudoval právo, bol sudcom, prokurátorom i pracovníkom ministerstva. Počas vojny bol zapojený do odboja v skupine Flóra. Bol tiež pri vyhlásení Košického vládneho programu. V 50. rokoch bol väznený za spoluprácu so svojim strýkom saleziánom a misionárom v Brazílii, tiež väzneným, Viliamom Vagačom. Ďalší zo synov Július pracoval ako ekonóm v Slovenskej národnej banke a podieľal sa na prenesení štátneho pokladu z Bratislavy do povstaleckej Banskej Bystrice. V Matthauserne bol odsúdený na smrť. Zdroj: Informácie poskytnuté Helenou Tužinskou, rod. Vagačovou, vnučkou Karola a pravnučkou Alexandra Vagača.

⁴² Vyrábala sa *Labôdková, Liptovská, Zimná bryndza a Kórkovica*, odstupňované podľa podielu tuku v sušine. HLADIL, ref. 19, s. 23.

⁴³ Bolí to: *Syr salámový, Detvus – údený oštiepkový syr, Trapistský syr, Tyčový syr, Eidamský syr, Jubila – gourmandský syr, Syr jubilejný* a zelený syr s plesňou. HLADIL, ref. 19, s. 30-31.

⁴⁴ Bolí to syry vyrábané z rakúskeho ementálu *TRI-K-kmínový syr, Kriváň – dielkový syr, Detvan – dielkový syr*.

⁴⁵ KERESTEŠ, Ján. *Ovčiarstvo na Slovensku*. Považská Bystrica : Eminent, 2008, s. 372.

⁴⁶ Chov oviec sa v 50. rokoch pokladal za neekonomický, pretože vlna sa mohla nahradiť výrobou umelých vlákien, dokonca sa zakazoval. ZEMKO, Ján – ZEMKOVÁ, Anna Osídlenie a bývanie. In.: ZEMKO, J. a kol. *Detva*. Detva : Osveta, 1988, s. 190.

⁴⁷ KERESTEŠ, ref. 44, s. 383-385.

⁴⁸ SELECKÝ, Ján. *Slovenská bryndza a jedlá s bryndzou*. Zvolen, 2008, s. 62.

či Witmann vo Zvolene. Vagačovci sa k podnikaniu nevrátili, a to najmä z dôvodu likvidácie výroby v Detve po znárodnení i prerušenia rodinnej kontinuity.⁴⁹ V nových ekonomických podmienkach obstáli len niektorí výrobcovia. Viedol sa aj zápas o uznanie tradičnej výroby kvalitnej a pravej bryndze. V roku 2008 sa jej – pod názvom *Slovenská bryndza* – podarilo získať v Európskej únii štatút chráneného zemepisného označenia.⁵⁰ Slovenská bryndza musí podľa neho obsahovať viac ako 50 % vyzretého hrudkového ovčieho syra. Prírodná nepasterizovaná ovčia bryndza sa pokladá za mikrobiálny fenomén, zdravý a výživný produkt, ktorej mikroorganizmy pomáhajú udržiavať rovnováhu črevnej mikroflóry, znižuje cholesterol a má i ďalšie priaznivé účinky.

Záver

Ovčiarstvo významne ovplyvňovalo spôsob života a kultúru na Slovensku, a to najmä od kolonizácie na valaskom práve. Chov oviec vrcholil v druhej polovici 19. storočia, keď sa ich na území dnešného Slovenska pásli takmer tri milióny. Odvtedy ich počet postupne klesal až k súčasným okolo 230-tisíc kusom. Súviselo to nielen s prechodom na striedavý systém hospodárenia, náročnosťou salašného chovu, ale aj so stratou dopytu po ovčích produktoch – mlieku a syre, mäse, vlně, koži a hnoji. Všestranná úžitkovosť oviec i vysoká adaptabilita by si zaslúžila znovuoživiť ich chov vo väčšom meradle, čo by výrazne prispelo k potravinovej sebestačnosti, obnove vidieka a ekológie krajiny, ako aj k zvýšeniu zamestnanosti.⁵¹

Bryndza je na Slovensku stále obľúbená a rozšírená, je pokladaná za náš typický a tradičný produkt ako taká i v spojení s bryndzovými haluškami, ktoré sú vnímané ako naše národné jedlo. Jej výroba (i samotné slovo) pochádza z pastierskych kultúr Balkánu a je známa v celej oblasti karpatského salašníctva. Ale vďaka vhodným a osobitým (pôdno klimatickým a i.) podmienkam valaského chovu oviec, bryndziarňam a ich úpravám syra pre širšie trhové uplatnenie sa zrodila špecifická slovenská bryndza ako hlavný produkt nášho ovčiarstva. V tomto procese patrí nezastupiteľné miesto prvej bryndziarni v Detve a jej zakladateľovi Jánovi Vagačovi, ktorý vynašiel nové výrobné postupy.⁵²

Zoznam prameňov a literatúry (References)

BALKO, Ján. (1940). *Bryndziarsky priemysel na Slovensku*. Martin.
Bryndza. Nejchutnejší pávodní slovenský syr. (1934). Zvolen : Mliekarenská jednota pre Slovensko.

⁴⁹ Štefanov synovec a krstný syn rozmýšľal nad pokračovaním v rodinnej tradícii. Obnova zanedbaných priestorov a znehodnoteného strojového vybavenia by však bola príliš nákladná. Zdroj: Informácie poskytnuté Helenou Tužinskou, rod. Vagačovou, vnučkou Karola a pravnučkou Alexandra Vagača.

⁵⁰ Z ovčiarokých výrobkov ho získal aj Slovenský oštiepok, Slovenská parenica, Oravský korbáčik, Zázrivský korbáčik, Klenovský syrec a Zázrivské vojky. V kategórii Zaručená tradičná špecialita figuruje Ovčí hrudkový syr – salašnícky, Ovčí salašnícky údený syr. Viď. stránku Európskej komisie – Poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka. Dostupné na: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

⁵¹ V pôdohospodárstve (poľnohospodárstvo, lesníctvo a rybárstvo) bolo ešte v polovici 20. storočia zamestnaných takmer 57 % ekonomicky aktívnych obyvateľov, v roku 1991 takmer 14 % a v roku 2001 už len 5,4 %. Viď. ŠPROCHA, Branislav – TIŠLIAR, Pavol. The fertility of women in the primary sector in Slovakia according to censuses conducted between 1900 and 2001. In: *Bylye Gody*, 3/2015, s. 652.

⁵² Tiež ďalším bryndziarským podnikom a osobitne zvolenskému výrobcovi Teodorovi Vallovi, ktorí v roku 1892 uviedol mäkkú roztierateľnú bryndzu.

- GAVLOVIČ, Hugolín. (1755). *Valaská škola mravív stodola*. Zlatý fond denníka SME 2007. Dostupné na http://zlatyfond.sme.sk/dielo/165/Gavlovic_Valaska-skola-mravuv-stodola#axzz4gscUi692, p. 496.
- HLADIL, Gustáv. (1937). *150 leté jubileum nejstarší brynzárny v Československu Alexander Vagač v Detvě na Slovensku*. Detva.
- JANTO, Juraj. (2016). Salašný chov v Detve a na Slovensku. In: *Muzeológia a kultúrne dedičstvo*, vol. 4, No. 2, pp. 95-106.
- KAČÍREK, Euboš. (2016). *Kultúrne dedičstvo Slovenska*. Vysokoškolské skriptá. Bratislava: Muzeológia a kultúrne dedičstvo, o. z. ISBN 978-80-89881-05-5.
- KERESTEŠ, Ján. (2006). Slovenská bryndza – chránené označenie pôvodu. In: *Chov oviec a výroba ovčieho mlieka na Slovensku. Zborník zo seminára*. Rovinka : SZ DT, pp. 58-66. ISBN 80-969469-6-X.
- KERESTEŠ, Ján – SELECKÝ, Ján a kol. (2005). *Syrárstvo na Slovensku. História a technológia*. Považská Bystrica: Eminent. ISBN 80-969387-9-7.
- KERESTEŠ, Ján (2008). *Ovčiarstvo na Slovensku*. Považská Bystrica : Eminent. ISBN 80-969840-5-3.
- MEDVECKÝ, Karol. (1905). *Detva*. Zlatý fond denníka SME 2012. Dostupné na: http://zlatyfond.sme.sk/dielo/1743/Medvecky_Detva/1#axzz4gseLpmBv, p. 166.
- PODOLÁK, Ján. (1977). Pôvod a rozšírenie ovčieho syra zvaného bryndza na Slovensku. In: *Slovenský národopis*, vol. 25, No. 2, pp. 261-286.
- PODOLÁK, Ján. (1982). *Tradičné ovčiarstvo na Slovensku*. Bratislava : Veda.
- PODOLÁK, Ján. (1990). Domáce spracovanie a uskladňovanie bryndze. In: *Etnografický atlas Slovenska*. Bratislava : NÚ SAV, p. 21.
- RAGAČOVÁ, Jarmila. (2006). Korene detvianskej rodiny Vagačovcov. In: FIGUROVÁ, Tatiana (ed.). *Detva. Tradiície, premeny a súčasnosť. Zborník príspevkov z konferencie (Od rurálneho k urbánnemu?)*. Detva, pp. 167-171. ISBN 80-969586-0-7.
- RAPOŠ, Karol. (1928). Pôvod salašníctva v Brezne. In: *Časopis Muzeálnej slovenskej spoločnosti*, vol. 20, No. 2, pp. 44-49.
- SELECKÝ, Ján. (2008). *Slovenská bryndza a jedlá s bryndzou*. Zvolen. ISBN 978-80-969948-4-7.
- ŠPROCHA, Branislav – TIŠLIAR, Pavol. (2015). The fertility of women in the primary sector in Slovakia according to censuses conducted between 1900 and 2001. In: *Bylye Gody*, No. 3, pp. 625-662.
- TIŠLIAR, Pavol. (2017). Museology as a university subject in Slovakia history, program and course design. In: *European journal of contemporary education*, vol. 6, No. 1, pp. 159-166.
- ZEMKO, Ján – ZEMKOVÁ, Anna. (1988). Osídlenie a bývanie. In.: ZEMKO, J. a kol. *Detva*. Detva : Osveta, pp. 189-259.
- WATZKA, Jozef. (1959). Urbár hradného panstva Vršatec. In: MARSINA, Richard – KUŠÍK, Michal. *Urbáre feudálnych panstiev na Slovensku II (XVII. storočie)*. Bratislava : SAV, pp. 336-461.