Eslovaquia

Tradiciones culturales – Geografía – Idioma – Religión



Slovenský kultúrny spolok v Argentíne
Asociación Cultural Eslovaca
en la República Argentina

Título de la publicación: Eslovaquia – Tradiciones culturales, Geografía, Idioma, Religión
Tipo de publicación: Manual universitario
Categoría de publicación: P1 (presentación pedagógica de la actividad de publicación en su conjunto, manual para universidades), ACA (manuales universitarios publicados en editoriales extranjeras)
Online: https://slovensko.ucm.sk/es/domov-espanol/

Autores:
prof. PhDr. Ladislav Lenovský, PhD.
prof. RNDr. et Mgr. Peter Chrastina, PhD.
prof. PhDr. Peter Žeňuch, DrSc.
prof. PhDr. Michal Valčo, PhD.
doc. PaedDr. Katarína Valčová, PhD.

Tamaño total: 464PE (23 FA)
Contribución de autoría: L. Lenovský (70%, 17 FA), P. Chrastina (13%, 2 FA), P. Žeňuch (13%, 3 FA), M. Valčo (2%, 0,5 FA), K. Valčová (2%, 0,5 FA).

Revisores:
prof. Marian M. Stolarik, PhD.
prof. PaedDr. Miroslav Kmeť, PhD.
doc. PhDr. Michal Babiak, CSc.
doc. PhDr. Martina Bocánová, PhD.
doc. RNDr. Alfred Krogmann, PhD.
doc. PaedDr. Bohuslava Hrončeková Gregorová, PhD.
Mgr. Marína Hríb, PhD.
Mgr. Pavel Hlásznik
Lic. Liliana Irene Rehak

Traducción al español: Bc. Kristína Lukáčová, Mgr. Petr Táborský
El texto no ha sido sometido a corrección lingüística.

Fotografía en la tapa: "Čilejkárka" de Čajkov (Tekov), Čajkov, 2021 Calendar Photographed by Martin Machaj, foto: Martin Machaj ©

Editor: Asociación Cultural Eslovaca en la República Argentina – Slovenský kultúrny spolok v Argentníe, Buenos Aires, 2025

Este resultado forma parte de la realización del proyecto APVV 20-0263: Procesos actuales de creación, identificación y revitalización de la cultura en entornos de minorías étnicas: los eslovacos en Argentina y Canadá.
Más información sobre el proyecto: http://ketno. ff. ucm. sk/sk/apvv-slovaci-v-amerike/.

ISBN: 978-631-91228-0-0

Índice:

Prólogo 4
Introducción 5
I. TRADICIONES CULTURALES 6
1.1 Cultura, patrimonio cultural, tradición cultural 7
1.2 Tradiciones culturales eslovacas – contextos 12
1.3 Folclore 44
1.4 Gastronomía tradicional 62
1.5 Vestimenta popular 109
1.6 Empleos tradicionales 144
1.7 Arquitectura y edificación popular tradicional 167
1.8 Costumbres anuales 178
1.9 Costumbres familiares 213
II. GEOGRAFÍA 250
2.1 Geografía física 255
2.2 Geografía humana 278
2.3 Geografía política y regional 299
III. SOBRE EL IDIOMA ESLOVACO 305
3.1 Lengua eslovaca 306
3.2 Principios ortográficos en el eslovaco estándar 307
3.3 Lengua, valor, identidad 312
3.4 Estratificación e integración del eslovaco 314
3.5 El eslovaco en contacto con entornos de otras lenguas 320
3.6 Dialectos eslovacos 325
3.7 Variantes culturales de la lengua eslovaca en el período de pre-codificación 329
3.8 El eslovaco en el entorno confesional 332
3.9 Codificación de la lengua eslovaca 337
IV. RELIGIÓN Y FE 343
4.1 Eslovaquia como país de religión y fe 344
4.2 La religiosidad de los eslovacos 345
4.3 Iglesias cristianas y comunidades religiosas en Eslovaquia 347
4.4 Manifestaciones religiosas en Eslovaquia 349
4.5 Religión y tradiciones culturales de Eslovaquia 352
4.6 Las especificidades religiosas más destacadas de Eslovaquia 355
V. BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES UTILIZADAS Y RECOMENDADAS 357

Prólogo

Eslovaquia es un país en el corazón de Europa con una superficie de menos de 50 mil kilómetros cuadrados y 5,5 millones de habitantes. A lo largo de más de 250 mil años, gracias a las migraciones, guerras y alianzas, el territorio eslovaco ha visto pasar decenas de culturas, tribus, etnias y entidades estatales. La actual condición de Estado de la República Eslovaca está basada en los eslovacos como nación constitutiva del Estado, en el idioma eslovaco como lengua oficial y en la cultura nacional eslovaca como fenómeno histórico, integrador, representativo e identificador tanto del país como de su pueblo.

La historia étnica de los eslovacos y de Eslovaquia remonta a la llegada de las tribus eslavas a la zona de la cuenca de los Cárpatos, incluido el territorio de la actual Eslovaquia, durante las grandes migraciones de los siglos V y VI.

Los eslovacos basan su soberanía en el Principado de Nitra y la Gran Moravia del siglo IX.

El idioma eslovaco representa una de las líneas de desarrollo de la antigua lengua eslava (eslavo eclesiástico), evolucionada en un contexto propio: territorial, político, cultural, étnico, religioso y económico.

La cultura eslovaca está asentada sobre los pilares que abarcan el paganismo eslavo, la misión cultural y religiosa de Cirilo y Metodio, la filosofía de la Antigüedad clásica y el Derecho romano.

Eslovaquia, en tanto organismo vital político-económico e histórico-cultural, y los eslovacos, como nación original y con identidad propia, forman parte integral de Europa Central y de la civilización europea, y al mismo tiempo constituyen una entidad irreemplazable, con características innatas, rasgos específicos y un carácter único.

Si quieren conocer mejor a Eslovaquia y a los eslovacos,
si les interesa saber más sobre cómo son,
y si quieren entender por qué son así,
están en el lugar indicado.

Les deseamos un estudio ameno, instructivo y, esperamos, también divertido.

los autores

Introducción

Las tradiciones culturales, la naturaleza y el paisaje, la lengua eslovaca, así como el culto y la dimensión religiosa de Eslovaquia y de los eslovacos, son el resultado singular del desarrollo cultural e histórico de Europa Central y representan una interesante historia de un Estado y una nación cuya existencia sigue vigente. Las realidades eslovacas expuestas en este trabajo no solo sirven para familiarizar al lector con Eslovaquia y los eslovacos, sino también para comprender las causas y los contextos de su evolución.

Este trabajo está dirigido principalmente a estudiantes de pregrado de carreras de humanidades, centradas en aspectos históricos, étnicos, religiosos, culturales, lingüísticos e incluso geográficos de la evolución cultural y social. El manual, redactado de manera sencilla, descriptivo-enumerativa y en lenguaje accesible, ofrece información básica sobre Eslovaquia y los eslovacos, haciendo hincapié en:

- Los pilares de la cultura eslovaca y la cultura de Eslovaquia, incluidos los motivos de su apariencia, contenido y forma.
- Valores y aspectos geográficos y histórico-culturales del territorio de Eslovaquia, incluyendo la influencia de la actividad humana en el entorno natural y su transformación en paisaje cultural.
- La lengua eslovaca como factor etno-identitario primordial de Eslovaquia y de los eslovacos, abarcando su evolución, características y especificidades.
- El culto y la religiosidad de los eslovacos y de Eslovaquia, incluyendo la explicación de su impacto en la cultura eslovaca y en la forma actual de vida de la gente en Eslovaquia.

El objetivo de los autores no es proporcionar información exhaustiva, detallada o completa, sino componer un mosaico de temas relevantes y elementos y ejemplos cuidadosamente seleccionados, a partir de cuya asimilación el estudiante no solo adquiere conocimientos sobre las realidades mismas, sino que también comprende las razones y los motivos por los cuales Eslovaquia y los eslovacos son como son. De esta manera, llegará a reflexionar sobre ellos como elementos desarrollados históricamente en un sistema sociocultural integrado.

Además, a través de un texto académico de fácil lectura, el manual busca captar el interés del estudiante y alentarlo a profundizar en un estudio más amplio, complejo y exigente.

Los autores de estos textos, como docentes universitarios de larga trayectoria, han aplicado su experiencia previa de modo que el estudiante-lector alcance el objetivo formativo en varios niveles: desde la memorización pasando por el análisis y la selección crítica hasta la generalización. Además de la meta educativa, mediante la necesidad de argumentar y de formar posturas personales, se cumple también un objetivo educativo.

Una parte indispensable de la formación personal de la juventud actual es la capacidad de pensar de forma plural. La tolerancia es una condición imprescindible para la existencia de toda sociedad con diversidad cultural, étnica, religiosa, socioprofesional, social o de cualquier otro tipo. Sin embargo, solamente puede ser realmente tolerante quien no solo conoce las diferencias de los demás, sino que las comprende (incluso si no está de acuerdo con ellas).

I. TRADICIONES CULTURALES

Las tradiciones culturales surgieron de la experiencia de la vida de las generaciones anteriores y ofrecen soluciones a diferentes situaciones de la vida. Aunque llevan respuestas específicas, se refieren a todas las cuestiones universales que una persona puede plantearse a lo largo de su vida. Hasta qué punto, y cuáles de estas tradiciones culturales, son efectivas y pertinentes en la actualidad, depende del criterio de quienes las mantienen.

Al preservar y llevar a la práctica las tradiciones culturales, uno imita, en cierta medida, la vida de sus antepasados. Son precisamente estas tradiciones culturales las que nos vinculan con ellos.

Las tradiciones culturales no solo conectan a la persona con los antepasados anónimos que vivieron en un pasado lejano y difuso, sino sobre todo con parientes cercanos, conocidos desde la infancia, que formaban parte de su vida y que ya han partido para siempre.

Es en gran medida a través de las tradiciones culturales que uno es quien es.



Personaje de "Kubo" de la representación del pesebre de Detvianska Huta, "La Casa de Danza de Navidad", Bratislava, Martin Kleibl.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/zoznam-nkd/cyklus-tanecny-dom-zdruzenia-draguni/

1.1 Cultura, patrimonio cultural, tradición cultural

Cultura

La cultura es el conjunto de artefactos (cultura material o tangible), reglas (cultura social) e ideas (cultura espiritual). La cultura determina la forma de vida y de pensamiento de toda comunidad humana. Conociendo la cultura, se puede entender qué hace cada persona y cada comunidad, por qué lo hacen y por qué lo hacen de esa manera.

La cultura de la humanidad

En el sentido más amplio (atributivo) la cultura representa el modo de vida y de pensamiento de una sociedad en su totalidad. En este sentido, la cultura es el atributo, el rasgo, la característica fundamental de toda persona y de toda sociedad humana. Y, a la inversa, únicamente lo que tiene cultura es humano, y lo que funciona conforme a ella es sociedad.

La cultura de la sociedad

En un sentido más delimitado (distributivo) la cultura representa la forma de vivir y de pensar de los miembros de un tipo específico de comunidad. Por ejemplo, la cultura de una nación, de un grupo étnico, de una tribu, de mujeres, de hombres, de niños, de personas mayores, de habitantes de una ciudad o pueblo, de miembros de asociaciones o de grupos profesionales, así como de partidos políticos o castas sociales (por ejemplo, la "cultura popular" o la "cultura de élites / alta cultura").

La cultura es todo lo que el ser humano crea como miembro de una sociedad

La antropología entiende por cultura todo aquello que no es innato, natural o biológico, sino que se aprende de otras personas. Bajo este enfoque, forman parte de la cultura todos los fenómenos que se dan en una comunidad como producto del aprendizaje social. O bien, visto a la inversa, los fenómenos culturales son aquellos que no son naturales, innatos ni biológicos, sino pensamientos y actividades adquiridas en la sociedad.

La cultura es lo que hace que (la vida de) una persona sea mejor, más bella y más humana

La concepción axiológica de la cultura (cultura como valor) reconoce como parte de ésta únicamente lo que no es innato, natural o biológico, lo que se aprende y gracias a lo cual la comunidad vive y piensa de una forma más adecuada, bella, correcta, valiosa y más humana. Entonces, en este caso, se consideran "cultura" solo a aquellos fenómenos que se juzgan hermosos, buenos, correctos, representativos, valiosos y "cultos" (por ejemplo, el arte, la tecnología o el conocimiento médico). Los fenómenos "negativos" no se considerarían parte de la cultura; se calificarían de "incultos", primitivos, bárbaros, indignos de atención y no aptos para exhibirse (por ejemplo, el canibalismo, el alcoholismo, la prostitución, la criminalidad o la negligencia en la crianza de los hijos, etc.).

Patrimonio cultural

El patrimonio cultural es la parte de la cultura que se ha heredado de los antepasados.

Si entendemos la cultura de manera antropológica (todo lo que crea el ser humano como miembro de la sociedad), entonces el patrimonio cultural abarca todos los rasgos culturales heredados, incluidos los negativos, feos, "incultos" y vergonzosos. Con frecuencia, sobre ellos se basan los estereotipos acerca de algunas personas y comunidades. Precisamente a partir de ese tipo de rasgos se genera una imagen negativa y una valoración peyorativa "por parte de los otros". Esto a veces impulsa a las comunidades a eliminar de su cultura los fenómenos evaluados de este modo. Sin embargo, con frecuencia, esos mismos rasgos constituyen el fundamento de su identidad y de su modo de vida y pensamiento (por ejemplo, la poligamia, la cultura de beber alcohol o el consumo de sustancias psicotrópicas, el racismo, el sistema de castas, etc.).

Si concebimos la cultura de manera axiológica (como un conjunto de valores), entonces el patrimonio cultural comprende únicamente los rasgos culturales heredados que se consideran buenos, bellos, correctos y representativos. Dichos rasgos se usan como vehículo para crear una imagen positiva de la comunidad. Son elementos culturales de los que los miembros de la comunidad se sienten orgullosos y con los que se identifican ante el entorno que los rodea que tendría que valorarlos. Precisamente estos fenómenos culturales conforman el núcleo del "patrimonio cultural representativo".

Cuando se habla de patrimonio cultural

Cuando se habla de patrimonio cultural, normalmente se hace bajo la perspectiva axiológica de la cultura y, a su vez, se alude a la parte más representativa de ese patrimonio cultural (en el sentido antropológico). Esa parte es la que se conserva, protege, divulga y transmite.

El patrimonio cultural de una nación

El patrimonio cultural de una nación suele estar compuesto por aquellos elementos y rasgos heredados de los antepasados que pretenden destacar virtudes a ojos de las demás naciones: fortaleza, ingenio, sabiduría, creatividad, ética, capacidad técnica y artística, sentido de la diversión, singularidad y diferenciación de los demás.

Tradición cultural

La tradición cultural es lo que los miembros de la sociedad crearon en el pasado y transmitieron de generación en generación. Por ejemplo, conocimientos sobre algo, experiencias, habilidades para hacer algo, patrones de conducta en distintas situaciones, modos de producción o manifestaciones artísticas: en definitiva, las maneras más idóneas de afrontar cualquier interrogante o problema que pueda surgir a lo largo de la vida.

Podemos ver la tradición cultural cuando sus portadores la ponen en práctica. Precisamente por su repetición y por el hecho de que los más jóvenes aprendan de los mayores, la tradición cultural se transmite entre generaciones. Esto ocurre, por ejemplo, en el ámbito familiar y de parentesco (de padres, abuelos, hermanos mayores, tíos y tías) o en el propio grupo (amigos, compañeros de estudio o de trabajo, vecinos, la comunidad o población local del pueblo o ciudad, e incluso la colectividad étnica o nacional en un sentido más amplio).

El cambio de la tradición cultural

La tradición cultural adquiere su forma concreta en el momento en que las personas la llevan a cabo. Con el tiempo, esta forma puede cambiar, generalmente debido a transformaciones en las condiciones sociales, históricas, geográficas, culturales, étnicas, religiosas, económicas y políticas. Por ejemplo, una modificación de la gastronomía tradicional puede deberse a la variación en la disponibilidad de ciertas materias primas; o un cambio en las costumbres matrimoniales puede producirse por una variación en las condiciones económicas de la familia. Incluso la identidad étnica de una comunidad puede cambiar ante la imagen negativa proyectada por el entorno, a pesar de que hasta entonces se hubiera mantenido durante generaciones.

La tradición cultural en la práctica

La tradición cultural en la práctica es, precisamente, todo lo que sus portadores pueden, desean, necesitan o están en condiciones de realizar en las circunstancias actuales. La gente trata de aproximarse lo más posible a la imagen ideal que tiene de esa tradición. Esa imagen ideal se construye a partir de la crianza y la educación recibidas en la familia y en la propia comunidad.

La desaparición de la tradición cultural

Cada tradición cultural cumple una función determinada. Si esa función se pierde, o las condiciones dejan de permitir su realización, la tradición desaparece. Por ejemplo, si la institución del matrimonio deja de ser una condición imprescindible para la convivencia legal y para tener hijos, puede suceder que desaparezca y que las personas formen pareja y tengan hijos sin casarse. Con ello, también se desvanecen todas las costumbres nupciales, al dejar de tener una razón de ser; ya no existe la ocasión de llevarlas a cabo y, por ende, dejan de ser necesarias. Otro ejemplo es la pérdida del conocimiento colectivo sobre las canciones populares y su interpretación en grupo. Hoy, la necesidad de escuchar música la satisfacen los reproductores musicales y los medios de comunicación, y la necesidad de crear canciones la cubren los compositores profesionales y los estudios de grabación. Si alguien quiere oír una canción, simplemente la pone a reproducir. Como consecuencia, en la comunidad no solo se pierde la capacidad de cantar en conjunto, sino también el interés por conocer dichas canciones.

La salvación de la tradición cultural

Una forma de salvar las tradiciones culturales es trasladarlas de su entorno original a otro y encontrarles una nueva función. Un ejemplo sería la danza folclórica, que en bailes de fin de semana o en bodas apenas se practica, bien porque la comunidad ya no la

conoce o porque fue sustituida por bailes modernos. Sin embargo, los miembros de los grupos folclóricos la conocen y la ensayan. Con una coreografía establecida y adaptada al escenario, la interpretan en sus presentaciones, en festivales y otros eventos. Así, aunque con otro aspecto, se sigue preservando.

La revitalización de la tradición cultural

Si es necesario, una tradición cultural desaparecida puede ser revivida. Esta revitalización depende de la decisión de la gente de volver a realizar lo que antes había dejado de practicarse, pero que saben que sus antepasados hacían. La motivación para ello consiste en la posibilidad de obtener algún beneficio. Este no tiene por qué ser económico. El beneficio de la revitalización de una tradición cultural puede ser la realización personal, la satisfacción individual, la sensación de exclusividad, el reconocimiento en la comunidad o en toda la sociedad, el aumento del estatus social, la obtención de la pertenencia a una comunidad, la posibilidad de hacer amistades o incluso de encontrar pareja. O simplemente el hecho de que a alguien le guste y lo disfrute.

La oportunidad de obtener este beneficio motiva no solo la revitalización, sino también la continuidad de la transmisión de la tradición cultural. Porque la continuidad no es un proceso automático, espontáneo ni obvio. Mantener una tradición cultural exige una actividad continua por parte de sus portadores, su voluntad y la presión de la sociedad que los rodea.

La tradición cultural es un pilar de la identidad. "¿Quiénes somos? Somos quienes hacemos esto. Nosotros, en nuestra comunidad, lo hacemos de esta manera. Y aquellos que no lo hacen o lo hacen diferente, no forman parte de nosotros; son "los otros".



Presentación de "La Casa de danza" en el show televisivo de STVR "Zem spieva" (La Tierra Canta), 2017, Milan Krupčík.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/zoznam-nkd/cyklus-tanecny-dom-zdruzenia-draguni/

1.2 Tradiciones culturales eslovacas – contextos

El modo de vida más bien sedentario de la población en el territorio relativamente accidentado de la actual Eslovaquia, a lo largo de los últimos milenios, ha dado lugar a que sus tradiciones culturales existan en variantes locales y regionales sumamente diversas. A veces, literalmente, de un pueblo al otro. Según las tradiciones culturales, se podría dividir Eslovaquia en alrededor de 20 regiones. Sin embargo, su superficie es de solo 49 mil km² (por ejemplo, Alemania es 7 veces más grande, Francia 14 veces, Argentina 56 veces, Canadá 200 veces y Rusia 340 veces).

Autosuficiencia

La autosuficiencia de cada pueblo y de cada región forjó la relativa hermeticidad de estas comunidades, en las cuales se creaban versiones propias de la cultura y sus tradiciones. Esta diversidad se muestra hasta el día de hoy, sobre todo, en la identidad regional, los dialectos, los trajes típicos (kroje) y el folclore. Aún hoy, por el dialecto, e incluso antiguamente por el traje popular, se puede identificar no solo la región de la que procede una persona, sino a veces también su pueblo específico.

Diversidad étnica

El territorio de Eslovaquia nunca fue del todo homogéneo en términos étnicos, lingüísticos, religiosos ni culturales. Al grupo étnico mayoritario y/o dominante siempre lo han complementado minorías de otros orígenes étnicos, con culturas y lenguas propias, más o menos afines.

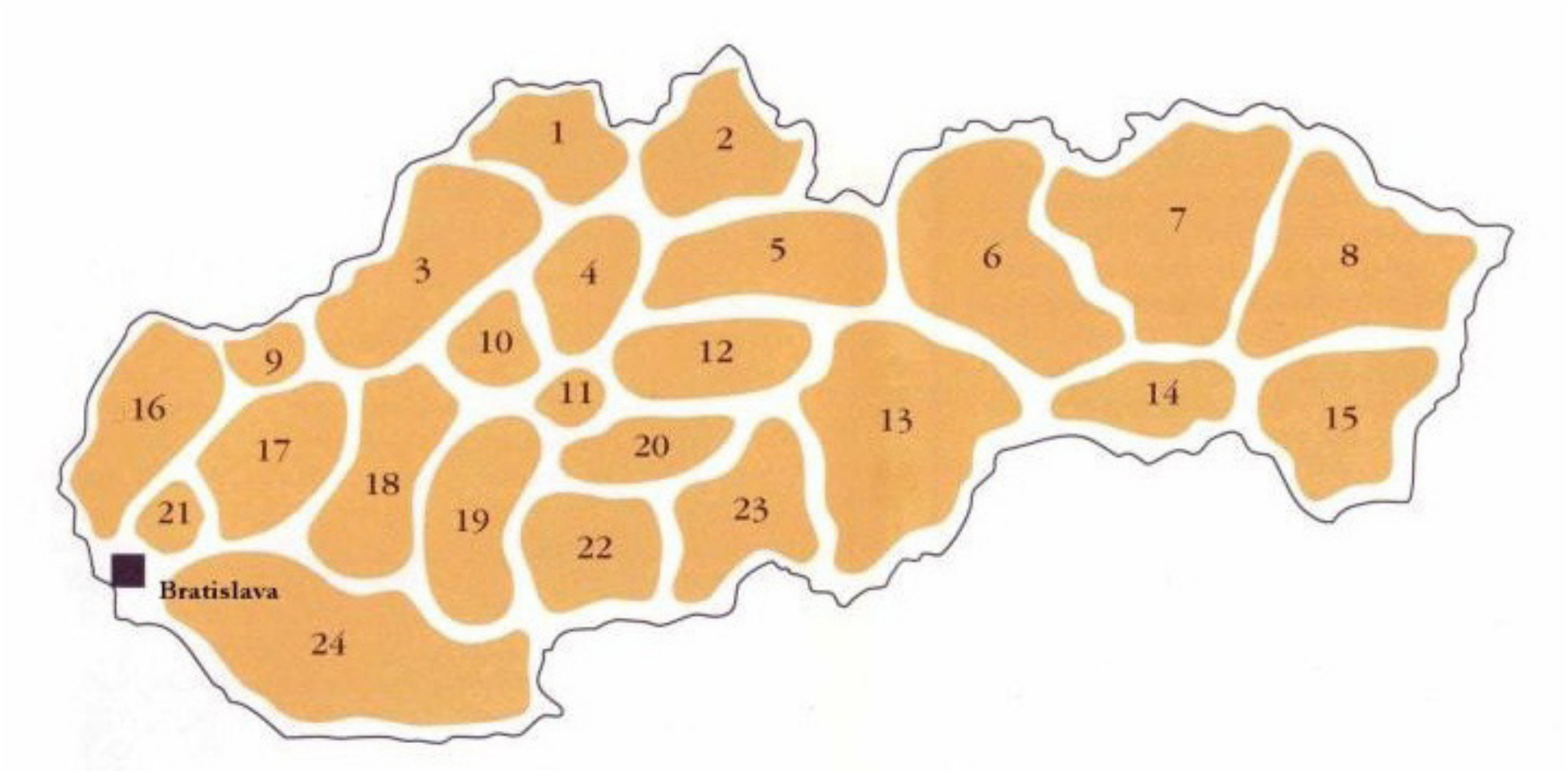
La historia étnica de los eslovacos y de Eslovaquia en su forma actual puede remontarse al año 1000. De acuerdo con ella, los eslovacos son descendientes de las tribus eslavas de los Sklavíns y los Ants de los siglos V-VI, siendo la población local y originaria del territorio de la actual Eslovaquia. Además de los eslovacos, se consideran también habitantes autóctonos los húngaros (procedentes de las antiguas tribus magiares/húngaras, asentadas desde finales del siglo IX e inicios del X), los ucranianos y rutenos (desde los siglos XI-XII), los checos (desde el siglo XII), los alemanes (desde el siglo XII), los judíos (desde los siglos XI-XII), los croatas (desde el siglo XVI), los búlgaros (desde el siglo XIX) y los serbios (desde el siglo XV). En muchos casos, hoy se trata de la población ya eslovaca pero con esos orígenes. Un grupo étnico muy numeroso en Eslovaquia es el de los gitanos o romaníes (desde el siglo XIV). Entre las nuevas minorías étnicas de Eslovaquia se cuentan hoy comunidades más pequeñas de vietnamitas, surcoreanos o cubanos.

Regiones de rasgos característicos particulares

En el territorio eslovaco se han configurado las llamadas regiones de rasgos característicos particulares, cuyos habitantes mantienen hasta hoy una identidad regional viva, así como una cultura y un dialecto propios. Por ejemplo, los Záhoráci (en el oeste de Eslovaquia), los Oravci, Liptáci, Horehronci o Kysučania (en la zona central del país), o bien los Spišiaci en la región este. No todas las regiones histórico-culturales de Eslovaquia poseen una identidad regional tan activa y presente.

Grupos etnográficos

Dentro de dichas regiones surgieron también grupos más pequeños de población eslovaca con su identidad (etnográfica), subcultura y dialecto propios. Entre otros, podemos citar a los "gorali" en la frontera eslovaco-polaca, a los "sotáci" en el este de Eslovaquia, a los "čilejkári" en el suroeste del país, o, de origen no eslovaco, los "lemkovia" y "bojkovia" ("pujďaci") rutenos en la frontera eslovaco-polaca y eslovaco-ucraniana, los alemanes "mantáci", "huncokári", "handrbulci", "handelci" y "habáni", o los "palóci" y "barkovia" húngaros.



**Areas tradicionales de Eslovaquia – 1. Kysuce, 2. Orava, 3. Považie, 4. Turiec, 5. Liptov, 6. Spiš, 7. Šariš, 8. Severný Zemplín, 9. Myjavská oblasť, 10. Horné Ponitrie, 11. Stredoslovenská banská oblasť, 12. Pohronie, 13. Gemer a Malohont, 14. Abov, 15. Južný Zemplín, 16. Záhorie, 17. Trnavská oblasť, 18. Ponitrie, 19. Tekov, 20. Podpoľanie, 21. Malokarpatská oblasť, 22. Hont, 23. Novohrad, 24. Podunajsko, 2010. Ilustración de Mojmír Benža. Fuente: https://www.ludovakultura.sk/polozka-encyklopedie/tradicna-oblast/

Zonas de Eslovaquia

Hasta el día de hoy, los habitantes del territorio eslovaco se dividen también según el carácter de la zona, sea una llanura o una región montañosa, donde viven o de donde provienen: se distinguen a los "dolniaci" (los de las zonas bajas) y los "horniaci" (los de las zonas altas). Además, quienes proceden de la parte central de Eslovaquia suelen ser llamados y a veces se autonombran "stredoslováci", y los del este del país son los "východniari". Esta diferencia es clara sobre todo en el dialecto y la entonación tan particular de los dialectos de la zona central y de la región oriental.

Diversidad religiosa

La población de Eslovaquia ha sido históricamente cristiana. Predomina el catolicismo romano, aunque también hay presencia de las iglesias reformadas, sobre todo la evangélica de confesión de Augsburgo y la calvinista, así como los ortodoxos y los greco-católicos, particularmente en la zona central y oriental del país. La comunidad judía, casi totalmente desaparecida durante la Segunda Guerra Mundial, ha experimentado cierta revitalización, al igual que la población alemana después de esta Segunda Guerra. Una nueva minoría religiosa en Eslovaquia son los musulmanes, sobre todo los inmigrantes procedentes de países de Oriente Medio.

Si existe algo parecido a la "mentalidad" o el "carácter" de la nación eslovaca, se manifiesta sobre todo a través de sus tradiciones culturales. Esta imagen de los eslovacos se ve, lógicamente, simplificada a menudo en estereotipos. A veces, se perciben como rasgos o características de todo el pueblo, como por ejemplo, la laboriosidad y el respeto a la autoridad, pero también la duda constante y la creatividad; por un lado, un aire reservado y tradicionalista, y por otro, la tolerancia hacia los demás y la capacidad de unirse para emprender algo en conjunto. Finalmente, quizás cierta afición por crear sus propias comunidades cerradas en cualquier lugar del mundo, basándose únicamente en sus raíces o tradiciones culturales comunes.

Las tradiciones culturales de Eslovaquia y de los eslovacos forman parte de las tradiciones del ámbito culturo-civilizatorio euroamericano. Las influencias más actuales sobre las tradiciones culturales en Eslovaquia provienen, ante todo, de la "euro-unionización" (debido a su membresía en la UE) y, como en cualquier lugar adonde lleguen los medios de comunicación masivos y las corporaciones transnacionales, de la globalización. Ésta, por un lado, unifica todas las culturas y comunidades del mundo, pero, por otro, provoca la reacción contraria: el interés por las propias raíces y la defensa y la conservación de rasgos singulares y específicos que las distinguen de los demás.

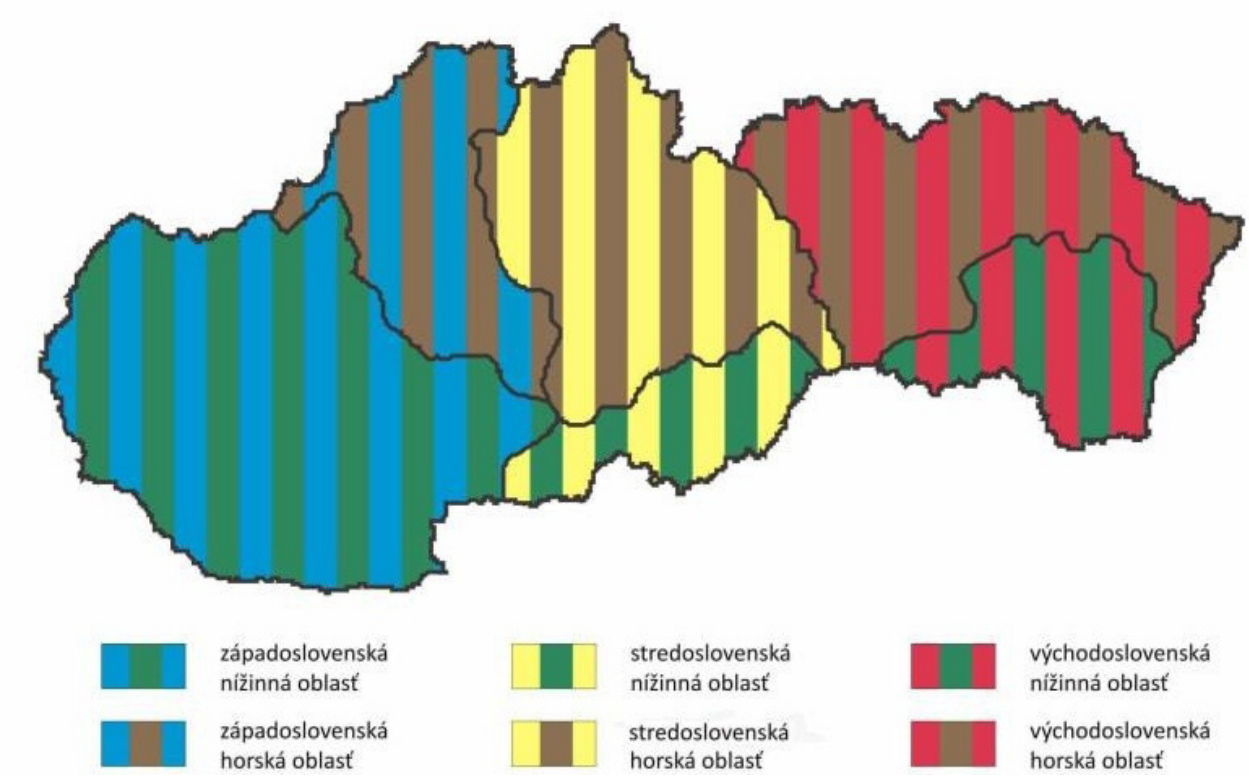
Eslovaquia entre Occidente y Oriente

El territorio de Eslovaquia se halla en el cruce de la influencia cultural de Europa occidental y oriental. Toda la cultura europea actual, así como sus tradiciones, se basan en la filosofía de la Antigüedad, el derecho romano y la tradición judeocristiana. La cultura occidental se caracteriza ante todo por el catolicismo y el protestantismo (el llamado rito romano/occidental), mientras que

la cultura oriental corresponde al llamado rito bizantino/oriental (ortodoxia y greco-catolicismo). En la cultura y en las tradiciones culturales de Eslovaquia, se encuentran así la modernidad, el materialismo y el individualismo propios de Occidente con el conservadurismo, la tradición, la espiritualidad y el sentido de colectividad característicos para el Oriente. Por ello, las tradiciones culturales de Eslovaquia resultan comprensibles para todos los europeos e incluso para países no europeos que comparten una base cultural europea, introducida en su momento por inmigrantes.

Eslovaquia llana y montañosa

Otro cruce de caminos que determina las tradiciones culturales de los eslovacos es el de la geografía. El territorio de Eslovaquia se compone de zonas llanas, al sur, donde se desarrolló un tipo de cultura de llanura, y de áreas montañosas, al norte, donde se forjó un tipo de cultura de montaña. Estos dos tipos culturales difieren bastante entre sí.



Areas de cultura tradicional de Eslovaquia.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/polozka-encyklopedie/oblast-tradicnej-kultury/

El tipo de cultura de llanura

Este tipo cultural se caracteriza por el cultivo de plantas que requieren más calor, suelos fértiles y suficiente humedad (sobre todo trigo y maíz, viña, frutas como damasco, durazno, cereza, pera, y hortalizas como tomate y pimiento; antiguamente lúpulo y, más recientemente, soja) y por la cría de ganado vacuno y aves de corral para carne (bovino, porcino, gansos, patos), gracias a la abundancia de forraje cultivado (especialmente cereales y maíz). Para este tipo de cultura son típicas las construcciones de barro con techos de paja o caña, la vestimenta laboral de lino y la producción casera de vino. A los habitantes de las zonas llanas se los llama "dolniaci" (los de abajo). Las regiones llanas se conocen como "dolniaky" y los fenómenos culturales de la llanura se denominan "dolniacke".

El tipo de cultura de montaña

Este tipo cultural se caracteriza por el cultivo de plantas menos exigentes, aptas para peores condiciones climáticas y suelos más pobres (sobre todo centeno y avena, papas y repollo, ciruelas y manzanas), la cría de ganado vacuno sobre todo como animales de tiro, la cría de aves de corral sobre todo para la obtención de huevos, y la cría de ovejas de montaña para carne, lana y productos lácteos. En la cultura de montaña predominan las construcciones de madera ("drevenice" o "zruby") a base de troncos unidos mediante la técnica del "ensamble de troncos" (zrubenie), con techos de tejuelas, vestimenta de paño de lana más abrigada, y la producción casera de aguardiente. A los habitantes de las zonas montañosas se los denomina "horniaci" (los de arriba). Las regiones montañosas se llaman "horniaky" y los fenómenos propios de la montaña son los "horniacke".

Eslovaquia prehistórica y antiquísima

Para comprender la evolución y la imagen actual de las tradiciones culturales de Eslovaquia también puede ser útil la perspectiva histórico-antropológica del territorio eslovaco, sobre todo a través de la arqueología y la historia. Por supuesto, no siempre se trata de una continuidad cultural directa. A veces se reducen a elementos, indicios, detalles, supuestos, hilos o vestigios de una historia lejana, y en ocasiones ni siquiera eso. Esta mirada lo que hace es subrayar que el territorio eslovaco ha estado habitado durante largo tiempo y de manera relativamente continua, con la sucesión de especies humanas, civilizaciones y culturas, siendo la actual (incluidas sus tradiciones) solo la siguiente / una más. En cualquier caso, las tradiciones culturales actuales de Europa Central han recogido, en mayor o menor grado, todas las influencias, turbulencias y acontecimientos del Viejo Continente, sin importar si se dirigían de este a oeste, de norte a sur o en sentido contrario.

Paleolítico

El territorio de Eslovaquia estuvo habitado desde hace 250 mil años. Uno de los hallazgos más conocidos es un cráneo fosilizado (en concreto, la bóveda craneana) de una mujer que, probablemente, pertenecía a los neandertales (cazadores-recolectores) de hace

107 mil años. Fue descubierto en un montículo de travertino cerca de la localidad de Gánovce, en las afueras de la ciudad de Poprad. En Eslovaquia se han hallado vestigios de varias de las culturas paleolíticas más antiguas de cazadores y recolectores:

- Taubachien (*neandertales* en la cuenca de los Cárpatos hace 130 mil – 80 mil años),
- Musteriense (*neandertales* en Europa Central hace 220 mil – 40 mil años),
- Micoquiense (*neandertales* centroeuropeos de hace 130 mil – 45 mil años),
- Auriñaciense (*Homo sapiens* en Europa hace 40 mil – 30 mil años),
- Szeletiense (*neandertales* y *Homo sapiens* en Europa hace 40 mil – 38 mil años),
- Gravetiense (*Homo sapiens* de hace 28 mil – 21 mil años),
- Pavloviense (de hace 29 mil – 24 mil años),
- Epigravetiense (de hace 18 mil – 15 mil años),
- y en parte también Magdaleniense (hace 15 mil – 10 mil años).

Neolítico y Eneolítico

En el territorio de Eslovaquia vivieron culturas neolíticas de pastores y agricultores entre hace 8 mil y 4.900 años. Ya se trataba de poblaciones sedentarias. Corresponden, por ejemplo, a la llamada cultura de la cerámica lineal, la de los montes Buk (bukovohorská), la cultura lengyel, la de Malice o la cultura de Tisza (potiská). Las culturas del Eneolítico (Edad del Cobre) estuvieron presentes en la región aproximadamente entre hace 6.300 y 4.150 años (por ejemplo, la cultura badense, la de la cerámica cordada o la cultura de Nitra).

Edad del Bronce

Este período de presencia humana en la actual Eslovaquia (hace 4.300 – 2.800 años) duró 1.400 años y se caracterizó por la difusión de productos de la metalurgia de metales no ferrosos y el uso del carbón vegetal, que atestigua/permitió el desarrollo de una primera industria y de la artesanía (explotación de minerales, fundición, herrería, fabricación de herramientas) y la necesidad/posibilidad de aprovechar dichos productos (armas, utensilios, herramientas, joyas). En el territorio eslovaco se han identificado alrededor de 20 culturas de este período (entre otras, la de Nitra, Čaka, Kyjatice, Únětice, Lusacia, Maďarovce, Hatvan, la de los vasos campaniformes, Wieselburg, la cultura panónica septentrional, la de los túmulos del Danubio Central, la de los túmulos de los Cárpatos, Piliny, Suciu de Sus, Velatice, Podolské/Gáva, Košťa), que se distribuyen o se superponen en:

- Edad del Bronce Temprana y Alta (hace 4.200 – 3.550 años),
- Edad del Bronce Media (hace 3.550 – 3.350 años),
- Edad del Bronce Baja (hace 3.350 – 3.000 años),
- Edad del Bronce Tardía (hace 3.000 – 2.800 años).

Alta Edad del Hierro y la Cultura de Hallstatt

La Alta Edad del Hierro en Europa Central se asocia sobre todo a la cultura de Hallstatt (hace 2.850 – 2.400 años), ligada a los celtas y caracterizada por la metalurgia del hierro. Los celtas constituyen **el primer pueblo documentado** en fuentes escritas en el territorio eslovaco. Las tribus celtas de los boyos, los cotinos y los tauriscios se asentaron en el suroeste de Eslovaquia hace 2.400 años. El hierro se difundió en esta región en el siglo IX u VIII a. C. También se practicaba la extracción de plomo, oro y sal. Las subculturas de este periodo son: la Kalendeberská, la Középrépáspusztská, la de Vekerzug, la de Kuštanovice y la cultura lusaciana. En ese tiempo también habitaban la zona las tribus de ilirios, tracios y escitas. Con la cultura de Hallstatt en el territorio eslovaco concluye la prehistoria.

Baja Edad del Hierro y Cultura de La Tène

La Baja Edad del Hierro en el territorio eslovaco se vincula sobre todo a la cultura de La Tène (hace 2.450 – 2.000 años), asociada a los celtas. Con ella comienza la Edad Histórica Temprana (protohistoria). Cerca del año 50 a. C. penetraron en el territorio eslovaco los dacios, asimilando a la población celta, y algunas décadas después llegaron las tribus germánicas de cuados, marcomanos, gépidos, vándalos, ostrogodos, etc., que expulsaron entonces a la población celto-dacia. El caudillo cuado-Vannio fundó en **el año 21 el primer dominio político organizado** en la región eslovaca: **el Reino de Vannio** (en el oeste de Eslovaquia, entre los ríos Morava y Váh). Además de la cultura de La Tène, en este período coexistieron en Eslovaquia la cultura lusaciana, la de Púchov, la de los túmulos de los Cárpatos y la de los campos de ceniza con entierros por cremación.

Época romana

La época romana (años 6 – 375) en el territorio eslovaco significó el enfrentamiento entre las tribus germánicas que luchaban por mantener el reino de Vannio y el Imperio romano. El principal sistema defensivo del Imperio Romano fue el *Limes Romanus*, una línea de fortificaciones a lo largo del Danubio. En este periodo, Eslovaquia se dividía en cuatro zonas, étnica y culturalmente específicas:

- El suroeste de Eslovaquia con población mayoritariamente germánica.
- Las riberas del Danubio con asentamientos romanos.
- La zona norte y central de Eslovaquia con los restos de celtas (kotinos) mezclados con la población local (cultura de Púchov).
- El este de Eslovaquia con una población originaria celto-dacia, posteriormente asimilada por los vándalos germánicos.

Las migraciones de los pueblos

Las grandes migraciones en Europa entre los siglos IV y VI se conocen como las "invasiones o migraciones de los pueblos". Se produjo la caída del Imperio romano, en tanto que las tribus germánicas asentadas en Eslovaquia, tras combatir contra los hunos nómadas que llegaron a la cuenca de los Cárpatos, y tras conflictos entre ellas mismas, abandonaron el territorio eslovaco y se marcharon hacia el oeste. Un territorio casi despoblado y sin estructura estatal atrajo entonces a las tribus eslavas, que para ese momento ya constituían una gran formación étnica y lingüística definida. En pocas décadas, los eslavos fueron asentándose y ocupando vastas regiones de Europa oriental, central y meridional.

Al oeste y al este de Eslovaquia llegaron en el siglo V las tribus eslavas de los sklavins procedentes de la actual Polonia y Ucrania, a través de los pasos de la cordillera de los Cárpatos. Una vez establecidos, desarrollaron la cultura de Praga. A la zona sur y central de Eslovaquia arribaron, remontando los ríos desde el sur, las tribus eslavas de los ants. Al asentarse, crearon la cultura peňkovská. Parte de esas tribus siguió su ruta hacia los Balcanes. A mediados del siglo VI llegaron a Europa Central las tribus guerreras nómadas de los ávaros (la llamada cultura ávara o nómada).

Eslovaquia y la primera entidad estatal

Los eslovacos forman parte de la gran y relevante etnia euroasiática de los eslavos. Su patria ancestral se hallaba en los actuales territorios de Polonia, Ucrania y Bielorrusia, funcionando como una confederación tribal. Hace aproximadamente 1.500 – 1.600 años, en el contexto de las migraciones de los pueblos, los eslavos comenzaron a desplazarse a las regiones donde siguen viviendo las naciones eslavas en la actualidad, así como a territorios de la Grecia, Alemania, Austria y Hungría actual, donde terminaron asimilados étnicamente. Una vez dispersos por gran parte de Europa, fueron diferenciándose en tres ramas:

- occidental (checos, serbios lusacianos, polacos y eslovacos),
- meridional (búlgaros, croatas, eslovenos, serbios),
- oriental (bielorrusos, rusos, ucranianos).

El período eslavo temprano

El período eslavo temprano (años 500 – 675) representa la llegada y el asentamiento de las tribus eslavas, la posterior llegada de los ávaros, la coexistencia de los eslavos y los ávaros (enfrentamientos, convivencia, levantamientos antiávaros) y la formación del Janato ávaro (unión tribal) en el año 567. En 623, fruto de una rebelión antiávara exitosa encabezada por el comerciante franco Samo, surgió **el Reino de Samo, la primera unidad estatal conocida de tribus eslavas en el territorio de Eslovaquia**. Sin embargo, se desintegró en 658 y su territorio y población volvieron a la soberanía del poderoso Janato ávaro. Entre 803 y 811 este último desapareció tras ser derrotado por Carlomagno (rey de los francos), lo cual marcó el fin de la dominación de los ávaros en la cuenca de los Cárpatos y su extinción como etnia. Carlomagno fundó en el Podunajsko (la zona del suroeste de la actual Eslovaquia) dos marcas fronterizas (unidades administrativo-territoriales) del Imperio franco, donde se concentró la labor misionera de la Iglesia dirigida a cristianizar a los eslavos.

El período feudal temprano

El período feudal temprano del territorio eslovaco comprende la fundación de dos entidades político-estatales eslavas autónomas que ya no se basaban exclusivamente en el principio tribal-clánico (de parentesco sanguíneo), sino en el principio territorial (de delimitación geográfica):

1. **El Principado de Nitra** (Nitrianske kniežatstvo) (años 791 – 1108) se formó en la zona occidental de Eslovaquia con capital en la ciudad de Nitra. Su dirigente más importante fue el príncipe Pribina. Se considera la primera entidad estatal de los eslovacos o, al menos, de sus antepasados, ya que en esta época, según algunos investigadores, ya es posible hablar del desarrollo de una nacionalidad propia.

2. **La Gran Moravia** (Veľká Morava) (años 833 – 907) fue un Estado eslavo occidental en los territorios de la actual Moravia, Eslovaquia y las regiones norte y central de Hungría. Fue el primer Estado de mayor tamaño fundado por eslavos occidentales, y hoy Eslovaquia y la República Checa la consideran un precedente temprano de su historia estatal. Se conformó cuando el príncipe Mojmír Iº conquistó el Principado de Nitra y lo incorporó a los territorios que ya poseía en la región de la Moravia actual.

Si bien la cristianización de la población de la Gran Moravia llevaba desarrollándose desde el año 800 por misioneros francos, en 863 el príncipe Rastislav invitó a los eruditos bizantinos Constantino (Cirílo) y Metodio, que se convirtieron en los fundadores de la literatura eslava. Constantino creó un alfabeto específico para la lengua eslava, el glagolítico (hlaholika), y compuso el primer poema eslavo, *Proglas*. De trascendencia enorme fueron sus traducciones de los textos más importantes de la época al antiguo eslavo eclesiástico, poniéndolos así al alcance de las naciones eslavas. Entre 862 y 885 realizaron la primera traducción de la Biblia a la lengua eslava - al antiguo eslavo eclesiástico (ya que hasta ese momento solo estaba disponible en hebreo, arameo, griego y latín). Esa traducción se convirtió en la base de la literatura de todos los pueblos eslavos. La Gran Moravia desapareció en el siglo X a causa de divisiones internas y, posteriormente, de los ataques de los antiguos magiares (húngaros).

En las fuentes latinas, la población de la Gran Moravia se denominaba *Sclavos*, *Sclavi* (eslavos); en las fuentes eslavas, *Moravljene* o *Sloväne*, *Sloviene*, *Slověne* (según algunos investigadores, estos últimos habrían sido los antepasados de los eslovacos).

Desde la perspectiva cultural, todo el período eslavo se compone de las siguientes fases:

- la Alta Edad de los castros (hradištia) o pre-granmorava (siglos VIII/IX), cuando el territorio eslovaco formaba parte del Janato ávaro (como lo demuestran los hallazgos arqueológicos eslavos, nómadas y carolingios),
- la Edad media de los castros o etapa granmorava (siglo IX), con la cultura avanzada de la Gran Moravia (especialmente en joyería, metalurgia y diversos artefactos),
- la Baja Edad de los castros (siglo X), periodo de decadencia y desaparición de la Gran Moravia y surgimiento del Estado de Hungría (principalmente la cultura belobrdská, con raíces mixtas eslavo-húngaras).

Eslovaquia y Hungría

Hungría, antes del año 1000/1001 conocida como el Principado Húngaro o de Géza (Gejzovo kniežatstvo) y luego como el Reino de Hungría, fue una formación estatal multiétnica en la cuenca de los Cárpatos entre los años 895/896 y 1918. Desde 1526 hasta su desaparición en 1918 (cerca de 400 años), formó parte de la monarquía de los Habsburgo (Austríaca). Sus gobernantes fueron los monarcas de Austria (de las dinastías Árpád, Anjou, etc., y, tras 1526, los Habsburgo), coronados formalmente como reyes de Hungría.

La administración política y económica se ejercía desde Viena. Dada su diversidad étnica y lingüística, el latín era la lengua oficial. En 1867, con el "Compromiso austrohúngaro" (Ausgleich), se creó la monarquía Austro-Húngara, lo que sentó las bases de la autonomía del Estado húngaro con su propio gobierno y parlamento con sede en Budapest. El uso del húngaro empezó a imponerse desde 1790 y en 1844 se convirtió en lengua oficial de Hungría. Sin embargo, por ejemplo, en 1850 los húngaros solo representaban alrededor del 37% de los más de 13 millones de habitantes de Hungría, mientras que los otros grupos eran: eslovacos 13%, alemanes 10%, rutenos 3%, judíos 2%, rumanos 17%, croatas 9%, serbios 7% y otros 2%. A partir del Compromiso austrohúngaro, se intensificó en Hungría una dura política de "magiarización" y la represión de los derechos de las demás naciones, nacionalidades y grupos étnicos, con el fin de crear un único pueblo magiar (húngaro) fuerte, homogéneo en lo étnico, lingüístico y cultural, como base del Estado. Dos generaciones después, en 1910, la estructura étnica de Hungría había variado: magiares 47%, eslovacos 9%, alemanes 10%, rutenos 2%, judíos 2%, rumanos 14%, croatas 9%, serbios 5% y otros 2%. (Los datos son aproximados y varían ligeramente según el censo o análisis.) Como rechazo a la política de magiarización, la población no magiar de Hungría llevó adelante lo que se llama el "despertar nacional", o proceso de formación de las naciones modernas, que tuvo lugar en toda Europa entre la segunda mitad del siglo XVIII y mediados del XIX, mediante la consolidación lingüística, cultural y política, con aspiraciones de independencia. En la segunda mitad del siglo XIX, los eslovacos del Reino de Hungría reclamaron la federalización de Hungría y su propia autonomía territorial, denominada "Los alrededores eslovacos" que sin embargo nunca llegó a concretarse.

Eslovaquia y Checoslovaquia

La República Checo-Eslovaca (ČSR, 1918 – 1939)

La Primera República Checoslovaca surgió tras la disolución de Austria-Hungría. Se edificó sobre los principios del "checoslovaquismo", un concepto que partía de la premisa de una única nación checoslovaca. Sin embargo, esta idea se percibía de modo distinto entre la población checa y la eslovaca. Para la mayoría de los eslovacos resultaba inaceptable la llamada "gran concepción checa", que consideraba a los eslovacos únicamente como una "nacionalidad", una rama incipiente del pueblo checo, destinada a fundirse con él a largo plazo. Tampoco resultaba admisible la idea de que la lengua eslovaca fuera solamente un dialecto del checo. Entre los eslovacos con un fuerte sentimiento nacional, el surgimiento de esa Checoslovaquia se vivió como un engaño. Y es que cuando ya era inminente el desmembramiento de Austria-Hungría y se planeaba la creación de un Estado común con los checos, los eslovacos habían dejado muy claras sus exigencias en el Acuerdo de Cleveland (1915) y en el Acuerdo de Pittsburgh (1918): el reconocimiento de su propia soberanía lingüístico-cultural y nacional-política (ser un Estado/nación soberana y no solo "pueblo"). Aun cuando se les prometió tal reconocimiento, en la práctica no llegó a materializarse de manera satisfactoria. La administración de Eslovaquia dependía del Ministerio con plena competencia para la administración de Eslovaquia. Bratislava se convirtió en la capital de Eslovaquia, con sede del gobierno eslovaco. Se promulgó la Constitución de la ČSR. Quienes defendían la causa nacional eslovaca, tanto en el país como en el extranjero (en especial los eslovacos económicamente y políticamente poderosos en Estados Unidos), fueron vistos por la élite política checoslovaca de

la época como peligrosos, incómodos y tachados de separatistas y autonomistas. Las diferencias en el desarrollo económico y cultural entre Chequia y Eslovaquia se hicieron más evidentes con la Gran Depresión (1929-1933/35), lo que propició una gran ola de emigración hacia América (hasta 1937 se habían marchado 104 mil personas, principalmente de Eslovaquia). A los ojos de la población eslovaca común, con la desaparición de Hungría y el surgimiento de Checoslovaquia, lo que había ocurrido simplemente era que los miembros de la intelectualidad, maestros, notarios, funcionarios y gestores húngaros o magiaroparlantes habían sido sustituidos por los checos.

República Eslovaca/Estado Eslovaco (1939 – 1945)

La República Eslovaca/el Estado Eslovaco surgió como consecuencia de las complejas condiciones político-internacionales y económico-sociales imperantes en Europa, resultado de:

- la devastación económica de Alemania como Estado vencido en la Primera Guerra Mundial,
- la formación subsiguiente del socialismo nacional como herramienta para la revitalización de la nueva Alemania,
- la transformación de Alemania en un régimen nazi-fascista (principal instrumento para el inicio de la IIº Guerra Mundial),
- la Gran Depresión,
- la geopolítica de las potencias de Europa occidental (Gran Bretaña, Francia, Italia y Alemania).

Los Acuerdos de Múnich

Los sucesos posteriores ocurrieron con relativa rapidez, lo que muestra un plan preparado de antemano. Checoslovaquia, con visión de futuro, percibía la Alemania hitleriana en ascenso como un enemigo potencial y había erigido una serie de fortificaciones a lo largo de la frontera estatal, que, para la época, resultaban muy modernas y difíciles de conquistar. Pese a ser un estado nuevo, Checoslovaquia pertenecía entonces entre los países económica e industrialmente más avanzados del mundo. Las élites checas y eslovacas mantenían lazos estrechos sobre todo con Francia y Gran Bretaña, mientras que una parte de la élite eslovaca (especialmente los autonomistas) los tenía con Estados Unidos. Cabe señalar que toda la base ideológica, político-estatal y económica de Checoslovaquia estaba inspirada, sobre todo, en Francia y Gran Bretaña.

En la frontera checo-alemana vivía una numerosa minoría alemana; en la frontera checo-polaca, una polaca; en la frontera eslovaco-austriaca, una alemana; en la eslovaco-húngara, una húngara; en la eslovaco-polaca, otra polaca. La Alemania nazi y los "aliados" prestaron apoyo a los países vecinos deseosos de anexionarse dichas zonas limítrofes a costa de Checoslovaquia, al tiempo que fomentaron las tendencias separatistas de la población "no checoslovaca" de esas áreas. Las potencias de Europa occidental (Gran Bretaña, Francia, Alemania e Italia) decidieron el 29 de septiembre de 1938, en la conferencia de Múnich —la llamada "traición de Múnich", el inicio de este proceso (en la primera etapa afectó a la región de Bohemia). Dicho acuerdo simplemente se comunicó a Checoslovaquia, que ni siquiera había sido invitada a la negociación y que cedió estas zonas sin presentar resistencia, ya que, evidentemente, no podía contar con el apoyo de sus aliados de Europa occidental.

La respuesta de Praga, debilitada, a la incesante presión de los autonomistas eslovacos fue aceptar la autonomía de Eslovaquia y nombrar a Jozef Tiso como presidente del gobierno autónomo eslovaco (tan solo una semana después de Múnich, el 6 de octubre de 1938).

Poco después, el 2 de noviembre de 1938, por decisión de la Alemania nazi y la Italia fascista (la llamada "Primera Sentencia de Viena"), las zonas fronterizas del sur de Eslovaquia y una parte de la Rutenia subcarpática — habitadas en gran medida por población de habla húngara — se incorporaron a Hungría. Alemania se apropió de parte de lo que hoy es Bratislava, en la orilla derecha del Danubio, así como de Devín. Polonia obtuvo la región de Těšín (Tešínsko).

Medio año después (el 13 de marzo de 1939), Hitler planteó a Jozef Tiso dos escenarios posibles para el futuro de Eslovaquia:
- la partición de Eslovaquia entre Hungría y Polonia,
- la formación de un nuevo Estado Eslovaco independiente, pero completamente subordinado a Alemania.

El 14 de marzo de 1939 (al día siguiente) se proclamó el Estado Eslovaco, que, de acuerdo con la Constitución promulgada el 23 de julio de 1939, pasó a denominarse oficialmente República Eslovaca. Dos semanas después (el 29 de marzo de 1939) se suscribió el tratado de protectorado entre el Reich Alemán y el Estado Eslovaco, lo que supuso la total subordinación de Eslovaquia a Alemania. Oficialmente, el Estado Eslovaco se presentaba como neutral, algo que, sinceramente, defendía buena parte de su dirigencia de entonces. Esa facción insistía en la neutralidad y la soberanía, y no deseaba quedar sometida a Alemania del mismo modo que antes lo había estado a Chequia y previamente a Hungría. Al día siguiente, 15 de marzo de 1939, Hitler proclamó la ocupación de Bohemia y Moravia (el llamado "Protectorado de Bohemia y Moravia"), sometiéndolas por completo al Reich Alemán.

Fascismo y la resistencia antifascista

Durante ese periodo, el Estado Eslovaco conoció un florecimiento económico, pues producía armamento, alimentos, madera y recursos minerales, así como bienes de consumo para Alemania. Por fin, los eslovacos contaban con su propio Estado. El socialismo nacional como la ideología estatal entonces ampliamente difundida y popular en Europa, buscaba, por supuesto, homogeneizar étnicamente a la sociedad civil. Y esto incluía la "solución" de la cuestión judía (y gitana) siguiendo el modelo de Alemania, Hungría, Italia, el Protectorado de Bohemia y Moravia, Polonia y Francia. Esa "solución" se basaba en la deshumanización, la segregación, la marginalización, la negación de los derechos humanos, la arianización de bienes y, finalmente, el Holocausto.

No fue hasta junio de 1941 cuando el Estado Eslovaco se incorporó a la Segunda Guerra Mundial, del lado de Alemania y contra la URSS, enviando dos divisiones del ejército. A partir de ese año, en Eslovaquia se establecieron guetos judíos. Entre marzo y octubre de 1942, se deportó a 57 mil ciudadanos judíos de Eslovaquia a los campos de concentración y de 30 a 40 mil más procedentes de la zona eslovaca bajo ocupación húngara.

En general, la opresión nazi en todos los países ocupados desencadenó, de manera natural, una reacción en parte de la población: la resistencia nacional de liberación antifascista, basada en grupos partisanos (que, para los ocupantes, eran terroristas). También ocurrió en Eslovaquia. Además, los reveses del ejército alemán en el frente oriental (URSS) y la política de exterminio contra la población civil local en territorio soviético hicieron que las deserciones de soldados eslovacos hacia el Ejército Rojo aumentaran. En 1944, tras la derrota alemana en Stalingrado y Kursk, el rumbo del frente cambió y empezó a aproximarse a las fronteras eslovacas.

La actividad de los grupos partisanos en Eslovaquia se intensificó. En agosto de 1944, estas agrupaciones pasaron a combatir abiertamente contra el régimen del Estado Eslovaco y contra los destacamentos alemanes, que hasta entonces tenían en el país una presencia limitada. Obviamente, todo ello obligó a Hitler a enviar tropas regulares alemanas a Eslovaquia para reprimir la rebelión.

El Levantamiento Nacional Eslovaco (SNP)

El 29 de agosto de 1944, gran parte del ejército eslovaco se manifestó abiertamente en contra de la entrada de fuerzas alemanas en el territorio de Eslovaquia. Comenzó así el Levantamiento Nacional Eslovaco que se prolongó hasta la liberación de Eslovaquia por el Ejército Rojo el 1 de mayo de 1945. Durante la liberación de Checoslovaquia, murieron 170 mil soldados del Ejército Rojo; más de 60 mil yacen enterrados en Eslovaquia, así como más de 10 mil militares rumanos.

Con el fin de la Segunda Guerra Mundial, desaparecieron tanto el Estado Eslovaco como el Protectorado de Bohemia y Moravia. Para los eslovacos que deseaban contar con un Estado propio, aquello fue un duro golpe; para los partidarios del "checoslovaquismo" fue una victoria. A fin de reprimir por completo las aspiraciones autonomistas de los eslovacos, se optó por estigmatizar todo lo relacionado con el Estado Eslovaco como fascista y nazi, con el Holocausto como culpa imperdonable. Paradójicamente, ningún otro país europeo que hubiera colaborado con Alemania de manera muy similar, ni su propia tradición de Estado, fue tan estigmatizado como Eslovaquia. Así se suprimió a todos los eslovacos de tendencia autonomista, en especial a las élites con un potencial político y económico real y buenos contactos en el exterior, sobre todo en los Estados Unidos y Canadá. Independientemente de si eran colaboradores pronazis y profascistas de verdad, o intelectuales con un fuerte sentimiento nacional y políticamente activos, representaban un grave peligro para la Checoslovaquia que resurgía y, lógicamente, fueron perseguidos, criminalizados o se vieron obligados a emigrar, sobre todo a Estados Unidos, Canadá y Argentina.

Además, un factor relevante fue la inminente transformación del régimen político-económico de Checoslovaquia, que pasaría del capitalismo al socialismo como consecuencia del reparto de Europa tras la guerra entre las potencias vencedoras; Checoslovaquia quedó en la zona de influencia de la URSS, su libertadora. El futuro gobierno comunista debía empezar a eliminar a la burguesía y a las élites con visión capitalista; en Eslovaquia, lo hizo de forma eficaz gracias a dicha estigmatización y a la demostración de la auténtica colaboración de algunos con la Alemania fascista.

La posterior colaboración entre los checoslovaquistas y los comunistas les resultó fructífera, incluso a costa del retroceso de la democracia y la instauración de un régimen comunista en Checoslovaquia.

La República Checoslovaca (1945 – 1989)

La República Checoslovaca en los años 1945–1989 fue un Estado que, durante los primeros años de posguerra, logró restaurar su soberanía tras la ocupación nazi y recuperar los territorios que se le habían separado (excepto Rutenia subcarpática, que pasó a la URSS). En el proceso de homogeneización étnica que hubo en los países de Europa Central, de Checoslovaquia fueron expulsados los alemanes de los Sudetes (3 millones hasta 1946). Además, mediante un acuerdo bilateral entre Checoslovaquia y Hungría sobre

el intercambio de población, entre 1946 y 1948 se reasentó a 90 mil húngaros de Eslovaquia a Hungría y a 72 mil eslovacos de Hungría a Checoslovaquia. Como Checoslovaquia quedó en la zona de influencia de la URSS tras la división de Europa por las potencias vencedoras, y el Partido Comunista llegó al poder, no se cumplió la idea original de un Estado democrático al estilo francés. Checoslovaquia se convirtió en un Estado socialista, en una república "democrática popular" como los demás países del naciente bloque oriental. La propiedad privada, la producción industrial y la agricultura fueron transformadas a la propiedad estatal y colectiva durante los primeros años (la llamada "nacionalización"). El nombre del Estado y su estructura formal cambiaron a lo largo de las décadas siguientes según el peso coyuntural de la ideología comunista y la conveniencia política de enfatizar en la unidad del pueblo checoslovaco, o al contrario en la sociedad entre checos y eslovacos:

- República Socialista Checoslovaca (ČSSR), 1960 – 1990,
- ČSSR (a partir de 1969) formalmente una federación integrada por la República Socialista Checa (ČSR) y la República Socialista Eslovaca (SSR),
- República Federativa Checo-Eslovaca / República Federal Checa y Eslovaca (ČSFR), 1990 – 1992, tras la caída del régimen socialista/autoritario y el comienzo del sistema capitalista/democrático en 1989.

La República Eslovaca (desde 1993)

La República Eslovaca es un Estado independiente con un sistema democrático parlamentario o, más exactamente, parlamentario-presidencial. Desde 2004, Eslovaquia integra la Unión Europea y la OTAN. Desde 2007 pertenece al Espacio Schengen, que permite la libre circulación de personas, bienes y servicios en aquellos países de la UE que cumplen los requisitos "de Schengen", establecidos en el acuerdo firmado en 1985 en la localidad de Schengen, en Luxemburgo. Desde 2009, Eslovaquia forma parte de la eurozona (su moneda es el euro). La nación que constituye el estado son los eslovacos; el idioma eslovaco es la lengua oficial. Según el censo de 2021, el 84% de los ciudadanos se declaran eslovacos, 8% húngaros, 1% gitanos (roma), 2% otros y 5% no especificados. El eslovaco es la lengua materna para el 81% de la población, el húngaro para el 9%, el romaní para el 2%, otras lenguas para el 2%, y el 6% restante no contestó o indicó otras lenguas. En realidad, si se considera el origen, la lengua materna y la cultura, se calcula que los gitanos rondan el 10% de la población total del país; muchos de ellos se declaran eslovacos o húngaros. En cuanto a religión, casi el 70% de los ciudadanos de Eslovaquia se identifica como cristiano (60% católicos romanos, 7,6% protestantes —principalmente evangélicos de confesión de Augsburgo—, 1% ortodoxos y 0,5% otros cristianos), el 24% se declara sin religión, el 1% pertenece a otras confesiones y un 6,5% no especificó ninguna.

La cultura de Eslovaquia y de los eslovacos forman parte del ámbito civilizatorio euroamericano, al que los mismos eslovacos sienten pertenecer. No obstante, también son conscientes de su individualidad y de lo que los diferencia del resto de este ámbito. Esto se manifiesta en el interés por su propio patrimonio cultural y raíces, así como en la defensa y preservación de aquellas características únicas y específicas que los distinguen de los demás.

Eslovaquia rural y urbana

Al analizar las tradiciones culturales de Eslovaquia, es necesario distinguir dos planos o "mundos": el urbano (ciudad) y el rural (pueblo).

El mundo urbano

En el territorio de la actual Eslovaquia, las tradiciones culturales urbanas se asocian sobre todo con:

El desarrollo de las ciudades medievales desde los siglos XII-XIII

En este periodo, muchas de las ciudades más importantes de la Eslovaquia actual obtuvieron el estatuto de ciudad real libre, lo que implicaba depender directamente del rey y estar exentas de pagar impuestos a la nobleza o a la Iglesia. Además, se les otorgaban derechos para llevar a cabo diversas actividades económicas (derecho de almacén, de mercado, de feria, de taberna, de comercio, de oficios, etc.) y una amplia autonomía en lo relativo al derecho penal. Esto se vio reforzado con la llegada de colonos procedentes de territorios germanohablantes, que contribuyeron a desarrollar y ampliar los oficios, el conocimiento y las tecnologías más avanzadas de la época, introduciendo un derecho, una arquitectura y unas técnicas constructoras más modernas de origen alemán.

La formación de una clase social específica de los burgueses

Esta clase social la componían los propietarios, funcionarios, comerciantes, artesanos, intelectuales, estudiantes, médicos, notarios, y más tarde obreros, cuyo modo de vida y pensamiento —su "cultura citadina"— se distinguía de la vida en el campo. Ello afectaba a todas las capas socioeconómicas: desde los grandes burgueses adinerados, pasando por la amplia "clase media" hasta los estratos urbanos más humildes. Ya no se trataba de siervos del campo (propiedad de la nobleza o del clero), sino de habitantes de ciudades reales libres.

La revolución industrial en el Reino de Hungría

La revolución industrial en Hungría (desde finales del siglo XVIII e inicios del XIX) supuso el paso de la producción artesanal a la protoindustria artesanal a gran escala, las llamadas manufacturas. Más adelante, hacia finales del siglo XIX e inicios del XX, se pasó de la manufactura a la gran producción industrial. Ello fue de la mano con la construcción de fábricas y empresas en las que trabajaban muchos empleados – obreros como un tipo de población nueva.

La industrialización de Eslovaquia

A lo largo del siglo XX, y especialmente en su segunda mitad, la industrialización de Eslovaquia produjo una nueva oleada de urbanización, transformando parte de las zonas rurales cercanas a las ciudades que se expandían en zonas urbanas o, en algunos casos, elevando ciertos pueblos a la categoría de ciudades mediante la instalación de fábricas u otras grandes empresas en su cercanía.

Como consecuencia de estos procesos se generaron:

El desarrollo de la "alta cultura"

Por "alta cultura" o cultura de élite nos referimos sobre todo a la arquitectura y la construcción, el arte, la moda, la ciencia y la técnica, la política y la educación.

La introducción de innovaciones

Dada la alta densidad de población en las ciudades, estas fueron el entorno ideal para la implementación de novedades (infraestructura moderna, transporte, comercio, telecomunicaciones, instituciones, medios de comunicación masivos).

El surgimiento y la preservación de tradiciones culturales urbanas

En las ciudades aparecieron y se mantuvieron las tradiciones culturales tanto de origen estrictamente urbano como procedentes del medio rural (por ejemplo, las leyendas urbanas o los primeros registros de ciertas costumbres rurales llevadas a la ciudad por inmigrantes estudiantiles o campesinos, costumbres de Semana Santa, como echar agua o "dar latigazos" festivos con varas, llevados desde el ambiente rural etc.).

Entre las tradiciones culturales de la ciudad se incluyen las relacionadas con:

- Grupos socioprofesionales de artesanos y obreros, como cantos y costumbres vinculados a determinados oficios, o tradiciones mineras, vitivinícolas, obreras, etc.
- Músicos itinerantes, comerciantes y actores ambulantes, que creaban el ambiente de feria y llevaban "novedades del mundo", como las canciones de feria y de kermesse o el teatro de marionetas.
- Estudiantes e intelectuales, que traducían y divulgaban distintos géneros de narraciones, proverbios, refranes, acertijos, fábulas, así como costumbres y cantos estudiantiles.
- La burguesía, que adoptaba en primer lugar las nuevas formas culturales (nuevos cantos o bailes como la polca, el vals o el chotis, muchos de los cuales se popularizaron).
- Comunidades religiosas con presencia pública, como la católica: cantos de peregrinación, celebraciones anuales o, en cambio, grupos protestantes y judíos más cerrados.
- Guarniciones militares, que ofrecían conciertos públicos de música de bandas militares.
- Músicos ambulantes y de cafeterías, influidos por la cercana ciudad de Viena, por la tradición "gitana" de Budapest, o por la de Praga y Bratislava, a través del llamado tango eslovaco y otros ritmos que se volvieron populares.
- Tabernas de vino, bares, posadas, clubes y asociaciones, donde reuniones y celebraciones gremiales o laborales integraban las peculiaridades étnicas y culturales a través del canto, el relato y la danza.

El mundo rural

La vida en los pueblos eslovacos constituye el núcleo de las tradiciones culturales del país. En la época del despertar nacional se requería un concepto de cultura nacional, la cultura del "pueblo eslovaco". Que la cultura eslovaca existiese era uno de los argumentos esgrimidos para demostrar la condición de nación de los eslovacos en sus reivindicaciones de reconocimiento en el Reino de Hungría y, posteriormente, de legitimidad internacional de sus aspiraciones estatales. Todo ello se sintetizaba en la idea de que

si los eslovacos son una nación al igual que lo son otras, tienen derecho a un Estado propio, y lo son precisamente porque poseen una cultura nacional. Sobre estos supuestos se basaron los intelectuales del movimiento nacional para construir el concepto de la cultura nacional eslovaca.

Se apoyaron en:

La alta cultura

Especialmente en obras de creación artística en lengua eslovaca o realizadas por artistas profesionales reconocidos, que se identificaban como eslovacos o de origen eslovaco, o sentían afinidad con la causa eslovaca, así como en intelectuales y personalidades relevantes del ámbito político, económico, religioso y cultural de Hungría que compartían esa visión.

La cultura popular

Es decir, la cultura de las masas populares más amplias de habla eslovaca, del pueblo eslovaco que vivía mayormente en entornos rurales. En las ciudades y en las clases sociales altas, las lenguas de comunicación eran principalmente el alemán y, más adelante, el húngaro. El eslovaco, en las ciudades, se asociaba sobre todo con las clases más humildes de la población, considerado como "la lengua del servicio doméstico". Según las ideas del despertar nacional, se consideraba que las expresiones artísticas del pueblo y la cultura popular poseían el mismo valor que el arte profesional y la alta cultura.

Los intelectuales del movimiento nacional y, luego, los investigadores recopilaron, documentaron y estudiaron sobre todo manifestaciones folclóricas (el folclore verbal, música y danzas populares: cuentos, leyendas, refranes, dichos, anécdotas, relatos de memorias, proverbios, canciones, bailes, etc.), formas de teatro popular, costumbres del calendario (festividades anuales) y costumbres familiares (ciclos de vida), así como expresiones artísticas de la cultura popular material (arte y artes aplicadas, vestimenta popular, especialmente la ceremonial, encajes, bordados, textiles y cualquier objeto que incluyera decoración o un estilo particular). El interés por dichos rasgos de la cultura popular reforzó la conciencia de su valor entre quienes los poseían, aumentando el orgullo nacional y la autoestima.

Además, en comparación con el entorno urbano, el mundo rural era siempre más conservador y menos permeable a influencias externas y modas pasajeras; por ello, allí se han conservado muchas tradiciones en mayor medida o de un modo más auténtico.

Precisamente la cultura rural en Eslovaquia se convirtió en:

- **casi la totalidad de la cultura popular de Eslovaquia y de los eslovacos,**
- **el grueso de las tradiciones culturales de Eslovaquia y de los eslovacos,**
- **y una parte fundamental del patrimonio cultural de Eslovaquia y de los eslovacos.**

Eslovaquia agraria e industrial

Las tradiciones culturales de Eslovaquia han estado determinadas por el hecho de que el entorno fuera agrario (agricultura y ganadería) o industrial.

Eslovaquia agraria

La agricultura y la ganadería fueron siempre las principales fuentes de sustento para la población presente en el territorio de Eslovaquia viviendo una forma de vida sedentaria. Las tradiciones culturales giraban en torno a la vida de las familias extensas patriarcales de tres generaciones, encabezadas por el *gazda* y la *gazdiná* (el amo y la ama), con sus hijos, nueras, nietos e hijos solteros. El ritmo de sus vidas lo marcaba el ciclo anual de la siembra, la maduración, la cosecha y la posterior elaboración del producto, es decir, las estaciones de la primavera (siembra y plantación), el verano (maduración), el otoño (cosecha y procesado) y el invierno (descanso). Para los ganaderos, ese ritmo lo marcaba también el ciclo vital de los animales. Toda la vida familiar se organizaba en torno a esos factores.

Al margen de la minería en la zona central del país, el territorio de Eslovaquia se mantuvo durante largo tiempo poco industrializado y mayoritariamente agrario. Para que una familia campesina ordinaria pudiese llevar un estilo de vida mínimamente digno y cubrir sus necesidades básicas, era imprescindible disponer de fuentes complementarias de ingresos, que dependían de las condiciones geográficas del entorno. En las regiones montañosas y boscosas abundaban la tala de madera, la recolección y venta de frutos silvestres, la producción de carbón vegetal, la cal, la pesca en los ríos, la labor de balsaje (para transportar y comercializar la madera cortada) o, incluso, la búsqueda de oro aluvial. En las zonas de montaña cobraba importancia la cría comunal de ovejas (en la que un pastor contratado las pastaba todo el año en los prados de altura). Los hombres que no tenían el título de maestros artesanos, pero dominaban un oficio, se ganaban la vida ejerciéndolo como "no oficial" ("fušeri"). Las mujeres producían y comercializaban lienzos, bordados, encajes y otros artículos de producción casera. Algunas familias se especializaban más en la cría de ganado para carne o para su venta como animales de tiro, siempre que dispusieran de forraje suficiente. Los excedentes que generaba cada familia los vendían las mujeres en mercados semanales o ferias anuales en la ciudad más cercana (leche, huevos, manteca, carne y embutidos, frutas, verduras, flores, frutos del bosque, hongos, aves de corral, etc.). Los hombres también vendían y compraban ganado vacuno y caballos en las ferias anuales de ganado organizadas en ciudades mayores.

Además, los hombres podían trabajar como jornaleros o peones agrícolas temporales (sobre todo como segadores) para familias más pudientes. Las mujeres, por su parte, se empleaban como sirvientas o criadas en casas acomodadas (inclusive en las ciudades) o trabajaban como peonas agrícolas estacionales (sobre todo en labores de azada y siega). En caso de necesidad, algunos hombres migraban en busca de empleo como albañiles o trabajadores de la construcción en ciudades más lejanas, por períodos semanales o mensuales, o como obreros de fábrica en su país o en el extranjero durante meses o años.

En los pueblos también residían artesanos titulados, cuyo principal ingreso procedía de su oficio, mientras que la agricultura era una fuente secundaria de sustento. Se trataba sobre todo de artesanías imprescindibles para la vida de toda comunidad rural (herreros, carreteros, carpinteros, ebanistas, sastres, albañiles, zapateros, etc.). Oficios más especializados (guarnicioneros, peleteros, panaderos, sombrereros, etc.) eran menos frecuentes en el pueblo. Desde la Edad Media, los artesanos urbanos se asociaban en gremios.

Eslovaquia industrial

Aunque la industrialización de Eslovaquia se dio sobre todo en el siglo XX, algunos sectores estaban presentes mucho antes. La minería es la industria más antigua, con orígenes que remontan a la prehistoria, cuando ya se extraía el cobre. Hace 2.400 años, los celtas mejoraron la extracción y el procesamiento de metales. Durante la época de la Gran Moravia (hace unos 1.100 años), florecía la explotación minera en la zona de la actual Eslovaquia central (Banská Štiavnica, Banská Bystrica, Kremnica, o en la sierra volcánica del Slovenské Rudohorie). A partir del siglo XIII, bajo la influencia de la colonización alemana, comenzó a desarrollarse la minería de profundidad, surgiendo asentamientos mineros que se transformaron en ciudades. (El sello de la ciudad de Banská Štiavnica, de 1275, es el más antiguo del mundo en presentar símbolos mineros — una maza y un pico).

La minería en Eslovaquia

La minería eslovaca vivió su mayor auge desde el siglo XVIII hasta mediados del siglo XIX, cuando el territorio pertenecía a los mayores productores europeos de:

- metales preciosos (Banská Štiavnica, Kremnica),
- cobre (Smolník, Gelnica, Spišská Nová Ves),
- hierro (Hronec y la zona de Rudohorie de Spiš-Gemer).

En la segunda mitad del siglo XIX se intensificó la extracción de carbón (sobre todo en la región de Horná Nitra y la cuenca media del Hron, Pohronie).

La minería se basaba en el trabajo asalariado y constituía la principal actividad económica de la población masculina. Era un oficio extremadamente exigente y arriesgado, pero regular y bien remunerado. En su apogeo del siglo XVIII, había en la minería unas 60 profesiones diferentes. Ya desde el siglo XIII, los mineros disfrutaban de distintos privilegios y exenciones: eran personas libres, podían desplazarse libremente, no estaban obligados a realizar trabajo feudal ni a pagar ciertos impuestos, ni a prestar servicio militar. Tampoco estaban sometidos a la jurisdicción de la Iglesia, la nobleza ni el ejército, como sí lo estaban los demás habitantes. Su vida se regía por el llamado "derecho minero", y las zonas mineras tenían su propia administración — las llamadas "cámaras mineras". Los mineros constituían un grupo social peculiar, con una cultura material y espiritual distinta. Desde la Edad Media, la asistencia social de las familias mineras la aseguraban las hermandades (cofradías mineras, fondos de asistencia) y el erario minero que cubrían pensiones, prestaciones por enfermedad, así como ayudas a viudas y huérfanos, algo inusual en otros lugares de la época. Las mujeres se quedaban en casa y, a menudo, contribuían a la economía familiar elaborando y vendiendo encajes. Las familias mineras vivían en viviendas específicas (casas mineras) o en colonias mineras compuestas de varias unidades habitacionales. Hasta hoy se mantienen en Eslovaquia central rasgos de la cultura y de las tradiciones mineras (vestimenta, folclore, costumbres, religiosidad, expresiones artísticas). Podría decirse que las tradiciones mineras de Eslovaquia tienen sobre todo un carácter medieval, germánico, cristiano y urbano.

Entre los demás sectores industriales con mayor tradición en Eslovaquia figuran la siderurgia, la industria textil, la del vidrio, la del calzado y la de la madera (desde la primera mitad del siglo XX), y, más recientemente, la ingeniería mecánica, la electrotécnica, la energética, la industria armamentística y la química.

El desarrollo industrial en la primera mitad del siglo XX supuso:

- La puesta en marcha de las primeras fábricas, la emigración masculina desde los pueblos para trabajar toda la semana, y el traslado de familias a colonias obreras construidas junto a las fábricas.
- La mecanización creciente de la agricultura. Los *gazdovia* (patrones campesinos) en los pueblos formaron cooperativas para adquirir tractores y otras máquinas. Así liberaban la mano de obra para la industria o, visto de otro modo, la población activa sobrante en el medio rural debía buscar empleo en otros lugares, en el extranjero o incluso en ultramar.

El desarrollo industrial en la segunda mitad del siglo XX trajo:

- Una intensa mecanización de la agricultura rural y la formación de cooperativas agrícolas como base de la producción. Eso provocó la disolución de las familias patriarcales extensas y la desaparición de muchas tradiciones agrarias.
- Una industrialización masiva y la construcción de infraestructuras incluso en las zonas más desfavorecidas de Eslovaquia, acabando con su aislamiento y el carácter conservador de su cultura.
- Una marcada urbanización y la emigración de parte de la población rural hacia las ciudades, lo que transformó su modo de vida y de pensamiento.
- La modernización del campo (infraestructura, accesibilidad, medios de comunicación).

En relación con las tradiciones culturales, esto supuso, naturalmente, la desaparición de muchas de ellas, su transformación o la aparición de tradiciones nuevas. La segunda mitad del siglo XX fue probablemente el periodo de mayor cambio en el estilo de vida de la población eslovaca en la historia reciente.

Al mismo tiempo, en esa época se formó en Eslovaquia un avanzado sistema de protección de los valores culturales: se declararon monumentos culturales nacionales los bienes de mayor relevancia; los núcleos históricos más valiosos de algunas ciudades y pueblos se convirtieron en reservas o zonas protegidas; numerosas edificaciones de gran valor se trasladaron a museos al aire libre especializados. Paralelamente, se llevó a cabo una intensiva labor de registro y archivo, investigación y difusión del patrimonio cultural intangible.

Eslovaquia: colonizaciones y migraciones

Dada su localización en el centro del continente, el territorio eslovaco ha sido atravesado por múltiples corrientes migratorias a lo largo de la historia europea. Dicho territorio resultó atractivo para los cazadores-recolectores prehistóricos, los pastores-agricultores del Neolítico y, en tiempos modernos, para el hombre industrial. Las zonas meridionales de Eslovaquia son llanas y se ubican en la cuenca baja de los ríos, con suelos fértiles, abundantes días soleados y precipitaciones regulares; por ello, siempre fueron las primeras en poblarse y lo estuvieron de forma relativamente continua. Las áreas septentrionales, en cambio, son montañosas y boscosas, con corrientes de agua, recursos minerales y fauna abundante, habiéndose colonizado en forma más dispersa y tardía, y

solo de manera definitiva en la época moderna. En cuanto a las tradiciones culturales de Eslovaquia, las cuestiones de la ocupación y la población del territorio adquieren relevancia, especialmente en lo que concierne las colonizaciones y migraciones desde la Edad Media.

Inmigración en el territorio de Eslovaquia

Hasta el siglo XII, el poblamiento del territorio eslovaco se producía de acuerdo con el derecho consuetudinario, siguiendo las costumbres y tradiciones imperantes en la localidad. Este sistema dominó durante el periodo feudal, pero con el tiempo fue reemplazado por el derecho legislativo (real, eclesiástico, señorial, municipal y de colonización). Los últimos vestigios del derecho consuetudinario desaparecieron recién tras la Segunda Guerra Mundial, por intervención del Estado.

La colonización alemana

La colonización alemana fue la más determinante para el desarrollo de Eslovaquia. Consistía en poblar o repoblar con colonos de habla alemana aquellas zonas con escasa densidad de población o despobladas. Una primera oleada, menor, tuvo lugar antes del siglo XII; la segunda, más fuerte, se dio entre los siglos XII y XIV, después de la invasión de los tártaros (1241), cuando hubo que revitalizar áreas despobladas. Además de agricultores, se atrajo sobre todo a mineros, artesanos, comerciantes, así como a caballeros y clérigos. A los inmigrantes denominados "huéspedes", se les concedía asentarse de acuerdo con el llamado derecho de adquisición alemán, que les otorgaba amplios privilegios: recibir tierras en régimen hereditario, pagar únicamente rentas en dinero y disfrutar de autogobierno en las ciudades que fundaban, conforme al Derecho de Magdeburgo. Bajo estas mismas normas se asentaban también en el campo. Ya en los siglos XIII y XIV, crearon varias comunidades de habla alemana, sobre todo en la región de Spiš, en los alrededores de Banská Štiavnica, en la subregión de Horná Nitra y a los pies de la la parte sur de la sierra de los Pequeños Cárpatos (Malé Karpaty). En el siglo XVI llegaron al oeste de Eslovaquia los llamados "habáni" (una secta protestante anabaptista), que vivieron aislados en asentamientos propios denominados "*residencias habáni*", conservándose hasta el día de hoy la conocida cerámica y las casas *habáni*. En el siglo XVIII arribaron los huncokári (holzhakeri), leñadores y guardabosques germanohablantes que fundaron pequeñas aldeas madereras en la región de los Pequeños Cárpatos, en el oeste del país.

La colonización valaca

La "colonización valaca" se enfocó en repoblar las zonas montañosas del norte y centro de Eslovaquia con la población de pastores durante los siglos XIV y XV. Los primeros grupos de pastores rumanos y rutenos aparecieron en las provincias del este de Eslovaquia en el siglo XIV. En los siglos posteriores, a medida que la colonización avanzaba de este a oeste, hacia las regiones de Gemer, la cuenca alta del Hron (Pohronie), Liptov, Orava y la provincia de Trenčín, los portadores de esta colonización se tornaron población local eslovaca, así como, en algunos casos, polaca y rutena. Los pueblos se fundaban conforme al llamado "derecho valaco", que, en realidad, era el derecho alemán adaptado a las necesidades de los nuevos colonos. Los súbditos valacos, a cambio del uso libre de la tierra tras el período estipulado para fundar el pueblo, pagaban al señor feudal un vigésimo de sus ovejas y una tasa por el ganado, entregaban queso, "*bryndza*" (*queso típico de leche de oveja*), animales de caza del bosque, cuero trabajado y paño casero. También

prestaban servicio de guardia y, con el tiempo, se dedicaron a labores de tala de bosques en zonas de montaña. Al frente de los pueblos valacos estaban los "richtári" (alcaldes hereditarios), los "šoltýsi" (en alemán *Schultheiß*) o los "vajdovia" con jurisdicción menor sobre los súbditos. En el siglo XVII, la población valaca se fusionó con el resto de la población rural.

La cultura valaca constituye uno de los componentes más representativos de la cultura popular eslovaca. En la esfera de la cultura material se destaca, por ejemplo, por:

- **La vivienda:** la llamada "*koliba*", una cabaña de madera construida con troncos ensamblados (*zrub*) y tejado de tejuela, donde se alojaban los pastores. El "*salaš*" era la granja en las montañas destinada a la cría comunal de cientos de ovejas, que incluía la *koliba* y el "*košiar*" (un cercado móvil para las ovejas).
- **Los utensilios de madera** empleados en la elaboración de productos lácteos de oveja (quesos como *bryndza*, *oštiepok*, *parenica* y la bebida *žinčica*). Entre ellos, el "*črpák*" (jarro tallado con ornamentos), la "*geletka*" (recipiente para almacenar el *bryndza*), moldes para elaborar quesos, etc.
- **Los instrumentos musicales populares de los pastores** – diversas flautas (*píšťaly*), como la "*fujara*", la "*rífovka*", la "*dvojačka*", la flauta de seis orificios o la "*trombita*".
- **Los elementos de la indumentaria** – el cinturón ancho de pastor (de cuero grueso con cuatro hebillas, abundantemente decorado), el calzado de cuero llamado "*krpce*", el sombrero de ala ancha, etc.

En el ámbito de la cultura social, se distingue la estructura y jerarquía del *salaš*: el pastor principal (*bača*), los pastores asistentes (*valasi*) y los ayudantes eventuales (esquiladores de ovejas, *honelníci*, etc.).

En lo relativo a la cultura espiritual, resaltan los cantos, las danzas y las costumbres de los pastores.

Migración interna en el territorio de Eslovaquia

La geografía accidentada del territorio eslovaco determinó que su poblamiento no fuera homogéneo. La población se trasladaba desde las zonas meridionales, más densamente habitadas y agrícolas, situadas en las llanuras de los tramos bajos de los ríos, hacia las regiones montañosas del norte, escasamente habitadas o deshabitadas, remontando el curso de los ríos. El motivo de esta dinámica era hallar nuevas fuentes de sustento, explotar económicamente esas zonas septentrionales menos pobladas y, a la vez, aliviar la sobrepoblación de las áreas sureñas. Dentro de la migración interna también se incluyen los desplazamientos desde los núcleos de población principales (ciudades, pueblos y aldeas) hacia áreas de menor densidad. Se trataba de movimientos relativamente sofisticados y organizados.

La "colonización de los šoltýs"

La colonización de los *šoltýs* constituyó, en esencia, una forma de colonización interna en el territorio de Eslovaquia realizada mayoritariamente por población local, basada en el derecho de adquisición alemán, durante los siglos XIII – XV. Su propósito era atraer nuevos colonos, cultivar tierras alejadas y no trabajadas, y fundar asentamientos en zonas poco habitadas de grandes propie-

dades de los nobles o de monasterios. El objetivo era aumentar los ingresos monetarios y naturales de sus propietarios. Según este derecho, las familias colonizadoras recibían en tenencia hereditaria los terrenos desbrozados por un lapso de 10 a 15 años, durante el cual quedaban exentas de tributos en dinero o especie. El arrendamiento hereditario incluía el derecho de vender la tierra (derecho de arriendo) y la libre movilidad de los súbditos. La tarea de organizar el poblamiento recaía en los llamados "*lokátori*", quienes se convertían a su vez en alcaldes hereditarios —los *šoltýsi*. Estos recibían el doble de la tierra exenta de tributos, además del derecho a construir un molino, una taberna y un matadero, y ejercían también jurisdicción menor sobre los aldeanos. En la región de Spiš y el noroeste de Eslovaquia se fundaron aproximadamente 200 pueblos bajo este régimen, poblados mayoritariamente por eslovacos y, en parte, por habitantes de origen alemán, polaco y ruteno. Las ventajas de este sistema de adquisición fueron anuladas tras la represión del levantamiento de Dózsa (Dóža) en 1514.

La "colonización de kopanice"

La colonización de "*kopanice*" se basaba en el llamado "derecho de kopanice". Consistía en la repoblación, por parte de la población local, de zonas montañosas o submontanas alejadas y de difícil acceso en Eslovaquia, durante los siglos XVI al XIX. Este proceso fue incentivado por el crecimiento demográfico en los asentamientos originales, que se vieron en falta de terrenos. Esta situación forzó la búsqueda de nuevas fuentes de sustento, mediante la deforestación de tierras forestales o infértiles fuera de los núcleos habitados y la construcción de nuevas moradas. Al principio, estas viviendas se empleaban de forma estacional, tanto para habitar como para las labores agrícolas. Con el tiempo, se convirtieron en el núcleo de nuevos asentamientos fijos o dieron lugar a pueblos independientes. En Eslovaquia hubo 166 municipios clasificados como "*kopaničiarske*" con un total de 4.640 km², en los cuales existían alrededor de 2.900 núcleos de tipo "*kopanice*". En el oeste del país, a estas áreas se las llama "*kopanice*" y sus habitantes "*kopaničiari*"; en la zona central, se habla de "*lazy*" y sus pobladores son "*lazníci*"; en las regiones mineras con población alemana se utilizaba el término "*štále*".

Emigración desde el territorio de Eslovaquia

El territorio de Eslovaquia pertenece a aquellos donde la emigración se ha hecho notar de manera importante, tanto hacia el extranjero como dentro de las fronteras estatales, constituyendo un fenómeno social relevante. En los últimos tres siglos, una parte importante de la población abandonó su hogar, de forma permanente o temporal, debido a causas socioeconómicas, religiosas o políticas. Curiosamente, en el heterogéneo Reino de Hungría, los eslovacos conformaban el grupo migratorio de mayor volumen. Como parte de la migración interna, se trasladaban de las regiones septentrionales hacia las áreas meridionales más fértiles de Hungría, y luego del ámbito rural a los centros industrializados de la monarquía austrohúngara (Budapest y Viena). Dado que Hungría fue durante mucho tiempo un país agrario poco desarrollado industrialmente, la mayoría de la población vivía en el campo y, en consecuencia, "exportaba" la mano de obra a economías coloniales europeas en expansión y a los nuevos mercados de ultramar.

Revitalización de la "Tierra Baja" – "Dolná zem"

La "revitalización de la Tierra Baja" (Dolná zem) describe el proceso de repoblamiento de las áreas del centro y sur de Hungría, casi deshabitadas y no explotadas económicamente, con campesinos del norte (del territorio de la actual Eslovaquia). Este proceso se extendió durante los siglos XVIII y XIX.

Sus causas fueron:

- la sobrepoblación en las provincias del Alto Reino (norte de Hungría, en la actual Eslovaquia) y la despoblación de las provincias del Bajo Reino (al sur),
- las precarias condiciones económicas y sociales,
- la persecución religiosa de los protestantes (la Contrarreforma), sobre todo la recatolización entre los siglos XVI y XVIII. En dicho período, la Iglesia católica reprimió con dureza el protestantismo, que en la población del territorio eslovaco había llegado a representar hasta el 90%, para "hacer volver" a la mayoría bajo su protección, objetivo que logró.

Además, casi todo el Reino de Hungría (excepto la zona occidental y septentrional) había permanecido entre los siglos XVI y XVIII bajo el dominio del Imperio otomano. Un hito decisivo fue la derrota escandalosa de las tropas húngaras en la batalla de Mohács (1526), tras la cual Hungría, como Estado independiente, dejó de existir. Durante casi 150 años subsistió solo como el llamado "Reino de Hungría", formado por las áreas no ocupadas por los turcos, anexado a su vez a la monarquía de los Habsburgo (Austria). Este Reino de Hungría se restringía, básicamente, a un pequeño territorio en el norte (lo que hoy es Eslovaquia), el Burgenland (ahora parte del este de Austria), el noroeste de Croacia y algunas regiones menores adicionales.

Todo ello implicó un deterioro económico y un descenso de la población. Incluso las zonas septentrionales del Reino (la actual Eslovaquia), que oficialmente no estaban bajo dominación otomana, sufrían con frecuencia incursiones y saqueos. En el folclore y la historiografía eslovacas perdura hasta hoy el recuerdo de aquella época como un período de opresión, rapiña y esclavitud (baladas, cuentos, leyendas, novelas y cantos contra los turcos).

El punto de inflexión llegó en 1683, con la estrepitosa derrota de los otomanos en la batalla de Viena, a raíz de la cual el poder turco en territorio húngaro empezó a debilitarse. Posteriormente, los propietarios originales (nobleza, Iglesia, ejército y monarquía) promovieron el reasentamiento de la población, incluidas comunidades de habla eslovaca, hacia los territorios recién liberados a fin de repoblarlos y reactivar su economía. Este proceso abarcó varias oleadas colonizadoras hasta principios del siglo XX.

El mayor número de emigrantes eslovacos se estableció en la llamada "Dolná zem" ("Tierra Baja"), la región que abarca la zona fronteriza de la actual Hungría, Rumanía, Serbia y el noroeste de Croacia. Hasta hoy, y pese a casi trescientos años de historia, siguen existiendo enclaves eslovacos activos en esa región.

En la provincia autónoma de Voivodina, en el norte de Serbia, habitan alrededor de 50 mil descendientes de estos colonos (distribuidos en unas cuarenta localidades, entre ciudades y pueblos) que hasta hoy se declaran eslovacos, con el eslovaco como lengua materna, la cual dominan y utilizan. En Croacia hay más de diez núcleos de población de este origen, sumando unos cuatro o cinco mil descendientes; en Rumania viven 17 mil eslovacos en más de cuarenta localidades; en Hungría, entre 17 mil y 110 mil en cerca de

setenta lugares. (El margen tan amplio en el caso de Hungría se debe a los diferentes criterios empleados en los censos; según se computara o no a determinada parte de la población como eslovaca.)



Corrientes colonizadoras de los eslovacos de "Tierra baja".
Fuente: https://www.sav.sk/journals/uploads/08141148ER_1_2023_studia_Botik.pdf

Emigración hacia Europa occidental y ultramar

La emigración de eslovacos hacia Europa occidental y el extranjero comenzó en las últimas décadas del siglo XIX, continuó durante las guerras mundiales y cesó tras su fin. Durante este periodo, los eslovacos se dirigieron no solo a los países industriales de Europa occidental (Francia, Alemania, Bélgica, etc.), sino principalmente a ultramar (Estados Unidos, Canadá, Argentina, Uruguay, Brasil y Australia). Antes de la Primera Guerra Mundial, se dio una emigración masiva de eslovacos a Estados Unidos, sobre todo a las zonas industriales del nordeste y del medio oeste. Para 1914, poco antes del inicio de la guerra y de la subsiguiente disolución de Hungría (1918), ya había en EE. UU. una numerosa comunidad eslovaca —cerca de medio millón de personas— con considerable peso económico y político. Tras la guerra, Estados Unidos restringió la inmigración, lo que empujó a muchos emigrantes eslovacos a buscar otros destinos (principalmente Canadá, países sudamericanos, Francia, Bélgica).

Los motivos que impulsaban, especialmente a los varones jóvenes, pero a menudo también a familias extensas de varias generaciones, a dejar su hogar eran las siguientes:

- Las precarias condiciones económicas y sociales en la región eslovaca, junto con la opresión de las minorías de origen no húngaro en el Reino de Hungría.
- La disolución de la monarquía austrohúngara (1918), la fundación de los nuevos Estados sucesores y la definición de sus fronteras, lo que provocó que numerosos eslovacos quedaran fuera del territorio eslovaco "de la noche a la mañana". Así nacieron minorías eslovacas en Hungría, Yugoslavia, Bulgaria, Rumania, Austria y, en parte, también en Polonia.
- La búsqueda individual de una vida mejor, la ilusión de progresar o el deseo de conocer el mundo.

La emigración por motivos laborales hacia Europa occidental y ultramar continuó también después de la creación de Checoslovaquia (1918). Entre 1850 y 1940, más de 1,1 millones de personas salieron del territorio eslovaco, un número muy elevado en relación con su población total. Basta señalar que en 1848 el territorio de Eslovaquia rondaba los 2,5 millones de habitantes, y en 1940 unos 3,3 millones (en la actualidad, 5,5 millones).

La imagen más exacta del tamaño de la minoría eslovaca en EE.UU. la proporcionan dos censos, de los años 1920 y 1990. En el año 1920, los estadounidenses registraron unos 619 000 eslovacos. Eran miembros de la primera y segunda generación de inmigrantes. En 1990, ya contaban con unos 1. 800 000 eslovacos, incluidos los descendientes de inmigrantes que, a pesar de proceder cada vez más seguido de matrimonios étnicamente mixtos, se inscribían como eslovacos. Lo interesante es que, aunque los eslovacos étnicamente „no mezclados" son mucho menos frecuentes hoy en día en todo el mundo, el resto („los mezclados") no sólo es consciente de su origen eslovaco, sino que lo declara en los censos, expresando así su relación con sus antepasados, sus raíces e incluso consigo mismo.

El gobierno comunista

Después de 1945, la emigración laboral al extranjero se interrumpió debido a la reconstrucción de Checoslovaquia en la posguerra, que entonces pasó a funcionar como un sistema político-económico socialista, bajo la ideología comunista. Dicho régimen buscó anular cualquier tipo de vínculo colectivo o contacto de la población con el occidente. La siguiente y más reducida oleada mi-

gratoria la integraron los exiliados políticos del período 1945–1948: en su mayoría, miembros de las élites del extinto Estado Eslovaco que huían del avance del Ejército Rojo, así como de algunos checoslovaquistas, partieendon hacia el occidente. Fueron internados primero en campamentos en Austria y Alemania, para luego establecerse en EE. UU., Canadá, Argentina y Alemania. Tras 1948, con la toma de poder definitivo por parte del Partido Comunista, la situación política cambió radicalmente en Checoslovaquia. En ese momento se exiliaron en occidente numerosas personas procedentes de clases sociales más pudientes y élites políticas que habían representado el desarrollo democrático en la posguerra. Luego, el cierre de fronteras y el surgimiento del llamado "cortina de hierro" (la división entre el Este y el Oeste) pusieron fin a esta emigración.

En 1945, al ceder Checoslovaquia el territorio oriental conocido como Rutenia subcarpática (Podkarpatská Rus) a la URSS, surgió una minoría eslovaca en Ucrania, sin que ello implicara realmente una migración. Es interesante notar que los habitantes de algunas partes de la Rutenia subcarpática, nacidos antes de 1918 como ciudadanos húngaros, fueron ciudadanos checoslovacos entre 1918 y 1938, de la autónoma "Ucrania Cárpata" desde el 11 de octubre hasta el 1 de noviembre de 1938, pasaron luego a ser húngaros al anexionarse la zona a Hungría según la Sentencia de Viena (2 de noviembre de 1938), volvieron a ser checoslovacos a partir de 1944, aunque solo hasta 1945, cuando ese territorio se integró en la República Socialista Soviética de Ucrania (dentro de la URSS), y finalmente, desde la disolución soviética de 1991, se convirtieron en ciudadanos del Estado independiente de Ucrania. Todo ello sin haber abandonado sus hogares.

Un instante de esperanza

Otra ola emigratoria desde Eslovaquia hacia el occidente se vinculó a la invasión (o intervención) de los ejércitos del Pacto de Varsovia — el bloque comunista equivalente a la OTAN — en Checoslovaquia, en agosto de 1968. Parte de la élite deseaba orientar al país hacia el Oeste que representaba al capitalismo, a la democracia, la integración en la Comunidad Económica Europea (precursora de la Unión Europea). Otro sector prefería mantener la alineación con el Este (socialismo y la URSS). Dado que los pactos de Yalta, sobre la repartición de esferas de influencia tras la Segunda Guerra Mundial seguían (y siguen hasta el presente) vigentes, la incorporación forzosa de Checoslovaquia a la órbita soviética se concretó con la entrada de las tropas del Pacto de Varsovia. Eso originó el exilio de quienes defendían la orientación occidental del país. Al llegar al Occidente, recibieron apoyo y el estatus de exiliados políticos. Algunas personas lo aprovecharon o incluso lo usaron en su favor simplemente por el atractivo de la vida en el Occidente o para evadir problemas delictivos en su tierra.

La ola actual

Tras los cambios político-económicos desencadenados a partir de 1989 por el golpe de Estado (simplificadamente llamado "Revolución de Terciopelo" o "Revolución Suave"), que supuso el paso de la dictadura a la democracia, del socialismo al capitalismo y del control a la libertad, se reanudaron los flujos emigratorios desde Eslovaquia hacia los países de Europa occidental y el resto del mundo. Sus causas principales fueron de índole socioeconómica. Este fenómeno perdura y su intensidad fluctúa en función de la coyuntura económica tanto de Eslovaquia como de los países receptores.

Con la disolución de Checoslovaquia en 1993 surgió la República Eslovaca independiente, apareciendo así la mayor minoría eslovaca en Europa, compuesta por unos 350 mil eslovacos radicados en Chequia.

De acuerdo con los censos y estimaciones especializadas, residen actualmente en más de 60 países unos 2,2 millones de eslovacos.

Números actuales de eslovacos residentes en el exterior (al 31/08/2024)

País	Censo 2011 – 2012	Censo 2021 – 2022	Estimación 2023
Serbia	52 750	41 730	45 000
Rumania	13 654	10 232	14 000
Croacia	4 753	3 688	7 000 – 8 000
Bulgaria	No se registran	212	600
Bosnia y Herzegovina	173	No se registran	300
Macedonia del Norte		97	100
Montenegro	73	64	70
TOTAL	**71 403**	**56 023**	**68 070**

Eslovacos en los países de la parte sureste de Europa como minorías nacionales y grupos étnicos.
Fuente: Oficina para Eslovacos Residentes en el Exterior, https://www. uszz. sk/krajania/

País	Censo 2011 – 2012	Censo 2021 – 2022	Estimación 2023
República Checa	148 000	162 578	200 000
Austria	48 500	49 500	55 000
Hungría	29 647	29 881	30 000

Polonia	3 240	5 889	8 000 – 10 000
Eslovenia		468	500
TOTAL	**229 387**	**248 316**	**295 500**

Eslovacos como minorías nacionales en los países de Europa central.

Fuente: Oficina para Eslovacos Residentes en el Exterior, https://www. uszz. sk/krajania/.

País	**Datos oficiales**	**Año**	**Estim. especializadas**
Bélgica	6 865	2023	10 000
Chipre	2 408	2021	2 500
Dinamarca	3 372	2023	4 000
Estonia	399	2023	600
Finlandia	771	2022	2 500
Francia	9 768	2017	22 000 – 24 000
Grecia	780	2021	1 000
Holanda	14 400	2023	25 000
Irlanda	8 600	2022	15 000
Islandia	407	2023	600
Israel	8 000	2021	10 000
Kazajistán	48		300

Kirguistán	31	2023	200
Luxemburgo	1 002	2023	1 000
Alemania	58 581	2023	80 000
Noruega	4 611	2023	5 500
Portugal	491	2022	1 500
Rusia	193	2021	200
Emiratos Árabes Unidos	3 000	2023	3 000
Gran Bretaña e Irlanda del Norte	160 270	2022	200 000
España	13 130	2023	15 500
Suiza	22 770	2023	25 000
Suecia	3 434	2023	7 000
Italia	7 918	2023	20 000
Ucrania	6 400	2023	13 000 – 15 000
TOTAL	**337 730**		**469 480**

Eslovacos en los países de Europa occidental, oriental y en el Medio Oriente.
Fuente: Oficina para Eslovacos Residentes en el Exterior, https://www. uszz. sk/krajania/.

País	Datos oficiales	Año	Estimaciones especializadas
Argentina	No se registran		30 000
Australia	4781	2016	30 000
Brasil	200	2023	200
Canadá	68 210	2021	100 000
Catar	185	2022	185
Kuwait	107	2022	150
Nueva Zelanda	408	2018	450
EE.UU.	594 844	2020	790 000
TOTAL	**668 735**		**950 985**

Eslovacos en ultramar.
Fuente: Oficina para Eslovacos Residentes en el Exterior, https://www. uszz. sk/krajania/



Danza femenina "Karička", Grupo folclórico Parchovianka de Parchovany, Eslovaquia del este, 2019, J. Topoľovský.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/zoznam-nkd/karicka-z-parchovian/

1.3 Folclore

El término *folclore* alude al conjunto de canciones populares, música, danzas, expresiones orales, juegos y formas dramáticas transmitidas de una generación a otra mediante comunicación directa y presencial. El folclore se desarrolla en pequeños grupos sociales y existe en múltiples variantes, reflejando las normas colectivas de cada grupo. La pervivencia del folclore obedece a las distintas funciones que cumple en su entorno: estética, cognitiva, ritual, educativa, recreativa, social e incluso económica (colecta de dinero). El folclore es parte de la identidad grupal y exhibe características étnicas marcadas. En la actualidad, se considera un valioso componente del patrimonio cultural intangible.

El folclore eslovaco procede mayoritariamente del ámbito rural, dedicado a la agricultura y a la cría de ganado, aunque también incluye manifestaciones propias del entorno urbano de artesanos, mineros y estudiantes. Teniendo en cuenta quién y de qué manera adapta la obra folklórica, así como quién, cómo y cuándo la interpreta, distinguimos:

La autenticidad o folclore propiamente dicho, cuando la obra se presenta tal cual era originalmente (texto, música, danza), interpretada en la ocasión y el entorno original y auténtico, cumpliendo la función original. La autenticidad del folclore se basa en la transmisión dentro de su contexto de origen, en el sentido de: "En nuestra comunidad se canta/se toca/se baila/se cuenta así." Los actores principales, en este caso, son personas comunes de ese entorno.

La estilización (el folclorismo), es decir, una obra adaptada e interpretada según las exigencias actuales. El material folklórico pasa a convertirse en repertorio, con un grado de estilización variable:

a) En el ámbito de los *grupos folclóricos en los pueblos*, que presentan su propio material, el repertorio se aproxima más a la autenticidad. Los intérpretes son originarios del lugar, no profesionales, y el material es original, el "de casa". Su grado de estilización es relativamente bajo, se limita principalmente a trasladar la manifestación al escenario e imitar lo más fielmente posible a las generaciones anteriores. Los protagonistas son los mejores músicos, cantantes y bailarines de la localidad, que tocan, cantan y bailan lo mejor que pueden.

b) Una forma más elaborada de estilización (con un grado de autenticidad menor) corresponde al típico ambiente de los *conjuntos folklóricos*, donde los intérpretes, el repertorio y las ocasiones no suelen ser los originales. El material se reacomoda para su presentación ante el público, subrayando las aptitudes vocales, musicales y de danza de los intérpretes. Además, se consideran las expectativas de la audiencia de divertirse, descubrir algo nuevo, disfrutar (posiblemente "una experiencia artística"). La autenticidad cede ante la teatralidad. Los actores principales son músicos formados, que buscan ajustarse al ideal de las partituras, y bailarines entrenados, que se esfuerzan por acercarse lo mejor a la coreografía diseñada.

La recomposición (llamada "alta cultura" o arte de autor) implica reelaborar de manera significativa el material folklórico, ya sea musical, coreográfico o teatral, por parte de compositores, coreógrafos o directores a obras de arte, con la interpretación de músicos, cantantes, actores o bailarines profesionales o semiprofesionales. Dichas obras artísticas pueden basarse directamente en el folclore original o solo en sus motivos. Lo fundamental es la creación de una pieza artística; la autenticidad no es esencial.

Danza popular

La danza popular es un arte que combina movimiento y música, típico, sobre todo, de la población rural. En la danza popular se desconoce el autor; únicamente se identifica el intérprete, que baila del modo en que aprendió de sus mayores o de sus pares. Cada ejecución refleja las habilidades, posibilidades y concepciones de cada bailarín sobre cómo debería "idealmente" bailarse esa danza. Otro intérprete podría bailarla de manera algo distinta. Evidentemente, esto genera debates sobre la "forma correcta" de bailarla. Por ende, la danza popular es un fenómeno relativamente "vivo", aunque sujeto a ciertas normas para preservar sus rasgos, elementos y motivos esenciales, y para que cumpla su función (recreativa, comunicativa, representativa o ritual). La danza popular se ha preservado en su entorno original gracias a la transmisión generacional.

Hoy en día, sin embargo, su práctica en espacios públicos se ha reducido; la gente joven casi no la domina. Lo más frecuente es que se conserve gracias a los *grupos y conjuntos folklóricos*, que la presentan como una pieza escénica diseñada por un coreógrafo, ensayada por los miembros del grupo y mostrada en ocasiones especiales (desfiles, festivales, celebraciones, concursos).

Función de la danza popular

En el pasado, la danza popular fue uno de los medios de socialización y contacto entre la juventud, uno de los pocos ámbitos en que se toleraba el contacto físico, la competición y la exhibición de habilidades. La función de la danza popular está determinada por la ocasión en la que se puede / tiene que bailar o no dicha danza. La mayoría de las danzas populares eslovacas se creaban para el *baile festivo*, celebrado semanalmente, por lo general en una taberna o al aire libre en verano. En cambio, las danzas rituales no se bailaban de forma habitual, sino solo en la circunstancia apropiada: por ejemplo, danzas primaverales cantadas por chicas (las llamadas "*chorovody*"), el baile de los invitados con la novia en la boda ("čia je mladá" – de quién es la joven, "vykrúcanka" – la danza de los giros o "tanec s mladou"- la danza con la joven), o las danzas del carnaval ("*fašiangy*") ("na konope"- al cáñamo, "na ľan" – al lino, "do výšky" – a la altura, "s klátikom" – con el palito, "s ražňami" – con espetones, "palicový" – la danza de los palos, "mečový" – la danza de las espadas, o danzas de disfraces).

Según el estatus del intérprete

Algunas danzas se asocian con un oficio concreto (por ejemplo, danzas del tonelero, danzas de los pastores, danzas con mayal), o bien con la partida de los jóvenes al servicio militar (el llamado "*verbunk*" o "bašistovska").

Según el propósito del baile

Ciertas danzas populares tienen un carácter competitivo (p.ej., el "*cifrovanie*", el "*širákový tanec*" – *la danza de los sombreros*, los "*odzemky*", las "*rozkazovačky*" – *las danzas de los mandamientos*), mientras que otras imitan actividades o animales (por ejemplo, *sečkový – de la paja*, *vareškový – de la cuchara de madera*, *medvedí – de los osos*, *ovčí zdych – el fallecimiento de la oveja*, *zajačí tanec- la danza de las liebres*, *redikanie*).

Las danzas de pareja

La mayor parte de las danzas populares eslovacas son bailes de pareja, conformada por hombre y mujer, que giran alrededor de su eje (las llamadas "danzas giratorias"). Se derivan de danzas renacentistas europeas del siglo XV. A veces, dos mujeres podían formar la pareja de baile; en contadas ocasiones, el hombre bailaba con dos mujeres. Todas estas danzas de pareja parten de la superioridad y liderazgo del varón, que elige a la compañera, la llama, marca el ritmo, cambia las fases de la danza y decide cuándo termina. La bailarina está constantemente atenta a su pareja y se va adaptando a estos cambios. Su capacidad de seguir las variaciones propuestas por el hombre y acomodarse a ellas determina la calidad de la bailarina en la danza popular tradicional.

Las danzas giratorias más antiguas

Las llamadas danzas giratorias "de estilo antiguo" inician con un canto y la danza solista del hombre, que llama a su compañera para iniciar el baile en pareja, girando, con posibles elementos improvisados, hasta un cierre. Estas danzas de pareja de tipo antiguo pueden tener un tempo más lento ("krucena", "starosvecki", "starobabská") o más rápido ("do skoku", "šikovná", "prostá", "frišký", "sellácka", "vyhadzuvaná", "mrvenica").

Las danzas giratorias más recientes

Entre las danzas giratorias "de estilo nuevo" destaca el *čardáš*, vigente desde fines del siglo XIX. Este baile de sujeción mutua por la cintura posee una parte lenta (con pasos simples o dobles) y otra rápida (giro saltado). En la segunda mitad del siglo XX se popularizaron el vals, la polca y el tango.

Las danzas populares masculinas

Las danzas populares masculinas pueden ser *solistas* (cada uno baila por separado en un mismo espacio: *sólomaďar*, *verbunk*, *odzemok*, *cifrovanie*, *rozkazovačky*) o *colectivas* (baila un grupo de hombres de manera simultánea, p.ej. el *šorový/radový tanec*, el *odzemok* grupal, el *palicový*). Normalmente hay un bailarín que dirige (capitán o "*cifroš*"), marcando los cambios (ej. *bašistovska*, *odzemok*, *verbunk*).

Las danzas populares femeninas

Las danzas femeninas suelen ser grupales, basadas en formaciones circulares o en cadena (muy difundida es la danza circular "*v kolese*", "*karička*", "*do kolesa*"—, o la danza en cadena "*chorovod*"). Algunas danzas de mujeres adaptan de forma divertida o lúdica una danza masculina considerada "seria" (p.ej., el "*odzemok*" masculino convertido en la variante femenina "*cindruška*"). Casi no existen danzas solistas femeninas en la danza popular eslovaca. Si las hay, corresponden a la bailarina que encabeza el canto, lidera la fila o inicia el círculo. Estas danzas femeninas tenían lugar, por lo general, durante la pausa de los músicos, únicamente con el canto de las bailarinas; rara vez intervenía un acordeonista. Por ello, se solían cantar varias canciones sucesivas o canciones con muchas estrofas.

Variedad territorial de la danza popular

La danza popular eslovaca ilustra la diversidad y la variedad de la cultura tradicional del país, no solo por su gran número de danzas, sino también por la multiplicidad de variantes regionales y locales. (Los bailarines de un pueblo vecino pueden "*cifrovať*" — improvisar elementos adornativos - de manera distinta en la misma danza.) Además, no todas las danzas populares se bailaban en todas las regiones de Eslovaquia: unas eran universales (p.ej., el čardáš, las danzas de carnaval, las danzas nupciales o las ruedas de muchachas), mientras que otras se limitaban a ciertos lugares (el *ovčí zdych* al noreste, los *verbunky* al este, el *šorový*, los *odzemky* o las *cifrované rozkazovačky* al centro, el *vyhadzovaný*, el *širákový* o el *starobabská* al oeste, etc.).

La preservación de la danza popular

Hacia la mitad del siglo XX, cuando la danza popular empezó a extinguirse en su entorno natural (al igual que buena parte de la cultura rural tradicional), el *movimiento folclórico*, muy popular y con apoyo estatal, promovió la formación de grupos folclóricos (en los pueblos) y conjuntos folclóricos (en las ciudades, en las fábricas, en colegios y universidades), durante la segunda mitad de ese siglo. Así, si bien en su entorno espontáneo la danza popular casi se extinguió, se convirtió en un recurso apreciado para el tiempo libre de los niños, jóvenes y adultos mayores. Aún con la consecuente estilización coreográfica y escénica, lo cual modificaba un poco las danzas, se garantizó su supervivencia gracias a portadores vivos, gente que todavía las sabe y desea bailarlas. Además, cabe destacar que sigue habiendo cada vez más público dispuesto a contemplarlas como espectadores.

La danza popular, se convirtió de esta manera en patrimonio cultural, que a pesar de su forma, hoy principalmente escénica e institucional, cuenta con una protección que, ojalá, asegure su continuidad no solo mediante grabaciones audiovisuales, sino a través de personas que la practiquen. El papel de los conjuntos y grupos folclóricos, así como de individuos, resulta insustituible.

Canción popular

La canción popular es una manifestación musical y literaria de autor desconocido. Originalmente se transmitía solo de forma oral ya que no existían otros medios y gran parte de la población era analfabeta. Las canciones populares suelen tener una estructura sencilla — por lo general, unas cuantas estrofas con estribillo. En la transmisión intergeneracional y cuando las interpretan distintos cantantes se da un proceso de variación.

Algunas canciones populares se ligan estrictamente a una ocasión, un entorno o unos intérpretes concretos, y no se suelen cantar en otros momentos o por otras personas (ej., cantos de boda ejecutados por mujeres mayores durante el "*čepčenie*" de la novia – colocación ritual de un cobertor de cabeza por otras mujeres simbolizando el cambio de estado civil, canciones de trabajo al recoger heno o lamentos fúnebres). En cambio, otras canciones pueden cantarse, sin restricciones, por quien sea, donde sea y cuando sea (en el trabajo o en una fiesta).

En la tradición, la canción popular acompaña toda la vida de una persona y su comunidad, lo que explica la gran variedad de estas creaciones, en paralelo a la amplitud y a la diversidad de experiencias de sus portadores. Analizar estas canciones permite formarse una visión bastante exacta de sus creadores, de su modo de vida y de su pensamiento —muchas veces sin que ellos mismos sean conscientes de todos los vínculos que encierran.

Las canciones populares eslovacas pueden clasificarse según distintos criterios:

Según la función/ocasión

En función del papel que cumplen en la vida de la persona y de la colectividad, o de la ocasión en que se cantan:

- según el ciclo de vida de la persona – nacimiento (cantos de bautismo), boda (cantos nupciales), muerte (lamentos fúnebres),
- según el ciclo del calendario: Año Nuevo (cantos de Nochevieja), carnaval (*canciones de carnaval* – "*fašiangy*"), Pentecostés (cantos de Pentecostés - Turíce, San Juan (cantos de San Juan), Navidad (cantos navideños, villancicos sobre todo),
- según el trabajo realizado, especialmente la recolección - cosecha, vendimia, (canciones de cosecha, "*dožinkové*" o "del final de la cosecha"), siega y recolecta del heno (cantos de segadores y de recolectores de heno - *trávnice*), pastoreo de ganado o de ovejas (cantos de pastores), de oficios y otras profesiones no agrícolas (cantos de alambreros, de leñadores, de bandoleros, de artesanos, de obreros),
- según ocasiones de la vida cotidiana (canciones de cuna, llamados, burlas, canciones de amor) y de la vida festiva o de eventos específicos (canciones militares y de reclutamiento, de peregrinación, estudiantiles, de feria, de bebedores, de cumpleaños),

Según el tema de la letra: Sobre qué trata la canción (el amor, la naturaleza, el trabajo, las experiencias personales, los eventos históricos, la relación con familiares, la guerra).

Según el género: Por ejemplo, los villancicos, las baladas, las canciones de cuna, las "*trávnice*", las canciones bailables.

Según la manera de cantarlas: Por ejemplo, a una sola voz, varias voces, interpretadas por un cantante o por varios.

Según el intérprete: Canciones masculinas, femeninas, infantiles, de muchachos jóvenes o de muchachas.

Según el enfoque musicológico, su desarrollo histórico y el momento de creación del estilo de la canción:

Se distingue en la tonalidad, el ritmo y la melodía. Se clasifican en:

- canciones antiguas ("prearmonizadas"), con melodías muy simples, incluso monótonas, a veces de un solo tono (cantos recitados), o bien dos, tres, cuatro o cinco notas. Se conservan sobre todo en cantos rituales ligados a actos mágicos y ritos (sortilegios de amor o predicciones sobre el futuro marido), ritos de paso (nacimiento, boda, muerte), o fiestas del calendario (despedir el invierno, dar la bienvenida a la primavera con el ritual de "Morena" o "letečka" o cantos sobre "Uljana"), y también en la cultura agraria, cultura valaca de los pastores o bandolera.

- canciones de la capa transicional ("canciones modales"), basadas en escalas arcaicas y vinculadas a las más nuevas, propias de la melodía medieval influida por las capacidades melódicas de los aerófonos (instrumentos de sonido de aire) sobre todo por las flautas y la fujara (por ejemplo, las canciones de los bandoleros). Pueden ser pentatónicas o con signos de pentatonía (cinco tonos en una octava) y, a veces, canciones hipotonales.
- canciones "nuevas" ("armónicas"), ya sean las más antiguas dentro del estilo armónico (en tonalidades mayores y menores), las de tipo "novo-húngaro" (especialmente los *čardáš*), las del estilo occidental-europeo y la producción actual que se ha popularizado.

En las canciones populares, tan importante como la melodía es la letra, que a menudo contiene variantes dialectales regionales o incluso locales.

Conocimiento territorial e intergeneracional de las canciones populares

Algunas canciones eslovacas son conocidas en todo el ámbito cultural eslovaco, incluyendo las comunidades fuera del país, y no solamente por la gente mayor, sino también por los jóvenes (por ejemplo, "Na Orave dobre, na Orave zdravo…", "V hlbokej doline srnka vodu pije" o "Na Kráľovej holi stojí strom zelený…"). Otras solo se cantan en regiones concretas y son desconocidas en otras, o únicamente las conoce la generación más grande.

En el transcurso del siglo XX, muchas canciones locales y regionales se difundieron hasta adquirir carácter nacional a través de los medios de comunicación (radio, televisión, soportes mediáticos, internet) y del movimiento folclórico (conjuntos, grupos, orquestas populares, coros de canto, festivales, exhibiciones y concursos).

La "popularización" de la canción

A veces se incorporan al repertorio de las canciones populares las canciones originalmente compuestas por un autor identificado, que se vuelven muy conocidas, famosas y terminan popularizándose. Se suman al repertorio de las masas y se convierten en una parte del patrimonio cultural musical. Son los llamados "evergreens" de la música popular eslovaca, como, por ejemplo, temas del período de entreguerras ("Len bez ženy", "Jaj Zuzka, Zuzička", "Skôr než odídeš", de F. K. Veselý), o de la segunda mitad del siglo XX de intérpretes como K. Duchoň, una especie de "Elvis" eslovaco— ("Čardáš dvoch srdc", "Mám ťa rád", "Šiel, šiel"), E. Máziková y decenas de otros referentes "de culto".

La preservación de la canción popular eslovaca

La llamada "*klenotnica*" (tesoro) de canciones populares es la suma de arreglos y grabaciones de destacadas interpretaciones realizadas por los principales cantantes y grupos de música popular. Ejemplos: la Orquesta de Instrumentos Populares de la Radio Eslovaca (*Orchester ľudových nástrojov Slovenského rozhlasu* – OĽUN), la música popular de S. Dudík (maestro de renombre en el oeste del país), la música popular de Štefan Molota o de Ján Berky Mrenica en la región central, así como formaciones más recientes

(Kandráčovci, Kollárovci). También se han hecho populares los grupos vocales de conjuntos folclóricos (el coro del conjunto artístico *Lúčnica*, el coro del conjunto folclórico Železiar), grupos corales independientes (el coro masculino de Šumiac o el femenino de Telgárt) y solistas (p.ej. J. Ambróz, D. Laščiaková, A. Hulejová).

Actualmente existen decenas de conjuntos y grupos folclóricos, y formaciones de cantantes y músicos en Eslovaquia y en las comunidades eslovacas del exterior, dedicados a la interpretación y conservación de este repertorio. Sus miembros, a menudo, recopilan directamente en el terreno canciones de los más ancianos, a manera de "investigación de salvataje", rescatando piezas casi desconocidas y olvidadas de la memoria de sus portadores, "cinco minutos antes de las doce" — justo a tiempo.

Recolección e investigación de las canciones populares eslovacas

Algunas fuentes calculan que hay unas 50 mil canciones populares eslovacas. Numerosos investigadores han documentado miles de ellas. Por ejemplo:

- J. Kollár (1793–1852) publicó en 1834 y 1835 la antología *Národnie zpievanky* (Vols. I y II), con la letra de 2.433 canciones populares.
- K. Ruppeldt (1840–1909), J. Francisci (1822–1905), A. Halaša (1852–1913), P. Mudroň (1835–1914) y J. Kadavý (1810–1883) editaron entre los años 1880 y 1910 más de 2.000 partituras de canciones populares eslovacas en 18 cuadernos —para facilitar el acceso y que luego fueron editadas en forma de libro bajo el título *Slovenské spevy I., II., III.*
- Béla Bartók (1881–1945) recopiló entre 1906 y 1918 en Eslovaquia 3.400 canciones populares, el 60% de las cuales grabó en cilindros fonográficos (la primera tecnología de registro de sonido, precursora del disco de vinilo).

Otros recolectores importantes fueron, por ejemplo, K. Medvecký y K. Plicka. Con el inicio de las transmisiones de radio en Eslovaquia en 1926 y, sobre todo, tras la Segunda Guerra Mundial (1945), se masificó la grabación, recolección y difusión de canciones populares. La radiodifusora estatal creó un departamento de música popular en Bratislava, con programas, concursos de cantantes y orquestas de música popular. Más tarde surgió la serie "*Klenotnica ľudovej hudby*" ("El cofre del tesoro de la música popular"). El Instituto Estatal de Canción Popular, y luego la sección de folclorismo musical del Instituto de Musicología de la Academia Eslovaca de Ciencias, se han dedicado profesionalmente hasta hoy a la labor de registro e investigación (etnomusicología).

Si escuchamos con atención cualquier canción popular y reflexionamos seriamente sobre su letra, tratando de comprender sus símbolos, descubriremos la experiencia, el conocimiento y la verdad que contiene. En la canción popular se refleja la conciencia y la historia de toda la comunidad, sus normas morales, éticas y estéticas, su visión del mundo, sus estrategias de vida, anhelos, juicios, expectativas y sueños.



“Rozkazovači” – cantantes de mandamientos en las Fiestas Folclóricas “Pod Poľanou”, 2009, Vladimír Linder.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/zoznam-nkd/podpolianske-rozkazovacky/

Folclore verbal

El folclore verbal, junto con el musical y la danza, conforma el núcleo del patrimonio cultural intangible (canciones populares, danzas populares, expresiones orales, juegos populares y teatro popular).

El folclore verbal se compone de:

a) Prosa popular (p.ej., cuentos, leyendas, relatos de memorias, hagiografías, narraciones humorísticas y anécdotas),

b) Paremias (enunciados fijos) , p.ej., refranes, dichos, expresiones, supersticiones, pronósticos meteorológicos, adivinanzas, brindis, saludos, buenos deseos, felicitaciones, agradecimientos, condolencias, peticiones, amenazas, maldiciones, juramentos, insultos,

c) Componentes verbales del folclore ritual — por ejemplo, diálogos entre los funcionarios de una boda, conjuros, bendiciones, auspicios, lamentos.

d) La parte verbal del teatro y del teatro de marionetas populares — por ejemplo, la trama del relato, diálogos, versos, saludos,

e) La parte literaria de las canciones populares (poesía popular) — por ejemplo, las baladas, los cantos de bandoleros, las canciones históricas.

f) Folclore verbal infantil — por ejemplo, las cancioncitas de conteo, rimas, diálogos en los juegos de niños.

Además de las manifestaciones orales, existen también expresiones folclóricas escritas, p.ej., avisos, felicitaciones, inscripciones en casas, lápidas, muros.

No solo importa *qué* se dice, sino *quién*, *cómo* y *cuándo* lo dice (expresión facial, gestos, matices de voz, volumen, etc.). El folclore verbal está ligado a ocasiones específicas (un encuentro familiar, una fiesta, una boda, un funeral) y a determinadas circunstancias de vida que requieren o justifican su enunciación.

Folclore musical

El folclore musical abarca las canciones populares y la música popular instrumental. Se transmitía, ante todo, de forma oral, perpetuándose en la memoria de varias generaciones de cantantes y músicos. Incluye géneros puramente vocales (por ejemplo, canciones de praderas, de bandoleros) y expresiones instrumentales (música para bailar o para amenizar reuniones). Las canciones populares y la música popular integran grandes bloques temáticos según de qué traten, con qué fin se empleen y en qué momento se interpreten.

"Lo que se canta" depende de la ocasión, y "cómo se canta" de las capacidades de los intérpretes. La música popular instrumental está condicionada por las posibilidades y cualidades de los instrumentos, así como de los músicos.

Instrumentos musicales populares eslovacos según su modo de producir sonido

El folclore musical de Eslovaquia cuenta con un extenso y singular elenco de instrumentos populares. Extenso, por la gran variedad (hasta 210 tipos), y singular, por la presencia de instrumentos poco comunes o prácticamente inexistentes en otros lugares.

Según la forma de generar el sonido, pueden clasificarse en:

Idiófonos

El sonido proviene de un golpe, punteo, roce o sacudida del propio cuerpo del instrumento (p.ej., "*drumbľa*", cucharas, "*klopačky*" o pequeñas maderas, campanillas, "bunkoše", palos, sonajeras, cascabeles, matracas, etc.). Se utilizan sobre todo como acompañamiento rítmico de otros instrumentos o por separado durante rituales, celebraciones y en el mundo infantil. Constituyen un 24% de los instrumentos populares eslovacos.

Membranófonos

El sonido lo produce una membrana o la vibración de la estructura del instrumento (p.ej., tambor, reclamo de caza, peine con papel," *drnčadlo*"). Suelen ser instrumentos de acompañamiento o recreativos para niños. Suponen un 5% de los instrumentos populares del país.

Cordófonos

El sonido se genera al frotar o puntear cuerdas dentro de una caja de resonancia (p.ej., violín, viola, contrabajo, violines de juguete, címbalo). Su uso principal es en conjunto; la ejecución solista es muy rara. Abarcan un 20% de los instrumentos populares.

Aerófonos

El sonido se crea con el paso del aire alrededor o dentro del instrumento (p.ej., látigo, "*húkadlo*", "*frndžadlo*", flautas, reclamos de caza, ocarina, clarinete, trompeta, cuerno). Representan un 51% de los instrumentos populares eslovacos.

Instrumentos musicales populares típicos de Eslovaquia

Drumbľa

Idiófono de metal, a veces afinado tonalmente. Se toca colocándolo entre los dientes y cubriéndolo con los labios. El tono surge al golpear con el dedo la lengüeta elástica; la modificación del tono (melodía simple) se logra mediante distintos modos de llenar la cavidad bucal con la lengua. La fuerza y el ritmo del sonido dependen de la intensidad y el compás de la exhalación e inhalación del aire. La *drumbľa* se menciona en Eslovaquia ya en el siglo XVII como un instrumento de carácter festivo y amoroso. Con la *drumbľa* es posible tocar melodías sencillas (sobre todo canciones de amor, de bandoleros y pastores).

Fujara

Aerófono de madera de avellano, saúco o rosa mosqueta. La flauta mide entre 150 y 180 cm de largo y de 2 a 5 cm de grosor; posee tres orificios, que se tapan con los dedos mientras se inhala aire con la intensidad correspondiente para generar los tonos. El cuerpo de la flauta presenta ricos ornamentos geométricos, vegetales o figurativos, realizados mediante talla y grabado con ácido (si la fujara es clara) o con incrustaciones de latón (si es oscura). Es un típico instrumento eslovaco de pastores, y el músico alterna la interpretación instrumental con el canto. La fujara representa la cultura de pastores, cuya llegada al territorio eslovaco está vinculada a la colonización valaca en los siglos XIV–XVI. En 2005, la fujara fue inscrita en la lista de obras maestras del patrimonio cultural intangible de la UNESCO.

Gaita

Tipo de aerófono polifónico, que consta de una flauta melódica doble (una tiene 6 orificios, la otra, llamada "*kontrová*", uno solo, y los tonos se forman al tapar o destapar los orificios con los dedos) y de una a tres flautas no melódicas, pero afinadas y sin orificios — los llamados "*huk*". El sonido se produce al empujar el aire hacia las flautas mediante la presión ejercida sobre el llamado fuelle (*mech*) del cuero del cuerpo de una cabra o perro, que conecta dichas flautas y que el gaitero (*gajdoš*) sostiene bajo el brazo. Al inicio y durante la ejecución, el gaitero infla el fuelle con el aire que sopla a través de un tubo. La reserva de aire en el fuelle le permite tocar y cantar al mismo tiempo. Para elaborar las *gajdy* se requieren varias habilidades artesanales relacionadas con la talla (porque las flautas se construyen con madera dura, de preferencia peral, cerezo o ciruelo, y se decoran de manera notable), con la hojalatería (ya que los extremos de las flautas son de lámina de latón o cuernos de animales) y con la peletería (para procesar la piel y confeccionar el fuelle). La gaita se decora con motivos similares a los de otros aerófonos de madera, mediante talla o incrustaciones de latón. La flauta melódica, en el punto donde se une al fuelle, suele ir adornada con una cabeza tallada con cuernos en forma de cabra o demonio. Debido a su sonido penetrante, casi agresivo, y a la dificultad para afinarse con otros instrumentos, las gaitas se usaban sobre todo como instrumento solista. La tradición de la música gaitera en Eslovaquia data de la Edad Media, alrededor de los siglos XIV–XV. La gaita no solo está vinculada a la cultura de pastores, sino que también fueron el instrumento musical que acompaña la danza más difundido en el territorio eslovaco.

Píšťala

Aerófono solista de amplia difusión, originario del ámbito de los pastores. El principio de fabricación, los materiales, la decoración y el repertorio son idénticos a los de la fujara. Sin embargo, estas flautas melódicas tienen 6 orificios, con un sonido que surge al tapar y destapar dichos orificios con los dedos de ambas manos. Las flautas sin orificios, llamadas "*koncovky*" o "*rífovky*" (según la longitud del tubo —ríf, suelen medir entre 60 y 100 cm), generan tonos de acuerdo con la intensidad del aire inhalado por el intérprete y tapando o destapando con un dedo el orificio final de la flauta. La llamada "*dvojačka*" es una flauta doble: una flauta melódica y una "*koncovka*" unidas una al lado de la otra.

Citara

Instrumento de cuerdas difundido en el territorio eslovaco desde el siglo XVII. Su ejecución es similar a la del instrumento de guitarra denominado "*Dobro*". La cítara se coloca sobre las rodillas o sobre una mesa frente al citarista, y se hace sonar pulsando las cuerdas con una varita de madera, pluma o una púa. Los tonos se generan al acortar las cuerdas con la otra mano. La melodía surge al hacer vibrar las cuerdas melódicas, y la armonía, al hacer sonar las cuerdas ostinato afinadas en acordes. Es un instrumento solista, hoy raro, y se encuentra solamente en el sur de Eslovaquia y entre los llamados *eslovacos de la Tierra baja* (territorio del antiguo Reino de Hungría fuera de la actual Eslovaquia).

Címbalo

Instrumento cordófono con una caja plana trapezoidal, cuyas cuerdas afinadas se percuten con baquetas en ambas manos. Según el tamaño, el címbalo puede contar con hasta 100 cuerdas. En Europa se convirtió en un instrumento de moda desde los siglos XVI–XVII, alcanzando su auge en la segunda mitad del siglo XIX, cuando pasó a ser un instrumento de concierto. En la música popular eslovaca, sigue formando parte inseparable de las mejores orquestas populares (las llamadas *cimbalovky*) y de las orquestas folclóricas.

Violín

El violín constituye también en la música popular eslovaca el instrumento de cuerda frotada más empleado. A partir del siglo XVIII fue desplazando a sus predecesores, las llamadas "*žlobcoky*" o violines "de artesa" (cuyo cuerpo se labraba en la madera de forma similar a un artesa). En la música popular de Eslovaquia, el violín nunca se usaba en solitario; en manos del músico principal, el llamado "primáš", lideraba siempre todo el conjunto musical.

Pequeño bajo

Pequeño bajo ("*basička*", también *kôrová basa*) elaborado artesanalmente ahuecando la madera, a modo de versión reducida de un contrabajo. Su tamaño se aproxima al de un violonchelo. Era común en las regiones montañosas de pastores (*de valacos*) del norte de Eslovaquia (Orava, Kysuce, Liptov).

Heligónka

Instrumento musical parecido al acordeón, pero con un sistema de generación de tonos similar al de la armónica de boca (es decir, el tono varía incluso al cambiar la dirección del flujo de aire, al soplar hacia dentro o hacia fuera). Se difundió a fines del siglo XIX y comienzos del XX, desplazando a las *gaitas*. Gracias a su elevado volumen de sonido, su timbre penetrante, sus posibilidades interpretativas y su técnica de ornamentación ("*cifrovanie*"), se volvió un instrumento popular para las fiestas de baile y otros eventos de baile. Se emplea como instrumento solista, aunque, si es preciso, puede reemplazar la sección rítmica u armónica que falte en un conjunto (por ejemplo, contrabajo, viola de acompañamiento o címbalo).



Música popular infantil de Hladovka, Horná Orava, años 70 del siglo XX.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/zoznam-nkd/goralska-kultura/

Formaciones musicales populares típicas de Eslovaquia

Un solo músico/instrumento

En Eslovaquia, la ejecución musical basada en un único intérprete/instrumento es: *el gaitero / gaita*, *el citarero/citara*, "el *heligonquero*"*/heligónka* y *el acordeonista/acordeón*.

Dos músicos/instrumentos

La producción musical llevada a cabo por dos intérpretes en Eslovaquia era, más bien, una solución improvisada ante la falta de músicos (por ejemplo, la combinación de un violinista y un violista en el este de Eslovaquia) o bien una rareza regional (como el dúo gaita-violín en el norte, subregión de Horná Orava).

Tres músicos/instrumentos

La forma más extendida de producción musical popular en Eslovaquia es la llamada "*trojka*" – *el trío*, un grupo musical compuesto por al menos tres músicos/instrumentos. En la música popular eslovaca predominan los conjuntos de cuerda frotada. La estructura básica se compone de los siguientes tres elementos, que deben estar presentes:

- *primáš/predník* – primer violín, que toca la melodía,
- *kontráš* – por lo general otro violín o una viola (llamada "*brača*"), que ejecuta el acompañamiento armónico-rítmico,
- *basa* – instrumento rítmico de tesitura grave, generalmente un contrabajo o un pequeño bajo.

Dado que toda regla tiene su excepción, hay un caso del "trío" no convencional y único en Eslovaquia: trompeta, clarinete y "*heligónka*", presente en la zona de las colinas Myjavská pahorkatina, al oeste del país.

Más músicos/instrumentos

Aumentar el número de músicos/instrumentos en la música popular eslovaca consiste en ampliar la formación básica de tres componentes (sección melódica: violín; sección armónico-rítmica: violín de acompañamiento o viola; y sección rítmica: contrabajo o "*basička*") con otros músicos en la primera parte – la melódica o en la segunda parte – la armónico-rítmica.

Esto sucedía por dos motivos:

- Si así lo exigían las reglas tradicionales de la formación musical de cada región, con sus costumbres y especificidades,
- O si había suficientes músicos disponibles para ampliar la orquesta. Sin embargo, si las reglas regionales indicaban un número específico de músicos en la orquesta local, cualquier ampliación se consideraba poco habitual (algo "indeseable" dentro del pensamiento tradicional). En tales casos, había dos o más orquestas en el pueblo.

Formar grandes conjuntos en el entorno rural solía ser poco práctico también: eran más costosos y ocupaban más espacio para el baile. Así, cada región de Eslovaquia fue desarrollando sus propias pautas sobre la composición óptima y deseada de la música popular tradicional, por ejemplo:

• Un *primáš*, dos *kontráši* y una *basička* en el norte de Orava (el subgrupo etnográfico de los Gorali).
• Dos violines (primero y segundo), un *kontráš* y una *basička* de dos cuerdas en la región de Kysuce (el estilo musical más célebre de esta zona procede del pueblo de Terchová).
• Dos *primáši*, dos *kontráši* (violín y viola) y un contrabajo en la región de Podpoľanie (localidades más conocidas: Detva y Hriňová).

En las ciudades y pueblos más prósperos, durante los siglos XVIII y XIX, las formaciones tradicionales de tres o cuatro cuerdas se ampliaban para obtener un sonido más potente para la música bailable, incorporar nuevas canciones de la cultura popular, la música de café, la opereta y los "*evergreen*". Así se añadió el címbalo a la música popular. A esa orquesta con címbalo se la llama *cimbalovka*. Con el tiempo, se incorporaron también el acordeón, el clarinete y, en menor medida, la trompeta.

Además de los conjuntos amateurs formados por pueblerinos locales, en Eslovaquia se expandieron formaciones compuestas por músicos romaníes profesionales o semiprofesionales, las llamadas "cigánske muziky", que hasta hoy son portadoras importantes de las tradiciones musicales populares eslovacas.

Música de viento (llamada "plechová muzika" – música de lata)

La "*dychovka*" es una agrupación musical compuesta únicamente por instrumentos de viento y un bombo, eventualmente platillos. Surgió en Europa en el siglo XVI y se arraigó en el oeste de Eslovaquia desde mediados del siglo XIX. Esta moda musical, junto con los modelos de repertorio, llegó desde el oeste, desde Chequia, Moravia y Austria. Las *dychovky* en los pueblos de Eslovaquia occidental las fundaban principalmente los músicos de los pueblos y veteranos del ejército, incorporando a su repertorio algunas canciones populares eslovacas.

Se distinguen las siguientes *dychovky* según el número de músicos:
• Una pequeña *dychovka* de pueblo tradicional con 6 – 8 intérpretes (clarinete, trompetas, trompa, tuba, bombo), que ejecutaban canciones populares adaptadas a la armonía de los instrumentos de viento.
• Una *dychovka* mediana de pueblo con hasta 12 miembros (duplicando los instrumentos de la pequeña formación y añadiendo otros vientos en distintas afinaciones). Por lo general, se organizaban bajo los cuerpos de bomberos, las empresas mineras, las fábricas o las parroquias, encargándose de la música para sus actos y para la comunidad del pueblo o ciudad.
• Una gran *dychovka* (la llamada "banda militar") con 20–30 integrantes (que añade flautín, flauta, trombones, trompas, tubas, percusión y más). Tocaban en desfiles, marchas, celebraciones y bailes.

Instrumentos electroacústicos en la producción de música popular

Con la llegada de los instrumentos eléctricos (teclados, guitarras, baterías) y la sonorización (micrófonos, amplificadores, altavoces) en la segunda mitad del siglo XX, surgieron en Eslovaquia agrupaciones que progresivamente sustituyeron a las orquestas populares. Conservaban el mismo repertorio y tocaban en las mismas ocasiones.

Interpretación actual de la música popular

Hoy, la interpretación de canciones populares a través de formaciones tradicionales es un acontecimiento más bien excepcional en las festividades más importantes del calendario del pueblo y la ciudad, en actos de alcance general o en el entorno de grupos y conjuntos folclóricos y sus eventos (exhibiciones, festivales, concursos, talleres), o en establecimientos turísticos específicos (taberna tradicional, *koliba*, hotel de balneario). La ejecución de canciones populares ha sido reemplazada por la producción electrónica (DJ) o por las llamadas "bandas de fiesta" (la más famosa es Senzus), donde más se fusiona la canción/música popular con la música pop.

Además de la forma tradicional de interpretar las canciones populares (con orquestas folclóricas) y la más popular (con grupos modernos de música bailable), la música popular se ha abierto paso desde la esfera pública y profana a la artística. Como material musical, motivo o tema, la música popular eslovaca está presente en obras de la música clásica, del jazz, del rock y del folk eslovacos.



Bizcochos de ▫lekvár▫ (dulce de fruta), Závod (Záhorie), 2019, Peter Vrablec.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/medzinarodny-den-nkd-2024/

1.4 Gastronomía tradicional

La cultura tradicional se caracteriza por estar fuertemente influenciada por las condiciones geográficas y culturales en que la gente vivía, o a las que llegó. En el caso de la gastronomía tradicional, hablamos de aquellos platos y bebidas que podían elaborarse con ingredientes accesibles y conocidos, mediante métodos igualmente accesibles y conocidos, para saciarse de modo que el cuerpo y el espíritu de la persona obtuvieran todo lo necesario para vivir y trabajar. Como todas las áreas de la vida humana en el pasado, la alimentación también evolucionó con el tiempo, en función de la experiencia interna de la colectividad y de influencias externas. Estas influencias externas incluyen, sobre todo:

Condiciones geográficas

Son las condiciones climáticas (temperatura, humedad, viento), hidrológicas (lluvias, cursos de agua, agua subterránea), biológicas (flora y fauna), edafológicas (calidad y tipos de suelo), de relieve/geomorfología (accidentes del terreno, llanuras, cordilleras) y sus alteraciones (terremotos, incendios, vendavales, inundaciones). Además, dichas condiciones cambiaron y siguen cambiando con el tiempo, y gran parte de esos cambios fueron provocados por la presencia y la actividad humanas (construcciones, canalización de ríos, tala de bosques, fertilización y drenaje del suelo, extinción de especies, contaminación, o, por el contrario, la protección y el embellecimiento de la zona, reforestaciones, defensa del medio ambiente). Estos factores siempre fueron determinando lo que podía recolectar, cazar, cultivar o criar en la naturaleza el ser humano.

Importaciones culturales

Se trata de innovaciones adoptadas de otras culturas, principalmente del entorno próximo, por ejemplo: difusión del cultivo de nuevos vegetales o la cría de animales diferentes; métodos novedosos de cultivo y cría; nuevas formas de procesar los productos, de preparar, conservar y consumir platos y bebidas; nuevos ingredientes, platos, bebidas, así como nuevas formas de servir la mesa y nuevas oportunidades gastronómicas.

El ser humano en el territorio de la actual Eslovaquia ha recorrido un largo camino desde la prehistoria, algo que también se refleja en la gastronomía tradicional. Los métodos más arcaicos de alimentar al cazador-recolector del Paleolítico (basados sobre todo en la recolección de frutos silvestres, raíces, hojas y hongos, así como en la caza de animales salvajes) fueron complementados de manera paulatina, y casi completamente sustituidos, por la producción agrícola y pecuaria del campesino-pastor del Neolítico. Allí se ubican los orígenes de la gastronomía tradicional eslovaca. Su desarrollo posterior se vincula con la mejora de herramientas (y más tarde maquinaria) agrícolas, junto con la ampliación de conocimientos sobre cultivos y cría de animales.

Los detalles, los rasgos específicos y las variedades de la gastronomía tradicional en Eslovaquia, así como en las comunidades eslovacas históricamente radicadas fuera del país, son inagotables.

Son el resultado de:

La diversidad geográfica del territorio en el que vivían

Al principio, la alimentación se regía estrictamente por el carácter montañoso o llano del territorio y por el modo de vida asociado. En los siglos XIX y, especialmente, XX, con la mejor comunicación de las regiones, estas diferencias se fueron difuminando, y se convirtieron más bien en peculiaridades regionales.

El desarrollo de la infraestructura y la accesibilidad de cada región

Vivir cerca de las vías de transporte principales y de las ciudades, sobre todo en el suroeste de Eslovaquia, ofrecía una mayor circulación de información y novedades, incluidas las innovaciones en la producción alimenticia, la alimentación y el consumo. Por el contrario, la vida en zonas montañosas aisladas y de difícil acceso en el norte y centro de Eslovaquia conservaba las formas más arcaicas de la cultura culinaria.

Las características étnicas y religiosas de cada comunidad y la composición de la población en las regiones

La gastronomía tradicional estaba marcada principalmente por la cultura culinaria del grupo étnico o religioso mayoritario de la región; a menudo también por la presencia y el tamaño de minorías étnicas y religiosas (cocina judía, húngara, alemana, checa, así como las particularidades culinarias de los ortodoxos y greco-católicos, etc.).

Las condiciones económicas y productivas de la comunidad o región

En los distritos agrícolas más desarrollados del suroeste de Eslovaquia, así como en los centros industriales y mineros del oeste, centro y noreste, la población disfrutaba de ingresos mayores y mayores recursos para la alimentación; en las zonas pobres, a menudo la gente debía improvisar y aferrarse a maneras arcaicas, más baratas y sencillas tanto de cocinar como de comer.

En los últimos 150 años, la gastronomía tradicional eslovaca se ha vuelto muy variada. Es lo que cada uno quiera ver en ella. Y en ella, todos pueden encontrar algo de su agrado.

Sencilla y compleja

Por un lado, papillas, sopas o "*halušky*" de fácil y rápida preparación, o frutas crudas o secas; por el otro, carnes horneadas durante largo tiempo, panes y pasteles de masa fermentada, cuya elaboración requería habilidad y experiencia transmitidas a la ama de casa por su madre y abuela desde la juventud.

Saludable y no saludable

Por un lado, verduras, legumbres, cereales, carne de ave cocida, o chucrut, frutas frescas u otros frutos secos; por el otro, pan y pasteles de masa leudada con harina de trigo refinada, carne grasosa de cerdo en cualquier forma (incluido el tocino), consumi-

da ahumada u horneada, y la ingesta cotidiana de destilados caseros fuertes de frutas o cereales, vino casero y, más tarde, cerveza comprada.

Barata y cara

Por un lado, ingredientes recolectados o cultivados en casa y aves de corral criadas en casa, procesados mediante cocción; por el otro, ganso, pato o carne vacuna asados, ahumados o convertidos en embutidos, usando condimentos comprados.

Antigua y nueva

Por un lado, la parte más arcaica, sobre todo papillas a base de cultivos que hoy ya casi ni se siembran o se usan poco como la "*ikrica*", el trigo sarraceno, o granos de maíz molidos, además de frutas y verduras crudas, o frutas secas. Por el otro, platos procedentes de clases más altas, sobre todo de las ciudades, a menudo de origen étnico distinto y, más tarde, de recetarios para amas de casa, que incluían posibilidades innovadoras de cocción, horneado, estofado, parrilla, conservas, esterilización, refrigeración, congelación o recalentamiento de platos o ingredientes. El método arcaico de conservar la carne ahumándola y guardándola en una cámara fría, o colgándola en un pozo sobre la superficie del agua, fue reemplazado/complementado por la refrigeración o la congelación en la heladera, o por el envasado en latas.

Propia y adoptada

Por un lado, platos típicos eslovacos que forman parte de la antigua cocina eslava (especialmente sopas, papillas, carnes cocidas u horneadas, pan y pasteles de masa fermentada); por el otro, los introducidos desde la Edad Media desde el oeste, sobre todo desde los países de habla alemana y de los checos, como carnes y verduras estofadas, esterilizadas o a la parrilla, y la ahora tradicional "knedľa" checoslovaca de masa leudada o los bollos al vapor rellenos de mermelada de ciruela.

Cotidiana y única

Por un lado, una alimentación monótona, sencilla y barata, pero con suficientes calorías para el trabajo diario, con alguna distinción en determinados días (por ejemplo, los jueves "verdes", los viernes de ayuno). Se compone sobre todo de chucrut, papas cocidas u horneadas, sopas o papillas, *halušky* apenas complementadas simbólicamente con trocitos de tocino o embutido frito, y pan para saciarse con todo. Por otro lado, los platos "de domingo" o festivos, a menudo papas cocidas u horneadas con cualquier carne hervida u horneada, o embutidos, así como comidas rituales en celebraciones familiares o fiestas del calendario, donde de nuevo la costumbre y el sentido ritual son decisivos (a veces consisten en platos sobrios y simples - pan y sal, o miel), mientras que en otras ocasiones pueden ser platos costosos y contundentes (como los de un banquete de boda, bautismo, carnaval o Navidad).

¿Cómo se obtenía la comida?

En Eslovaquia, tradicionalmente se comía casi todo lo que se podía recolectar, cazar, cultivar y criar, siempre que no se considerara sagrado, protegido, dañino o venenoso (por ejemplo, insectos, ciertos animales, plantas y hongos). Básicamente, había cuatro posibilidades de conseguir alimentos: la recolección, la caza, el cultivo y la cría.

Recolección

La recolección es una actividad humana dirigida a la obtención de productos de origen vegetal, animal y mineral aprovechando los recursos naturales. Hasta el Neolítico (en el territorio de Eslovaquia hace 7–8 mil años), la recolección, junto con la caza, era la única fuente de obtención de alimentos y materias primas. Con el desarrollo de la agricultura, pasó a ser una ocupación complementaria. Muchas de las prácticas de recolección desaparecieron, pero en períodos de crisis (malas cosechas, epidemias, guerras) se reactivaban con frecuencia, incluso a pesar de las prohibiciones. Por ejemplo, en el siglo XIX, la gente recogía, en tiempos de escasez, langostas, amentos de avellano o frutos triturados de espino para preparar comidas de emergencia. También se consideraba "recolección" la captura a mano de animales, la retirada de sus productos y provisiones (miel, cera, huevos, frutos secos). La recolección era llevada a cabo principalmente por mujeres y niños, o bien por hombres vinculados al trabajo con la naturaleza (pastores, leñadores). Además de la recolección para uso propio, los productos obtenidos se vendían en el mercado. Se consumían plantas enteras, frutos, hojas, raíces y hongos. A finales del siglo XIX y principios del XX, casi todas las plantas o partes de plantas disponían de varios usos conocidos. Esa diversidad favoreció la especialización de la recolección (recolección de plantas medicinales, hongos, raíces para farmacéuticos y taberneros). Las plantas recogidas formaban, junto con los cultivos, una parte importante de la alimentación. Por ejemplo, la variedad de frutos y semillas recolectados a fines del verano y en otoño era amplia: escaramujos, endrinas, arándanos, moras, frambuesas, frutillas, etc. También se recogían avellanas y nueces, frutas silvestres de árboles como manzanas, peras, ciruelas y cerezas.

Apicultura forestal

Se trata de la apicultura en bosques, que consiste en apropiarse de enjambres silvestres y aprovechar sus productos. En el territorio de Eslovaquia está documentada desde el siglo V. Nunca representó la ocupación principal, sino una fuente complementaria de subsistencia. El enjambre que anidaba en el tronco del árbol se asfixiaba con humo y se extraía el panal con miel. Más tarde, esta práctica fue sustituida por la cría doméstica de abejas.

Hongos

Según las fuentes micológicas, en Eslovaquia la gente recogía unas treinta especies de hongos comestibles, normalmente solo las especies consideradas seguras por la tradición. Los más apreciados eran los *leccinum*, *los suillus*, *los boletus chrysenteron*, *las russulas*

comestibles, *los rebozuelos o chantarelas*, *los níscalos*, *los agaricus como el champiñón*, *los perrechicos o setas de primavera*, *las armillarias*. Se recogían para consumo propio y, a veces, para la venta. Hasta el siglo XIX, en las regiones de *Podjavorinsko*, Liptov y Spiš, se recolectaban trufas utilizando perros adiestrados, que rastreaban estos caros hongos subterráneos. Se vendían en Bratislava, Brno, Budapest y Viena, donde formaban parte de la gastronomía refinada de las capas sociales más altas. Familias enteras se dedicaban a eso. Desde el punto de vista nutritivo, los hongos comestibles son comparables a frutas y verduras.

Entre los hongos no comestibles y venenosos, se recogía el hongo yesquero para la obtención de yesca para encender fuego, la cual incluso se exportaba a ultramar. De los venenosos (*popularmente llamados "los rabiosos"*) se recogían los agáricos o las *amanitas*, cuyos sombrerillos, sumergidos en leche o espolvoreados con azúcar, servían para envenenar insectos.

Esta labor de recolección la realizaban sobre todo quienes tenían un lazo estrecho con la naturaleza, como pastores y leñadores. Hasta hoy pervive entre los eslovacos la creencia de que las setas crecen con mayor abundancia a partir del 29 de junio, cuando "Pedro y Pablo siembran los hongos". En general, se considera la mañana temprano como el momento ideal para recogerlos. Los recolectores — "*los hongueros*" — solían ir solos y guardaban en secreto los lugares con mayor abundancia. Cortaban u arrancaban los hongos y los colocaban en cestos, bolsas de tela o, a veces, los ensartaban en varas. Recoger setas como suplemento alimenticio sigue siendo habitual hoy en día. En verano y otoño se elaboran sopas, salsas o se preparan revueltos con huevos. Algunas setas simplemente se tuestan en las brasas, con varilla o sobre la plancha de la cocina. Cuando había mucha abundancia, se secaban para almacenarlas. En el pasado se creía que los hongos recogidos y secados después de San Juan (24 de junio) no se abichaban. Hasta hoy, los hongos secos se usan para sazonar comidas y, como "regalo del bosque", a menudo forman parte de los platos navideños. Entre las comidas típicas de Nochebuena está la sopa de repollo (*kapustnica*) con carne ahumada, salchicha, ciruelas pasas y hongos secos.

Los hongos representaban una fuente complementaria de ingresos para la población rural. Se vendían en mercados o a intermediarios. Hoy en día el espectro de especies recolectadas se ha ampliado gracias al conocimiento especializado y la recolección de hongos conserva su popularidad, también entre la población urbana.

Caza

La caza consiste en atrapar y matar animales silvestres para conseguir alimentarse. Las formas tradicionales de caza eran practicadas sobre todo por pastores, carreteros, leñadores y productores de carbón vegetal. Cazaban distintas especies o se especializaban solo en algunas (cazadores de martas, de aves, de ratas, pescadores). El método esencial de caza era colocar trampas y esperar a los animales en lugares de paso, de reunión o de escondite. El cazador los atraía con cebos, usando animales vivos (por ejemplo, para atraer depredadores) o imitaba sus voces (y las de sus presas) con la boca, silbando sobre hojas de hierba y con instrumentos llamados *vábničky*. Se localizaba la presa rastreándola, persiguiéndola o ahuyentándola con ruido, humo (para expulsarla de su escondite), o cavando y llenando de agua las guaridas. Peces, ranas, cangrejos, crías de patos silvestres, corzos y jabalíes se cazaban a mano, sin herramientas. Para atrapar pájaros, se usaba pegamento. Para capturar serpientes, se empleaba un palo abierto por el extremo que "pinzaba" la serpiente detrás de la cabeza. Lobos, liebres, zorros y aves se atrapaban con redes. Una vez cerca o atrapada la presa, la mataban a pedradas, palos, garrotes, hachas o con pequeñas hachas decoradas de mango largo y fino llamadas *valašky*, que servían

también como bastones al andar. Peces, animales de piel y aves se cazaban asimismo envenenándolos o aturdiéndolos. Se usaban armas de fuego, arcos y, desde inicios del siglo XV, mosquetes. La caza estaba rodeada de costumbres, sobre todo prohibiciones mágicas, para asegurar su éxito.

Cacería

Es la actividad que abarca la caza, la cría, la protección y el aprovechamiento de los animales capturados. Hasta el siglo XI, la caza era ilimitada en el territorio de Eslovaquia, gracias a la gran extensión de bosques y la abundancia de fauna. Luego, el derecho de caza pasó a vincularse a la propiedad de la tierra, que pertenecía a señores feudales o al rey (cotos feudales y reales). Cerca de esos cotos surgieron pueblos con nombres derivados de los animales (por ejemplo, Dravce, Psiare, Lovce, Rybáre, Sokolníky), cuyos habitantes servían a los terratenientes. Los halconeros, los cuidadores de perros, los cazadores de osos, los cazadores con redes, etc., tenían la obligación de criar y adiestrar halcones, azores y perros empleados en las batidas, fabricar armas, etc. La primera limitación de cazar para los siervos apareció en el decreto del rey Ladislao I de 1092, que prohibía la caza los domingos. En el siglo XIII, los señores feudales comenzaron a prohibir la caza de ciertos animales (ciervos, jabalíes) o métodos de caza. Sin embargo, los siervos estaban obligados a cazar martas, ardillas, turones, lobos y osos, cuyas pieles figuraban entre los tributos señoriales. Para poblar territorios despoblados, a veces se les concedía a los repobladores de estas zonas el derecho de caza durante cierto tiempo, como incentivo. En 1504, Vladislao II prohibió a los habitantes de los pueblos sometidos dedicarse a la caza en todo el Reino de Hungría. A partir de 1872, el derecho de caza quedó asociado a la posesión de al menos 100 yugadas (aprox. 56 ha) de tierra. En los campos y bosques comunales, el derecho de caza pertenecía a todo el municipio. Las bases de la cacería actual proceden de la ley de 1947.

Caza furtiva

Se trata de capturar y matar de manera ilegal los animales. Desde el siglo XI, la caza en el territorio de Eslovaquia fue restringida y su derecho se vinculaba a la propiedad de la tierra. Eran considerados furtivos aquellos que cazaban sin poseer tierras. Esta actividad siempre fue duramente castigada, incluso si un siervo mataba a un animal en defensa propia o para proteger sus bienes. A veces, antes de la cacería, los furtivos se disfrazaban (embadurnándose la cara con hollín, cambiándose de ropa) para no ser reconocidos. Cazaban en lugares alejados, a menudo de noche, o cuando no estaba el guardabosques en el coto. Utilizaban trampas o armas de fuego, en muchas ocasiones de fabricación propia. Para llevarse el animal abatido, lo descuartizaban y transportaban los trozos en sacos, mochilas o, a veces, dentro de otro animal cazado. Si cazaban de día, lo ocultaban entre ramas y se lo llevaban de noche.

Pesca

Consiste en atrapar peces en aguas corrientes y lagos. En Eslovaquia, fue una de las formas más antiguas de economía de recolección. A lo largo de los milenios, se desarrollaron diversas técnicas y herramientas de pesca, algunas conocidas en casi todo el mundo, otras de uso local o restringidas a períodos concretos. En Eslovaquia se aplicaban los siguientes métodos y técnicas:

- captura a mano, aturdimiento y envenenamiento de peces,

- uso de cesto de pesca tejido,
- pesca con caña,
- pesca con lanza,
- redes de pesca,
- persecución o acorralamiento,
- modificación de las aguas.

En Eslovaquia viven unas 70 especies de peces. Sus denominaciones comprenden cerca de 400 nombres eslovacos antiguos, lo que sirve de evidencia de una larga y extendida tradición. En la gastronomía tradicional, el pescado tuvo un lugar relevante no solo por el valor biológico de su carne, sino también como alimento de ayuno aprobado por la Iglesia. Se consideraban especies de mayor valor la trucha de los Cárpatos, el siluro, el lucio, la anguila, la carpa y, en las zonas montañosas, la trucha y el tímalo. Era conocido también el pez *esturión* en el Danubio, así como la recogida de *peces del tiempo* en zonas fangosas de ríos y lagos. El pescado se consumía fresco o bien conservado por secado, ahumado o marinado con agua y vinagre y cebolla. En Eslovaquia, los peces aparecen con frecuencia en el arte popular cerámico, y los moldes con forma de pez se usaban para pasteles.

Ranas

La caza de ranas, sobre todo de la variedad de rana verde, a mano era un suplemento alimenticio para pastores y otras personas, en especial en tiempos de ayuno. Se despellejaban los muslos de las ranas, que, según la tradición, eran más sabrosas hasta San José (19 de marzo), y se asaban sobre las brasas o se cocinaban en la sopa de repollo. En la subregión montañosa de Horehronie, en la zona central de Eslovaquia, se salteaban en mantequilla y luego se les añadía huevo. Por ejemplo, mujeres de los pueblos de los alrededores de Rožňava llevaban al mercado los muslos de rana ensartados en palos. Desde algunos pueblos de la llanura occidental de Záhorie, llegaban a venderlos incluso hasta Viena, en Austria. También se empleaban las ranas para tratar mordeduras de serpiente. La captura de ranas en Eslovaquia desapareció tras la Segunda Guerra Mundial.

Cangrejos

Se atrapaban a mano por debajo de raíces de árboles o piedras en los cursos de agua y esto formaba parte de la economía de recolección. Era un oficio complementario en las zonas con suficiente caudal o lagos. Los cazaban especialmente los leñadores, los pastores y los niños. Todavía a principios del siglo XIX, los señores feudales emitían prohibiciones contra su pesca. Como cebo se usaba un gorrión muerto o carne de carroña, colocados sobre una red o cedazo, que posteriormente se extraía del agua con los cangrejos atraídos. Tras asarlos en la hoguera o hervirlos, se comía la carne de sus pinzas. Los cangrejos se empleaban también para tratar mordeduras de serpiente o enfermedades como la erisipela o la rabia.

Cultivo

La elección de los cultivos dependía siempre de las condiciones geográficas, las particularidades culturales y el grado de desarrollo agrario de la comunidad.

Cereales

Los cereales constituyen, en todo Eslovaquia, los cultivos agrícolas más extendidos. Se trata de plantas anuales de uso agrícola. Se dividen en variedades de invierno (oziminy) y de primavera (jariny). Sirven de alimento, para producir malta y almidón, y como forraje. El cultivo de cereales es, a lo largo de la historia humana, la base más importante del desarrollo civilizatorio. En Eslovaquia se sembraron todos los cereales básicos: trigo, centeno, avena, cebada, mijo, mijo perla, trigo sarraceno y maíz. El único que falta es el arroz. La decisión de qué especies sembrar dependía sobre todo de las condiciones naturales.

Trigo

Figura entre las plantas cultivadas más antiguas; sus inicios se asocian con la aparición de las primeras civilizaciones campesinas entre el décimo y el octavo milenio a.C. En el territorio de Eslovaquia, los hallazgos arqueológicos demuestran el cultivo de trigo *monococcum* (monograno) y trigo *dicoccum* (bigranado) ya en el Neolítico (4500 a.C.). En la Edad Media, el trigo se cultivaba en menor medida, allí donde había buenas condiciones edafoclimáticas y suficiente estiércol. Es el cereal más exigente para el cultivo. Hasta la primera mitad del siglo XVIII ocupaba el tercer o cuarto puesto entre los cereales, detrás del centeno y la cebada. Se sembraba sobre todo para las clases más acomodadas de la sociedad. Los siervos preferían mezclarlo con centeno (*súraž*, *suržica*); en zonas montañosas se sembraba su variedad de primavera y la especie no mejorada, llamada "*tenkel*". A gran escala se comenzó a cultivar cuando se implementó la rotación de cultivos. En el entorno rural, la harina de trigo no se usaba a diario, sino sobre todo para elaborar pasteles y repostería. En las comarcas meridionales de Eslovaquia, se mezclaba con harina de centeno para la preparación casera de pan. La repostería de harina blanca/trigo se reservaba para las fiestas. La expresión "cultura del pan blanco" se consideraba un sinónimo de una cultura de llanura agraria avanzada.

Cebada

Es uno de los cereales más antiguos y extendidos del mundo. En el territorio eslovaco estaba presente antes de la llegada de los eslavos. Antiguamente se cultivaba como forraje y como elemento técnico, y solo en zonas montañosas, usándose como grano panificable. Se sembraba como planta anual de primavera y en menor medida, de invierno. Su cultivo en cada zona dependía de las condiciones del suelo y del clima, así como de las demandas del mercado. La creciente demanda de la segunda mitad del siglo XIX y comienzos del XX provocó que se cultivara más cebada que trigo en Eslovaquia. En los condados meridionales, sobre todo en los latifundios, se producía cebada maltera de calidad, muy apreciada en los mercados de Europa occidental, y que abastecía la industria maltera para la elaboración de cerveza. En la cocina tradicional se consumía en forma de granos perlados y harina.

Avena

Existen hallazgos arqueológicos que evidencian la presencia de avena en Eslovaquia antes de la llegada de los eslavos (siglos V–VI). Era un forraje importante; en regiones montañosas, al carecer de otros cereales, servía también de alimento. En los latifundios, donde había muchos caballos y ganado, se cultivaba en gran cantidad, y la producción aumentó en la primera mitad del siglo XVIII,

tras la creación de un ejército permanente. En la segunda mitad del siglo XIX, representaba cerca del 40% de los campos de cereales en condados montañosos (Liptov, Turiec, Spiš, Gemer) y hasta el 80% en Orava. En las áreas montañosas del norte y noreste de Eslovaquia, se cocinaban sopas y papillas con la harina de avena, se preparaban tortas y se añadía también a la masa de pan.

Centeno

Se sabe que los pobladores del territorio eslovaco lo cultivaban antes de la llegada de los eslavos. Es un cereal de invierno, poco exigente respecto a la tierra descansada o abonada. Por ello, el centeno se convirtió en el principal cereal para panificar. Entre los siglos XVI y XVIII, además de las condiciones del suelo y el clima, lo favorecían razones económicas: alto precio del centeno y demanda para el ejército. En las fincas de los siervos se sembraba centeno y la mezcla compuesta de centeno y trigo. La harina de centeno se consideraba la mejor para preparar pan. Casi siempre formaba la base de la masa; a veces, se le añadían otros tipos de harina o papas. El pan de harina de centeno o con predominio de ésta se llama también pan negro o pan oscuro.

Trigo sarraceno

En Eslovaquia se cultivaban dos tipos: trigo sarraceno comestible y trigo sarraceno tártaro. Llegó a Europa del Este desde su cuna en el Himalaya, en la Edad Media, a través de los mongoles (las llamadas invasiones "tártaras"). A mediados del siglo XVI ya se conocía en Eslovaquia, donde se usaba en verde como forraje y, una vez maduro, formaba parte esencial de la alimentación. Servía para preparar papilla o granos mondados. En el siglo XVIII se difundió por todo el territorio. Por su escasa exigencia, lo sembraban especialmente los siervos de la zona oriental y septentrional, con peores condiciones edafoclimáticas. A partir de comienzos del XIX, su cultivo fue decayendo. En la segunda mitad del XX, prácticamente desapareció, aunque en el este de Eslovaquia se conservó como ingrediente de la especialidad regional "*tatarčené pirohy*" (pirogi de trigo sarraceno).

Maíz

Llamado también "*kenderica*", "*tengerica*", "*turešina*", *cereal turco*, llegó desde América a comienzos del siglo XVI. Junto con el trigo y el centeno, se transformó en uno de los principales cultivos. A Hungría llegó como importación italiana y turca a fines del siglo XVI. En Eslovaquia, se empezó a cultivar más intensamente a principios del XVIII, primero en huertas, para evitar el diezmo. Con el tiempo se cultivaba casi exclusivamente para grano y se empleaba principalmente como forraje. En la cocina tradicional, se usaba sobre todo como alimento de sustitución.

Papas

Las papas arribaron a Europa en el siglo XVI desde Sudamérica. Al territorio eslovaco, en el siglo XVII. En los siglos XVIII y XIX ya estaban ampliamente difundidas, como lo demuestra la cantidad de nombres regionales ("zemiak, bandurka, grula, švápka, krumpla, ertepla"). En las regiones montañosas del norte eran una de las principales producciones, no solo para consumo propio y forraje, sino también para vender a la industria del almidón y destilerías. Todavía a mediados del siglo XX se cultivaban con aperos manuales (azada).

Hortalizas

En el territorio de Eslovaquia existe la horticultura como cultivo intensivo y sistemático de vegetales ya desde la Alta Edad Media. Los dominios feudales, en el esfuerzo de lograr la autosuficiencia económica, establecían jardines de árboles frutales y de hortalizas. Con el desarrollo urbano y la creciente concentración poblacional, la importancia de la horticultura aumentó, ya que allí existía la posibilidad de venta de vegetales así como también de otros excedentes de la granja. Además, los vegetales se consideraban una comida cotidiana y relativamente barata.

Las hortalizas más difundidas

Las especies de hortaliza más comunes en todo el territorio eslovaco eran el repollo, las verduras de raíz (zanahoria, perejil, apio, rábano picante), el ajo y la cebolla. En las regiones de suelo fértil y próximas a mercados, se cultivaban para la venta. La zona de Záhorie era famosa por el cultivo de repollo, pepinos, col rizada y verduras para sopa. En la isla de Žitný ostrov se desarrollaron varios centros hortícolas especializados en zanahorias, repollo, cebolla y ajo. En las regiones meridionales de Eslovaquia con buena tierra y clima, se implantaron plantas importadas de América, como el pimiento, el tomate y las alubias de grano grande. En todo el sur del país se cultivaban pimientos y melones; la venta de hortalizas y su producción aumentaban de acuerdo al desarrollo de la navegación fluvial por el Danubio. Otras dos zonas del suroeste de Eslovaquia (los alrededores de Levice y Lučenec) adquirieron relevancia en la producción de verduras. A comienzos del siglo XX, los horticultores búlgaros desempeñaron un papel importante en el desarrollo de la horticultura en Eslovaquia.

Horticultores búlgaros

Llegaron en mayor número al territorio eslovaco a finales del siglo XIX y en la primera mitad del siglo XX. Se establecían en las zonas del suroeste, de condiciones climáticas y edafológicas favorables, cerca de ciudades donde vendían su producción de hortalizas. Por sus particularidades étnicas, culturales, sus métodos de producción y de organización se distinguían de la mayoría de la población. Trabajaban agrupados en las llamadas "*kompanije*" (agrupaciones productivas de 10–15 miembros). Por lo general, no poseían la tierra, sino que arrendaban huertas y parcelas. En plena temporada, contrataban a jornaleros del lugar. Todos los miembros vivían juntos en alojamientos provisorios sencillos, con equipamiento mínimo para trabajar, comían de forma colectiva y compartían el trabajo. Era un negocio donde las ganancias se repartían según aportes. Algunos se independizaban con el tiempo. Eran valorados como expertos horticultores y aplicaban sus conocimientos, sobre todo, en cooperativas agrícolas. Su aporte incluye la introducción de cultivos poco conocidos, de clima cálido, y de métodos novedosos de riego.

Fruta

Los frutos de distintas clases de árboles y arbustos frutales se cultivaban para el consumo propio o para la venta. Hay evidencias de su cultivo y consumo en el territorio de Eslovaquia ya desde la prehistoria. En la Edad Media, ciertos tipos de frutas se producían en huertos y vergeles de manera planificada, sobre todo manzanas, peras, ciruelas, cerezas, duraznos, moras, nueces y castañas. De

los arbustos se obtenían frutillas, frambuesas, moras y grosellas espinosas verdes. Nuevas variedades frutales llegaron al campo a través de los monasterios (donde se sembraban de manera experimental), de colonos alemanes y, posteriormente, de los turcos en la época de la expansión otomana.

Comercio y mejora de las frutas

Inicialmente la recolección de frutas silvestres (manzanas, peras, cerezas y guindas) tenía una gran importancia. Estos árboles silvestres se trasplantaban a huertos y vergeles, se cuidaban y se injertaban, con lo cual se ampliaba la gama de variedades autóctonas. En Eslovaquia surgieron varias zonas importantes de fruticultura, como la región de Myjava y sus pueblos dispersos (*kopanice*), el sur de Hont, Novohrad. Obviamente, existía un gran comercio de frutas y sus derivados. Un valor especial tenía la ciruela y todo lo que se producía de ella. Desde el siglo XV, las ciruelas pasas se exportaban a Bohemia y Polonia, en el siglo XVIII se transportaban en barcazas por el Danubio hasta la Tierra Baja (el sur), y a partir del siglo XIX se llevaba el aguardiente (sobre todo de ciruela) en balsas por el río Váh hacia Budapest. Con el tiempo aparecieron nuevos modos de comercializar la fruta, sea a través de vendedores ambulantes, intermediarios, mayoristas o fábricas de conservas.

El continuo perfeccionamiento del cultivo de frutas se ve reflejado en las escuelas especializadas y las sociedades fruticultoras que establecían viveros para mejorar la producción. Gracias a su labor, muchas especies nuevas y mejoradas se expandieron en las huertas y en la naturaleza.

La fruta completaba y enriquecía tanto la alimentación diaria como también las comidas festivas y ceremoniales. La de peor calidad y la caída al suelo se usaba de alimento para el ganado vacuno y porcino. En temporada, se consumía cruda; para almacenarla, se secaba, y luego se añadía a pasteles, rellenos, sopas o bebidas refrescantes (sobre todo peras, ciruelas, manzanas y cerezas). La fruta seca y molida servía como sustituto del azúcar o para espolvorear pasteles y pasta. Cocida, se transformaba en mermeladas, compotas o jugos; mediante destilación, en aguardiente. La fruta se consumía en días de ayuno o durante ciertos trabajos (hilado, labores de campo, vendimia). Figuraba en platos ceremoniales y en los banquetes. Muchas variedades simbolizaban la belleza, la fertilidad y el amor.

Uvas

Las uvas son el fruto de la parra. Se trata de bayas con alto contenido de azúcar, usadas como uva de mesa o transformadas en vino y otras bebidas alcohólicas o sin alcohol. La parra pertenece a las plantas cultivadas más antiguas. Procede de Asia Central, del Cáucaso, cerca de los mares Negro y Caspio. De allí pasó a Egipto, Siria, Babilonia y después a China, Palestina y Grecia. Desde Grecia se difundió rápidamente en el Imperio romano y en las regiones que Roma ocupó o atacó, incluido el territorio eslovaco. En Europa Central, confirman la presencia de la parra los hallazgos de pepitas en Mikulčice (Moravia meridional). Eslovaquia representa la frontera más septentrional donde el cultivo de la parra resulta rentable en Europa.

En las zonas de mayor rendimiento (Malokarpatská, Skalicko-Záhorská, Hlohovecko-Trnavská, Nitrianska, Podunajská, Modrokamenská, Východoslovenská y Tokajská) hoy en día se siguen cultivando variedades nobles como “Veltlínske Zelené, Silvánske Zelené,

Rizling Vlašský, Tramín, Furmint, Dievčie hrozno, Lipovina“entre otras. Cuando la filoxera y la perenospora viticola llegaron a Europa Central a fines del siglo XIX e inicios del XX, se impuso el cultivo de híbridos más resistentes a las plagas. Bajo la denominación general de “*samorodáky*“, eran apreciados por su fácil siembra, alta producción y resistencia al pulgón de la parra, por lo que se utilizaban como base para injertos.

Especias

Son partes frescas o secas de plantas con sabor picante y aroma intenso, empleadas para aromatizar y realzar el sabor de los platos. Se aprovechan raíces, cortezas, hojas, flores, frutos, semillas e incluso plantas enteras. Su uso era conocido por todas las civilizaciones de la antigüedad.

Comercio de especias

Además de las autóctonas, se usaban también las foráneas. Constituían un importante artículo de comercio y el motivo, o uno de los motivos, de varias expediciones de búsqueda por parte de los grandes imperios (como los romanos, Alejandro Magno, comerciantes venecianos, Marco Polo, Cristóbal Colón, Vasco da Gama). Controlar el mercado europeo de especias o traer variedades nuevas suponía enormes beneficios económicos. Desde la Alta Edad Media, los monasterios reputados por su buena gastronomía desempeñaron un papel fundamental en la introducción de dichas especias en Europa.

Las especias de la cocina eslovaca pueden separarse en dos grupos: aquellas de origen local, recogidas en la naturaleza o cultivadas en huertos (alcaravea, eneldo, cebolla, ajo, rábano picante, perejil, mejorana, romero, menta silvestre, albahaca, tomillo, ajenjo, menta, ruda), y las importadas (pimienta negra, laurel, clavo, canela, vainilla, nuez moscada, pimentón, jengibre).

Las foráneas inicialmente se empleaban en la cocina de las clases altas y luego en las burguesas. A fines del XIX y comienzos del XX comenzaron a adoptarse también en la cocina popular.

Cría

La cría de animales es parte esencial de la agricultura. La capacidad de producir forraje en cantidad suficiente era el factor principal que determinaba las especies y la cantidad de ganado, no solo en todo Eslovaquia, sino también en otras regiones. Los caballos y el ganado vacuno se utilizaban ante todo como fuerza de tiro para labrar la tierra. Además del ganado vacuno se criaban ~~y~~ todas las demás especies domésticas para carne, leche y huevos. Por supuesto, las partes sobrantes de los animales sacrificados (piel, plumas, pelo, lana, huesos o cuernos) se usaban en la producción artesanal y casera. El estiércol era igualmente valioso como fertilizante.

Ganado vacuno

La “*manada granjera de cuernos*”, *el* “*ganado*”, *los* “*bovinos*” son las denominaciones comunes del ganado doméstico de la subfamilia de los bóvidos. Hasta el siglo XVIII se extendieron en el territorio de Eslovaquia razas de pelaje gris, amarillento claro y rubio. En el siglo XIX, para mejorar la cría, sobre todo en grandes propiedades, se empezaron a importar vacunos de razas Simmental, de Berna y Pinzgau, procedentes de países alpinos y de Inglaterra. De su cruce con razas autóctonas surgió la raza rojiblanca eslovaca.

La base de la cría de ganado vacuno era el pastoreo. Hasta la Edad Media, predominaba el pastoreo durante todo el año; luego, se fue imponiendo el pastoreo veraniego con estabulación y alimentación en invierno, un sistema que perduró hasta mediados del siglo XX. Este ganado se criaba para su carne y como fuerza de tiro; su relevancia para la producción lechera aumentó en el siglo XIX. Además, tenía importancia por la obtención de piel, cuernos y estiércol.

El comercio de ganado era, en ciertas zonas, una fuente sustancial de ingresos. En el siglo XIX en el sur de Eslovaquia y hasta los años 20 del siglo XX en las regiones montañosas, se criaban bueyes como animales de tiro en relación con el transporte de mercancías y la explotación forestal, y novillos, becerros y toros para engorde cárnico.

Para la reproducción, en los pueblos se mantenían toros comunales, sobre todo en el siglo XIX e inicios del XX, cuidados por un pastor o los propietarios del ganado, a veces asociados en sociedades ganaderas. A menudo, se compraba el ganado vacuno en mercados especializados; a veces se recibía como regalo (una vaca como dote para la hija) o por herencia (un yugo de bueyes para el hijo). La cría tradicional comenzó a desaparecer en la segunda mitad del XX, tras la colectivización agraria. El uso de los bueyes como animales de tiro declinó con rapidez, reemplazado por caballos y tractores. En el imaginario tradicional, el toro simboliza la fuerza.

Vaca

Es la hembra del ganado vacuno que ha parido al menos una vez. Durante la lactancia se le dice "vaca lechera". La cría de vacas en el territorio eslovaco tiene una larga tradición. A diferencia de los cerdos, no se sacrificaban para carne hasta una edad avanzada, pues también se utilizaban para la leche y como fuerza de tiro. Ese estatus mantuvo la vaca en las comunidades campesinas hasta mediados del siglo XX.

Buey

El buey es un toro castrado, utilizado en la agricultura tradicional principalmente como ganado de tiro tanto en tareas agrícolas y forestales, como en el transporte. En los pueblos donde se criaban suficientes bueyes, formaban un rebaño independiente con su propio pastor, llamado "*voliar*" (*derivado de la palabra eslovaca vôl - buey*). Se llevaban sobre todo a pastos de montaña, donde también pasaban la noche. Cuando se los empleaba para el tiro, los bueyes se pastaban de manera individual; cuando estaban libres, con frecuencia también de noche. A partir del siglo XVIII empezaron a sustituirse por caballos para el tiro. En las zonas montañosas se mantuvieron mucho más tiempo en las explotaciones agrícolas debido a su utilidad de enfoque amplio (tiro, carne, cuero).

Toro

El toro es el macho adulto del ganado vacuno, el reproductor que asegura la cría de la manada. A menudo, las autoridades municipales eran los responsables de su cría. En la ganadería tradicional, se lo criaba también para la producción de bienes de utilidad, como el cuero y la carne. Un toro joven o la carne de toro de hasta 500 kg era y sigue siendo un artículo de exportación exclusivo.

Ganado porcino

El cerdo (llamado *puerco*, *lechón*, *chancho*) es, en el mundo tradicional eslovaco, el animal más difundido para carne. Hasta el siglo XVIII se criaba sobre todo para la carne; desde ese mismo siglo también para la grasa (tipo de cerdo "*mangalica*"). En el consumo de carne en Eslovaquia, el cerdo continúa siendo mayoritario. Además, sus huesos y cartílagos se usan para elaborar cola (pegamento), y se aprovechan la piel, las cerdas y el estiércol.

Es uno de los animales domésticos más antiguos. En los siglos XIV–XV, en Eslovaquia se criaba un cerdo parecido al jabalí (hocico y patas largas, cerdas en el lomo). En el siglo XVIII existía la llamada raza erizada, con pelo blanco largo, luego la denominada "*bakonské*" (Bakoň/Bakony - región de la actual Hungría), después la "*mangalica*" rubia, y luego se importaron razas inglesas, alemanas y polacas, que se cruzaron libremente para originar diversas formas populares: "*strakáče*, *chlopane*, *štetináče*, *gicáky*, *manduľáky*", variedades moravas, etc. Los feudales criaban manadas enteras, los campesinos adinerados de 3 a 5, y los campesinos más pobres de 1 a 2, según su capacidad de alimentación. Antiguamente se pastaban, y luego se desarrolló la cría en pocilgas gracias al aumento de forraje. El cerdo era un buen artículo comercial (lechones para cría, cerdos adultos para la matanza, carne y embutidos). En la mentalidad popular eslovaca, el cerdo simboliza la abundancia y la prosperidad. La gordura, incluidas las personas, no se consideraba antes algo negativo, sino todo lo contrario.

Carneada

La carneada o la *matanza del cerdo* es un importante acontecimiento laboral y social que consiste en sacrificar y procesar un cerdo. Normalmente se lleva a cabo en invierno, antes de Navidad (después de la cosecha, como parte de la preparación de provisiones para el invierno) y durante el carnaval (*fašiangy*), como parte de los preparativos antes de la Cuaresma de 40 días. Para matar al cerdo se llamaba a carniceros o a personas del pueblo con experiencia.

El animal se sacrificaba apuñalándolo con un cuchillo en el corazón o en la arteria del cuello. El primer paso era recoger la sangre que brotaba. Al cuerpo del cerdo se le untaba resina para quitar más fácilmente las cerdas. Más tarde, se quemaban los pelos. Se ataba al animal al trípode, donde, con agua y rascadores, se continuaba la limpieza. Tras cortar el animal, se extraían las vísceras y los intestinos, que se limpiaban enjuagándolos con agua y rascándolos con un cuchillo. La primera comida propia de la *carneada* solía consistir en vísceras preparadas rápidamente, como sesos o hígado con cebolla, a veces con huevo, que se acompañaban tomando un aguardiente a continuación. El carnicero proseguía con el despiece y el corte de la carne y las vísceras, que se podían cocer en un caldero en el patio. De ellas se hacían las llamadas "*jaternice*" (mezcla de carne y arroz embutida en tripas cuidadosamente lavadas), las "*klobásy*" (mezcla de carne embutida en tripas como una especie de chorizo) y la "*tlačenka*" (mezcla de carne y gelatina embutida en el estómago). Una parte de la carne se conservaba ahumándola, otra se destinaba a embutidos y otra se dejaba para comer en fresco. La carne fresca se guardaba en la habitación más fría (generalmente la despensa), en el suelo o colgada sobre el agua del pozo. Las grasas se procesaban ahumando el tocino, o se derretían en el caldero para elaborar chicharrones ("*oškvarky*"), lardo y grasa. Para la "*huspenina*" (carne en gelatina) se aprovechaban también la piel y las partes menos valiosas del cerdo, como cabeza, orejas, rabo y codillos.

Con motivo de la matanza se organizaba un banquete, al que los dueños solían invitar a parientes, vecinos y amigos. Se servía la llamada "*sopa de ovar*" (hecha con el agua de la cocción de la carne), el" revuelto de *zabíjačka*" (mezcla de *jaternica* sin embutir), las" *jaternice*", las llamadas "*krvavničky*" (jaternicas con sangre de cerdo añadida, una especie de morcilla eslovaca), "*ovar*" (carne hervida), carne horneada y una sopa espesa de repollo con carne típica de la matanza.

Era costumbre obsequiar con un trozo de carne y *jaternice* a todos los presentes y también a parientes, vecinos y amigos que no estaban presentes. Respondía al principio de reciprocidad (ellos hacían lo mismo cuando mataban su cerdo). El motivo era práctico y razonable: en el pasado, sin los actuales métodos de conservación y refrigeración, las matanzas se celebraban en la misma época, pero de forma escalonada, de modo que las familias disponían de carne y productos frescos en el menú durante más tiempo que si solo cocinaran con sus propias reservas. Esta costumbre se mantiene todavía en lugares donde se crían más cerdos. Las carneadas también se hacían antes de grandes festividades, para las que se esperaba más gente a la que alimentar (bodas, bautizos u otros eventos familiares importantes). Los productos de la carneada siguen constituyendo hasta hoy una parte relevante del consumo de carne en Eslovaquia.

Oveja

La cría de ovejas formaba parte de la agricultura tradicional de la población que vivía en el territorio de Eslovaquia. No se vio afectada ni siquiera por la forma de cría nómada que llegó con los húngaros a fines del siglo IX. La cría se enfocaba en la producción de lana, carne y pieles. Se utilizaba el llamado "*košarovanie*" — pastoreo de ovejas en un cercado portátil (*košiar*). Este se iba trasladando a los terrenos que no se cultivaban en ese momento, los que descansaban en barbecho, y las ovejas los abonaban al mismo tiempo.

La raza más difundida era la oveja campesina ("*birka*", "*birčia*", "*oveja de campo*" o "*morava*"). Se pastaba en rebaños conjuntos, y desde primavera hasta otoño los pastores las sacaban a diario. A partir del siglo XVIII, con el aumento del interés por la lana fina, se incluyeron las ovejas merinas. La cría era una cuestión de prestigio económico.

Desde el siglo XIV empezó a llegar desde las zonas de los Cárpatos un nuevo sistema de cría ovina — "*salašníctvo*". Surgió en la península balcánica y, mediante la colonización valaca, se extendió en los siglos XV–XVII a todas las regiones de Eslovaquia que ofrecían condiciones adecuadas. En esa época, las razas de ovejas locales fueron sustituidas por la raza "*valaška*". Se comenzaron a aprovechar pastos montañosos que antes no se usaban, y la leche y productos lácteos no los elaboraban los propietarios en cada casa, sino trabajadores especializados de la majada ("*bača*" y "*valasi*"), distribuyéndolos a los dueños según el número de ovejas. En invierno, se guardaban las ovejas en majada (*ovejera*) o establos comunales, y además de pastar se les suministraba forraje.

La cría tradicional de ovejas influyó profundamente no solo en el modo de vida y la cultura de ciertas zonas montañosas de Eslovaquia (en especial Liptov, Orava, Podpoľanie, Horehronie, Gemer y Šariš), sino en toda la cultura popular del país, incluida la culinaria. Además de la carne, también de cordero, se producían quesos ahumados y sin ahumar elaborados en moldes de madera decorados, otros enrollados como la "*parenica*", estirados y trenzados como el "*korbáčik*", o la mítica "*bryndza*". A las antiguas bebidas lácteas fermentadas ("*cmar*" y "*zákvas*") se añadieron la "*žinčica*" dulce o salada que se beben en los típicos los vasos de madera tallada ("*črpáky*").

Cabra

La cabra se criaba para leche, carne o piel. Hasta el siglo XVIII se hallaba difundida sobre todo en el norte de Eslovaquia, en algunos lugares superando incluso la cría de ovejas. El método de cría predominante era el pastoreo. En el verano a la noche y en invierno se guardaban en el establo, a menudo con otro ganado. Las crías se obtenían de las cabras liberadas al macho cerca de 1 de noviembre. Por su escasa exigencia en alimento ("la cabra es la vaca de los pobres"), su cría estaba extendida sobre todo entre la población pobre y aumentaba siempre en las épocas de crisis. Desde los años sesenta del siglo XX, su número decayó con rapidez y solo se mantuvo parcialmente en las zonas montañosas.

Aves de corral

Se refieren a las aves domésticas criadas por su carne, huevos, grasa y plumas. En Eslovaquia, comprende la gallina (pollo doméstico), el ganso, el pato, la paloma y el pavo. En la cría tradicional, la reproducción se basaba en la incubación de huevos fecundados, y por ello las amas de casa tenían también un gallo, un ganso macho, un pato macho y, en menor medida, un pavo macho. Se conseguían huevos fecundados también por intercambio o compra (sobre todo los de pavo). Se introducían debajo de la gallina clueca o de la oca, en un cesto de mimbre. Para asegurar la cantidad y la calidad de las aves se usaban medios mágicos, como elegir la hora propicia (cuando la gente salía de la iglesia) o realizar alguna acción (para que los gansos tuvieran cresta, la mujer se ponía una teja en la cabeza al colocar los huevos fecundados). Tras la eclosión, los polluelos se mantenían durante algunas semanas bajo supervisión en la casa y, más adelante, en el patio bajo un gran cesto. Las aves adultas se criaban en el patio o en cercados junto a la casa, donde se las alimentaba (cereales, ortigas con salvado, restos de comida), y los gansos también se pastaban. Por la noche y en invierno, se guardaban en el gallinero o establo, donde las gallinas tenían su lugar de puesta. En otoño, era habitual cebar a mano a gansos o patos con maíz o rollos de harina, para que engordaran lo máximo. La venta de aves en los mercados o a intermediarios resultaba una fuente importante de ingresos para la población.

Gallina

La gallina (pollo doméstico) es la hembra adulta. Todavía en el siglo XVIII, en el territorio de Eslovaquia solo se criaban variedades más pequeñas y en poca cantidad, debido a la falta de cereal para alimentarlas. Por ello apenas se prestaba atención a su cría. Hasta la segunda mitad del siglo XIX no empezó a desarrollarse la avicultura, sustituyendo razas locales por importadas. La venta de aves fue una de las escasas fuentes de ingresos monetarios para la familia campesina.

La gallina era símbolo de fertilidad y protección contra las fuerzas demoníacas, de modo que figuraba con frecuencia en las celebraciones por el nacimiento de un niño, en bodas y en el convite posterior a un entierro ("*kar*"). Durante la segunda mitad del siglo XX, con la colectivización agrícola, la cría hogareña se combinó con la producción a gran escala (granjas avícolas). El papel de la carne de pollo en la alimentación eslovaca sigue siendo muy grande.

Pato y ganso

El ganso o el pato cebados representaban un artículo de venta muy rentable. Se valoraba sobre todo el hígado. En el sur y el oeste de Eslovaquia, era común la venta de gansos cebados horneados o de cuartos de ganso horneados en otoño. Así que, donde tenían suficiente maíz, solían cebar varias ocas o patos para la venta. A veces el precio de venta era tan ventajoso que vendían todos, a costa incluso de su consumo propio. En el occidente eslovaco todavía existe la tradición de servir en la fiesta local ("*hody*") un ganso o pato horneado con "*lokše*" (una especie de tortillas o panqueques de papa), repollo y vino joven.

Fiestas locales

"*Hody / odpust*" es una fiesta local anual tradicional relacionada siempre a un banquete. Sus fechas se asocian al día del santo patrón de la iglesia o la fecha de su consagración. Por lo general, tienen lugar a fines de verano o comienzos de otoño, vinculadas a la celebración de agradecimiento por la cosecha. Tradicionalmente se sirven pasteles y otros productos de panadería (llamados "*hodovníky*"), carne y bebidas alcohólicas.

Paloma

En el occidente de Eslovaquia, existía también la cría de palomas para carne, especialmente desde la segunda mitad del siglo XIX. Las palomas se criaban en palomares y se alimentaban junto con las aves de corral. El objetivo era diversificar la consumición de carne. La cría de palomas se consideraba además un signo de una mejor situación económica

Pescado

La cría de peces en ríos y estanques se practica en Eslovaquia desde los celtas y los romanos. Los eslavos la desarrollaron como fuente complementaria de sustento. Su relevancia variaba en función de la producción agrícola, la base principal de alimentación. El desarrollo de la pesca se veía afectado por las condiciones geográficas, la doctrina cristiana (comida de ayuno) y las relativamente limitadas posibilidades de la producción agrícola.

Las zonas pesqueras más importantes de Eslovaquia eran el río Danubio y los tramos bajos de los ríos Váh, Nitra, Hron, Ipeľ, Žitava y Tisa. Hay constancia de la piscicultura en estanques desde el siglo XII. Desde el siglo X, la pesca y la cría en estanques se organizan y racionalizan; a partir del siglo XI, forma parte del llamado "pequeño derecho regio" y objeto de donaciones reales, otorgadas sobre todo a la Iglesia, pero también a los siervos. El derecho de pesca correspondía a los dueños de las tierras donde se encontraba el recurso de agua, aunque podía arrendarse. En la actualidad, la pesca y la piscicultura se organizan en "cotos" piscícolas. Es una actividad de ocio muy popular entre los ciudadanos agrupados en la Asociación de Pesca Eslovaca.

Abejas

La apicultura consiste en la cría de abejas y la obtención de sus productos. En la forma de vida tradicional de la población rural, aparece como ocupación complementaria desde los siglos XI–XII. La cría de abejas continuó el antiguo oficio de "*brtníctvo*". La

miel y la cera eran entregadas por los siervos a los señores feudales y constituían también un importante artículo de comercio y exportación. Durante mucho tiempo, la apicultura en Eslovaquia conservó en gran parte un carácter extensivo (fuera del pueblo). Originalmente, se criaban abejas en troncos ahuecados y cestos, donde al extraer la miel y el panal se destruía la colonia. Más tarde fueron reemplazados por colmenas. Para el invierno se trasladaban las colmenas a lugares abrigados (establo, cobertizo, desván) y en primavera se sacaban al aire libre. También se recurría a medios mágicos para garantizar el éxito y la salud de las colmenas: para que fueran fértiles, debía untarse la colmena con tierra del arado tras la primera labranza; para que las abejas se quedaran en la colmena, debía rociarse con leche materna, etc. La miel es una de las materias primas más antiguas para la preparación de alimentos dulces, bebidas alcohólicas fermentadas (hidromiel) o como alimento ceremonial en sí mismo, simbolizando abundancia y bondad. En la mentalidad tradicional eslovaca, las abejas siguen siendo un símbolo de laboriosidad y entrega (como se dice en eslovaco cuando alguien es "trabajador como una abeja", o el ejemplo de la revista infantil "Včielka" - Abejita, etc.). La apicultura en Eslovaquia continúa siendo hoy una de las actividades y aficiones más nobles. Los productos de la apicultura y el sector apícola eslovaco se consideran de los mejores del mundo.

Conejo

El conejo, llamado popularmente también liebre , se cría para carne y piel. Llegó al territorio eslovaco entre los siglos XV–XVI desde Francia, vía Alemania y Bohemia. Hasta la Segunda Guerra Mundial, se criaban conejos en el establo, bajo el comedero, donde comían el heno caído al alimentar al ganado. La cría en conejera, extendida en Europa occidental, se implantó en Eslovaquia bajo la influencia de las sociedades de criadores de conejos (por ejemplo, en Holíč en 1923, Trnava en 1924). Dada su escasa necesidad de alimento, la cría de conejos estaba difundida en la población rural pobre, y en tiempos de guerra también en las ciudades. Este animal proporcionaba carne y piel para uso doméstico o venta. Su equivalente de caza en la gastronomía eslovaca es la liebre de campo.

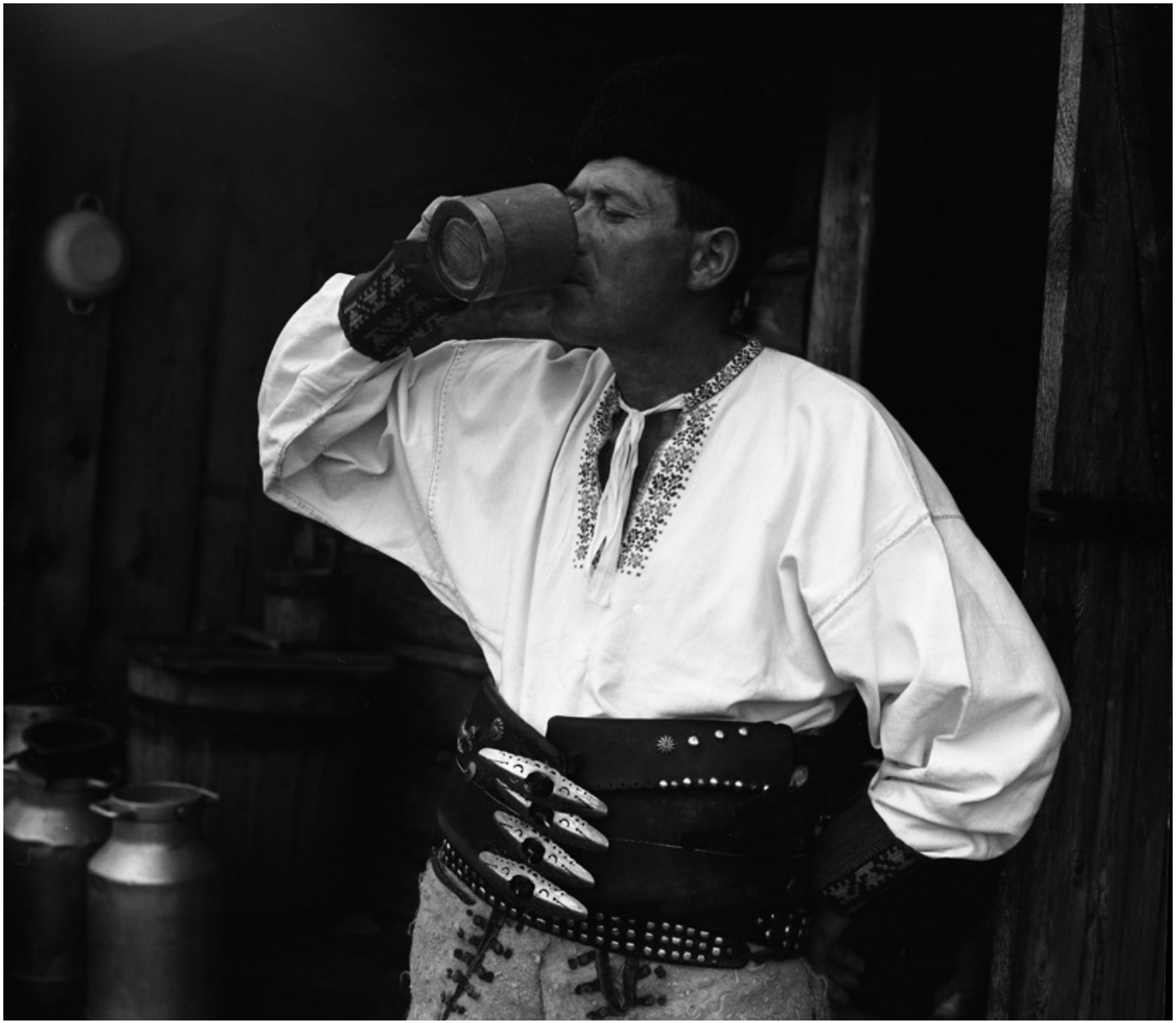
Caballo

Los caballos se criaban primero en las zonas meridionales del territorio eslovaco. En las regiones montañosas se difundieron a partir de la Alta Edad Media, con el desarrollo del transporte de mercancías, y en lugares con pocos pastos, hacia los siglos XIX–XX. Como animales de tiro, fueron sustituyendo gradualmente a los bueyes. Hasta la primera mitad del siglo XX, el método principal de cría era el pastoreo. En invierno, y desde el siglo XX durante todo el año, se los guardaba en el establo. Cuidarlos y alimentarlos era tarea de los hombres. El caballo representaba al campesino y la prosperidad de su granja. En Eslovaquia, la cría de caballos resultaba, en comparación con el ganado vacuno, bastante costosa. En ciertas zonas existía la cría de caballos para la venta. Los centros comerciales de caballos se hallaban en las ciudades del sur de Eslovaquia: Rimavská Sobota, Lučenec, Trnava y Galanta. En la cría campesina tradicional, los caballos se designaban según su color (grošák), su temperamento (vraník), su procedencia (hucul) o su uso (štajerák, un caballo de tiro grande). La cría de caballos se asociaba con prácticas mágicas para asegurar su salud y bienestar: colgar una cinta roja al cuello del potro contra el mal de ojo, sumergir a los caballos en agua corriente el Viernes Santo, rociarlos con avena el día de San Esteban.

En la mentalidad tradicional, el caballo era un símbolo ambiguo de vida y muerte, sabiduría y nobleza. Con el caballo se vinculaban augurios y acciones mágicas: si el caballo se asustaba y se alzaba sobre las patas traseras, significaba que veía la muerte; antes de las labores de primavera, se frotaba al caballo con un pan para que las espigas fueran tan tupidas como su pelaje. Un caballito de madera era un juguete habitual para los niños. La máscara de caballo aparecía en los desfiles navideños y de carnaval. Para los eslovacos, el caballo no es un alimento habitual, sino un recurso de emergencia en tiempos de hambre. En la cultura eslovaca representa la belleza, el éxito, la nobleza y la distinción. Cuando un caballo quedaba irremediablemente herido, enfermo o viejo, se sacrificaba o vendía a gitanos locales, donde el consumo de carne de caballo era habitual.

Comidas de emergencia

En épocas de escasez de alimentos, la gente preparaba comidas de emergencia. Estos platos se caracterizan por aprovechar componentes que en condiciones normales no se consideran comestibles. Como sustituto de la harina, por ejemplo, se usaba la sémola gruesa de maíz – granos de maíz molidos de manera gruesa. El pan o las tortas se preparaban también con salvado, si se conseguía en los molinos. Se molían incluso cortezas de árboles (a menudo de abedul), bellotas, amentos secos de avellano, y se añadían además virutas, por ejemplo, de hayas jóvenes, que tenían sabor dulce. También podían usarse legumbres, remolacha, patatas o frutas secas molidas como sustituto de la harina. Se obtenía harina de las raíces de *elytrigia*; en épocas de escasez, se excavaban, secaban y molían. Lo mismo con las semillas de *bromus*. Incluso los alimentos de baja calidad se solían utilizar en gran medida: cereales con moho, patatas podridas o congeladas, fruta y plantas silvestres, como ortiga, farfara, cenizo, acedera o lathyrus pratensis. La falta, la monotoneidad y la baja calidad de la alimentación se traducían en la propagación de enfermedades y, en los peores casos, en muertes masivas por hambre.



Tomando “žinčica” de un “črpák”, en el “salaš” en Braväcovo (Horehronie), 1978, Ivica Krištofová.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/zoznam-nkd/crpaky/

¿Cómo se preparaba la comida?

Las papillas representan los platos más arcaicos de la cocina eslovaca. Las más antiguas eran de cereales (cebada, trigo sarraceno, avena, trigo espelta, mijo, bar), de legumbres (habas, judías, arvejas), y más recientes las de papas, arroz, sémola y maíz. Hasta hace 150 años, estas papillas sustituían al pan y a las tortas, como demuestran dichos eslovacos del siglo XIX: "Con papilla empieza la semana, con papilla termina." "Por la papilla y la miel se reconoce al eslovaco en cualquier parte." Con el tiempo, se fueron agregando tortas, pasta cocida, *halušky*, sopas, salsas, guisos y, por supuesto, carne.

Formas tradicionales de preparación de comidas

En crudo

La forma más antigua y primitiva de preparación de comida es consumirla cruda. El consumo crudo se vincula con la recolección. Se trata de hojas, brotes, frutos, raíces y hongos. Esto se mantuvo especialmente en las regiones montañosas y boscosas de Eslovaquia. Incluye también beber leche cruda.

Triturado

En un mortero manual —un tronco ahuecado— y con un mazo de piedra, se trituraban cereales u otros granos, normalmente para obtener granos perlados (*krúpy*). Con un mortero de pedal — también en un tronco vaciado, donde caía un mazo redondeado o puntiagudo— se machacaban semillas de lino para extraer aceite destinado a engrasar platos en tiempos de ayuno. El mortero hidráulico se usaba en la metalurgia para machacar mineral, para semillas en la producción de aceite y para romper tallos de lino y cáñamo.

Molido

Por medio de distintos mecanismos de molido — accionados por personas, animales, agua, vapor, viento o electricidad — se molía el cereal para obtener harina, u otros granos. El primer molino hidráulico documentado en Eslovaquia data de 1135. En el siglo XIII ya había más de 150.

Pelado

Se pelaban, machacaban y pulían los granos de cereal para elaborar *krúpy* (mediante frotamiento entre dos piedras planas), que a veces también se machacaban. Al pasar de los siglos XIX al XX, se empezó a producir *krúpy* en los molinos ajustando las muelas para el pelado, saliendo así granos grandes y pequeños. Principalmente se hacían de cebada. También existían de trigo de espiga fina (*trigo espelta*), en las regiones meridionales se elaboraban de mijo y en el norte y este de Eslovaquia de trigo sarraceno. La cáscara superior del grano, removida al elaborar las *krúpy* (*granos pelados o molidos grueso*), se usaba como forraje. Durante siglos, estas *krúpy* junto con la harina constituyeron el alimento básico de cereales y la fuente de energía de la población en Eslovaquia. En la cocina

tradicional, las más pequeñas se añadían a sopas y con las grandes se hacían papillas nutritivas. La más famosa era la llamada papilla de carneada (*zabíjačková* o *žobrácka kaša*), preparada con sangre y *krúpy* durante la carneada del cerdo. En ciertas zonas, existía la costumbre de ofrecer papillas de *krúpy* como plato ceremonial en la boda o en la Nochebuena. Durante la segunda mitad del siglo XX, las *krúpy* desaparecieron progresivamente del menú de los eslovacos y fueron sustituidas por el arroz.

Batido

Se batía la leche para obtener mantequilla en un recipiente de madera cónico con una tapa de madera agujereada por donde pasaba el mango del batidor. En algunas casas se empleaban también batidoras rotatorias, donde se hacía girar una paleta dentro de un recipiente cerrado. Cuando la mantequilla no cuajaba, a menudo se lo atribuía a brujas. Entonces, la mujer tenía que colocar la batidora en un arroyo, en el recipiente de remojo, o cargarla en una tela sobre la espalda y dar la vuelta a la casa; o bien recitar: "Pasa un mendigo por el pueblo, buscando mantequilla para comprar. ¡Ayúdanos, Dios, Cristo, a batir esta mantequilla!" En la segunda mitad del siglo XX, el batido de mantequilla en los hogares de Eslovaquia fue desapareciendo.

Hervido

La mayoría de los alimentos se sometían a un tratamiento térmico sobre el fuego, cociéndolos (en agua o leche). El fuego originalmente se armaba en el suelo, en la esquina de la habitación. Con fuego abierto, se cocinaba en vasijas de barro o hierro, apoyadas junto al fuego o sobre trípodes de metal directamente encima de la llama. El humo del fuego se acumulaba en la habitación. A finales del siglo XIX llegaron a las casas hornos con un hogar empotrado y, más tarde, planchas de hierro, y por último las cocinas de hierro a leña. El humo primero salía al ático a través del "humero "y luego, mediante un tubo, a la chimenea sobre el tejado. La loza de barro fue sustituida por recipientes de hierro fundido y, después, esmaltados. Al desaparecer el ahumado de las zonas de estar, los platos perdieron el sabor a humo.

En la cocina tradicional eslovaca se elaboraban, sobre todo, papillas, sopas, guisos o salsas y pasta. Estos platos se basaban principalmente en harina y granos pelados, hortalizas, legumbres, papas, frutas y leche. Hasta la primera mitad del siglo XX, la mayor parte de la carne se cocinaba hirviendo (incluyendo aves) también en los pueblos.

Horneado

Gran parte de los alimentos se cocinaba con el calor del horno. En el campo eslovaco, hasta finales del siglo XIX, el horno se encontraba normalmente en un rincón de la habitación junto al tabique que la separaba de la entrada fría. Ese rincón del horno era el espacio del ama de casa, encargada del fuego y de preparar la comida para la familia. Entre los métodos antiguos figura el horneado de los alimentos envueltos en barro húmedo en las brasas del hogar; así se asaban aves con plumas, animales de caza con pelaje y pescados. En las brasas también se asaban cangrejos, caracoles, huevos, queso y, con el tiempo, papas. Durante toda la Edad Media, se asaba sobre el fuego abierto dentro de la casa, usando espetones (varas), en los que podía cocinarse un animal entero, o sobre rejillas. En la ceniza y las brasas del hogar se horneaban tortas de masa. Estas formas de asado desaparecieron con la llegada de las

cocinas de hierro. En el siglo XIX y la primera mitad del XX, en los pueblos sobre todo se horneaba en el horno: pan, pero también piezas más pequeñas, tortillas o tortas sin fermentar o con levadura, e incluso aves en algunos lugares. La cocción y el horneado en el horno fueron desapareciendo a medida que se reformaban las viviendas y se instalaban cocinas con horno metálico o plancha. En la segunda mitad del siglo XX, poco a poco se adoptó el horneado en horno eléctrico y se empezaron a introducir métodos más elaborados de preparar la comida. Se generalizó sobre todo hornear y guisar la carne en su propio jugo y freír los alimentos en abundante aceite o manteca. Los filetes empanados, el pollo frito, las albóndigas y masas fritas — "*šišky*", "*pampúchy*", "*fánky*", inspiradas en la cocina urbana se hicieron especialmente populares en los pueblos, donde con la modernización del equipo de cocina y los utensilios, los métodos de preparación de los platos se fueron ampliando y asimilando a los propios de la ciudad.

Ahumado

El método más extendido de conservación de alimentos era el ahumado. Con el humo se destruían los microorganismos dañinos y, mediante el secado, se creaba una capa protectora en el alimento. Normalmente, se salaba primero o se sumergía la comida en salmuera. Se ahumaba en el espacio del ático, cerca de la salida de humos, y posteriormente se construían ahumaderos independientes. Se ahumaban toda clase de carnes, pescados, embutidos, tocino, manteca, sebo de cerdo y también quesos como el "*oštiepok*".

Salado

La carne y la grasa se conservaban salándolas en capas y colocándolas en recipientes de madera. Entre los productos lácteos, se conservaban con sal y prensándolos en recipientes de madera el requesón y la "*bryndza*". Con la sal se mantenían asimismo varios aderezos, como eneldo picado, ajo o ciboulette, que se empleaban en invierno para condimentar las comidas.

Secado

Se secaba la fruta, sobre todo las manzanas, peras y ciruelas, al aire o en secaderos con calor de fuego. Se podían secar también al sol, en el ático o en el horno de pan aún caliente. La fruta y las setas se cortaban en láminas y se colocaban sobre papel o ensartadas en hilos. En algunos sitios se acostumbraba a secar del mismo modo hojas de repollo usadas para hornear pan o tortillas. Las especias y las plantas medicinales se colgaban en manojos. También se secaba el requesón salado, colocándolo en el humo ascendente del hogar o al sol. Asimismo, la carne se conservaba por secado (oveja, cabra o pescado).

Fermentación y cocción prolongada

La fermentación y la cocción prolongada de la fruta para elaborar dulces - "*lekvár*" formaban parte de los métodos tradicionales de conservación de alimentos. Con la fermentación, debido a la acción de microorganismos, las sustancias del alimento se transforman y lo conservan. En la cocina tradicional eslovaca, la fermentación se utilizaba sobre todo para conservar repollo. El repollo rallado y salado se pisaba con los pies o con las manos dentro de toneles de madera, donde, con el tiempo, el azúcar se transformaba por la fermentación láctica y surgía el chucrut. Así conservado, podía mantenerse en toneles cerrados durante varios meses. El chucrut

era un alimento habitual en la cocina tradicional, sobre todo en invierno, porque aportaba vitamina C. Se consumía crudo, se usaba para sopas o guisos, se mezclaba con pasta, legumbres cocidas o granos pelados. El jugo del chucrut se bebía y servía para acidificar las comidas. Del mismo modo, se solía encurtir la remolacha cortada, la calabaza rallada, las hojas de rábano picante. También se conservaban mediante la fermentación los pepinos, los llamados "*kvasáky*" (*los fermentados*), que, igual que el chucrut, se vendían en los mercados.

El proceso de fermentación debía darse también en la masa de levadura para hornear pan o pasteles. El requesón dejado fermentar se convertía en quesos picantes. En la región de Spiš, era costumbre mezclar el requesón con hojas trituradas de cerezo y levadura, o rociarlo con vino u otro licor, dejándolo reposar hasta madurar. En la región de Šariš se producía un queso al fermentar el requesón, y en la ciudad de Skalica, en la región de Záhorie, se elaboraba la delicia típica de los viticultores —el *queso de Skalica.* Estos quesos blandos se untaban o se comían con cuchara. Por medio de la fermentación también se preparaban bebidas a base de cereales, harina, pan o frutas: "*kvas*", cerveza y vino.

Destilación

La destilación de aguardiente en Eslovaquia está documentada históricamente desde el siglo XII, y los hallazgos arqueológicos remontan a una época aún más lejana. Al principio, el aguardiente se hacía de vino; desde el siglo XV, sobre todo de cereales y jugos de frutas. A partir del siglo XVI, la producción de aguardiente aumentó y constituyó un artículo comercial rentable. En la década de 1830 se comenzó a usar también la papa para destilar. Con el tiempo, se introdujeron el azúcar, la remolacha azucarera y la melaza para la elaboración de licores, lo que dio lugar al surgimiento de la industria licorera. En los pueblos, a partir del siglo XIX se consumía principalmente el aguardiente de alambiques locales o importado de zonas con producción desarrollada (las ciudades de Spiš, la región de Cárpatos Blancos). El alto consumo de aguardiente ha sido históricamente uno de los problemas sociológicos y de salud más graves de la población eslovaca.

Condensación, conservación y esterilización

Entre los métodos más recientes, que se adoptaron en la cocina eslovaca en el transcurso del siglo XX, podemos encontrar la conservación de fruta con azúcar en forma de mermeladas, el envasado de compotas en frascos de vidrio y la conservación de carne y de productos cárnicos de la carneada, así como de otros alimentos, en latas.

Refrigeración y congelación

Para conservar carne y manteca durante poco tiempo, se sumergían en agua corriente o en un pozo. Para reforzar el efecto conservante de la carne salada, se envolvía en hojas de ortiga o de lampazo y se guardaba en lugares fríos (despensa o sótano). Los campesinos más ricos y los carniceros guardaban la carne en fosas aisladas con paja, revestidas con hielo natural. El hielo también se usaba en las tabernas para enfriar bebidas. En los meses de invierno, la carne colgada afuera se congelaba. Con sal se conservaban sobre todo la carne, las grasas y los lácteos.

Platos tradicionales

Platos a base de cereales

Son platos cocinados cuyo ingrediente principal son los cereales. La comida más antigua elaborada con cereales era el "*pražmo*", preparado tostando los granos de cereales. Sin embargo, la mayoría de los cereales se seguían trabajando para convertirlos en granos pelados y harina, que formaban la base de los platos de cereales cocinados de dos modos: hervidos (sopas, papillas, pasta) y horneados (tortillas, pan, pasteles, masas).

En la primera mitad del siglo XX, algunas variedades de cereales (mijo, trigo espelta, trigo sarraceno, avena) retrocedieron en la cocina eslovaca. Sin embargo, aumentó el consumo de arroz y el uso del maíz, que durante las crisis económicas y las guerras a menudo reemplazaba a otros cereales. En la segunda mitad del siglo XX, la proporción del maíz en la alimentación fue disminuyendo. Entre las especies de cereales mantuvieron su lugar en la alimentación sobre todo el trigo, el centeno y la cebada. También en la composición de los platos a base de cereales se produjeron cambios significativos en el siglo XX. Se dejó de preparar, poco a poco, la sopa de cereales ("*kysel*"), ciertas papillas y, entre los horneados, el "*kalkýš*" y algunos tipos de pasteles y bollería tradicionales. No obstante, se amplió y mejoró la gama de platos de harina, sobre todo las pastas y distintos tipos de repostería más elaborada.

Platos a base de papa

Son platos cuyo ingrediente principal son las papas. También en Eslovaquia, la papa desempeñó un papel importante en la formación de la cocina, convirtiéndose, además de los cereales, legumbres, repollo y leche, en un componente esencial. Uno de los métodos básicos de preparación consistía en hervir las papas sin pelar o asarlas en las brasas. Con el tiempo, se popularizó hervir las papas peladas, enteras o cortadas. Así cocidas eran el punto de partida para sopas de papa, papillas y guisos. Otros platos de papa se hacían horneándolas. Las papas hervidas se salteaban, las crudas se freían en manteca o aceite. En la cocina tradicional se aplicaban estos métodos sobre todo en las zonas llanas, donde había suficiente grasa en los hogares. Conformaban la base de los platos de papa en Eslovaquia. A menudo se comían por la noche, bebiendo leche, suero, leche agria o jugo de chucrut, o acompañadas de chucrut. A medida que aumentaba el consumo de carne, las papas se servían como guarnición, por ejemplo, gratinadas con carne. También se añadían a muchos otros platos. En los de cereales, acompañaban prácticamente a todas las papillas, la pasta, las tortas, el pan y los pasteles. Las papas crudas ralladas o las hervidas se añadían inicialmente para compensar la frecuente escasez de harina. Con la combinación de harina y papas, muchos platos adquirieron un nuevo sabor y se volvieron característicos de la cocina eslovaca, por ejemplo las "*halušky*", los "*šúľance*",las tortillas fritas de papa — "*haruľa*", la "*zemiaková baba*", los "*bandurniky*", los "*gruľovniky*", etc.— o el puré de papas. Las papas también se agregaban a otras comidas, principalmente a base de verduras, legumbres y chucrut. Se hicieron populares muchas clases de sopas y guisos de papas combinadas con esos ingredientes.

Platos a base de maíz

Son platos preparados con harina de maíz o granos de maíz. Se consideran más recientes entre los cereales, dado que el maíz solo se arraigó en Eslovaquia en el siglo XVIII. En la alimentación tradicional, el plato de maíz más extendido fue la papilla de maíz. Se cocía con leche o agua, y se solía servir con leche o se engrasaba con manteca, mantequilla o chicharrones. Era un alimento diario y también se consideraba plato de ayuno. En gran parte del territorio era conocido el llamado "*gerheň*", "*mal*" que es una papilla de maíz horneada en una fuente, cortada en porciones y que se comía como si fuera pan. En el sur de Eslovaquia era una comida habitual; en la zona central y septentrional, más bien un recurso de emergencia que reemplazaba la falta de pan. En las áreas llanas donde se cultivaba maíz intensivamente, se acostumbraba a cocinar la mazorca. Los granos cocidos se aderezaban con azúcar, sal, semillas de amapola o nueces molidas. Era un plato de ocasión que a menudo se servía durante el trabajo colectivo femenino, en la descamación de plumas ("*páračky*" – trabajo femenino grupal con el fin de obtener plumas de aves de corral para el relleno de almohadones y edredones) o en las hiladas ("*priadky*" – trabajo grupal femenino con el fin de fabricar hilos de cáñamo o lino para tejer lienzos). Los platos de maíz enriquecieron la cocina tradicional eslovaca; sin embargo, después de la Segunda Guerra Mundial su preparación fue desapareciendo paulatinamente. En las ciudades, hasta hoy se venden granos de maíz tostado conocidos como pochoclo y, en otoño, mazorcas de maíz hervidas que se pueden conseguir en la calle como tentempié.

Platos a base de verduras

Son platos cuyo ingrediente principal son las verduras. El hombre siempre recogió en la naturaleza plantas que clasificamos como verduras: raíces, tubérculos, hojas y bulbos, que luego se cocinaban. El cultivo de hortalizas llegó al territorio eslovaco durante los siglos VIII–IX desde la cuenca mediterránea. Al principio se cultivaban en huertos de monasterios y nobles. Hacia fines de la Edad Media, las clases populares empezaron a cultivarlas también en parcelas pequeñas cerca de las viviendas. La importancia de la verdura en la alimentación crecía con el conocimiento de su calidad, sobre todo por su aporte de vitaminas que protegían al hombre de ciertas enfermedades. En la cocina tradicional eslovaca se utilizan sobre todo las hortalizas de raíz como la zanahoria, el perejil y el apio como base para sopas; la lechuga y la espinaca como hortalizas de hoja; el ajo y la cebolla se consideran parte de los condimentos. Entre los platos tradicionales elaborados con verduras estaban también los de distintas variedades de remolacha. La verdura más consumida y esencial en la cocina eslovaca fue y sigue siendo el repollo. En menor medida se usaban otras especies como coliflor, calabaza, colinabo, col rizada, puerro, pepinos, pimientos y tomates. En la alimentación de tipo vegetal también tenían un lugar importante los platos de legumbres y de papas.

Platos a base de repollo

Son platos en cuya preparación destaca el repollo. El producto más importante obtenido del repollo en Eslovaquia era el chucrut. La sabiduría popular dictaba almacenar la cantidad suficiente de repollo fermentado en toneles, para poder consumirlo todo el año. Se consideraba de la mejor calidad el de la región de Záhorie de la zona oeste, sobre todo el de Stupava, pues esta zona se caracterizaba tanto por un clima favorable como por una larga tradición de cultivo. Buena parte del chucrut de Záhorie se vendía,

y aún se vende, en los mercados de la cercana capital. En realidad, se sembraba y "encurtía" repollo en toda Eslovaquia. En muchos hogares rurales aún hoy se ralla y se almacena en toneles, donde fermenta y madura con el tiempo. A veces, en los mismos toneles se introducían repollos enteros para hacer rollos de hojas de repollo. Ya fermentadas, se rellenaban con carne picada, granos pelados o arroz, y se denominaban "*holubky*", y en el sur y este de Eslovaquia eran platos típicos de boda.

Con el repollo fermentado se cocinaban muchos platos. El más conocido es, todavía hoy, la sopa espesa de repollo conocida como la "*kapustnica*" con carne ahumada o chorizo y, durante el ayuno, con hongos secos o ciruelas pasas. Preparada así sigue siendo parte del banquete de Nochebuena en muchos hogares. En algunos sitios, la "*kapustnica*" se hacía solo con el jugo del chucrut, a menudo con papas o tallarines gruesos. En el noreste de Eslovaquia era típica la "*mačanka*", a base de jugo de chucrut con hongos, espesada con harina. El chucrut se guisaba en su jugo y se mezclaba con otros alimentos: granos pelados, legumbres, pasta, papas, para obtener platos muy nutritivos, imprescindibles en la cocina tradicional y que adoptan numerosos nombres regionales y locales. Muy apreciado era el chucrut de carneada hecho con carne fresca. El chucrut se comía también crudo, a menudo en la cena junto con papas hervidas. En verano, se bebía el jugo de chucrut para aplacar la sed.

Parte de la cosecha de repollo se guardaba en cabezas en sótanos, despensas o, a veces, enterrado para que durara lo máximo posible. Sobre las hojas del repollo se solía hornear el pan o una especie de tortillas — "*nalesníky*". El repollo picado y guisado se usaba de relleno para bollos, "*kapustníky*", o se mezclaba con pasta hervida y se servía dulce o salado. El consumo de repollo y la variedad de platos preparados con él eran muy altos en la cocina tradicional eslovaca. El repollo era uno de los pilares básicos de la alimentación de la población.

A lo largo del siglo XX, el repollo guisado, crudo o fermentado empezó a acompañar a la carne de cerdo horneada o las aves y a servirse con "*knedľa*" (una especie de pan preparado al vapor) o papas. Este tipo de comida figuraba a menudo en el menú de bodas, fiestas patronales y como típico almuerzo de domingo.

Platos a base de legumbres

En el territorio eslovaco, las legumbres pertenecen a los cultivos más antiguos. Desde el punto de vista nutricional, representan una fuente importante de proteínas vegetales. Durante el feudalismo tuvieron un peso mayor que hoy. En ausencia de papas y escasez de carne, formaban parte clave de la alimentación diaria. También los frecuentes y prolongados ayunos requerían un gran consumo de legumbres. Antes de la generalización de la papa en Eslovaquia, los platos de arvejas y lentejas eran tan habituales y esenciales en la alimentación que se denominaban genéricamente *strava* o *strova* lo que coincide con la palabra strava = alimentación / comida.

Arvejas

Durante siglos, la gente consumió arvejas como legumbre típica. Se dejaban madurar en el campo y, ya secas y peladas, se cocían para hacer papilla o sopa. En épocas de escasez de cereales, se molían para obtener harina. En la Edad Media se acostumbraba comer arvejas germinadas crudas o tostadas. Entre los platos tradicionales figuraban las arvejas hervidas mezcladas con repollo guisado o con granos pelados de cebada. En el siglo XIX eran muy apreciadas las arvejas de la región de Spiš y Turiec. Las arvejas se consideraban además un alimento ceremonial, presente en los banquetes de boda y en la cena de Nochebuena.

“Slovienka“

Legumbre que se asemeja a las arvejas, con granos redondos y una pequeña protuberancia. Se cocinaba con hortalizas de raíz o con carne ahumada para sopa. Todavía en el siglo XX era común en los alrededores de Nitra y, en algunos sitios, se cultiva hasta hoy en huertos.

Lenteja

La lenteja, de historia similar a la de la arveja, requiere un clima más cálido, por lo que en Eslovaquia se sembraba en zonas del sur. Se cocinaba en papilla o guiso. Por su apariencia de granos pequeños que parecen monedas, se preparaba en Navidad o Año Nuevo como símbolo de prosperidad.

Haba

Durante toda la Edad Media se consumía también haba, aunque sus granos son más grandes y menos sabrosos que otras legumbres. Se hacían sopas y guisos; la harina de sus semillas secas se sumaba a la de cereales. En casos de extrema necesidad, se usaban las habas silvestres llamadas también “habas de caballo”, cuyas semillas son más pequeñas y servían de alimento para animales. Igual que la arveja, las habas fueron desplazadas poco a poco por los porotos.

Alubia

La alubia (porotos) se difundió en Europa tras el descubrimiento de América, desplazando progresivamente a las habas y a las arvejas. Se cocinaban sus granos mezclados con granos pelados de cereales, papas o chucrut. El plato más famoso, aún popular en la gastronomía eslovaca, es la sopa de porotos, ya sea dulce, hecha con agua, o agria, hecha con leche o crema. Las variantes más festivas de la sopa de porotos no pueden prescindir de chorizo o carne ahumada. En muchas familias, esta sopa formaba parte de la cena de Nochebuena. En verano se preparaba guiso de chauchas, servido a menudo con huevos.

Garbanzo

En algunos lugares de Eslovaquia todavía se cultiva el garbanzo, cuyas semillas recuerdan la cabeza de un carnero y pueden ser blancas, rojas o negras. Con garbanzos se preparaban sopas o platos espesos, al modo de arvejas o porotos. Tostado servía como remplazo del café. Hoy, el garbanzo vuelve a hacerse conocido gracias a la promoción de la alimentación vegetariana.

Platos a base de fruta

Son platos preparados con fruta fresca o seca. En la cocina tradicional eslovaca, la fruta no desempeñaba un papel tan amplio como los cereales o las hortalizas. Estos platos se conocían y apreciaban sobre todo en zonas con fruticultura desarrollada. Se hacían sopas, papillas y guisos (“*pamula*“ o “*pamulanka*“ o según el ingrediente principal “*slivčanka*“ – de ciruela, “*jablčanka*“ – de manzana, “*hruščanka*“ – de pera, etc.) que se comían con pan o papas y se consideraban típicos platos de ayuno. La fruta se consumía en dis-

tintas ocasiones. Al campo se llevaban ollas de barro con peras secas cocidas, que se comían frías con pan, resultando refrescantes y nutritivas en días calurosos. También se elaboraban platos festivos a partir de la fruta. Por ejemplo, en el valle del río Bebrava no podían faltar en ningún banquete las ciruelas pasas cocidas y servidas con carne; en la región de Horná Nitra, un manjar de Semana Santa eran las peras ablandadas ("*uhniličené hrušky*"), llamadas "cabezas de gato", que se comían con cuchara en la olla, así como las ciruelas rellenas de nueces y peras maceradas en azúcar. El caldo de fruta seca solía formar parte de la cena de Nochebuena. Además de estos platos, en la alimentación popular se consumía fruta cruda o seca y también en forma de dulces – "*lekvár*".

"Lekvár"

El "*lekvár*" es la fruta conservada al cocinarla sin añadir azúcar. En los pueblos de Eslovaquia, se hacía sobre todo de ciruelas. Descarozadas, se cocinaban en un caldero de cobre empotrado en el horno o en el fuego provisorio fuera de la casa. Se revolvía con una cuchara de madera o paletas. Primero las ciruelas se derretían en una papilla líquida; al hervirla, se convertía en un "*lekvár*" medio cocido ("*lízak*, *brija*"), muy apreciado por los niños. Cuando el *lekvár* caía pesadamente de la cuchara, significaba que ya estaba cocido. Todavía caliente se vertía en recipientes de barro, madera o paja, donde se solidificaba. Se desmoldaba y se envolvían los trozos en papel, colgándolos de las vigas. En las zonas de montaña más pobres, el *lekvár* era casi un alimento cotidiano. Las mujeres debían dominar su preparación igual que la del pan. La preparación de lekvár se consideraba un acontecimiento social en el entorno popular. Las amas de casa se invitaban mutuamente a probar el *lízak* y los muchachos iban a visitar los hogares donde había muchachas. En la región occidental de Záhorie, cuando se hacía *lekvár*, los grupos de jóvenes enmascarados acudían a las casas, recibiendo un platillo de *lízak*. Desde los pueblos frutícolas se exportaba *lekvár*. Lo compraban en especial los peones temporales que lo llevaban como comida barata al partir en busca de trabajo. En Navidad era muy solicitado en forma de piezas enteras. Su producción fue mayor en las regiones occidentales de Eslovaquia y en Turiec.

Platos a base de huevo

Son platos hechos con huevos y otros ingredientes. El más común en la cocina tradicional eslovaca es el revuelto. Solían freírse trocitos de tocino ahumado con cebolla, se agregaban encima los huevos batidos con un poco de leche y harina. A menudo se servía a la mañana antes de trabajos agrícolas exigentes siendo considerado un plato sustancioso. Los huevos revueltos se usaban también para sazonar *halušky*, fideos, etc.

En la cultura popular, el huevo se consideraba símbolo de vida y fertilidad; por eso se comía sobre todo en momentos importantes para la persona o la familia, cumpliendo la función de alimento ceremonial. Los huevos duros se comían en Semana Santa, en zonas montañosas también en bodas y se llevaban a la madre en el posparto. En Pascua se solía hornear un plato a base de huevos, carne ahumada y panecillos, conocido como "*baba*, *pečka*, *plnina*, *stratené kura*". En el este de Eslovaquia se preparaba el alimento ceremonial "*syrek*, *žolta hrudka*" a base de huevos y leche.

“Syrek“

El *syrek* se hacía con leche dulce y huevos terminando la preparación salada o dulce. Se revolvía la mezcla y se cocinaba hasta cuajar. Luego se colaba con un paño para que escurriera el agua. La masa espesa resultante tomaba forma de una gran bola o de huevo. A veces se asaba. Se servía frío y cortado, en el desayuno festivo del Domingo de Pascua. El Lunes de Pascua se ofrecía a los jóvenes que llegaban a rociar agua a las muchachas, del mismo modo que en otros lugares se ofrecían huevos cocidos.

Platos a base de leche

Son platos basados en la leche o algún producto lácteo. En la cocina tradicional eslovaca fueron muy frecuentes las sopas de leche, dulces con pasta hervida en leche, o agrias con suero o requesón disuelto. Algunas de estas sopas se acercaban al “*demikát* de *bryndza*“ (sopa de pastor). Su amplia difusión se ve reflejada en la enorme cantidad de variantes y nombres populares (“zvara, sciranka, čír, papcún, brejka, žufka, zočúrka, syrová polievka, srvátková polievka“).

Sin embargo, la mayor parte de la leche se dedicaba a la elaboración de productos como manteca, requesón, *bryndza*, quesos tipo “*oštiepok*“ y “*parenica*“. Estos alimentos de leche de vaca u oveja enriquecían sobre todo la comida en regiones montañosas y submontañosas, donde a menudo sustituían la carne como fuente de proteínas animales. Los platos especiales eran los preparados con ”*mlezivo*”, la primera leche vacuna tras el parto. Con más frecuencia que como alimento aislado, la leche se usaba para suavizar el sabor de otros platos, sobre todo para ligar sopas y guisos, cocinar papillas de cereales y regarlas al servir, o para la preparación de la masa de pasteles, etc.

¿Cómo y cuándo se comía?

¿Cómo se comía?

En el entorno rural tradicional de Eslovaquia, la forma básica de comer era sentarse alrededor de la mesa. Por lo general, se comía en la habitación principal, más tarde en una cocina aparte. Cuando no era posible (no siempre había una mesa estable en el ambiente o la usaba solamente una familia de la casa), se comía en bancos pegados a las paredes o junto al horno en una esquina de la habitación. Si no, se usaba un baúl, un barril o un taburete a modo de mesa. En verano se comía a menudo en el patio, en el campo, el viñedo, el prado o el bosque durante las labores.

La comida para todos los miembros de la familia se ponía en una fuente grande de dónde se servían todos. En las fuentes de madera, barro o, más tarde, esmaltada se presentaban las sopas, papillas, guisos, pasta, papas hervidas y carne. Se comía con cucharas de madera o con las manos. En la papilla, se hacía un hoyo para la grasa o la leche, en el que se sumergía la cuchara con la papilla. El pan solía cortarlo y repartirlo el ama de casa; se mojaba en la sopa o el guiso, igual que las tortillas o los pasteles. La carne y los huevos revueltos se servían sobre el pan o la tortilla. Las madres alimentaban en su regazo a los niños más pequeños; los más grandes no se sentaban a la mesa, sino que comían en un cuenco pequeño, colocado en el suelo o en un banco. El hábito de comer todos de

un solo recipiente empezó a desaparecer a finales del siglo XIX. Por entonces se introdujeron poco a poco los platos, los cubiertos, y la comida se individualizó.

¿Cuándo se comía?

En las familias campesinas tradicionales, se enfatizaba la comida de la mañana, considerada la principal, y se consumía otro plato caliente por la noche.

Desayuno

Por la mañana, antes de iniciar el trabajo, se preparaban platos sustanciosos: sopas espesas, papillas o pasta. Al mediodía se solían comer las sobras del desayuno, y por la noche se preparaban otra vez comidas calientes. En las labores agrícolas intensas (cosecha, siega, viñedos), se servía un doble desayuno: algo seco en casa y un plato caliente llevado al lugar de trabajo. Antes de desayunar, los hombres a veces tomaban un aguardiente en ayunas. Se madrugaba antes del amanecer para aprovechar la luz del día.

“Obid“

El hecho de que el desayuno fuera originalmente la principal comida del día se confirma en su antiguo nombre popular “*obid*”, (en eslovaco actual “obed” significa la comida principal al mediodía = almuerzo), que prevaleció en algunas zonas montañosas del noreste de Eslovaquia (también pobladas por rutenos).

“Fruštik“

“*Fruštik*”, “*frištik*”, “*frištuk*” es un término usado para la comida de la mañana, derivado del alemán *Frühstück* (desayuno) y se usaba en gran parte del territorio. Al cambiar del sistema arcaico de dos comidas al día (desayuno y cena) al de tres (desayuno, almuerzo, cena), la comida principal, antes llamada “obed” (obid) pasó de la mañana al mediodía. Por eso se adoptó un nuevo nombre para la comida matinal: *fruštik* y sus variantes. Este término se extendió desde el ámbito urbano, artesanal y de oficios donde estas personas eran generalmente de origen alemán o usaban el idioma alemán. En la Edad Media el eslovaco era lengua de las clases más bajas en las ciudades.

“Snídani“

En el occidente de Eslovaquia, en las regiones de contacto con Chequia y Moravia, se tomó de la lengua checa el nombre para la comida matinal: “*snídane*“, “*snídaní*“, igual que en polaco.

A medida que los elementos de la vida urbana se introducían en el entorno rural, también variaba el contenido del desayuno. Las sopas eran sustituidas por café con leche y las papillas o pasta, por pan con manteca o “*lekvár*”, es decir, platos más rápidos de preparar. Las generaciones mayores, incluso en la segunda mitad del siglo XX, seguían prefiriendo desayunos calientes y abundantes.

En otras capas sociales, ya en la Edad Media, aumentaba el número de comidas diarias y se pasaba de dos (desayuno y cena) a tres (desayuno, almuerzo y cena), o incluso a más (desayuno, colación matinal, almuerzo, merienda vespertina, cena).

"Desiata" o colación de media mañana

"*Desiata*", "*juzena*", "*predobed*", "*svačina*" es la comida entre el desayuno y el almuerzo. Se fue asentando poco a poco en el siglo XIX, sobre todo en medios urbanos. En el campo, la gente comía algo entre el desayuno y el almuerzo solo durante las faenas diarias en el campo. En la segunda mitad del siglo XX, la "*desiata*" empezó a prepararse sobre todo para los niños que iban a la escuela y los adultos que trabajaban, siendo por lo general comida seca (pan con embutido, queso, "*lekvár*", verdura, fruta).

El estilo de vida y el ritmo laboral de la población urbana requerían otros principios de alimentación, con el régimen de tres o más comidas diarias y la principal al mediodía. Sobre todo en la segunda mitad del siglo XX, en toda Eslovaquia el almuerzo al mediodía se volvió la comida principal.

Almuerzo

"*Obed*", "*poledno*", "*polodňa*", "*pouňe*", "*poľudzinek*", "*polidenok*", "*polidne*" es la comida del mediodía. La palabra "obed" es de origen eslavo y se refería originariamente a un gran banquete o festín, cuyo significado se redujo después a la comida principal del día. En el entorno campesino, antes no se servía un plato caliente al mediodía; la comida principal cocinada era el desayuno. El cambio en el orden alimenticio ocurrió cuando la vida urbana se extendió a los pueblos durante la Edad Media, pasando de dos comidas al día a tres e introduciendo un plato caliente también a mediodía. La comida principal —Obed — pasó de la mañana al mediodía.

En ciertos pueblos de montaña del norte de Eslovaquia, en el siglo XX aún se llamaba a esta comida con palabras derivadas de "mediodía": *poledno*, *polodňa*, *pouňe*, *poľudzinek*, *polidenok*, *polidne*, que designaban más bien el momento de comer que el plato en sí. Eso indica que allí el paso de la comida principal de la mañana al mediodía se dio muy tarde y ni siquiera se adoptó el término general "obed".

En el campo, este cambio se impuso antes para los domingos, cuando había tiempo para cocinar y la familia podía comer junta. Los domingos no se trabajaba y por la mañana solo se iba a misa. Con el tiempo, ese principio se volvió predominante también entre semana.

Merienda

"*Olovrant*", "*havránka*", "*juzena*", "*nešpor*", "*svačina*", "*užona*" es la comida entre el almuerzo y la cena. Las distintas denominaciones se empleaban en aquellos pueblos donde el régimen alimenticio ya contaba con más de tres comidas. En el campo, se acostumbraba a comer a media tarde en las faenas diarias. La merienda se servía sobre todo a quienes realizaban las tareas físicas más pesadas. Casi siempre era un bocado seco con alguna bebida, como pan con leche agria o pan con tocino y agua.

Con estos cambios, también se ampliaron las comidas diarias y se fijaron horarios más regulares. Según el momento, se hablaba de desayuno (*raňajky*), colación de media mañana (*desiata*), almuerzo (*obed*), merienda (*olovrant*) y cena (*večera*).

Cena

La cena es la comida de la noche. En el entorno campesino tradicional de Eslovaquia, la cena, junto con el desayuno, era la segunda comida principal del día. Se servía al terminar el trabajo y consistía en platos cocidos sustanciosos. A medida que el almuerzo se convirtió en la comida principal, la cena se fue simplificando: papas hervidas o asadas con chucrut o leche, pan con leche, suero, leche agria, etc. El término "*večera*" (cena) se utilizaba en todo el territorio, salvo en localidades de población de origen alemán, donde aparecían términos derivados de la palabra alemana *Abendsmahl*.

Lo que se bebía

Además de la bebida básica — el agua—, en la cultura eslovaca surgió también una gran cantidad de otras bebidas. No solo servían para calmar la sed, sino también para aportar energía, vitaminas o volverse parte indispensable de la vida cotidiana y festiva. En algunos casos, también en la cultura eslovaca se desarrollaron formas consolidadas y habituales de consumirlas. Sobre todo, en el caso del café, el té y las bebidas alcohólicas, existen reglas bastante claras y categorías de consumidores (por ejemplo, según la edad y la ocasión).

Bebidas sin alcohol

Agua

Documentos escritos del siglo XI, procedentes del territorio de la actual Eslovaquia, mencionan manantiales naturales (donde el agua brotaba de forma espontánea) y también pozos cavados, casi siempre con paredes reforzadas. Asimismo, había fuentes de agua mineral y termal, en gran cantidad. La presencia de un manantial de agua potable constituía el requisito para fundar cualquier asentamiento. El mantenimiento y uso del agua de manantial, de río o arroyo se regían por la costumbre; por ejemplo, el ganado debía abrevarse y la ropa se lavaba siempre en la corriente del arroyo a la salida del pueblo, y estaba prohibido arrojar basura a los pozos. El agua también se utilizaba para cocinar, para la higiene, el riego de campos y en muchos procesos de producción. Por ello, la gente veneraba desde la antigüedad el agua y sus fuentes, considerándolas un elemento sagrado. Los eslavos rendían culto a manantiales, lagos y ríos, ofreciéndoles diversos sacrificios. Con ese culto del agua se relacionaba la tradición de limpiar los manantiales. El tema del agua está presente en el folclore eslovaco.

Té

Es una bebida obtenida de las hojas y brotes secos del arbusto del té. En Eslovaquia llegó a ser bebida de uso habitual recién en el siglo XVIII. Su consumo se basó en una tradición anterior de infusiones de plantas, utilizadas sobre todo con fines curativos. Con el tiempo, para tales tisanas se fue aplicando también el término "té". El té verdadero se arraigó en Eslovaquia en el siglo XIX, sobre todo gracias a los boticarios, vendedores de hierbas medicinales y aceites, alambreros y vendedores ambulantes que viajaban a Rusia y allí aprendieron a tomarlo. Al principio se bebía más en las ciudades, pero en las primeras décadas del siglo XX se difundió también en el campo. El té ruso o chino importado fue desplazando paulatinamente las infusiones vegetales tradicionales y se impuso sobre todo como bebida matinal.

Café

Es una bebida elaborada con semillas tostadas y molidas del cafeto. Las referencias más antiguas al café proceden del siglo XIV de los países árabes. En Europa empezó a circular a fines del siglo XVI y a principios del XVII abrieron las primeras cafeterías. A Eslovaquia llegó siendo parte del botín tras la derrota de los turcos en Viena (1683). Como producto costoso, primero fue una bebida de la nobleza y de la burguesía acomodada. Se vendía también en boticas como medicina valiosa. A finales del siglo XVIII y comienzos del XIX, se afianzó entre la burguesía, pero seguía fuera del alcance de las capas populares. Por ello, comenzaron a producirse sustitutos del café (por ejemplo, achicoria tostada y molida de raíz de la planta *Cichorium intybus*, granos de cereales, sobre todo cebada y centeno, remolacha azucarera e higos). Tostando, moliendo y mezclando achicoria seca, remolacha y cebada tostada, se obtenía en Eslovaquia la mezcla — muy popular hasta la década de 1970— llamada "*melta*". Estas bebidas mezcladas con leche se conocían como "café blanco". Al principio era algo típico en familias obreras, donde se tomaba con pan o masas en el desayuno. Entre los campesinos, al principio solo se ofrecía en fiestas; durante el siglo XX también se convirtió allí en bebida matinal, reemplazando las sopas tradicionales. El consumo de café auténtico de granos llegó a generalizarse en el campo eslovaco recién en la segunda mitad del siglo XX.

Leche

En la cocina tradicional eslovaca se utilizaba la leche de vaca, de oveja y de cabra. La de oveja se consumía en regiones con tradición ovina desarrollada; la de cabra sobre todo en áreas del noroeste y noreste, aunque por su olor muchas veces se destinaba solo a alimentar a los cerdos. La más extendida era la de vaca. Beber leche recién ordeñada era excepcional; normalmente se tomaba enfriada o agria. El consumo antiguamente era estacional, dependiendo de la producción de los animales. En verano se elevaba y en invierno descendía. En algunos lugares, prácticamente no se bebía leche, siendo alimento básico casi solo para niños pequeños. A menudo se servía por la mañana y en la cena, acompañando papas hervidas o asadas o papillas de cereales; más tarde fue reemplazada por el llamado "café blanco". También se usaba para elaborar diversos productos lácteos y platos de leche. El consumo de leche solía depender de la posición social de cada familia. En zonas montañosas y submontanas, la leche y sus derivados sustituían casi por completo a la carne, aportando proteínas animales. Con la colectivización agraria en la segunda mitad del siglo XX se dejó de obtener la leche en casa, y su disponibilidad diaria en el comercio puso fin a la estacionalidad de su consumo.

“Cmar” – suero de manteca

El ”*cmar*” es el líquido que queda al batir la crema para hacer manteca. Aunque se trataba de un producto de desecho, es un alimento valioso, con proteínas y sales minerales y bajo contenido graso. Ya en la antigüedad se consideraba un elixir de salud. En Eslovaquia, esta bebida ligeramente agria se bebía sobre todo en los días calurosos del verano, y en algunos lugares se añadía a la masa del pan o se empleaba con fines terapéuticos.

“Srvátka” – suero de leche

Es el líquido que sobra al elaborar queso fresco o queso de oveja. En la cocina tradicional, la “*srvátka*” de leche de vaca se usaba para cocinar sopas lácteas; a menudo, en verano se bebía para calmar la sed. Del suero que quedaba en el caldero tras separar la masa de queso de oveja, se recogía la capa más grasosa, con la que se obtenía la bebida “*žinčica*”. También se usaba para dar de comer a cerdos y perros, e incluso para abrevar a las ovejas. El suero de leche de oveja enfriada también se bebía como refresco.

“Kvas”

El “*kvas*” es una bebida fermentada conocida desde la Antigüedad. En el medio rural eslovaco, hasta el siglo XX se conservaban numerosas recetas de su preparación. Sobre todo en verano, cuando se terminaban las reservas de jugo de chucrut, se solían preparar bebidas ácidas y refrescantes dejando fermentar harina o salvado, el fermento para el pan o trozos de pan y bollos en agua, consumiéndose frías. En Eslovaquia se bebió hasta finales del siglo XIX y se mantuvo más tiempo en la parte oriental. Se preparaban también bebidas fermentadas a base de frutas silvestres, como manzanas, peras, viburnum, serbal, arándanos rojos, frambuesas, frutillas, moras. Se vertía agua hervida y enfriada sobre la fruta, dejándose fermentar en un recipiente de madera tapado. Las bebidas de jugo fermentado de peras silvestres o manzanas, llamadas también “*kvas*” o “*plačanka*”, se vendían en los mercados.

“Žinčica”

Es una bebida de leche de oveja, común en las majadas de toda la zona de los Cárpatos eslovacos. La “*žinčica*” se produce durante la elaboración del queso: el suero de leche graso que queda en el caldero tras retirar el queso cuajado se calienta al fuego. Al empezar a burbujear, se recoge la capa superior más espesa, que se va mezclando y vertiendo para formar la “*žinčica*” suave. Mezclando la “*žinčica*” fresca con otra más añeja, se obtiene la “*žinčica*” agria. En las majadas, los pastores la bebían a diario en jarras talladas de madera, llamadas “*črpáky*”. Se usaba como remedio para dolencias pulmonares o estomacales. En la actualidad se considera un producto tradicional eslovaco de leche de oveja.

Jugo

Es la bebida obtenida de la savia de los árboles o de las frutas. Entre las de carácter arcaico figuran las que se conseguían de los jugos que manaban en primavera de árboles como el abedul, el cerezo silvestre, el arce y el arce montano. Se perforaba la corteza y se insertaba un tubito para recolectar la savia en un recipiente. Se bebía fresca y, si salía suficiente cantidad, se dejaba fermentar

para obtener una bebida de baja graduación alcohólica. También se preparaban fermentando los jugos de algunos frutos, sobre todo de frambuesas silvestres y arándanos, conservados con el azúcar y usados para dar sabor al agua o al agua mineral. En el transcurso del siglo XX se sustituyeron progresivamente por jarabes comprados.

Bebidas alcohólicas

Vino

Es una bebida alcohólica a base de uva y el producto principal de la viticultura. A partir del siglo XI, los vinos húngaros de calidad se convirtieron en un artículo de exportación. En el siglo XIV, el vino era un producto de exportación aún más importante que los cereales. Ciudades como Bratislava, Trnava, Košice, Bardejov y Levoča se convirtieron en centros destacados del comercio vinícola. Por las ciudades orientales de Eslovaquia pasaba el tránsito principal de vinos hacia Polonia y Rusia.

A partir del siglo XVIII, la tecnología de producción vinícola empezó a recibir atención científica. En 1776, en Hungría se establecieron reglas para garantizar la calidad del vino. La vinicultura se volvió un sector industrial. Las prometedoras perspectivas se interrumpieron en la década de 1880 con plagas del viñedo como la filoxera y la perenospora. Tras esta catástrofe, se recurrió a nuevas prácticas, injertos en portainjertos resistentes y siembra en nuevos terrenos. En el medio popular, la tecnología tradicional de producción de vino se mantuvo hasta mediados del siglo XX.

Producción de vino

La viticultura se enfoca en cultivar uvas; la enología, en producir el vino. A veces funcionan por separado (hay enólogos que compran uvas y no las cultivan, y viticultores que venden las uvas y no hacen vino). En la cultura tradicional eslovaca, normalmente ambas actividades las ejecuta un mismo hogar.

Las uvas recolectadas se reunían en grandes recipientes. La masa de uvas machacadas — se comprimía en la canasta de la prensa. El jugo exprimido de los granos, el mosto, se recogía en un recipiente. Se consideraba de máxima calidad el mosto resultante del estrujado previo al prensado; se bebía por su sabor dulce, pero cuanto más se bebía, menos vino podía elaborarse. Los residuos de la canasta (orujos) se desmenuzaban y se prensaban de nuevo. Después del segundo prensado, se les agregaba agua o mosto, se dejaba macerar durante la noche y se prensaban una tercera vez.

El mosto así obtenido se usaba para producir el llamado "*vodnár*" — un vino suave que se bebía en días calurosos de verano, se usaba en infusiones, o sustituía a veces a la leche en regiones de viñedos en épocas de escasez. Cada tanda de orujos se prensaba incluso varias veces, según la variedad de uva. Si se destilaba aguardiente de los orujos ("*terkelica*", "*terkel*"), se hacía un solo prensado, para facilitar la fermentación.

En la producción de vino tinto, la masa de uvas machacadas se dejaba reposar en cubas de madera entre una semana y diez días, removiéndola a ratos, para obtener buen color y taninos. Luego se prensaba. La operación debía ser continua para que la calidad de la materia prima fuera uniforme; a veces se trabajaba de noche hasta llenar todos los toneles.

La primera semana, la fermentación era muy intensa. El mosto sin alcohol se convertía en una bebida alcohólica dulce, "*burčiak*", que, conforme fermentaba y perdía dulzor, se volvía más amargo, "*rampáš*". Por lo general, tras 3 o 4 semanas la fermentación terminaba y quedaba el "vino joven", que se dejaba madurar en los toneles y se colaba por primera vez (se separaba del sedimento) alrededor de Navidad, para ofrecerlo en la cena navideña de las familias viticultoras. A veces se endulzaba, embellecía o corregía. Con frecuencia, se calentaba un poco de mosto con azúcar y se añadía al vino. Si el vino se echaba a perder, se colgaba un rábano picante atado con una cuerda dentro del tonel; si se espesaba y cuajaba, se trasegaba y se agitaba con una escoba de abedul. Con procedimientos especiales se obtenían vinos con propiedades específicas. Entre los más exigentes estaba el vino de Tokay ("Tokaj") y el "samotok" de Svätý Jur. Los vinos de la región de Tokay (compartida entre Eslovaquia y Hungría, en el sureste de Eslovaquia) ya eran famosos en el siglo XV. El vino dulce de denominación "samotok" se remonta al siglo XVII. La atención llamaba también la experiencia popular en la elaboración de vino tinto y vinos especiales menos frecuentes.

El vino jugaba un papel esencial no solo en la vida cotidiana de los viticultores. Se ofrecía en labores pesadas, a menudo se mezclaba con té, se bebía diluido para calmar la sed y los hombres adultos lo tomaban a diario. Si se agriaba, se usaba al cocinar como sustituto del vinagre. En la medicina popular, el vino tinto era un conocido remedio contra la anemia, y servía para sudar o aplicar masajes. La creencia en la eficacia del vino bendecido el día de San Juan Evangelista, el "*svätojánske vino*" era muy fuerte. El vino formaba parte tanto de las costumbres y las expresiones verbales relacionadas con el calendario como de la vida social, y aparece en el folclore verbal, musical y la danza.

Hidromiel - "Medovina"

Es una bebida fermentada a partir de miel y agua. La miel limpia de cera pudo utilizarse para este fin en épocas en que se recogían panales silvestres de las abejas en los bosques. Para facilitar la fermentación, se añadía a la mezcla el extracto de lúpulo silvestre o levadura líquida. La hidromiel la conocían los antiguos eslavos, germanos y otros pueblos. En la alimentación humana llegó a ocupar una posición similar a la de la cerveza hoy. En el siglo XVIII, en la ciudad de Levoča se elaboraba la mejor hidromiel de Eslovaquia. A veces se añadía el jugo de frutos (arándanos) o se especiaba con canela o nuez moscada, y se consideraba un remedio popular para vías respiratorias y el sistema digestivo. Como prueba de que era un oficio tradicional lo demuestran los apellidos como *Medovarský* ("cocinero de miel"). De la región de Gemer proviene la mención a la "*mjadovka*", agua dulce que surgía al enjuagar panales tras exprimir la miel.

A lo largo del siglo XIX, la producción de hidromiel fue decayendo. En tiempos recientes, algunos fabricantes la han retomado como bebida tradicional eslovaca, y su hidromiel suele obtener premios en certámenes mundiales.

Cerveza

Es una bebida alcohólica de baja graduación, fermentada a base de malta, lúpulo y agua. Una bebida similar ya se conocía en la Antigüedad. Los viejos eslavos también sabían preparar cerveza, cocinándola con granos de cebada, mijo, avena, trigo y centeno. Se dejaban germinar en el agua y se secaban al sol o sobre el fuego, obteniendo la malta. Luego se molía, se mezclaba con agua y se

hervía. El sedimento resultante — la levadura — se usaba como agente de fermentación. En Eslovaquia, la incorporación del lúpulo se difundió entre los siglos XI–XII y la elaboración de cerveza lupulada ha perdurado hasta el presente. Durante la Edad Media, la fabricaban los campesinos, los nobles y también los monasterios. Posteriormente, la producción se concentró en las ciudades, se especializó, y nacieron la industria cervecera y de malta. En Eslovaquia, el consumo de cerveza fue durante mucho tiempo menor en comparación con otras bebidas, aumentando sobre todo en los períodos de ayuno (cuando se bebía en lugar de la leche prohibida).

En la segunda mitad del siglo XX, la calidad de la cerveza mejoró considerablemente y, junto con el incremento del nivel de vida y la accesibilidad del precio, aumentó su consumo. También el contacto estrecho con las tierras checas, donde la cerveza llevaba siglos siendo la bebida predilecta, contribuyó a su popularidad, tanto en áreas urbanas como rurales.

Aguardiente - "Pálenka"

Es un destilado alcohólico obtenido de vino, cereales, frutas, remolacha azucarera, papas u otras materias primas. Su producción se conocía en Eslovaquia ya en el siglo XII, inicialmente a partir de vino; a partir del siglo XV, se elaboraba en base a cereales y jugos de frutas, volviéndose un producto muy rentable. En la primera mitad del siglo XVIII se fundaron las primeras manufacturas de aguardiente, y en la década de 1830 se empezó a utilizar también la papa. Con el tiempo, se incorporaron el azúcar, la remolacha y la melaza a la elaboración de licores, y surgió la industria de destilados.

En el campo, a partir del siglo XIX se bebía sobre todo "*pálenka*" de destilerías locales o importada de regiones especializadas en su fabricación (ciudades de Spiš, la zona de Myjavské kopanice).

Popularidad de la "pálenka" y la "Borovička"

Muy apreciados fueron especialmente los aguardientes de ciruelas, cerezas, peras, manzanas, así como de centeno y de vino. Se bebía sobre todo con motivo de diversas fiestas y celebraciones. En zonas montañosas, en invierno se tomaba con gusto el aguardiente caliente - la "*hriata pálenka*" llamada "*hriate*". En algunos lugares de Eslovaquia se mantuvo a lo largo del siglo XX la destilación casera ilegal "*lavórovica*" derivada de la palabra lavór = palangana, sin el conocimiento de los efectos nocivos del metanol que aparecía en la producción artesanal deficiente.

Quizá el aguardiente eslovaco más conocido y popular sea la "*borovička*", un destilado con sabor a bayas de enebro (*borievka*), llamadas popularmente "*borovec*", "*borovička*", "*jadlovec*", "*jalovec*". Ya desde los comienzos del siglo XIX había comerciantes especializados — "*borovičkári*" — que vendían la "*borovička*" y las bayas de enebro para condimentar el destilado (conocidos sobre todo en la zona de Trenčín y los Cárpatos Blancos).

El consumo del aguardiente en Eslovaquia sigue siendo relativamente alto y las personas envían a destilar su fruta en alambiques rurales, mientras se amplía la gama de licores comerciales. Históricamente, la elevada ingesta de "*pálenka*" ha sido un problema social y de salud, ya que su consumo forma parte de la cultura culinaria tradicional.

“Hriate”

Es una bebida alcohólica caliente preparada con aguardiente, miel o azúcar, y grasa o manteca. Se elaboraba y bebía con más frecuencia en regiones montañosas y submontanas en invierno, principalmente en bodas, bautismos y también en la Nochebuena. En el entorno popular se consideraba un remedio contra la tos y el resfriado.

“Nápoj lásky” (bebida del amor)

Es una bebida hecha con distintos recursos mágicos, según la creencia de que, mediante estas supersticiones, la persona podía conseguir la simpatía y el amor de alguien del otro sexo hasta el punto de unirse en matrimonio. El componente mágico que convertía una bebida ordinaria (cerveza, vino) en “bebida del amor” era la orina, la sangre menstrual, el sudor o ciertos afrodisíacos.

Platos rituales

Los platos rituales constituyen una parte importante de la gastronomía tradicional eslovaca. Son platos ligados funcionalmente a ritos familiares o del calendario. En un comienzo, se preparaban para acontecimientos destacados de la vida humana — final o inicio de las tareas agrícolas, nacimiento de un hijo, boda, fallecimiento de un miembro de la familia, en cuyo honor se celebraban festejos que alcanzaban mayor relevancia con la comida y bebida compartidas. Las propiedades, la forma y la cantidad de los platos simbolizaban ciertas ideas o deseos de la gente. Su elección se inspiraba en el mundo natural: el huevo y la torta redonda representaban nuevos ciclos de vida y su continuidad; el gallo y la gallina, la fertilidad esperada; los granos de cereales, legumbres y amapola, la prosperidad; el ajo, la salud; la miel, la vida dulce , etc. Las raíces de esta simbología remontan a la época precristiana y siguen vigentes en el patrimonio cultural eslovaco. Se consideran tradicionales también los elementos más recientes que ingresaron a los platos rituales a través del cristianismo. Pese a tener un carácter más amplio, supraétnico y provenir de distintas normas eclesiásticas y simbología cristiana, fueron ampliamente aceptados en la cultura eslovaca. Un ejemplo típico es el pescado o las obleas en Nochebuena, o el cordero de Pascua. La relevancia de los platos rituales también se acrecentaba mediante un número o secuencia establecida de platos, del hecho de comer de una misma fuente o bendecir los platos en la iglesia. Aunque la fe en su efecto mágico se haya debilitado o desaparecido, el servir platos rituales en las fiestas de todo tipo aún perdura.

Platos de carnaval

Son platos característicos del período de “*fašiangy*” (carnaval). En la mayor parte de Eslovaquia, el último domingo antes del Miércoles de Ceniza los muchachos hacían una ronda de visitas a las casas con disfraces, recibiendo alimentos y dinero. Tras la ronda, se organizaba un banquete en la taberna o en alguna casa, donde los jóvenes cocinaban tortilla con huevos y tocino, o freían bollería. Con el dinero adquirido compraban bebidas alcohólicas y pagaban a los músicos.

En carnaval eran típicas las masas dulces fritas y espolvoreadas de azúcar (rosquillas — “*šišky*, *pampúšky*, *fánky*, *krapne*, *herouke*”). Comer huevos y bollería frita se creía que garantizaba la prosperidad de la familia y la explotación agropecuaria, pues así se estable-

cían sus bases al inicio de la primavera (la "magia del comienzo": lo que ocurra al inicio...). Como en esas fechas había menos faenas agrícolas, abundaban tiempo y provisiones para organizar costumbres, diversiones y banquetes. Las normas eclesiásticas de la Edad Media también influyeron en esos platos de carnaval: después venía el ayuno de 40 días durante el cual se prohibía la carne, la manteca, los huevos, la leche y el queso. Todavía hoy se suelen preparar estos platos tradicionales de carnaval.

Platos de Pascua

Son platos asociados a la fiesta de Pascua. Para los cristianos, la Pascua es la fiesta principal y, además, llega tras un período de 40 días de ayuno. El Domingo de Resurrección, durante la misa matinal, se llevaban canastos con comida para que el sacerdote la bendijera: bollería, pan, jamón, chorizos, tocino, mantequilla, requesón, queso, huevos hervidos o crudos, sal y rábano picante. A estos alimentos bendecidos se les atribuía un poder mágico, al igual que a los de Nochebuena. Se daba parte también al ganado, y algunas migas y cáscaras de huevo se mezclaban con la simiente, o se araban en la primera arada. Servían también para fines curativos. El colorido y la abundancia de los platos pascuales pretendían garantizar la prosperidad de la familia a lo largo del año.

Los platos pascuales tradicionales incluían huevos hervidos duros o distintos platos con huevos. En la zona oriental era típica la especialidad con leche y huevos ("*syrek*", "*žolta hrudka*"). En los hogares se hacían varios tipos de bollos; el de mayor tamaño se llamaba "*paska*", "*pascha*".

"Paska"

Es un bollo pascual blanco difundido en el este de Eslovaquia. Prepararlo y comerlo tenía un carácter ritual. Lograr un horneado exitoso y de gran tamaño simbolizaba una buena cosecha futura. En algunos sitios, se apresuraban a volver de la iglesia con la "*paska*" bendecida para que la cosecha también llegara rápido al granero. La "*paska*" se repartía entre los miembros de la familia y se comía con jamón, el requesón cocido o los chorizos. Entre los rutenos, se horneaban varios bollos: la "*mama pascha*", la más grande, para comer el Domingo de Pascua; otra más pequeña para agasajar a los invitados, y bollitos chicos para los niños.

Entre las masas introducidas por el cristianismo se destacan los corderos pascuales horneados en moldes de barro o metal. Tras un ayuno prolongado, los platos de carne eran bienvenidos como novedad alimenticia y un símbolo de comida festiva. Por tradición antigua también se asaban corderos o cabritos, costumbre que evocaba la inocente víctima de Cristo, el Cordero de Dios. En las familias campesinas se consumía sobre todo jamón y chorizos, reservados desde la matanza de otoño para este fin. La población ortodoxa y greco-católica incluía además lácteos (requesón u "*oštiepok*"), pues no podía consumirlos en su estricto ayuno. En la región de Spiš había la llamada "*švencelina*" (o "*svätenina*"), un plato con todos los alimentos bendecidos — jamón, chorizo, pan, huevos hervidos — troceados en una fuente, rociados con leche agria o suero de manteca y espolvoreados con rábano picante. Se comían de un solo recipiente como símbolo de la unidad familiar. En toda la fiesta pascual nunca faltaban bebidas alcohólicas (aguardiente y vino). La composición y el orden de los platos del banquete de Pascua, en cada localidad y familia, obedecían normas tradicionales que a menudo persisten hasta hoy.

Platos navideños

Son platos típicos del período navideño. El banquete de Navidad, con sus platos rituales, hunde sus raíces en la época precristiana, cuando se celebraba el solsticio de invierno y el cierre de las tareas agrícolas. El cristianismo fijó la duración de la Navidad, conmemorando el nacimiento del Salvador, desde el 25 de diciembre hasta la Epifanía (6 de enero). La fusión de ambas tradiciones fue generando el carácter de las comidas navideñas.

Tras culminar el ciclo agrario, la gente guardaba la cosecha en casa, por lo cual cocinaba con cereales, legumbres, fruta, repollo, y se empleaban con frecuencia la amapola y el ajo. Estas recetas también encajaban en las reglas eclesiásticas que imponían ayuno del 30 de noviembre hasta la medianoche del 24 de diciembre (el llamado Adviento). El día 24, durante la Vigilia ("*Štedrý deň*"), se exigía ayuno completo hasta la "*štedrá večera*" (la Cena de la Nochebuena).

Platos de la Nochebuena

Son los platos tradicionales servidos el día 24 de diciembre. Bajo la magia del comienzo, se concedía especial atención a la cena de Navidad. El tipo de platos, su orden y número simbolizaban principalmente la abundancia deseada para la familia y la explotación agropecuaria. Normas eclesiásticas determinaron su carácter de ayuno, ya que con ese día terminaba el periodo de Adviento. La mayoría de estos platos de Nochebuena reflejan ambas influencias.

En Eslovaquia, entre los platos típicos de la cena navideña destaca la sopa, por lo general de chucrut, lentejas, arvejas, porotos, setas secas o fruta, a veces una sopa agria de cereales ("*kysel*"). Otro plato característico de la cena de Nochebuena era el de harina — fideos con amapola o pirogi rellenos— y en la mayor parte del país unas bolitas horneadas de masa llamadas "*opekance*". Se preparaban con tiras de masa cocidas al horno, luego troceadas y regadas con leche tibia o jarabe, y se cubrían con amapola o miel. Se horneaban pasteles y bollería para la familia, los cantores de villancicos, pastores, el servicio y para el ganado. Estos productos de panadería adoptaban diversas formas y nombres; entre los más comunes figuraban el "*kračun*" y el "*štedrák*".

Kračun

Es un pan ritual navideño. *Kračun* es también un nombre arcaico, de origen precristiano, para las fiestas de Navidad. Estos panes o tortas se horneaban tradicionalmente en la región del oriente de Eslovaquia. Para la masa de los *kračun* solía usarse agua de manantial. En el centro de la pieza se hacía un hueco en el cual se vertía miel. A la masa se le añadían diversos ingredientes, por lo general granos de cereales, legumbres, semillas de lino y de cáñamo, que debían garantizar a la familia una buena cosecha el año siguiente. La fuerza mágica de la pieza se intensificaba con otras plantas mezcladas en la masa. Por ejemplo, el ajo y las hojas de perejil simbolizaban salud y protección contra fuerzas malignas, los escaramujos rojos, la frescura. También podían agregarse hierbas benditas, obleas y agua bendita. En ocasiones se colocaba en la cavidad central del *kračun* un frasquito con miel. Tras hornearlo se retiraba y la miel se usaba para curaciones, conjuros y otros actos mágicos.

La presencia del *kračun* en la mesa de Navidad debía asegurar a la familia el pan de cada día durante el año siguiente. Se lo disponía sobre el heno o la paja, o sobre granos de cereal esparcidos, que en primavera se añadían a la semilla para la siembra y así alcanzar una buena cosecha de cereales.

En algunos lugares se horneaban cuatro piezas que se colocaban en las esquinas de la mesa navideña. En ciertas localidades, antes de comenzar la cena de Nochebuena cada integrante de la familia recibía un trozo de *kračun*; en otras partes, el *kračun* permanecía sobre la mesa hasta Año Nuevo o hasta la Epifanía (Día de Reyes).

A partir del cambio de los siglos XIX–XX, el *kračun* fue refinando y suavizándose en sabor. En algunas aldeas se empezó a llamar así a un pan blanco, y en otras a una torta blanca. Conservó, no obstante, su carácter ritual. Al preparar la masa para los pasteles navideños, se apartaba primero la masa para el *kračun*, que se horneaba en primer lugar. Casi siempre se trenzaba con tres o cuatro rollos de masa, símbolo de unión y cohesión familiar. Se untaba por encima con huevo y agua azucarada.

En algunos sitios también se horneaba un *kračun* especial para los animales, o se les daba a probar un trozo antes de la cena de Navidad. La tradición de hornear este pan y su nombre se consideran una herencia eslava antigua.

Štedrák

Es un pastel navideño ritual, formado por capas de masa fermentada untadas alternativamente con relleno de nuez, de amapola, de "*lekvár*" y de requesón, y podía presentar un enrejado de masa en la parte superior. La diversidad de rellenos expresaba el deseo humano de abundancia, fertilidad y una buena cosecha para el año siguiente. En algunos lugares también se denominaba "*štedrák*" a piezas pequeñas de pan dulce que se repartían a los cantores de villancicos.

A través de la Iglesia, se introdujeron en el entorno popular eslovaco también las obleas navideñas. En la cena de Nochebuena se comían untadas con miel y con un diente de ajo. En la cena navideña solía haber fruta fresca, seca o cocida. No podían faltar manzanas y nueces. Entre los católicos romanos se difundió el consumo de pescado, considerado alimento de ayuno ya fuera hervido o en escabeche. En la segunda mitad del siglo XX, se generalizó freír trozos de pescado o filetes en aceite y servirlos con papas o con ensalada de papas, costumbre que hasta hoy persiste como plato principal y característico de Nochebuena. En los evangélicos a. v. (luteranos), ya se les permitía comer carne y platos cárnicos en la cena del 24 de diciembre.

En la cena de Nochebuena se solían incluir también bebidas alcohólicas, sobre todo aguardiente, aguardiente caliente o vino. Para los niños se hervía un caldo de frutas secas. La cena constaba usualmente de siete o nueve platos. En ciertos sitios se acostumbraba a comer solo tres bocados de cada uno. Las sobras o migas de la cena de Nochebuena se consideraban sagradas: tras la velada, se daban a los animales de la granja, o se llevaban al desván de la casa, o se dejaban sobre la mesa para las almas de los antepasados fallecidos; en ocasiones se reservaban para utilizarlos con fines terapéuticos y mágicos.

Había diferencias en el consumo de alimentos de origen animal según la confesión religiosa. En los luteranos se permitía comer carne y platos cárnicos la misma Nochebuena; en los católicos se consumía pescado. El 25 y 26 de diciembre (Navidad y San Esteban) se preparaban comidas que ya no debían ser de ayuno, de modo que en las familias católicas solía incluirse carne a veces en la medianoche tras la misa del Gallo o en el desayuno, y para la comida se ofrecía sopa con carne y la misma carne con varias guarniciones (legumbres, granos pelados, repollo etc.).Con frecuencia, en vísperas de la Navidad se practicaban matanzas de cerdo, así que en esas mesas navideñas solían aparecer embutidos — "*jaternice*", "*huspenina*", "*tlačenka*", chorizos. Para esta época se horneaban muchos

pasteles y panes, y se conseguían bebidas alcohólicas (aguardiente, "*hriate*", vino) para los invitados y los cantores de villancicos. El cambio de año viejo a año nuevo se celebraba con prácticas análogas y comidas rituales. En la cena de Fin de Año se repetían a menudo los mismos platos que en la Nochebuena (sopa de chucrut, de legumbres o de setas, con frecuencia "*opekance*" con amapola y obleas navideñas), aunque esta vez no era comida de ayuno. Lo mismo el Día de Año Nuevo. El 1 de enero se evitaba comer aves de corral o liebre, para que "no se volara la suerte" o "no se escaparan los bienes". En regiones montañosas no se comía carne de cordero por temor a perder la buena fortuna. En cambio, se consideraba que la carne de cerdo atraía la buena suerte. Muy a menudo se servían lentejas, pues según las creencias populares simbolizan la abundancia de dinero. De idéntico modo se preparaban platos con amapola. El primer día del año cada persona debía comer lo suficiente para no carecer de alimento el resto del año.

Platos de ayuno

Son característicos de los períodos o días de ayuno. El cristianismo influyó en la observancia del ayuno y en los platos correspondientes. Se consideraba "de ayuno" ante todo a la alimentación vegetal. Por lo tanto eran muy tradicionales las sopas diversas— de cereales, de repollo, de legumbres, de ajo, de setas, de fruta—, guisos de legumbres, repollo, papas y papillas de harina o de granos pelados. Para espesar o para engrasar se usaban aceites vegetales o manteca derretida, también estimada como alimento de ayuno. Se consideraban de ayuno los platos de harina: pasta, tortillas, pan. Entre los alimentos de origen animal se consideraban apropiados sobre todo los pescados de sangre fría, pero también ranas y cangrejos de río. En cuanto a bebidas, en periodos de ayuno se podía beber aguardiente, vino y cerveza, así como todas las bebidas sin leche. Cuando se respetaba con rigor el ayuno (sobre todo en la población ortodoxa y greco-católica), tampoco se permitían los lácteos. Se exceptuaba, no obstante, la alimentación de niños pequeños, a quienes se continuaba dando leche y derivados. Entre la generación mayor persistió, incluso hasta nuestros días, la costumbre de cocinar platos sin carne todos los viernes.

Platos de boda

Son los platos elaborados y consumidos en ocasión de la boda. Esta ceremonia pertenece a las celebraciones familiares que más tiempo conservaron los ritos y platos tradicionales. En la boda se preparaban comidas destinadas a asegurar prosperidad, fertilidad y felicidad a los novios. Entre los platos tradicionales del entorno popular eslovaco estaba la papilla ("*kaša*"), símbolo de abundancia y prosperidad.

"Svadobná kaša" (papilla de boda)

En el banquete de bodas se servía según ciertas normas, a veces al comienzo, pero por lo general al final. En algunas partes, toda la fiesta nupcial se llamaba *kaša*. Durante mucho tiempo, se mantuvo la costumbre de servir la papilla nupcial a los invitados en un mismo recipiente o a los novios en un solo plato. Este acto se conservó sobre todo en zonas montañosas de Eslovaquia hasta mediados del siglo XX.

Aves de corral y huevos

También eran platos de boda con connotación mágica, aludiendo al ciclo de la vida y dotados de fuerza reproductora. Originalmente, quizá solo se sirvieran a la pareja nupcial. El ave hervida se volvió plato obligatorio en casi todo el territorio eslovaco. En la zona oriental se ofrecían huevos o tortilla sobre todo a los recién casados.

Productos lácteos

Se consideraba que, de modo análogo, los productos lácteos —requesón, "*bryndza*"— e incluso la leche misma poseían un poder beneficioso. Servir estos productos se mantuvo sobre todo en áreas con ganadería de vacas y ovejas, y sobrevivió durante más tiempo en Kysuce, Trenčín y el noreste eslovaco. En la creencia popular, se estimaba que aseguraban a los novios hijos bien blancos y, en el caso de la leche, una vida dulce.

Miel

También se consideraba la miel un antiguo agente mágico. Se usaba para endulzar la papilla nupcial, añadirla a pasteles o aguardiente, y se ofrecía a los recién casados, a menudo al ingresar a la casa de los padres del novio – tradicionalmente la nueva casa de los recién casados. Representaba la vida "dulce", es decir, feliz.

Manzana

En algunas bodas se ofrecía una manzana a los novios. En la mentalidad popular, se tenía por un recurso para propiciar la fertilidad.

Pasteles y bollos

Entre los platos nupciales más extendidos figuraban las tortas y panes especiales, símbolo de la anhelada cosecha de cereales. Había tortas de boda tradicionales, grandes y redondas o en forma de corona, rectangulares o de herradura, adornadas con trenzas u otros motivos de masa, a veces con otros decorados. Además de la torta principal se horneaban otras. A veces, bollos especiales para las personas solteras, con la idea de ayudar a acelerar su matrimonio. En regiones prósperas se preparaba una torta nupcial principal de gran tamaño, llamada "radostník".

Torta de boda

En Eslovaquia recibía multitud de nombres populares, prueba de su amplia difusión y arraigo local: "*koláč*", "*baba*", "*brány*", "*radostník*", "*mrváň*", "*vrtaň*", "*calta*", "*kuch*", "*bosvan*".

Normalmente era redonda, llena o en forma de anillo y estaba decorada con pájaros, cintas, ramitas, flores de papel, etc. Si era muy grande, se reforzaba con varillas y alambres. Normalmente era un regalo de la madrina a la novia. La novia o los ancianos la llevaban en el cortejo nupcial hasta la casa del novio, donde se colocaba en la mesa de bodas delante de la joven pareja. Al final de la boda, se repartía entre todos los invitados como muestra de su participación.

En algunos lugares era costumbre que la novia vendiera las porciones a los invitados. Según la superstición, la novia no podía tocar ese dinero con la mano, sino que debía recogerlo en el delantal para proveer la fortuna.

En Eslovaquia se definieron poco a poco platos nupciales típicos de cada región. En el noreste era la llamada "*mačanka*", una sopa de repollo o setas espesada con leche o crema agria, que solía servirse a mitad de la fiesta. En el este, resultaban característicos los llamados "*tatarčene pirohy*", hechos con harina de trigo sarraceno y cebada, rellenos con papas hervidas, "*bryndza*" o queso. En el sur y el este se preparaban a menudo "*holubky*" — hojas de repollo rellenas. En la zona de Trenčín y en el oriente eslovaco se servía la "*huspenina*" (gelatina de carne). También las bebidas alcohólicas eran parte de la boda, sobre todo el aguardiente y el vino. En el siglo XX se empezó a servir más cerveza y otras bebidas comerciales con o sin alcohol.

Las familias de los novios se encargaban de los ingredientes para los platos de boda. A menudo obtenían la carne mediante la carneada (sobre todo cerdo; los más ricos incluían la vaca; en zonas montañosas, la oveja). Tenían que procurar suficiente harina para el pan y los pasteles, aguardiente y eventualmente vino. Gran parte de los alimentos los recibían como ayuda de parientes y vecinos, por el principio de reciprocidad. Con escasez de dinero se compraban vísceras más económicas; cuando faltaba carne fresca, se servía carne ahumada o tocino. Eran muy comunes el repollo hervido y los granos pelados para saciar a los invitados, junto con sopas para mojar pan o incluso pasteles. Desde los años sesenta del siglo XX, los platos de boda cambiaron mucho; se introdujeron preparaciones más elaboradas inspiradas en la gastronomía urbana y de restaurantes, y la relevancia simbólica de la fiesta fue cediendo ante un carácter de prestigio, desplazando los platos de boda tradicionales.

La cocina nacional eslovaca

La "cocina nacional" es, en realidad, un recurso metafórico para referirse a los platos que se consideran típicos de cierto pueblo. A menudo se identifica la cocina nacional eslovaca con la alimentación de las capas populares rurales, aunque no fuera idéntica en todo el territorio de Eslovaquia ni en otros lugares donde vivieron y viven hoy los eslovacos.

En las áreas llanas del sur, la base de la alimentación eran los platos de harina hervidos u horneados, en particular el pan de centeno o de mezcla de centeno y trigo, y un gran repertorio de pastas. La alimentación vegetal se completaba con hortalizas y frutas. Entre los productos de origen animal prevalecía la carne y la grasa de cerdo, había abundante pollo, leche, requesón y huevos. La bebida alcohólica principal era el vino.

En zonas montañosas, la producción agraria y, por ende, la alimentación se veía limitada por peores condiciones (tierra de menor calidad, temperaturas bajas). La escasez de harina se compensaba con otros recursos, sobre todo con la papa desde mediados del siglo XVIII. Con masa de harina y papas se preparaban varias pastas y tortillas, y mezclando gran cantidad de papas con harina de cebada o de avena, el pan. Podíamos encontrar con más frecuencia papillas, legumbres, repollo y papas. Dentro de los alimentos de origen animal destacaban los productos de leche de oveja, como el queso fresco, la "*bryndza*" y los quesos escaldados o ahumados.

La carne de cordero y carnero se consumía de forma estacional; para cocinar se usaba sebo de carnero o de vaca y tocino ahumado. En las bebidas alcohólicas eran más populares los destilados (de ciruela, enebro, centeno, etc.).

Existían, pues, evidentes diferencias entre regiones. Por ello no es de extrañar que haya distintas visiones acerca del carácter de la cocina nacional eslovaca y que cambien según la región. Además, la cocina nacional no se compone únicamente de platos arcaicos: siempre que aparecía un alimento nuevo, se incorporaba con rapidez al repertorio de la cocina nacional (por ejemplo, las papas o los porotos). La literatura gastronómica contribuye a la difusión de esta cocina, presentando como platos representativos sobre todo las sopas espesas de chucrut o de legumbres, papillas de cereales, pastas y productos de leche de oveja.

El plato más frecuentemente citado como emblema de la cocina nacional eslovaca son los "*bryndzové halušky*", hechos de masa de papas y harina, con queso de oveja "*bryndza*" y tocino ahumado frito.

Por tanto, vale lo antes expresado:

La gastronomía tradicional eslovaca se volvió en los últimos 150 años muy diversa. Es tal como queremos verla, cada uno encuentra en ella lo que le gusta.



Muchacha con la “parta” festiva en la cabeza. Veľký Lom (Hont), sin fecha.
Fuente: https://www.velkylom.sk/ludovy-odev-velkeho-lomu-foto-kat/mid/298105/.html#fgallery--39475-2

1.5 Vestimenta popular

La función esencial de la vestimenta en el medio geográfico habitado por los eslovacos, sometido a estaciones cálidas y frías, es proteger contra las inclemencias climáticas. El atuendo implica todas las esferas de la cultura humana — material, social y espiritual —, incluidas las artísticas. No solo cumple fines prácticos, sino que la persona expresa con él su pertenencia a un grupo social, a una época y a una comunidad. El atuendo lleva en sí rasgos grupales y también las preferencias individuales del portador.

"Kroj" / Traje popular

Con "*kroj* o "traje popular", se designa el atuendo tradicional de las capas populares campesinas dedicadas sobre todo a la agricultura y el pastoreo. Luego empezó a atribuirse también a la indumentaria de otras clases sociales rurales, como artesanos, obreros y baja nobleza.

Traje tradicional

El atuendo tradicional es aquel cuya composición y existencia se basan en la transmisión generacional. Su rasgo más notorio es la gran cantidad de formas y variantes locales y regionales de cada época, su decoración y su colorido. Otro rasgo característico es la continuidad local durante varias generaciones, con cambios muy lentos.

Origen y evolución del traje tradicional

La división del trabajo y la especialización en la búsqueda de subsistencia dieron lugar a capas y grupos sociales y profesionales que, con el tiempo, se distinguieron no solo por sus medios de vida y posición social, sino también por su vestimenta. Poco a poco se diferenciaron el atuendo de campesinos y pastores del de los artesanos, y el de la población rural del de la urbana. La vestimenta de las capas privilegiadas siguió diversos caminos.

El atuendo tradicional indicaba asimismo la diferencia de género, la edad generacional, el estado civil, la profesión y la ocasión, además del estatus social. La enorme diversidad de ropas permitía incluso identificar la región o el pueblo del portador.

Por mucho tiempo, la confección se hacía en casa o a manos de artesanos locales, utilizando materiales naturales producidos en el propio lugar —lino, cáñamo, mezclas de ambos, paño de lana de oveja, cuero y piel de animales criados o cazados. A fines del siglo XVIII empezaron a aparecer tejidos de manufactura; desde mediados del XIX, también telas industriales y materiales complementarios. Las prendas básicas del atuendo popular eslovaco dependen sobre todo de la división de portadores en masculinos y femeninos.

Traje popular tradicional eslovaco

El traje popular eslovaco actual, el "kroj", como parte del patrimonio cultural, deriva sobre todo de la indumentaria festiva campesina. La ropa diaria de trabajo incluía casi las mismas piezas básicas, pero en versión sencilla, económica y con menos ornamentación.

El traje popular se compone de prendas básicas y exteriores, cobertura de la cabeza, calzado, accesorios y adornos. Las prendas exteriores se colocan sobre las básicas para protegerse del mal tiempo o como parte del atuendo ritual.

Prendas básicas masculinas

Camisa

Las camisas se cosían y bordaban en casa. Las de uso laboral o diario se hacían con un lienzo casero grueso de cáñamo o lino; las festivas, con lienzo fino casero o telas blancas compradas. Había dos tipos de corte: sin costuras de hombros o con costuras en los hombros. El primer tipo, sin costuras de hombros y anudado al cuello con un par de cintas, predominaba en casi toda Eslovaquia. El segundo, con costura en los hombros y dos pares de cintas, se encontraba solo en la parte suroccidental. Prevalecía sobre todo la camisa que llegaba bajo la cintura. La camisa corta, hasta la cintura, se usaba en la región central, dónde los hombres llevaban un ancho cinturón de cuero.

Camisa de Detva

Un tipo especial de camisa masculina era la llamada "*detvianska košeľa*", la camisa de la ciudad de Detva en la región de Podpoľanie (centro del país), con mangas muy anchas y un largo que solo llegaba hasta media altura del pecho, coincidiendo con el ancho de las mangas. Según la explicación popular, este diseño surgió por una supuesta orden del señor feudal de recortar la camisa para que en ella no se ocultaran alimentos robados. Como respuesta, la gente habría empezado a coser las mangas del abrigo ("*kabanica*") para crear un nuevo escondite, dado que esta prenda se llevaba sobre los hombros sin meter los brazos.

Por lo general, la camisa se llevaba metida en los pantalones; solo en verano, mientras se trabajaba, podía usarse por fuera. Se decoraba con bordados o motivos tejidos, y frecuentemente completada con encaje, sobre todo en la parte delantera, las mangas, el cuello y los puños. La cantidad y el colorido de la decoración dependían de la edad, de la ocasión y de las costumbres regionales. En el cambio de los siglos XIX–XX, los hombres empezaron a usar camisas parecidas a las urbanas, con corte recto y mangas estrechas con puños, cuello doblado, abotonadas con pequeños botones de vidrio. También aparecieron las llamadas "camisas eslovacas" sin cuello o con un cuello muy corto, abrochadas en el hombro, acompañadas de una pechera bordada con motivos regionales. Como demostración de conciencia nacional, las lucían algunos hombres también en zonas urbanas, y hasta hoy muchos miembros de comunidades eslovacas en el exterior las llevan en eventos folclóricos.

Pantalones

En la segunda mitad del siglo XIX, los pantalones se confeccionaban con tres tipos de materiales: un paño casero grueso de color blanco, un paño industrial de color por lo general oscuro y un tejido casero blanco llamado "*keper*". Tenían un corte sencillo: dos costuras laterales unían la pierna derecha e izquierda, y una tercera costura cerraba ambas. Estas costuras formaban un cruce característico en la parte alta. Delante, podían tener una sola abertura lateral o dos aberturas simétricas, alrededor de las cuales se concentraba la decoración, casi siempre cordones. En el este del país, a principios del siglo XX el adorno se sustituyó por pespuntes con hilo negro a máquina.

En las zonas montañosas del centro de Eslovaquia se llevaban pantalones de paño casero, favorecidos por la cría de ovejas en majadas. Los de paño industrial se vestían en regiones donde el atuendo masculino tradicional entraba en declive a principios del siglo XX. Si hasta ese momento se usaban pantalones de paño allí, estos se volvieron parte de la ropa de fiesta de invierno. En el suroccidente se usaban pantalones de paño no solo en invierno, sino también en días festivos de verano. En la región oriental eran comunes los pantalones de sarga (llamados "*dreľichové*"). En zonas de Záhorie, Hont y Spiš, a veces se usaban pantalones de cuero de ciervo u oveja.

Al comenzar el siglo XX, junto con los de corte tradicional, se empezaron a usar también los pantalones de corte urbano o de montar. Se elaboraban con lienzos gruesos teñidos de oscuro o con textiles industriales, y poco a poco fueron sustituyendo por completo a los de paño.

"Gate"

Los "*gate*" se cosían en casa con lienzo casero de cáñamo, lino o incluso algodón. Eran pantalones anchos, de corte recto, con una pieza triangular en la entrepierna y fruncidos a la cintura mediante un cordón. El ancho de una pieza de lienzo solía corresponder a la anchura de una sola pierna; en el sur y el centro, llegaban a ser aún más anchos. Su largo variaba entre media pantorrilla y los tobillos. El borde inferior podía ir reforzado o desflecado; por encima del flecado se aplicaba un calado o un bordado, generalmente en blanco, salvo en Hont y Podpoľanie, donde era de colores. Por todo el territorio eslovaco, los "*gate*" formaban parte en verano de la indumentaria laboral y también se usaban para dormir o como ropa interior. En el sur, todavía a principios del siglo XX los "gate" eran prenda básica para trabajar, para días festivos e incluso en ritos ceremoniales.

Delantal

El delantal masculino se cosía con lienzo casero o industrial, casi siempre de color azul. En el sur del centro también había delantales blancos de lienzo o negros de tela "*glot*" y "*kartún*". La función esencial del delantal masculino no solo era proteger los *gate* o los pantalones de la suciedad, sino también cubrir desde un punto de vista estético el acceso abierto del pantalón. El modelo más antiguo del delantal masculino llegaba a la cintura, semejante al femenino, por lo general estrecho, hecho con una mitad de lienzo, a veces doble. Otra variante más reciente incluía la parte pechera, adoptado del atuendo laboral de artesanos. Durante el siglo XIX, en las zonas meridionales de Eslovaquia, todos los hombres lo usaban tanto a diario como en fiestas. Desde comienzos del XX, su uso empezó a decaer.

“Lajblík” - chaleco

El “*lajblík*” era un chaleco que normalmente llegaba a la cintura; en la zona occidental apenas a la mitad del pecho. Se cosía con materiales de distintos colores y diseños. En el oeste se preferían la seda y el brocado; en el centro, el paño suave, y en el oriente eran de paño o terciopelo. Los cosían los sastres del pueblo. La ornamentación consistía en bordados, cordones y botones que, por lo general, no se abrochaban, sino que cumplían la función de adorno. En la mayoría de las regiones, el chaleco se consideraba parte del traje festivo. En algunas zonas del centro ni se usaba, sustituido por un pequeño chaleco de piel (“*kožuštek*”).

Prendas básicas femeninas

Camisa

La camisa femenina es larga y con mangas. La parte superior y las mangas se cosían con tejido más fino, y la parte inferior con uno más grueso, habitualmente casero. La forma antigua presentaba mangas largas y anchas cosidas al costado, uniendo el borde superior delantera y trasera con el de ambas mangas frunciendo y cosiéndolos en un estrecho escote en el cuello. Era típica de las regiones septentrionales del centro y el este. La versión más reciente tenía mangas por lo general estrechas y cortas, cosidas en ángulo recto con el cuerpo de la prenda. Una forma de camisa femenina acortada se llama “*rukávce*”.

La ornamentación de la camisa consistía en bordados de diferentes tipos y tejido ornamentado, a menudo con encaje. Las técnicas, el colorido, la abundancia y la ubicación de la decoración dependían de la ocasión y de las costumbres tanto cronológicas como regionales. Ya antes de la Primera Guerra Mundial se extendió la camisa larga con mangas cortas y estrechas, utilizada como simple ropa interior. Un tipo singular de camisa larga femenina es el llamado “*rubáš*”.

“Rubáš“

“Rubáš“, “podolok“, “spodník“ es una larga camisa femenina sin mangas que se lleva sobre el cuerpo desnudo. Se cosía con tela casera de cáñamo o lino de color natural. El “rubáš“ estaba decorado en las partes visibles después de ponerse todo el traje. El “rubáš“ junto con las mangas y el delantal, conformaba la ropa de trabajo suficiente para el verano en Eslovaquia occidental del siglo XIX. A principios del siglo XX dejó de usarse gradualmente y se sustituyó por una enagua de lino blanco o lino comprado.

“Rukávce”

Los “*rukávce*”, también llamados “*oplecko*”, se cosían con lienzo casero de cáñamo o lino. Para ocasiones festivas se usaban materiales más finos comprados. Los “*rukávce*” eran las mangas cosidas en ángulo o al costado. Podían ser mangas anchas o estrechas, largas o cortas. Predominaban los “*rukávce*” más largos, que llegaban a la cintura o por debajo de ella. Las cortas terminaban un poco debajo del pecho y se daban sobre todo en la parte meridional de la Eslovaquia central y, en parte, en la Eslovaquia occidental. Entonces se combinaban con el llamado “*pás*” —una especie de “musculosa de tirantes” de lana— o con un “*rubáš*” como prenda interior.

La decoración de los “*rukávce*” consistía sobre todo en bordados de varias técnicas y tejidos ornamentales, complementados con

encaje. La forma de la ornamentación (técnica, colorido, amplitud) dependía de la ocasión, la edad de la portadora y las particularidades regionales. Las versiones más antiguas se mantuvieron en la indumentaria festiva hasta mediados del siglo XX, aun donde se usaba la camisa larga. Se usaban solas o sobre la camisa. La forma más reciente de los "*rukávce*" se extendió a comienzos del XX, quedando como parte del atuendo de verano y más laboral. En días festivos las reemplazaban blusas y chaquetas de corte urbano.

Blusa

Las blusas procedentes del ambiente urbano irrumpieron en la indumentaria tradicional a finales del XIX. Se cosían con telas industriales lavables y ligeras. En el "*polokroj*" ("semitraje"), intentando asemejarse al traje urbano, la blusa se elaboraba con el mismo tejido que la falda. Las cosían las costureras del pueblo; el corte más complejo y novedoso exigía mayor destreza. Sustituyeron a los "*rukávce*" y se usaban tanto a diario como en fiestas. Su uso perduró en el "*polokroj*" hasta la segunda mitad del siglo XX.

"Živôtik"

También llamado "*prucel*", "*kabátik*", "*lajblík*", "*vist*", es un chaleco pequeño femenino. Se confeccionaba con telas lisas o estampadas (paño, terciopelo, brocado, damasco, cachemir, "*kartún*"), con forro de lienzo. Los cortes podían ser rectos o entallados, con escote menos o más pronunciado. Además de formas redondeadas existían formas rectas. Algunos eran abiertos al frente, otros se abrochaban con botones, broches o cordones. Se decoraban con bordados, cordonería y apliques. El corte, el material y la ornamentación del "*živôtik*" variaban con la época y la región. Se ponía sobre los "*rukávce*" o la camisa. Empezó a introducirse en el traje tradicional en el siglo XVIII. Como la forma más antigua de "*živôtik*" se considera un chaleco de paño con escote en punta, cosido a la falda también hecha de paño. En ciertos pueblos del sur y suroeste, no se usaba o era parte solo de la ropa de trabajo.

Pollera

Cubre de la cintura hacia abajo el cuerpo femenino. En Eslovaquia se usaban sobre todo las polleras a la cintura o unidas a un "*živôtik*". Existían las polleras exteriores e interiores, de trabajo y de fiesta. Se hacían con 3 a 6 paños rectos o sesgados, en blanco o de color, con lienzo casero o telas compradas. El paño delantero, tapado por el delantal, se hacía con tela más barata y presentaba una abertura al centro o a un costado. Los paños traseros iban fruncidos, plisados o recogidos en la cintura, incorporados a la tira llamada "*obalok*", que se ataba con un par de cintas. El dobladillo interior se reforzaba con una tira de color distinto.

Las polleras para el día a día se hacían con telas lavables — lienzo de tinte, "*modrotlač*" (lienzo tradicional teñido de azul con motivos en blanco), "*kanafas*", "*kartún*", franela o "*barchet*"— y casi sin adornos. Para fiestas y rituales se usaban toda clase de tipos de lana, seda o algodón de producción industrial (paño, cachemir, terciopelo, gasa, damasco o brocado), con frecuencia con la superficie brillosa. El material, los colores y la ornamentación dependían de las costumbres regionales y de la ocasión, la edad de la mujer y la moda de la época.

En algunas zonas del noroeste y norte, la pollera llevaba cosido el chaleco Ese chaleco diferenciaba de otros por su escote en punta delante y detrás. Al principio se hacían estas polleras con el chaleco con paño y eran prendas de carácter ritual.

Pollera interior

Un complemento del atuendo femenino básico que cubre de la cintura hacia abajo. Al comienzo, llevar dos polleras respondía a la necesidad de protegerse del frío. Como pollera interior se usaba primero una pollera exterior ya gastada. En el XIX empezaron a coserse polleras interiores con telas lavables blancas o de color; el dobladillo podía llevar encaje o bordado industrial blanco, y en el este llevaban un volante ancho abajo. Su uso empezó a guardar relación con el ideal de belleza femenino que prefería caderas anchas. Por eso se endurecían con almidón o se forraban con papel. La cantidad de polleras interiores dependía de la ocasión y las costumbres locales. A diario se usaba una o dos, que reemplazaban el uso del *rubáš*. En los días de fiesta se empleaban varias, y en algunas zonas llanas de Eslovaquia se usaban bastantes para acentuar al máximo el ancho de las caderas.

Delantal

El delantal llamado "*zástera*" cubre la parte inferior del cuerpo. Podía ser estrecho o ancho, de trabajo o de fiesta. Se cosía no solo con lienzo casero y "*modrotlač*", sino también con diversos tipos de textiles industriales (*kartún*, *glot*, *seda*, *lister*, *cashmir*), casi siempre en colores blanco, negro y azul. Las más angostas se hacían con una sola pieza de tela; las anchas, con dos, unidas en el centro por una costura decorativa o una faja de tela. Las de trabajo eran de tejidos lavables y casi sin adorno; las de fiesta, por lo general de telas industriales brillantes, con decoración mínima o muy extensa. Sus ornamentos podían ser bordados, tejidos ornamentales, apliques, pliegues y encajes. Para el atuendo festivo y ritual era típica la amplia "*zástera*" blanca de tejidos finos. En la primera mitad del XX, en la parte meridional del país, las mujeres empezaron a llevar delantales curvos con volante. El tipo de tejido, los colores, la forma de la decoración y el modo de atárselo dependían de las costumbres locales o regionales, de la ocasión y de la edad de la portadora.

Delantal trasero

Este tipo particular de delantal cubría la parte posterior, cumpliendo la función de una pollera aún sin ser una. Formaba parte de la ropa tanto laboral como festiva. La forma más difundida era una pieza ancha cuyos bordes delanteros se superponían bajo el delantal delantero. Se confeccionaba con materiales similares a los delantales delanteros y, por lo general, sin adorno. A veces se hacía con lienzo casero de cáñamo muy fruncido y bordado sobre los pliegues. Este delantal trasero se usaba en la indumentaria tradicional sobre todo en la Eslovaquia occidental (zonas de Senica, Myjava, Trnava, Piešťany), más raramente en partes algo más al norte (el valle del río Rajec) y al este (región de Horehronie).

Prendas masculinas para la parte superior

"Kožuštek"

"Kožuštek" es una prenda corta para la parte superior, sin mangas, de piel ovina. Se hacía con pieles de oveja blancas o pardas, de corte sencillo que aprovechaba la forma y el tamaño de la piel. Se abrochaba al frente en el centro o en el costado y el hombro.

Se adornaba con apliques de cuero teñido o bordados; los bordes a menudo iban ribeteados con piel de color diferente. Su forma y decoración dependían del sexo, la edad, la ocasión y la región. Los cosían peleteros con o sin formación. Era usado en días laborables y festivos. En algunas partes del norte, los hombres lo llevaban todo el año; en verano le daban la vuelta para que la piel quedara hacia fuera.

"Kožuch"

Un abrigo invernal de piel con mangas. El "*kožuch*" corto llegaba a la cintura o debajo de ella; el largo, hasta la rodilla. Eran más comunes los cortos. Se hacían con pieles de oveja. Hacia mediados del siglo XIX, además de los blancos, aparecieron algunos de color pardo. Se abrochaban con botones y presillas de cuero. Su decoración consistía en apliques de cuero coloreado o en bordados; los bordes se remataban con piel de color distinto y llevaban cuello de piel. El corte y la ornamentación variaban según la región, el sexo y la ocasión. Los cosían peleteros formados o no, por encargo o se compraban en ferias.

El "*kožuch*" era una prenda costosa y no todas las familias disponían de uno. Quedó asociado a la ropa festiva y ritual, y a menudo se prestaba o se heredaba. En algunas zonas fue hasta principios del siglo XX una prenda obligatoria para el novio y la novia en la boda. En la cultura espiritual se le atribuía una función fecundante y próspera. A inicios del siglo XX se dejó de usar el "*kožuch*" tradicional.

"Bunda"

Prenda masculina exterior de piel sin mangas, a modo de capa, de longitud variable, normalmente hasta casi los tobillos, hecha con 6 a 12 pieles de oveja blancas o pardas. El cuello solía ser piel de cordero negro sin recortar, con las patas y cola colgando por la espalda. Se decoraba con apliques de cuero de colores y, menos frecuentemente, con bordados. Las no decoradas las usaban pastores y carreteros; las adornadas, granjeros acomodados. Eran propias de la zona sur de la Eslovaquia central y oriental. Desaparecieron a principios del siglo XX.

"Mentieka"

La "*mentieka*" provenía de la nobleza y de los terratenientes. Se solía confeccionar con paño fino en varios tonos de azul o en negro, con un largo hasta por debajo de la cintura o las rodillas. Llevaba forro de piel blanca de oveja; los bordes se remataban con piel más valiosa (zorro, marta). Se abrochaba con botones metálicos (a veces de plata) y presillas de cordón. A lo largo del abrochado y de las costuras llevaba cordones de seda. Se usaba sobre todo en el oeste y el norte del país. En ciertos lugares seguía siendo en torno al siglo XX la prenda obligatoria para el casamiento (novio y, sobre todo, novia). No todas las familias poseían una "*mentieka*", que por ser tan costosa podía usarse una prestada para la boda.

“Kabanica”

Hecha de paño casero, artesanal o industrial, casi siempre blanco; en las montañas, a veces de paño oscuro o negro. Presentaba un cuello bajo alzado o cuello de solapa. Podía medir hasta la cintura, algo por debajo de las caderas o hasta las rodillas. El color del paño, el corte y, sobre todo, la decoración (cordones, bordados, ribetes, apliques de varias combinaciones cromáticas) definían sus variaciones regionales. Se cosía con sastres especializados o se compraba en ferias. La “*kabanica*” formaba parte del atuendo invernal de trabajo y festivo. Al final del siglo XIX se extendía sobre todo en zonas montañosas del centro eslovaco.

“Halena”

Prenda larga masculina, de paño grueso blanco, con corte recto bastante uniforme en casi todo el país. Llegaba casi hasta los tobillos y se abrochaba solo al cuello con una correa o broche. Un cuello rectangular y amplio colgaba por la espalda, cubriendo la cabeza en caso de mal tiempo. Solía llevar bordados, cordonería o apliques. La hacían los “*halenári*”. Se llevaba sobre los hombros, arriba del “kožuch” o la “kabanica” sin meter los brazos en las mangas, a menudo cosidas para usarlas como bolsillos donde los hombres guardaban objetos pequeños o comida. Era costosa y no todos la poseían.

Hasta principios del siglo XX, en algunas partes del país era parte del atuendo nupcial del novio. Ya gastada, servía en invierno para el trabajo o el tiro de carros; entonces sí se metían los brazos en las mangas y se ceñía con un cinturón.

“Huňa”

Prenda invernal de lana o paño blanco, de corte recto, con una costura trasversal en el pecho y sin cuello. La huňa masculina llegaba algo por debajo de la cintura y se usaba sobre los hombros. En zonas montañosas de Eslovaquia se usaba en invierno para el día a día y ocasiones festivas.

“Guba”

Prenda masculina con tejido de lana de pelo largo, corte recto y una costura transversal en el pecho; podía llegar bajo la cintura o, a veces, cerca de las rodillas, y se ponía sobre los hombros. Se anudaba al cuello con cordones de lana. El borde del cuello se ribeteaba con paño rojo. La “guba” solía ser blanca; la oscura era menos común. Hasta inicios del siglo XX era una prenda obligatoria para el novio.

De influencia más reciente, bajo la moda urbana de los siglos XIX y XX, estaban el “*kabát*” (abrigo) y el suéter. En el suroeste y sur se usaba a veces un abrigo largo hasta los tobillos y con capucha, de corte tipo capa (“*šuba*”), comprado en ferias, y que reemplazó la “*halena*” entre los pastores y los carreteros.

Prendas femeninas para la parte superior

La parte superior del traje tradicional femenino incluía paños de forma rectangular de distintos tamaños, que se echaban encima del cuerpo y la cabeza, fijándolos con vueltas o nudos (mantel, manta, "*pôlka*"). De origen más reciente es el llamado "*vlniak*". Otras prendas exteriores de mujer no diferían o apenas diferían de las masculinas (por ejemplo, el "*kožuch*" lo usaban más las mujeres, pero el "*kožuštek*" sin mangas y la "*mentieka*" eran comunes para ambos géneros). En cambio, la "*guba*", la "*kabanica*" y la "*huňa*" eran menos frecuentes en mujeres; la "*huňa*" femenina era corta y a veces se metían los brazos en las mangas.

Además del empleo diario en invierno, varias de estas prendas eran partes obligatorias del traje nupcial de la novia ("*kožuch*", "*mentieka*", "*guba*", "*pôlka*" o *manta*), piezas costosas que, si la joven no tenía, se las prestaban.

Mantel

Del mismo modo que la tela llamada manta de vestimenta, se usaba para fines prácticos (contra la lluvia y el frío, para transportar bultos o niños, para la siembra) y en ocasiones rituales (llevar alimentos y masas en la boda, o al visitar a la madre reciente dentro de las seis semanas postparto).

Manta

La manta de vestimenta es una forma arcaica de prenda superior femenina. Acostumbraba a hacerse con dos paños de cáñamo o lino o luego también de algodón. Las mujeres solían llevarla doblada bajo el brazo siempre que salían de casa, también para ir a la iglesia. Las más gruesas y sin adorno servían contra la lluvia y el mal tiempo; en caso necesario, se cubrían la cabeza y los hombros y la sujetaban con las manos o con un nudo en el pecho. En ciertas regiones formaba parte del atuendo nupcial de la novia. Podía servir de cortina para aislar la cama de la madre y el recién nacido del resto de la habitación. Se empleaba también en la ceremonia de reintroducción de la mujer tras el parto a la sociedad y al mundo laboral. Para un funeral, se usaba a veces para cubrir a la fallecida en el ataúd. En torno a Trenčín, para demostrar duelo en el entierro, las parientes más cercanas se envolvían en dichas mantas blancas. A comienzos del siglo XX, el "*vlniak*" sustituyó gradualmente a la manta como prenda exterior.

"Pôlka"

Es una tira de lienzo de 200–300 cm de longitud, con ambas puntas adornadas con bordados, encajes o diseños tejidos de color. El material y la decoración variaban según la época, la región y la ocasión. Envolviendo el cuerpo o atada, cubría pecho y cabeza. En el siglo XIX la utilizaban las mujeres para tareas diarias, para ocasiones festivas y en rituales.

Las "*pôlky*" de carácter ritual eran de tejidos finos y blancos. A principios del siglo XX quedaron solo como parte del traje nupcial de la novia y sus damas de honor, así como para la madrina que llevaba el bebé al bautizo. Se echaban por la espalda o sobre los hombros, enrollándola alrededor del antebrazo, o la novia la pasaba por el hombro izquierdo y la ataba bajo la axila derecha.

“Vlniak”

El “*vlniak*” es una tela de lana cuadrada, de unos 170×170 cm, tejida o tricotada a máquina, con flecos en los bordes, usualmente en tonos oscuros (negro, marrón, verde) o combinaciones de estos. Entró en la vestimenta tradicional a principios del siglo XX y fue reemplazando a la manta, al “*kožuch*” o al abrigo que antes protegían del frío. Las mujeres de mayor edad en los pueblos siguieron usándolo incluso a inicios del siglo XXI.

Arreglo y cobertura de la cabeza

Peinado femenino

La base del peinado femenino consistía en una separación central, con el cabello peinado hacia atrás. En la coronilla, ambas mitades se retorcían o trenzaban y luego podían adoptar diversas formas. Era frecuente utilizar rellenos (“*podložky*”), blandos (de lino, cáñamo o lana) o rígidos (de madera o metal), con distintas formas y forrados de tela. El cabello se enrollaba alrededor de ellos y se sujetaba en la nuca con cintas o cordones, generando un peinado con dos puntas, menos frecuentemente una sola o en forma redondeada. Las mujeres dejaban crecer su cabello desde la niñez y, para peinados complejos, recibían ayuda de parientes o de alguna mujer que peinaba a todo el pueblo. Desde mediados del siglo XIX, los peinados empezaron a simplificarse; si todavía se usaban rellenos, era solo para sostener el gorro (“*čepec*”) o el pañuelo (“*šatka*”). El peinado nuevo (“*kont*”) no llevaba relleno y se expandió con la influencia urbana al cambio del siglo XIX–XX. El cabello podía trenzarse en una o dos colas anudadas con cintas, horquillas o peinetas, y a menudo un mismo peinado valía para solteras y casadas. Hacia la mitad del siglo XX, en toda Eslovaquia se adoptaron peinados urbanos.

Peinado masculino

Todavía en el cambio del siglo XIX–XX, los hombres solían llevar pelo largo hasta la nuca o los hombros, con raya al centro. Se peinaba para ambos lados y para atrás, y detrás de las orejas quedaba suelto o excepcionalmente sujeto con una peineta. Para cortarlo, se peinaba el cabello en torno a la cabeza y se recortaba en línea con las orejas o más abajo; a veces quedaba un mechón frontal más largo. En la parte central de Eslovaquia, podía hacerse un nudo o trenzar el pelo en dos o cuatro trencillas. El cabello largo era propio sobre todo de la generación mayor. A fines del siglo XIX, los jóvenes que volvían del servicio militar preferían el corte corto. Tras la Primera Guerra, bajo la influencia urbana, se acortó aún más y la raya se colocó a un costado; se usaban grasas, manteca, aceite de cáñamo, jabón, y luego pomadas. En el siglo XX no había distinción de peinado entre los solteros y los casados.

Peinado infantil

El corte de cabello para niños y niñas era distinto. En el pasado, a los niños se les cortaba el pelo solo al cumplir un año (en algunos lugares, tres), por la superstición de que cortarlo antes los volvía tontos o enfermizos. Se les cortaba el pelo en casa, por lo general en redondo o rapado; el pelo largo era menos frecuente. A las niñas no se les cortaba el cabello, y su peinado seguía el

crecimiento progresivo hasta adoptar el peinado de las muchachas. Lo dividían en el centro, y los mechones más cortos al frente se iban incorporando a una o dos colitas o trencitas agregando cintas o solo enrollándolos. Donde el pelo permitía, se trenzaba en dos coletas que rodeaban la cabeza, sujetas con cintas. Las niñas en edad escolar podían llevar trenzas de 3 a 5 cabos con cintas o lazos, colgando en la espalda. Al terminar la escuela, usaban peinados como las jóvenes solteras. A inicios del siglo XX, los peinados infantiles tradicionales, igual que la ropa infantil, fueron desapareciendo.

"Čepiec" (gorro)

El "*čepiec*" es la cobertura de cabeza para mujeres casadas. En algunas zonas se llevaban los "*čepce*" de formas complicadas, influenciadas por el tipo de peinado. Cada región usaba materiales distintos para confeccionarlos. En el siglo XIX eran comunes los de lienzo casero y encajes de *palillo*. Excepcionalmente se hacían con un tejido de encaje en bastidor (Považie, Hont, Liptov) o malla (Orava, Liptov). Se distinguían local y regionalmente las técnicas de adorno (bordado, encajes, apliques de cintas o mostacillas). El color dependía también de la edad de la mujer y de la ocasión. A menudo las mismas mujeres cosían sus "*čepce*". En Spiš y Šariš se adquirían en ferias o se compraba encaje para ellos. En el cambio del siglo XIX y XX, los materiales y las técnicas tradicionales empezaron a sustituirse por telas industriales y encajes de máquina o tejido a croché. En el este eslovaco, a inicios del siglo XX, el gorro desapareció y fue reemplazado por el pañuelo anudado como si fuera un gorro. Una mujer casada no salía de su casa sin "*čepiec*", lo llevaba desde su boda durante toda su vida.



Mujeres de Myjava en la fiesta de la asociación Živena.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/zoznam-nkd/tylova-palickovana-cipka-myjavskej-pahorkatiny/

“Šatka” (pañuelo) para la cabeza

Era un complemento imprescindible de toda mujer. Los pañuelos antiguos solían ser rectangulares: 20–50 cm de ancho y 150–300 cm de largo o cuadrados: 120–150×120–150 cm.

El rectangular estaba hecho de tejidos finos (lienzo, gasa, batista, “*vapér*”, tul) siempre en blanco, con bordados y encajes en los extremos. Hasta mediados del siglo XIX lo usaban muchachas solteras y casadas a diario y en fiestas, atado sobre el peinado o encima del gorro. Al cambiar el siglo XIX y XX, pasó a ser una prenda solo de fiesta para mujeres casadas, una prenda ritual de la novia, de la madrina que llevaba al niño al bautismo o de la madre en la ceremonia posparto. Hasta mediados del siglo XX resistió en la zona noroccidental.

El cuadrado grande solía hacerse con “*modrotlač*” (lienzo tradicional teñido de azul) con cenefa y pequeños motivos, o con lienzo blanco fino y un bordado o encaje en una esquina. Más raros eran de color rojo o negro con estampados florales al óleo. Los grandes de ”*modrotlač*” se usaban principalmente en invierno. Desde fines del siglo XIX los sustituyeron otros un poco más pequeños de lana gruesa y abrigada. El pañuelo grande blanco de lienzo fino era solo para festividades importantes.

Una versión más reciente, introducida a finales del siglo XIX, era el pañuelo cuadrado más pequeño de 60–80×60–80 cm, con tejidos industriales comprados. El material, color y decoración variaban con la región, la ocasión y la edad de la mujer. En invierno se escogían telas gruesas y cálidas.

En el compromiso, un pañuelo podía ser un regalo de intercambio que certificaba este acontecimiento. Atado a un palo o sable a modo de bandera, con cintas y una manzana o limón, simbolizaba la comitiva nupcial. Era también el accesorio coreográfico más general en danzas colectivas o de pareja (llamadas danzas “de pañuelo” — “*šatkový/šátečkový tanec*”).

Sombrero

El sombrero es la prenda típica masculina de la cabeza. Sus formas eran redondeadas con el ala curvada hacia arriba. En la mayor parte de Eslovaquia, en el siglo XIX predominó el sombrero de ala ancha; en el último cuarto del siglo XIX fue sustituyéndose por uno de ala más estrecha. Las fuentes documentales hablan también de modelos altos cónicos o cilíndricos. Cada región prefería un estilo. Hechos de fieltro, los realizaban los sombrereros urbanos para vender en las ferias o a pedido; todos eran negros. Se impermeabilizaban con grasa, cera o huevo. Los de paja para el verano, sobre todo en el sur, se fabricaban en casa.

La ornamentación del sombrero consistía en cintas o cordones de colores, plumas de ave, flores artificiales o naturales y cadenas de metal o broches tradicionales de latón (*blanciare*). La decoración dependía de la edad, la ocasión y el arraigo local.

Por ejemplo, el sombrero de Liptov llevaba correas tachonadas, el de los gorales cintas con caracolas marinas cosidas en una cinta de cuero colorado, el de la zona de Detva varias cadenas metálicas. En el segundo cuarto del siglo XX se adoptaron sombreros industriales modelados de otro modo (abollados en la parte delantera y con el ala doblada hacia abajo). El color negro ya no fue la única opción. Se consideraba de mala educación que un hombre estuviera con la cabeza descubierta fuera de casa; debía quitarse el sombrero solo al saludar, al comer, al entrar a una vivienda o una iglesia, o en actos religiosos y familiares, como signo de respeto. El sombrero a menudo desempeñaba también un rol en las danzas (por ej. la danza del sombrero —“*širákový/klobúkový tanec*”).

Baranica

Es un gorro de invierno masculino, generalmente con piel de cordero negra (rara vez blanca), de forma cónica o redondeada, forrado con lana clara o tela. Lo cosían peleteros o se hacía en las casas; desde finales del siglo XIX se empezaron a fabricar también a partir de las imitaciones de piel.

"Čiapka" – gorro masculino

Es una prenda de invierno masculina para cubrir la cabeza. Las" *čiapky*" podían ser de cuero forrado con piel, o bien de paño azul. En el centro de la "*čiapka*" de cuero había un pompón de piel; la de paño tenía un pompón de lana multicolor. Ambas estaban ribeteadas con piel de cordero negro. Las "*čiapky*" de cuero las cosían los peleteros y las de paño, los "sombrereros". En invierno, la "*čiapka*" de cuero se llevaba con la parte frontal hacia atrás. El borde de piel, excepto la zona sobre la frente (que era rígida), se doblaba sobre la frente y las orejas. En la primera mitad del siglo XX, procedentes del entorno urbano, penetraron en la indumentaria tradicional los "*čiapky*" de tela compradas o gorros de lana tejidos, que en invierno usaban, por ejemplo, los leñadores.

Calzado

El calzado protege los pies de los efectos del entorno natural y del clima. En el pasado, en Eslovaquia se usaba calzado de cuero, de lana y también de madera.

El calzado bajo de cuero está representado por:

"Krpce"

Se confeccionaban en casa con cuero de cerdo o vaca. Eran un rectángulo de cuero cuyos dos extremos delanteros se juntaban y cosían con una tira fina de cuero cortada de su borde. Los costados y el talón se ajustaban mediante correas pasadas por ojales a lo largo del contorno. Si se elaboraban de manera artesanal, constaban de dos piezas: la suela, a la que se cosía la parte superior.

En Eslovaquia había "*krpce*" de punta alargada, sin distinción entre pie izquierdo y derecho (se adaptaban con el uso), y de punta roma, con distinción para cada pie. Se ataban al pie con correas de cuero, que se enrollaban por encima del tobillo, o en el caso de las mujeres también con cordones de lana. Dentro de los "*krpce*" se calzaban las "*onuce*" o "*kopytcia*". Tanto hombres como mujeres llevaban los krpce en días de trabajo y de fiesta. En las zonas montañosas de Eslovaquia, se mantuvieron como calzado de trabajo hasta principios del siglo XX, cuando en los hombres fueron sustituidos por las "*baganče*" y en las mujeres por los zapatos.

"Pantofle"

Se elaboraban de forma artesanal con cuero de cerdo o vaca. Constaban de una suela a la que se cosía el empeine. Eran calzado de trabajo veraniego para hombres y mujeres, principalmente en el oeste y sur de Eslovaquia. Se dejó de usar en la primera mitad del siglo XX.

“Janičiarky”

De confección artesanal. La parte superior solía ser de una sola pieza de cuero. Llegaban hasta el tobillo y se ajustaban con cordones en la parte delantera y en el talón o en los laterales internos; en ocasiones se ceñían únicamente con correas. Eran usadas sobre todo por hombres. A partir del siglo XVIII fueron el calzado de la nobleza, de ciudadanos y campesinos. Hasta comienzos del siglo XX se observaban esporádicamente, sobre todo en pueblos de terratenientes. Serían una especie de precursoras de los zapatos.

El calzado bajo de lana lo componen:

“Kolcúny”

Se elaboraban en casa a partir de una sola pieza de paño casero oscuro, en casos excepcionales blanco. Se parecían a los “*krpce*”. Al pie se sujetaban con cordones de lana o correas que se ataban sobre el tobillo. Dentro de los “*kolcúny*” se calzaban medias de lana tejidas o “*onuce*”. Los llevaban en días laborables tanto hombres como mujeres. Aun a comienzos del siglo XX se encontraban en Liptov, Spiš y Gemer.

“Papuče”

Las “*papuče*” bajas llegaban por debajo del tobillo y se componían de dos piezas: la suela y la parte superior. Distinguían el pie derecho e izquierdo. Se hacían en casa o de forma artesanal, generalmente con paño casero de color natural, aunque en raras ocasiones se usaba paño industrial rojo violáceo. Las “*papuče*” femeninas de corte bajo se adornaban con ribetes de colores o con bordados de lana. Se calzaban todo el año, tanto a diario como en días de fiesta. Desde mediados del siglo XX dejaron de usarse.

“Dreváky”

Las ”*dreváky*” eran un calzado poco frecuente en Eslovaquia. Estos zuecos completamente hechos de madera, ahuecados de una sola pieza, se daban solamente en la parte occidental del país. Los hombres y las mujeres los llevaban como calzado de trabajo los días lluviosos y fríos. El tipo de “dreváky” con suela de madera y parte superior de cuero se usaba principalmente en la región central en Gemer. En el siglo XIX servían como calzado de trabajo para obreros en las instalaciones metalúrgicas. En el ámbito agricultor eran solo un calzado de trabajo sustituto en épocas de crisis. Quien los calzaba, solía fabricarlos él mismo.

El calzado alto de cuero lo constituyen:

“Boty”

Las producían artesanalmente los zapateros y guarnicioneros, que en su fabricación no empleaban clavos de madera. Las “*boty*” de trabajo eran de cuero vacuno negro, y las de fiesta de “*kordován*” (*cuero de cabra ablandado*), a veces sin distinción entre el pie derecho e izquierdo. Todas las piezas (caña, empeine, talón, suela) se cosían con hilo de cáñamo. La caña llevaba dos costuras en los costados y podía ir forrada o sin forrar. Generalmente no tenían tacón, reemplazado por una pequeña herradura clavada. Las usaban tanto los hombres como las mujeres, especialmente en el oeste y suroeste de Eslovaquia. En comparación con las “*čižmy*”, se consi-

deraban un calzado de menor valor. A finales del siglo XIX y principios del XX su uso fue decayendo, siendo sustituidas gradualmente por las "*čižmy*", "*baganče*" o por los zapatos.

"Čižmy"

Eran botas de fabricación artesanal. Las cosían los zapateros especializados – los "*čižmári*". Las botas masculinas eran de cuero más grueso, de vaca o de caballo, en color negro; las femeninas, de cuero de ternera o cabra en color rojo o marrón. Constaban de suela, parte superior, talón, tacón, empeine y caña, con la suela clavada con clavos de madera. El empeine era de cuero blando, formado por pliegues (de ahí los nombres derivados: "*harmonikové*, *ráncované čižmy*"). Los tacones, en especial los femeninos, eran más altos, con forma de cáliz, reforzados con herraduras de latón. La caña solía ser rígida, con una o dos costuras —dos a los costados o una atrás—. El borde superior de la caña solía ir recortado en arco o corazón, ribeteado con una tira trenzada, que a veces incluía un botón de cuero o un pompón. El empeine, el talón o la caña podían presentar adornos de pespuntes de color o tachuelas metálicas.

En el siglo XIX, las "*čižmy*" constituían el calzado de fiesta más costoso. Era habitual que los muchachos y las muchachas las recibieran al llegar a la mayoría de edad o solo cuando reunían dinero suficiente para comprarlas. Formaban parte del atuendo nupcial, siendo parte del ajuar del novio y de la novia. El uso de las "*čižmy*" en el medio campesino se extendió en el siglo XIX; a ciertas zonas apartadas y pobres no llegó hasta fines de ese siglo, e incluso nunca llegó (gorales de Kysuce, Podpoľanie, la Orava y Spiš, alrededores de Čičmany). En general, se siguieron calzando en el medio rural hasta mediados del siglo XX. Ya a comienzos de ese siglo empezaron a ser reemplazadas por calzado industrial.

El calzado alto de lana comprende:

"Papuče"

Las "*papuče*" altas cubrían por encima del tobillo o debajo de la rodilla; su corte, de tres piezas: suela, parte superior y caña. La caña podía ser de paño o de lienzo. Se hacían en casa o artesanalmente, por lo común con paño casero de color natural. Distinguían el pie derecho e izquierdo. Hasta mediados del siglo XX se empleaban a diario todo el año.

"Kapce"

Variante de calzado alto de paño. Las formas sencillas se cosían en casa. El patrón era de varias piezas: suela, empeine, talón y caña, llegando hasta media pantorrilla o por debajo de la rodilla. A menudo carecían de distinción para cada pie. El color (tonos naturales del paño casero) y la forma (grosor de la suela, altura de la caña, adornos) variaban según la región y dependían de la edad y el género del usuario, así como de la ocasión. Las "*kapce*" hechas de forma artesanal llevaban la suela de cuero y, en ocasiones, el empeine bordado con cuero. Era sobre un tipo de calzado de invierno, usado por hombres, mujeres y niños. En áreas montañosas se usaban a diario durante todo el año. Con la disminución de la producción de paño casero a mediados del siglo XX, cesó la elaboración doméstica y artesanal de "*kapce*", adoptando los "*kapce*" industriales.

“Váľanky”

Es una clase de calzado de fieltro de lana de manufactura artesanal. El nombre procede de la técnica de confección, llamada “*váľanie*” (amasado). Las fabricaban los sombrereros en las ciudades en el este de Eslovaquia en Prešov y Bardejov (la mención más antigua data de 1724), sea por encargo o para vender en ferias. Para las “*váľanky*” se usaba lana de oveja de segunda calidad con posible mezcla de pelaje bovino. La suela se reforzaba forrándola con paño o cuero. Llegaban hasta media pantorrilla y se usaban en invierno seco. Los hombres las calzaban grises; las mujeres mayores, negras, y las jóvenes, blancas. Las váľanky femeninas e infantiles llevaban costuras de colores en la caña. Se daban en el noreste de Eslovaquia. Al cerrarse los talleres de sombrerería (en Prešov hacia 1918 y en Bardejov en 1952), dejaron de fabricarse y fueron sustituidas por “*kapce*”.

Todos los tipos de calzado eran llevados por hombres y mujeres, variando apenas en el modo de decoración. El calzado masculino era sin adornos, el femenino, a veces ornamentado. Para calzarse dentro de aquellos modelos tradicionales se usaban:

“Onuce”

Se ponían bajo el calzado exterior. Eran tiras de lienzo o paño con las que se envolvían los pies. Las de lienzo se usaban en verano y las de paño en invierno. Constituían parte del calzado de trabajo y de fiesta. Siguieron usándose en botas de goma incluso en el siglo XX. En invierno, para mayor protección contra el frío, se completaban en el calzado con paja, heno o papel.

“Kopytcia”

Se llevaban dentro del calzado exterior. Hechos de lana de oveja gruesa hilada en casa, blanca o natural oscura, normalmente los tejían hombres, sin distinción de pie. Según la región y el usuario, la decoración consistía en motivos monocromáticos o de varios colores. Los “*kopytcia*” de paño se cosían con paño casero blanco, integrando suela, parte superior y caña, ya con distinción de pies. Cubrían el tobillo o podían llegar hasta por debajo de la rodilla. Se usaban sobre todo con los “*krpce*”. Formaban parte del calzado de trabajo y fiesta de hombres y mujeres. Los “*kopytcia*” de paño se solían colocar también a los difuntos en el ataúd.

“Pančuchy” - medias

Se vestían bajo el calzado exterior. Eran una prenda tejida a mano o industrialmente, con fibras de algodón, lana o sintéticas. Los niños y las mujeres empezaron a usar medias industriales a inicios del siglo XX, cuando el calzado tradicional se sustituyó por tipos económicos de producción industrial. En Tekov, Hont, Spiš y Abov, las mujeres llevaban medias de colores con el atuendo festivo, tejiéndolas ellas mismas a mano. El nombre arcaico —aún usado— es “*štrimfle*” (del alemán).

Hasta mediados del siglo XX era frecuente que los hombres y las mujeres anduviesen descalzos en la estación veraniega. A inicios del siglo XX, el calzado industrial barato desplazó al tradicional, y con el atuendo tradicional, los hombres empezaron a usar las “*baganče*” y las mujeres los zapatos.

Zapatos

Un calzado bajo de cuero tanto para hombres como para mujeres, hecho artesanal o industrialmente con cuero fino, normalmente negro y, más tarde, también marrón. El zapato masculino presentaba tacón bajo y una caña corta que se ajustaba con cordones al frente. El femenino llevaba tacones y caña de altura variable. Si no tenía caña, se abrochaba a un costado con correa y hebilla o con botón; si la tenía, se ataba como el masculino. Empezaron a combinarse con la vestimenta tradicional ya en el siglo XX como calzado de fiesta sustituyendo a las "*čižmy*".

"Baganče"

Calzado bajo de cuero, de confección artesanal o industrial, hecho con cuero vacuno más grueso, casi siempre negro. Alcanzaba el tobillo y se ataba con cordones en la parte frontal. Las "*baganče*" constituían el calzado masculino usado con la ropa de trabajo. Desde principios del siglo XX desplazaron gradualmente a los modelos tradicionales ("*krpce*", "*boty*", "*čižmy*"). Originalmente, eran el calzado de las tropas del ejército austrohúngaro, fundado en 1868.

Accesorios tradicionales de la vestimenta

Los accesorios tradicionales son objetos de textil, cuero, metal y otros materiales que, además de su función práctica, cumplían en la indumentaria masculina y femenina un rol simbólico y estético-artístico. Su presencia en el atuendo revelaba la ocasión para la cual se destinaba esa prenda y también la posición y las relaciones del individuo en el pueblo o en la comunidad mayor.

Accesorios masculinos

"Remeň" - cinto

Una correa de cuero para sujetar el pantalón masculino, de cuero liso de unos 3–4 cm de ancho, que se cerraba con una hebilla de metal. En ciertas regiones del centro y el este de Eslovaquia, era costumbre llevar correas largas, parte dentro del pantalón y parte colgando suelta alrededor de la cintura y bajo las nalgas. En esa sección suelta, se podían fijar tachuelas metálicas.

"Opasok" - cinturón

Un cinturón de cuero liso, ancho y doblado, que se abrochaba con varias correas y hebillas metálicas. Los "*opasky*" se adornaban con recortes, motivos repujados y marcados, cosidos con tiras finas de cuero y tachuelas metálicas. El ancho, el número y la forma de las hebillas y su decoración variaban según la región. Delante, el cinto tenía un bolsillo para cosas pequeñas. Lo llevaban los hombres solo en zonas montañosas del país, para reforzar el tronco durante trabajos duros. Se fabricaban por encargo de los guarnicioneros o se adquirían en ferias. A partir de comienzos del siglo XX, su uso fue desapareciendo, solo perduró más en el atuendo de pastores de ovejas, convirtiéndose en un símbolo de esa indumentaria. En la cultura artística tradicional aparece como un objeto mágico que

confiere fuerza sobrenatural al héroe. Ese motivo se conoce en canciones y relatos de bandidos, en especial de Jánošík cuyo poder se mantenía guardado en el cinturón.

Pañuelo de cuello

Originalmente se usaba un pañuelo cuadrado negro, doblado en diagonal, plegado y atado alrededor del cuello. En algunos lugares de Eslovaquia (Záhorie, Šariš, Abov), se transformaba en una faja cuyos dos extremos estaban decorados con apliques y flecos. Esta prenda pasó a la vestimenta tradicional desde la urbana. Durante el siglo XIX, el pañuelo masculino se usaba en casi todas las áreas del país. Entre finales del siglo XIX y comienzos del XX, su uso decayó en la mayoría.

"Šál" (Bufanda)

Hecha de lana de colores y tramas a rayas. En la primera mitad del siglo XX formaba parte del atuendo diario y festivo de invierno de hombres en el este de Eslovaquia. Sustituyó al antiguo uso del pañuelo de cuello masculino.

Guantes

Tipo manopla, protegían los dedos, la palma y la muñeca. Se confeccionaban en casa, cosidos con paño casero, tejidos con lana de oveja hilada en casa o en telar. Se usaban sobre todo en labores de leñador o en tareas de tiro con carros. En zonas montañosas sobrevivieron hasta mediados del siglo XX.

"Zápästky" (Muñequeras)

Tenían la forma de una muñequera amplia y cerrada. Servían para abrigar la muñeca, para ceñir la manga ancha de la camisa masculina al trabajar, o bien para adornar la ropa de fiesta. Los hombres o las mujeres las fabricaban cosiendo paño casero, tejiéndolas, urdiéndolas con lana de oveja o, más tarde, tejiéndolas a croché. Además de la lana doméstica, se usaba también lana de colores comprada. Las combinaciones de colores producían diseños a franjas en los "*zápästky*". A inicios del siglo XX, se vendían tejidos y de croché también en ferias.

"Vreckovka" (Pañuelo de bolsillo)

Un complemento del atuendo masculino festivo. Era de lino fino, de unos 20×20 cm, a menudo con un ángulo bordado y el contorno rematado con encaje o bordado. En el oeste de Eslovaquia, los muchachos portaban una "*vreckovka*" más grande, insertada en la abertura del pantalón de paño. También servía como obsequio amoroso o de compromiso. Se introdujo en el atuendo popular desde la vestimenta de nobles y burgueses en los siglos XVII–XVIII.

"Pierko" (literalmente pluma) - Ramito

Un accesorio del atuendo masculino con función decorativa y simbólica. El "*pierko*" incluía flores (geranio, clavel, reseda), espigas

de cereal (avena), ramitas verdes (abeto, romero, vincapervinca), hierbas silvestres, plumas de ave (gallo, ganso, faisán, perdiz, urogallo, arrendajo, águila, pavo real, avestruz, garza) y cintas. Los hechos de flores y hojas artificiales, mostacillas de vidrio y bisutería se popularizaron a fines del siglo XIX.

Se confeccionaban en casa o se compraban en ferias y comercios. La forma y el material del "*pierko*" variaban según la época, la región y la ocasión. El muchacho, al recibirlo de parte de una muchacha, lo ponía tras la cinta del sombrero. Una versión simple para días laborables, otra más vistosa para fiesta. También formaba parte del atuendo nupcial del novio, los padrinos y los invitados. A inicios del siglo XX se dejó de llevar el ramito en el sombrero y pasó a abrocharse en el pecho. Asimismo, los jóvenes llamados al ejército (reclutas) lucían ramitos con cintas. A veces, el número de "*pierka*" prendidos en la chaqueta de un muchacho indicaba la cantidad de amigos que se los habían regalado como símbolo de amistad. Los hombres casados normalmente no llevaban "*pierko*" en el sombrero.

"Kapsa" – bandolera

Se llama así a una bolsa con correa o asa larga para transportar objetos pequeños, que complementa el atuendo masculino. Se hacía con lienzo, paño o cuero. Las de lienzo eran de menor tamaño y forma cuadrada (aprox. 50×50 cm) o rectangular; las de paño blanco eran más grandes (aprox. 90×50 cm). El lienzo o paño se elaboraba en casa. Se llevaban al hombro, a la espalda con tiras tejidas de cáñamo o lana, o cosidas en lienzo. La "*kapsa*" de cuero era rectangular, decorada con repujado y tachuelas metálicas, y su abertura se cubría al doblarse. Las de cuero las fabricaban guarnicioneros, talabarteros y también artesanos domésticos. Las utilizaban leñadores, pastores para llevar comida, ropa o utensilios pequeños.

Accesorios femeninos

"Pás"

Era un complemento de la indumentaria femenina (y raramente masculina en algunos lugares de Eslovaquia). En las mujeres se usaba para ceñir la prenda principal; en los hombres, para ceñir el abrigo. Se tejía o trenzaba artesanalmente o en casa. La técnica empleada definía los diseños y, según costumbres locales, la combinación de colores. Podían carecer de diseño, ser monocromáticos — a menudo rojos, azules o negros — o bien con motivos o varios colores. También se usaban orillas de paño o varios tipos de cintas de seda, lana o algodón compradas. El uso de los "*pásy*" desapareció junto con la indumentaria tradicional.

Pañuelo de hombros

Un complemento del atuendo femenino exterior, de forma cuadrada o triangular. Podía ser de "*modrotlač*", de tejidos de algodón, lana o seda. El material, color y decoración cambiaban según la región y la ocasión. Las de fiesta llevaban flecos anudados decorativamente o una puntilla cosida. El pañuelo cuadrado, al usarse, se doblaba en triángulo, se pasaba alrededor del cuello, se cruzaba en el pecho y se anudaba a la espalda, a veces sobre o bajo el chaleco. En épocas más antiguas sustituía al chaleco. Servía de parte

del atuendo femenino tanto de trabajo como de fiesta. Los pañuelos cuadrados se adquirían en ferias o comercios; los triangulares, a menudo con puntilla en el borde, se hacían en casa.

“Okružie”

Un complemento para las mangas festivas (“*rukávce*”). Tenía forma de un volante fruncido de lienzo o encaje que se cosía al escote de las “rukávce” o se ataba alrededor del cuello. Solía llevar bordados y encajes. Se usaba sobre todo en Eslovaquia occidental.

Guantes

En general, las mujeres no llevaban guantes. Solo se los ponían en caso de realizar durante el invierno un trabajo pesado, de carácter masculino.

“Zápästky” - muñequeras

Las mujeres las confeccionaban y usaban igual que los hombres, aunque con diferente tamaño y ornamentación.

“Vreckovka” – pañuelo de bolsillo

Un complemento del atuendo femenino de fiesta, de lino fino con unas dimensiones de unos 20×20 cm, por lo general bordado en una esquina y con encaje o bordado en los bordes. Las mujeres y muchachas lo llevaban sujeto en la cintura o en la mano. También cumplía la función de obsequio amoroso o de compromiso.

“Voňačka”

Un accesorio del atuendo festivo femenino o de muchacha para ir a la iglesia o a bailes. Consistía en un ramillete de flores y hierbas aromáticas (romero, albahaca, rosa) con efecto refrescante. Se llevaba en la mano o prendido en el chaleco.

“Šperk” - joya

Un objeto de diversos materiales, preferiblemente valiosos, que adorna el cuerpo y la vestimenta. En el medio popular de Eslovaquia se usó desde el siglo XVIII hasta el XX. El uso de anillos, collares, pendientes y brazaletes solía tener connotaciones mágicas, rituales o simbólicas, mientras que la función de ganchos, broches, prendedores, apliques, cadenas de sujeción y botones, además del aspecto decorativo, era esencialmente funcional. Alfileres, peines y diademas, aparte de sujetar el peinado, completaban la apariencia exterior. Con frecuencia, las joyas las hacían artesanos aficionados con metales coloreados o aleaciones (sobre todo latón, plata, alpaca y estaño) mediante colada en moldes, batido, cortes y grabado. Además del metal, se usaban vidrio, cuerno, nácar y tejidos. En el ámbito popular era muy apreciada la llamada joya de filigrana de plata producida en talleres de orfebres profesionales. A finales del siglo XIX y principios del XX, la bisutería de producción en serie empezó a reemplazar las joyas tradicionales.

Filigrana

Es una técnica orfebre que consiste en el trenzado ornamental de hilos de oro o plata. Mediante influencias bizantinas, adquirió un gran desarrollo ya en la época de la Gran Moravia y en períodos históricos posteriores, especialmente en la orfebrería renacentista. En el medio popular de Eslovaquia aparece en piezas de orfebrería como botones, broches de dos piezas, cadenas, etc., para el cierre y ornamento de prendas superiores de fiesta. Es típico en la indumentaria campesina de las capas más acomodadas y en viticultores de regiones como Myjava, Turiec, Hont o las inmediaciones de la ciudad meridional de Nové Zámky. La filigrana falsa la producían hojalateros con alambre enrollado en forma de espiral. Los botones de filigrana representaban muchas veces la parte más valiosa de toda la vestimenta.

Bisutería

La bisutería es una imitación seriada de las joyas originales, usando materiales más baratos: sustituyendo el oro y la plata por metales menos costosos y piedras preciosas por vidrio de color. La bisutería fabricada industrialmente en el siglo XIX y XX, sobre todo en las Tierras Checas, imitaba la joyería burguesa y fue adentrándose en Eslovaquia. Por su brillo y precio accesible, se ganó gran aceptación también entre el pueblo. Lógicamente, la producción industrial adaptaba su variedad a las necesidades y gustos populares, inspirándose en las formas de las joyas tradicionales: imitaciones de botones filigranados, ganchos para los chalecos, broches, alfileres para el cabello, mostacillas, lentejuelas, adornos de vidrio soplado para adornar la corona ("*parta*") y los gorros ("*čepce*"). Se adquiría en ferias, romerías, o mediante trueque a "*handrári*" (comerciantes de trapos). Poco a poco, desplazó a la joyería popular y pasó a ser parte inseparable del atuendo tradicional. A través de ella pueden apreciarse bien las peculiaridades locales y regionales.

Regiones del traje popular

En el territorio de Eslovaquia podemos definir, según la diversidad de la vestimenta popular, sus detalles y ornamentos, varias decenas de regiones y subregiones. O, de forma inversa, pueden verse solo dos variantes fundamentales: la de llanura (con prendas más ligeras y de lienzo) y la de zonas montañosas (con prendas más gruesas y de lana). Las variantes regionales y locales del traje popular eslovaco se basan, por ejemplo, en el color predominante (la zona de las colinas de Myjava – vestimenta en azul y blanco o en amarillo y verde para las mujeres o la zona del sur de Eslovaquia – traje masculino blanco y negro), o en la variedad de colores (por ejemplo, el traje femenino goral, del este de Eslovaquia o de Tekov), en el corte de la camisa masculina (el goral de Orava con mangas sueltas, el goral de Spiš con mangas estrechas terminadas en puños), en el sombrero: el de ala ancha del hombre de Liptov, o el sombrero chico con pluma grande para el hombre de Záhorie, o uno aún más pequeño del hombre de Horehronie, o igualmente pequeño pero con cadenillas si es un hombre de Podpoľanie.

Existen gran cantidad de variantes del traje popular eslovaco, que se distinguen a veces a primera vista (el de Detva o de Zemplín), o a veces únicamente en los detalles, por ejemplo, en los pueblos vecinos en un pequeño motivo bordado en los pantalones mascu-

linos (unos llevan una flor y otros un ornamento) o en la coloración del bordado de las mangas femeninas. Un fenómeno sumamente valioso e interesante lo constituyen los gorros (“*čepce*”) de las mujeres casadas, los cuales solían ser, según la región o localidad, tan particulares que, a simple vista, quedaba claro de que pueblo provenía la mujer.



Kroje en Eslovaquia.
Fuente: https://www.obnova.sk/ludove-umenie-slovenska-v-parizi/

Traje de invierno y de verano

El traje de invierno masculino incluía pantalones gruesos de paño, camisa de lino y una prenda de abrigo de paño o de piel, con mangas (a modo de abrigo, “*bunda*”) o sin ellas (chaleco / “*kožuštek*”). Más tarde también se adoptaron prendas tejidas de lana, como suéteres y pulóveres. La “guba” también formaba parte del vestuario invernal, tanto de trabajo como de fiesta, aunque en las mujeres fuera menos frecuente. En la indumentaria de invierno de los hombres completaban el atuendo los guantes y “*zápästky*”. Al sombrero que se usaba todo el año se sumaban las “*baranice*” de piel, boinas de lana y más recientemente gorros de lana para el invierno.

El traje femenino de invierno constaba de polleras gruesas y prendas exteriores abrigadas, como en los hombres. También prendas de lana o de piel, con mangas o sin ellas. Las mujeres además llevaban el llamado “*vlniak*”: grandes pañuelos cuadrados de lana, que se utilizaban de distintas formas para cubrir y hacer entrar en calor la cabeza, los hombros y el torso.

El traje masculino de verano consistía en una camisa de lienzo, amplios pantalones ("*gate*") de lino atados a la cintura con un cordón, y en ocasiones también en un delantal de lino.

El de verano en las mujeres incluía pollera, por lo general blanca y, en épocas posteriores, de "*modrotlač*" (tejido teñido con estampado índigo), y la parte superior: "*oplecko*" de lienzo (blusa de mangas cortas). Bajo la pollera solían llevar una o más enaguas de lino plisadas ("*spodnice*"). Sobre el "*oplecko*" podía vestirse un chaleco ceñido ("*živôtik*").

Traje festivo, ceremonial y diario

Traje festivo

El traje de fiesta es un conjunto de prendas y accesorios que vestían los hombres y las mujeres para diversas ocasiones festivas y sociales. Se componía de las prendas básicas del atuendo masculino y femenino, así como de prendas exteriores. La estación del año no solía determinar los materiales ni la composición de esas prendas. El sombrero, que los muchachos podían adornar con un ramito ("*pierko*") formaba parte del traje de fiesta masculino. Las mujeres casadas se cubrían la cabeza con un gorro ("*čepiec*"), que podía llevarse descubierto o atado con un pañuelo de diversas formas. En el arreglo del pelo de las muchachas solía haber peinados más elaborados, con frecuencia acompañados de la "*parta*".

"Parta"

La "*parta*" es una diadema ornamental que simbolizaba a la muchacha (mujer adulta y soltera). La base de la "*parta*" era una cinta de cartón doblada en círculo, forrada con tela (a menudo terciopelo) y adornada con mostacillas, galones y encajes metálicos. También varias cintas de distintas longitudes, que caían alrededor del rostro o por la espalda, formaban parte de la "*parta*". En el siglo XIX, la "*parta*" era parte del arreglo de cabeza festivo o ceremonial de las muchachas, se usaba para ir a la iglesia, a las grandes festividades religiosas, y a algunas celebraciones tradicionales de primavera encabezadas por jóvenes solteras. Las "*partas*" las elaboraban mujeres expertas en los pueblos o se compraban en ferias. Una "*parta*" completada con un ramito de romero, mirto o vincapervinca era el principal distintivo de la novia. Las damas de honor llevaban una "*parta*" similar, aunque sin el ramito verde.

El calzado festivo más frecuente tanto para hombres como para mujeres era la bota alta ("*čižmy*"). En cuanto a los accesorios, prevalecía la función estética.

Evolución del traje de fiesta

El desarrollo progresivo de un atuendo de fiesta propiamente dicho se constata en algunas regiones montañosas, donde incluso a principios del siglo XX seguían destinando al uso festivo prendas que hasta entonces eran de trabajo pero todavía sin uso. A lo largo del siglo XIX, en zonas de prosperidad económica se combinaron prendas de materiales industriales y caseros más finos. Las

costumbres locales y regionales también se vieron influidas por la moda urbana, sobre todo en la indumentaria femenina de fiesta. Para bailes, las tardes de domingo o las salidas a la ciudad, se usaba un traje "medio festivo", elaborado con prendas menos costosas o ya usadas del atuendo festivo, o bien prendas nuevas del traje laboral. Hasta mediados del siglo XX el traje de fiesta siguió siendo la ropa de representación incluso en aquellos pueblos donde ya no se lo vestía a diario.

Traje ceremonial

La ropa ceremonial es el conjunto de prendas, tocados de cabeza, calzado y accesorios que se usaban en ceremonias familiares y del calendario anual. La base de tal atuendo podía ser un traje diario o de fiesta. Era fundamental el uso obligatorio de ciertos elementos o accesorios con la función de hacer notar el rol de cada uno en la ceremonia, así como su relación con los otros participantes. Desde el punto de vista de los ritos familiares, la indumentaria ceremonial más elaborada se asociaba al bautismo, al traje de la novia y del novio, a las figuras principales en la boda, y también al atuendo para la sepultura o para el luto.

Traje de bautismo

El traje de bautismo comprende las prendas que vestía el niño o la niña al llevarlo a la iglesia y la ropa de la madrina encargada de llevarlo. El bebé vestía una camisita y un gorrito ("*čepček*"), regalo de la madrina. La camisita tenía un volante recogido alrededor del cuello. El gorrito integraba siempre dentro de la decoración algún elemento rojo como protección contra el mal de ojo. Después de la Primera Guerra Mundial solía ponerse sobre la camisita un abriguito de tela o tejido. El niño iba envuelto en una manta y para ir a la iglesia se cubría con una funda o un pañuelo rojo. La madrina vestía un atuendo que se reservaba para celebraciones religiosas de gran importancia. Podía incluir un gorro ("*čepiec*") que ya no se usaba habitualmente, un pañuelo rectangular largo atado sobre el gorro, una pollera de paño y un amplio delantal blanco.

Vestimenta de los actores de la boda

El atuendo de las damas de honor, de los padrinos, del "*starejší*" (un hombre mayor quien aconseja y acompaña a los novios en todo el proceso y coordina todo el día festivo), "*oddavač*" (el que celebra la ceremonia) y "*starejšia*" (mujer mayor, generalmente familiar de la novia, quien la protegía y la acompañaba en la preparación y en el proceso de la boda) se basaba en el traje de fiesta, pero completado con ciertos elementos cuyo significado señalaba su función en la boda. Para las damas de honor era característica la "*parta*", y para los padrinos, el ramito ("*pierko*"), diferente al de los novios. El padrino podía llevar también un bastón, una "*valaška*" o un "*fokoš*", decorados con cintas y romero. En la parte oriental de Eslovaquia, era habitual también un pañuelo rectangular largo atado en cruz sobre el pecho. El bastón podía ser también un simbolo del "*starejší*" o del "*oddavač*". La "*starejšia*" a veces se distinguía con un gorro ornamentado. La ropa de estos actores de la boda también podía incluir otros signos a modo de pañuelos, piezas de lienzo casero o toallas, que se colgaban en los bolsillos, a la cintura o cruzados en el pecho. A inicios del siglo XX, tras desaparecer ciertas figuras ceremoniales de la boda (sobre todo el "*starejší*", el "*oddavač*", la "*starejšia*"), se extinguieron también sus distintivos.

Traje de novia

Es el conjunto de prendas que vestía la muchacha en su boda. La base era la ropa de fiesta, más algunos artículos asociados a la boda. Entre ellos, una pollera de paño verde, azul o negro, un abrigo de piel ("kožuch") o un abrigo / saco de paño ("mentieka"), a veces prestado. El elemento más notorio era la "*parta*", complementada con un ramo verde de romero, mirto o vincapervinca. Otro rasgo destacado de la novia era la manta – "*pôlka*".

"Pôlka"

Es una tira de lino de 200 a 300 cm de largo con los extremos adornados con bordados, encajes o tejidos de colores. El material y la decoración de las "*pôlky*" variaban según la época, la región y la ceremonia. Atada u ovillada servía para cubrir el pecho y la cabeza. En el siglo XIX, las mujeres la usaban con el atuendo de trabajo, de fiesta y también ceremonial. Las "*pôlky*" ceremoniales estaban confeccionadas con finos lienzos blancos. A principios del siglo XX quedaron restringidas al traje de boda de la novia y de las damas de honor, o al atuendo de la madrina en el bautismo. Se llevaban echadas por la espalda o sobre los hombros, o enrolladas en el antebrazo. La novia podía también poner la "*pôlka*" sobre el hombro izquierdo y atarla a un costado bajo la axila derecha.

En la mayor parte de Eslovaquia, el traje de novia incluía una pollera de paño grueso pesado y un amplio delantal blanco. El atuendo de la novia llamaba la atención por los materiales muy costosos y la ornamentación abundante y colorida. Al elegir los colores se atendía a creencias mágicas para proteger a la novia o a la pareja nupcial de influencias desfavorables (el rojo) o para asegurar la fertilidad (el verde).

A fines del siglo XIX, la moda urbana influyó en los trajes de boda, reemplazando el aspecto multicolor por tonos oscuros. La "*parta*" y la "*pôlka*" dejaron de ser un distintivo de la novia. En lugar de la "*parta*", la novia lucía una corona de flores (artificiales, coloridas o a veces blancas) y un velo. El "*kožuch*" o la "*mentieka*" tradicionales se sustituyeron por un saco. En el siglo XX fue imponiéndose la vestimenta nupcial blanca y el traje de boda tradicional se vio progresivamente desplazado por el traje urbano.

Traje de novio

Es el conjunto de prendas del joven en su boda. Se basaba en el traje de fiesta, al que se agregaban prendas de carácter nupcial, tales como la camisa bordada que la novia regalaba al novio. También, según la tradición local o regional, el novio podía llevar un "*kožuch*", un abrigo de paño ("*halena*", "*kabanica*", "*mentieka*") o una "*guba*".

"Guba"

Una especie de prenda masculina tejida con lana y recubierta de un largo vello en la superficie. Poseía un corte recto con costura transversal en el pecho, bajando hasta por debajo de la cintura o incluso las rodillas. Se llevaba a los hombros, abrochada con un par de cordones de lana en el cuello. La abertura del cuello solía estar ribeteada con paño rojo. Era más común en color blanco, y más valiosa si era oscura. Hasta principios del siglo XX formaba parte obligatoria del atuendo del novio.

En la cintura o cruzada por el pecho, el novio podía llevar un pañuelo o la "*pôlka*". El rasgo principal de su ropa era el ramito ("*pierko*") de romero, mirto o vincapervinca, con flores artificiales y cintas, prendido en el sombrero. Bajo la influencia de la moda urbana, hacia fines del siglo XIX, el traje masculino de boda empezó a cambiar en cuanto al uso de los colores y su aspecto general. La variedad de colores fue remplazada por los tonos oscuros y las prendas exteriores tradicionales se sustituyeron por chaquetones. A principios del siglo XX el ramito ya no se colocaba tras el sombrero, sino en el pecho. Con el tiempo, el traje tradicional masculino de boda fue reemplazado por el "*polokroj*" o por un traje de estilo urbano (traje y camisa con corbata).

Traje de luto

El traje de luto comprende las prendas que se vestían en el tiempo de duelo por el difunto o en Cuaresma. Los familiares más cercanos lo usaban en el funeral y, según el grado de parentesco, durante un cierto período tras el entierro. Normalmente se empleaban prendas arcaicas, poco o nada ornamentadas; los hombres vestían su ropa de trabajo o de fiesta normal. El color de luto era el blanco, a menudo el del lienzo sin blanquear. En el siglo XIX, bajo la influencia urbana, se empezó a utilizar ropa oscura, principalmente negra, que tras la Primera Guerra Mundial se convirtió en el color predominante del luto. El luto se reflejaba sobre todo en la vestimenta festiva, principalmente en las mujeres, en menor medida en los hombres. Quien más tiempo guardaba luto era la mujer por su esposo y la madre por sus hijos (entre 1 y 1 año y medio). Si la viuda era mayor, podía llevarlo hasta su muerte. Concluido el duelo estricto, la mujer pasaba a un semiluto algo más variado, con predominio de gamas violetas, azules, verdes, pardas y negras en la ornamentación. Durante fiestas religiosas, para ir a la iglesia, en símbolo de luto las mujeres mayores cubrían los hombros con un mantel o un gran paño de vestir, las más jóvenes y solteras usaban el pañuelo negro, y los muchachos se abstenían de usar ramitos. En la época de Adviento y en la Cuaresma (desde el Miércoles de Ceniza hasta la Resurrección), sobre todo el Viernes Santo, y también para Todos los Santos, las mujeres iban de luto a la iglesia.

Traje para el entierro

Son las prendas que vestía el difunto en el ataúd. A las niñas y niños muy pequeños se los enterraba de blanco, en ropa de lino. A las niñas y niños se los sepultaba con la ropa de fiesta, en el caso de las niñas con una corona en la cabeza. A las muchachas y los muchachos se los vestía como para su boda, la muchacha con la "*parta*" y el muchacho con el ramito "*pierko*". Las muchachas llevaban el cabello suelto. A una mujer fallecida durante el parto o estando embarazada se le ponía en el ataúd el ajuar del niño (la "*pôlka*" para llevar el bebé, la mantilla y la ropa). Aun en el siglo XIX era habitual enterrar, sobre todo a los hombres, con prendas de lino. Solo a finales de ese siglo tanto hombres como mujeres empezaron a ser sepultados con ropa oscura de fiesta o de luto. Las mujeres mayores, en especial, solían prepararse su propio atuendo mortuorio durante su vida.

En cuanto a los ritos calendarios, la indumentaria ceremonial estaba relacionada a las costumbres de primavera y verano (la bienvenida a la primavera), a menudo vinculadas también a ceremonias y fiestas de la Iglesia (la primera comunión, las procesiones en la Ascensión del Señor, Corpus Christi), donde las muchachas acudían con su traje de fiesta, con "*parta*" o coronas de flores.

Traje diario

El atuendo de diario abarcaba las prendas y accesorios que los hombres y las mujeres usaban a diario especialmente para el trabajo. Se componía de las prendas básicas y, si era necesario, se sumaban capas de abrigo o algunos accesorios. En verano se empleaban principalmente artículos de lino. En las zonas llanas, los hombres llevaban "*gate*" (pantalones anchos) de lino y camisa, a veces con un delantal. En las montañosas, durante todo el año se mantenían los pantalones de paño grueso, y las "*gate*" se usaban para labores agrícolas estivales. Hacia fines del siglo XIX comenzaron a difundirse los pantalones de tela de corte urbano.

En las mujeres, el atuendo de trabajo podía limitarse al "*rubáš*" y las "*rukávce*", o a una camisa larga femenina, junto a uno o dos delantales. Para fines del siglo XIX ya se popularizaba el uso diario de pollera, y ocasionalmente del chaleco ("*živôtik*") ambos en telas oscuras lavables. Sucedía a menudo que las prendas exteriores más viejas y gastadas se usaran indistintamente por hombres y mujeres. Para cubrirse de la lluvia y el frío, las mujeres acudían a menudo a un mantel, una manta o, más adelante, un "*vlniak*". Cuando hacía frío se superponían piezas idénticas. A diario, los hombres y las mujeres calzaban principalmente zapatos fabricados en casa, y desde inicios del siglo XX también calzado industrial. Incluso hasta comienzos del siglo XX se acostumbraba a andar descalzo en verano. Como protección del frío y la humedad, se enrollaban las "*onuce*" o se metía paja o papel dentro del calzado. Para caminar en suelo helado se utilizaban herraduras ("*podkovice*"). Los accesorios laborales masculinos más importantes eran los guantes y los "*zápästky*" (muñequeras). El ornamento del traje de trabajo era muy escaso. Desde comienzos del siglo XX, con el auge de la indumentaria urbana, en las zonas más prósperas el atuendo de trabajo se fue convirtiendo en un "*polokroj*".

Vestimenta masculina y femenina

Indumentaria masculina

Es el conjunto de prendas, tocados, calzado y accesorios que conforman el atuendo de los varones. La composición de sus prendas básicas segmenta Eslovaquia en tres grandes áreas:

- **Tipo de traje con "*gate*":** en el oeste, sur y una parte del este eslovaco representa el tipo de traje con "*gate*" basado en los pantalones de lino – "*gate*", la camisa y el delantal masculino. En invierno, por supuesto, también se usaban pantalones de paño abrigado, tanto grueso como fino.
- **Tipo de traje con pantalones de paño:** en el norte del oeste y del centro del país predomina el uso de pantalones de paño y camisa de lienzo. En verano se podían reemplazar los pantalones de paño por "*gate*" de lino.
- **Tipo de traje con pantalones de "*keper*":** el este de Eslovaquia se caracteriza por los pantalones de sarga (*keper*) y camisa de lienzo. En invierno, podían cambiarse por pantalones de paño. El "*keper*" (*sarga*) es un tipo de ligamento textil en el tejido que forma dibujos.

Las prendas masculinas básicas se adaptaban a la estación cálida o fría del año, pero su composición no variaba significativa-

mente según la ocupación. La variabilidad se manifestaba más en relación con otras ocasiones de uso y las funciones del atuendo tradicional.

Indumentaria femenina

Es el conjunto de prendas, telas, tocados, calzado, accesorios y joyas que conforman el traje femenino. Según las prendas básicas de la mujer, se distinguen dos grandes zonas con sus propios tipos de vestimenta:

- **Zona de traje con "*rubáš*":** abarca el oeste de Eslovaquia, la parte suroccidental del centro y la parte oriental del este. Su base es el "*rubáš*".

"Rubáš"

El "*rubáš*", "*podolok*", "*spodník*" es una camisa larga femenina sin mangas que se usaba directamente sobre el cuerpo. Se confeccionaba con lino o cáñamo casero en color natural. Se decoraba en las partes visibles al vestirlo. Junto con los "*rukávce*" y el delantal, en el siglo XIX era suficiente como ropa de verano para trabajar en el oeste de Eslovaquia. A comienzos del siglo XX se dejó de usar y fue sustituido por enaguas blancas de lino o ropa interior comprada.

El traje con "*rubáš*" se completaba con los "*rukávce*", la pollera de cintura o la pollera con chaleco y el delantal. El atuendo con "*rubáš*" es más suelto y menos ceñido, apropiado para el clima más moderado de las llanuras.

- **Zona de traje con camisa larga:** abarca gran parte de Eslovaquia central y la parte occidental de la región oriental. En este caso, la base es la camisa larga femenina, con una pollera de cintura o una pollera con chaleco y delantal. Este atuendo con camisa es más compacto y cerrado, adecuado al clima más riguroso de las regiones montañosas.

A diferencia de la masculina, la indumentaria femenina no varía tanto sus tipos en función de la estación. La variabilidad procede más de los cambios en el corte y la composición de las prendas. Las influencias culturales de la moda urbana incidieron en casi todas las piezas del traje femenino, de manera más visible que en el masculino.

Traje por grupos de edad

Traje infantil

Es el conjunto de prendas de los niños hasta que comienzan a vestir la ropa de adultos.

Vestimenta de bebés y de niños muy pequeños

La primera prenda de los recién nacidos era el pañal. Tras el baño, el bebé se envolvía con varios pañales y se ceñía con un lienzo ("*povojník*"). Este modo de envolver ajustado se creía que garantizaría un crecimiento recto. Una forma más reciente consistía en arroparlo en una "*perinka*" (mantilla). A las pocas semanas, se le ponía una camiseta de lino abierta en la espalda. Sobre ella, a veces un abrigo de lino o tejido. Los pañales y las camisitas se cosían con ropas gastadas para que fueran más suaves. Se tenía en cuenta

que las prendas masculinas recayeran en los varones y las femeninas en las niñas. Tras la Primera Guerra Mundial, la indumentaria tradicional se sustituyó por productos industriales. La diferenciación sexual en los niños pequeños se reforzó recién más adelante usando el color azul (varones) y rosa (niñas).

Vestimenta de niños en edad preescolar

Al comenzar a andar, la prenda base era una camisa que llegaba hasta los tobillos, similar en el corte a la masculina o femenina. Se usaba sola o con una pollera con chaleco, o con un vestido de mangas. Hasta los 4-6 años, la ropa no se distinguía mucho por género. El gorrito lo llevaban tanto niños como niñas, hasta que iban a la escuela.

Vestimenta de niños en edad escolar

A partir de la etapa escolar, los niños vestían una versión simplificada de la indumentaria adulta, por lo general hecho de materiales caseros. Hasta finales del siglo XIX se cosía casi toda en casa y se reutilizaba la de los hermanos mayores. La decoración era simple: algo de bordado y cintas, o bordado hecho a máquina. Estas prendas eran de colores vivos; el rojo predominaba, con fines mágicos protectores. Las niñas sustituían el gorrito por el pañuelo, los niños por una gorra. El calzado infantil se fabricaba en casa hasta inicios del siglo XX. Excepto en invierno, muchos iban descalzos a la escuela; a veces varios hermanos compartían un solo par de zapatos.

Vestimenta de la juventud

El traje de la muchacha comprendía las prendas, tocados, calzado y accesorios que llevaba una mujer soltera desde la pubertad hasta el matrimonio. La única gran diferencia con las casadas se encontraba en el traje de fiesta, con decoración más colorida y abundante, y como parte del traje festivo las muchachas llevaban la "parta". El resto de las prendas, calzado y accesorios de las jóvenes experimentaban los mismos cambios que la indumentaria femenina en general. Con frecuencia, las muchachas eran las primeras en adoptar prendas o estilos novedosos.

Peinado de la muchacha

El peinado y tocado son una parte importante del traje de muchacha. El peinado de las mujeres solteras se usaba desde la edad de su madurez sexual hasta la boda. La base consistía en el pelo peinado hacia atrás y partido en dos secciones en el centro del cráneo, unidas en la coronilla y trenzadas. En el siglo XIX, el peinado de las chicas más difundido era una trenza de tres mechones colgando por la espalda y atada en la punta con una cinta tejida; a menudo se le añadía una cinta. Una variante más nueva eran dos trenzas sueltas. En invierno, las muchachas también se cubrían la cabeza con un pañuelo. En ocasiones festivas o ceremoniales, los peinados se volvían más complejos, con trenzas de varios mechones y cintas alrededor del cabello, coronadas a menudo por la "*parta*" o decoraciones complejas de lazos. A fines del siglo XIX se propagó, sobre todo en zonas influidas por el ambiente urbano, un nuevo tipo de peinado - el "*kont*": trenzas enroscadas alrededor de la cabeza o enrolladas en la coronilla. Lo usaban las solteras, pero, sobre todo, las casadas.

El traje del muchacho incluía las prendas, el tocado, el calzado y los accesorios que usaba un hombre soltero desde los 15-16 años hasta casarse. No había diferencias sustanciales respecto de los hombres casados, salvo que en el atuendo festivo de los muchachos era más abundante y colorida la ornamentación. Uno de los signos del muchacho era la pluma de ave o de gallo en el sombrero. El derecho a llevar pluma se adquiría con la aceptación en el mundo de los muchachos a través de la iniciación en el conjunto de solteros del pueblo o en un baile donde tenía que demostrar compitiendo su fuerza o su destreza en la danza. Esa pluma, acompañada de un ramito y cintas, solía ser el regalo de alguna muchacha cercana. Sin embargo, no era obligatorio que el muchacho luciera el ramito. En ciertas zonas de Eslovaquia lo usaban también los hombres jóvenes casados. La indumentaria masculina juvenil estaba sujeta a los mismos cambios que la de los hombres casados, pero a menudo los muchachos eran los primeros en adoptar prendas o accesorios nuevos, modernos, no tradicionales.

Vestimenta de los casados

No se apreciaba gran diferencia entre la ropa de las muchachas y la de las casadas, ni entre la de los muchachos y la de los casados, usando las mismas prendas, con la única excepción del traje festivo. El auténtico rasgo distintivo de la mujer casada era el peinado, generalmente el "*kont*", y el gorro ("*čepiec*"). Los hombres adultos rara vez llevaban plumas y/o ramitos en el sombrero, y la ropa solía ser de colores menos vivos y con la decoración más discreta en las mujeres y los hombres casados en comparación con la de la juventud.

Vestimenta de los mayores

La gente mayor no usaba prendas distintas a las de otras edades, pero sí en tonos menos fuertes y con menos adornos. Además, usaban ropa más abrigada incluso en verano. En lugar de invertir en bordados o coloridos, preferían materiales de mejor calidad.

El traje agricultor y no agricultor tradicional

Traje agricultor

Dado que el kroj eslovaco actual (traje popular tradicional) proviene sobre todo de la vestimenta festiva de los agricultores, se describe en la parte referente al **Traje popular tradicional eslovaco**.

Traje de pastor

Se trata del conjunto de prendas, accesorios y utensilios que conformaban la vestimenta de los pastores. La base del atuendo de la mayoría de los pastores, en especial de los de puercos y ganado vacuno, era la ropa de trabajo propia de cada región. En su indumentaria perduró por más tiempo el uso de la "*halena*" y la "*bunda*".

“Halena”

Es un tipo de prenda masculina larga de abrigo. Se confeccionaba con un paño grueso de color blanco. Tenía un corte recto, casi igual en todo el territorio de Eslovaquia. Llegaba por arriba de los tobillos y solo se abotonaba al cuello con una tira de cuero. Un amplio cuello de forma rectangular colgaba por la espalda y en caso de mal tiempo servía de protección para la cabeza. Generalmente llevaba bordados, cordones o aplicaciones. La elaboraban los “*halenári*”. Se usaba únicamente echada sobre los hombros, por encima del “*kožuch*” o la “*kabanica*”, sin introducir los brazos en las mangas. Las mangas solían coserse y servían de bolsillo para pequeños objetos o comida. Era una prenda costosa, de modo que no todos los hombres poseían una. Todavía a principios del siglo XX, en algunas regiones de Eslovaquia formaba parte del atuendo nupcial del novio. Una “*halena*” gastada se usaba en invierno para trabajar o para las tareas de carretero. En esas situaciones sí se metían los brazos en las mangas y se ajustaba con un cinturón.

“Bunda”

Es una prenda masculina larga de piel, sin mangas, a modo de capa. Su longitud variaba; por lo general llegaba casi a los tobillos. Se confeccionaba a partir de seis hasta doce pieles de oveja, blancas o marrones. El cuello se elaboraba con piel de cordero negro sin recortar, de modo que las patas traseras y el rabo colgaban por la espalda. Se adornaba con aplicaciones de cuero de colores y, menos frecuentemente, con bordados. Las “*Bundy*” sin adorno servían de atuendo a los pastores y carreteros, mientras las decoradas las llevaban los campesinos ricos. Eran habituales en zonas del centro y este meridional de Eslovaquia. Su uso desapareció a inicios del siglo XX.

Como accesorios, los pastores podían llevar la “*tanistra*” (bolso de cuero o tela a modo de bandolera), un látigo o un bastón largo y una trompa para anunciar por la mañana la salida al pastoreo. En la primera mitad del siglo XX, la vestimenta de los pastores fue perdiendo su carácter tradicional y adoptó elementos de la moda urbana, aprovechando materiales más económicos. Solo el traje de los pastores de ovejas alcanzó en el siglo XX una forma peculiar: lo componían pantalones de paño, un chaleco de piel (“*kožuštek*”), un cinturón ancho, un sombrero amplio y los “*krpce*”, junto con el bolso de cuero y la “*valaška*” (pequeña hacha decorada), elementos que simbolizaban tanto la vestimenta como el oficio del pastor ovino.

Traje de artesano

Se trata de un conjunto de prendas que constituían la indumentaria de los artesanos. Hasta el siglo XVI, los artesanos pertenecían en su mayoría a la población urbana y llevaban ropas influidas por la moda citadina de la época, acorde con su posición social en la ciudad. A lo largo de los siglos XVI y XVII, debido a la decadencia económica causada por las sublevaciones estamentales y las guerras contra los turcos, algunos artesanos se trasladaron a villas campesinas y pequeñas localidades dependientes de los señores feudales. Su indumentaria, distinta de la campesina, se mantuvo hasta principios del siglo XX. Además de la vestimenta diaria y festiva, los artesanos llevaban prendas específicas de trabajo relacionadas con la naturaleza de su oficio: los herreros y los curtidores vestían delantales de cuero; los zapateros, los carpinteros y los ebanistas usaban delantales verdes; los molineros y los carniceros,

delantales de lino blancos; los carniceros además podían llevar chaquetillas de lana con diseño "pepito" (cuadrillé). La vestimenta de los artesanos rurales, junto con la moda urbana de la época, sirvió de modelo para la ropa de las mujeres y, en particular, para la de aquellos hombres que a partir del siglo XIX empezaron a trabajar fuera de su pueblo, sobre todo en fábricas.

Traje obrero

Es la indumentaria de trabajo de los obreros. La ropa tradicional, en su mayoría blanca y costosa de mantener, resultaba poco adecuada para la mayoría de los sectores industriales o para minas y canteras. Así, los obreros industriales y mineros solían ser los primeros en dejar a un lado la indumentaria tradicional y adoptar en el día a día, incluidos los días festivos, la ropa de corte urbano elaborada con telas teñidas de oscuro en casa, o bien la confección industrial accesible. Con la expansión de la producción industrial durante la primera mitad del siglo XX, pasó a generalizarse en los varones el traje laboral tipo "*montérky*", compuesto por una chaqueta corta y un pantalón de sarga azul. Solo los mineros desarrollaron una vestimenta profesional distintiva.

Traje minero

Engloba la ropa de trabajo y la de gala de los mineros y funcionarios mineros. A lo largo del siglo XIX, la ropa laboral de los mineros consistía en una camisa y pantalones de lienzo, además de una chaquetita sólida de algodón ("*cajk*"). En las áreas mineras del centro de Eslovaquia existían dos versiones del traje de gala, ambas con chaquetita blanca, pantalones rojos, un delantal de cuero y un gorro verde. En la llamada forma "húngara" se llevaban pantalones largos con botas, y en la "alemana" pantalones hasta la rodilla que podían ser blancos también, medias blancas y zapatos. Ambas incluían un delantal de cuero en la parte trasera, que el minero utilizaba originalmente para descender al pozo. En 1838 se unificó la vestimenta de gala de los mineros, cuya apariencia se aproximaba más a los uniformes militares: una blusa negra con un cuello grande ovalado y pantalones largos negros. Con el atuendo minero se llevaba un gorro negro rematado con un adorno de plumas, y en vez del delantal, un cinturón con hebilla metálica. La pequeña hacha decorativa "*fokoš*" con mango alargado también formaba parte del traje de gala.

Las formas tradicionales de indumentaria perduraron más tiempo en el ámbito rural. Durante la segunda mitad del siglo XIX comenzaron a introducirse las prendas urbanas, hasta reemplazar por completo, a lo largo de la primera mitad del siglo XX, la indumentaria tradicional. A finales del siglo XIX e inicios del XX, llevar vestimenta tradicional en zonas urbanas significaba reafirmar la conciencia nacional. Las transformaciones económicas y sociales, especialmente las dos guerras mundiales, aceleraron el abandono de la ropa tradicional. Hoy día, en los pueblos, dicha indumentaria se utiliza:

- Únicamente como atuendo festivo ocasional, por ejemplo, durante las fiestas más importantes, para asistir a los actos religiosos.
- En ciertas localidades, la usan las mujeres de mayor edad.
- Con un carácter estilizado a modo de vestuario escénico en presentaciones de agrupaciones y conjuntos folklóricos.

En la comunidad campesina tradicional regían normas claras y estrictas sobre la producción, la decoración y el uso de la indumentaria. Se requería respetar los colores, las combinaciones cromáticas, el peinado y las formas de colocarse la ropa establecidos por la costumbre. Toda desviación era mal vista y, sobre todo en el caso de las mujeres, se sancionaba con advertencias, burlas o cotilleos por parte de las demás. Precisamente ese alto grado de conformidad, la presión social y el tradicionalismo de la sociedad rural contribuyeron a que el traje popular se conservara tal como hoy lo conocemos.



Cosecha, Branovo (Podunajsko), 1952, archivo de Ondrej Demo.
Fuente: https://fondtlk.sk/sk/detail-sluk_us_cat.2-0012709-zatva-v-Branove-00102/

1.6 Empleos tradicionales

Obtener el sustento para uno mismo y la familia fue la actividad y objetivo principal de la gente en la antigüedad. Dependiendo de las posibilidades que ofrecía el entorno natural, de las vías de comunicación para conectarse con el exterior cercano y lejano, y de la capacidad y el ingenio de cada individuo, se fueron definiendo en el territorio de Eslovaquia oficios que permitían a las personas no solo alimentarse y cubrir sus necesidades básicas, sino a veces también acumular excedentes como patrimonio familiar sujeto a herencia. Obviamente, no todos lo lograban o tenían la misma oportunidad, de modo que la sociedad rural tradicional en Eslovaquia también estaba estratificada económica y socialmente.

Los más pobres

Los más pobres (mendigos, los que no poseían tierra y los "*želiari*"—pequeños arrendatarios con un mínimo de tierra) dependían de trabajar para otros más ricos, a cambio de productos y posteriormente de dinero. Eran labores estacionales en la agricultura o trabajos auxiliares en la producción artesanal, o empleos anuales como sirvientes de campesinos acomodados o artesanos.

Agricultores pequeños y medianos

La mayoría de la población rural en Eslovaquia la conformaban la clase media baja – agricultores no muy acomodados que vivían de labrar la tierra. Los pequeños trabajaban la tierra hasta 5 hectáreas, y los medianos hasta 10 ha. Las cosechas en tales parcelas satisfacían sus necesidades básicas. Allí se incluían también los llamados "*fušeri*" (del alemán *pfuscher*): campesinos que además ejercían algún oficio manual, sin formación oficial ni gremial, como una ocupación secundaria, si bien la agricultura seguía siendo su principal medio de vida.

Grandes campesinos y artesanos

Los agricultores o criadores (llamados "*gazdovia*") formaban la clase media alta, con propiedades de más de 10 ha. De este modo les era posible generar un excedente que, al venderlo, les permitía ahorrar y expandir sus bienes. Éstos, en caso de no tener personal suficiente a menudo contrataban estacionalmente a los más pobres del pueblo o a miembros de familias con escasos recursos que buscaban ingresos extra. También pertenecían a este grupo los artesanos profesionales que vivían principalmente de su oficio, vendían sus productos fuera del pueblo, sobre todo en los mercados semanales y ferias anuales de las ciudades aledañas.

Élite rural

La clase más rica de la población rural la formaban los campesinos acomodados con extensiones de tierra más grandes. A menudo se trataba de las familias locales más importantes, o poseedores de títulos nobiliarios menores (terratenientes, caballeros, barones). Además, eran comerciantes o productores caseros que no solo elaboraban sus propios productos, sino que también compraban los de otros para comercializarlos a gran escala fuera del pueblo, la región o incluso del país. En la élite se incluían también los funcio-

narios y profesionales formados: notario, médico, veterinario, maestro, gran terrateniente, noble, o sacerdote, cuyos modos de vida se diferenciaban notablemente de la cultura popular tradicional.

Dado que nuestros antepasados no eran menos ingeniosos, laboriosos ni adaptables que nosotros hoy en día (antes bien, todo lo contrario), buscaban siempre vías para obtener ingresos suplementarios mediante oficios y empleos secundarios.

Ocupación complementaria

En la sociedad campesina / agricultora tradicional, se refiere a una labor ajena a la propia explotación agrícola y que constituía una fuente de ingresos secundaria. La proporción entre los ingresos de la agricultura y los oficios complementarios podía variar con el tiempo, y no era raro que un empleo no agricultor acabara suplantando a la agricultura como principal medio de subsistencia. Estos empleos complementarios estaban más extendidos entre los campesinos con tierras de hasta 5 ha.

Entre dichas ocupaciones figuraban trabajos obreros en la agricultura y la tala de árboles, el comercio ambulante, las manufacturas caseras y pequeños oficios, y más adelante labores industriales.

La gente solo podía contar con los resultados de su propio trabajo, la laboriosidad y la honestidad, que se consideraban las virtudes supremas en la sociedad tradicional. A veces incluso se valoraban por encima de la riqueza o de un estatus social elevado. Cualquier persona, aunque fuera pobre, pero trabajadora y honesta, era respetada en el ámbito tradicional eslovaco sin importar a qué se dedicara.

El agricultor

La agricultura consiste en el cultivo de plantas y la cría de animales domésticos de modo sistemático. Ha sido siempre la principal actividad de la población en el territorio eslovaco. Se fue desarrollando desde la Alta Edad Media, cuando el pueblo y su modo de vida se definieron con mayor precisión. Las formas de los pueblos eslovacos son el fruto de las condiciones climáticas, históricas y socioeconómicas. Las expresiones materiales, sociales y espirituales de la cultura agrícola, las relaciones con el entorno, la tierra, las plantas y los animales, la organización familiar y de la comunidad del pueblo, y sus valores: todo eso estuvo muy marcado por la agricultura hasta mediados del siglo XX. En general, la base de la mentalidad eslovaca surge de la tradición agraria.

El campesino obtenía los recursos necesarios para su subsistencia y la de su familia al cultivar y al criar animales. Como grupo social con su propia cultura, los agricultores comenzaron a formarse en el territorio de Eslovaquia durante los siglos IX-XII. El pueblo y su forma de vida adquirieron gradualmente una fisonomía característica: viviendas rurales y edificaciones de uso agrario, el asentamiento dispuesto en calles o en explotaciones dispersas, la organización de las parcelas tanto en el interior del pueblo (huertos, viñas, sotos) como en el exterior (campos, prados, pastos, sotos, viñedos, caminos, chozas de labranza y viviendas estacionales). La dependencia de la familia campesina respecto de su cosecha marcó también su vida social (por ejemplo, la disposición de individuos en familias extensas patriarcales, con parentesco de sangre y no de sangre, con el “gazda” y la “gazdiná” al frente) y su vida espiritual,

en particular el rico culto agrario que englobaba señales y signos, predicciones y rituales para influir sobre el clima y la cosecha, para asegurar la fertilidad de las mujeres, los animales, la tierra y los cultivos, etc.

A mitad del siglo XX, la política estatal socialista y la ideología comunista impulsaron la nacionalización de la propiedad privada y la colectivización de la agricultura (establecimiento de cooperativas). En cada pueblo, las propiedades pasaron a ser gestionadas por la cooperativa local, donde trabajaban sus antiguos dueños, lo cual niveló social y económicamente a la población. Tras la caída del régimen socialista a comienzos de la década de 1990, la restauración del capitalismo, la disolución de las cooperativas y la devolución de tierras a sus propietarios originales se fue recuperando en Eslovaquia en parte la agricultura de gestión privada. Hoy conserva ciertos rasgos tradicionales y también en parte enlaza el fenómeno de la gestión privada de las tierras trabajadas con las tradiciones agrarias.

El viticultor

La viticultura es la rama más antigua de la agricultura especializada, enfocada al cultivo de viña y la preparación de uva para la producción de vino. Las condiciones geográficas de la parte meridional de Eslovaquia configuran el límite norte de la viticultura europea rentable. Su viticultura está relacionada con las regiones vinícolas de la vecina Hungría, Austria y Moravia.

El cultivo de viña constituye, desde hace más de mil años, la actividad principal para buena parte de la población del sur de Eslovaquia. Hasta el siglo XVIII, la frontera del cultivo de viña se extendía más al norte que en la actualidad. A partir del siglo XII, se conformaron diversas regiones vitivinícolas, muchas aún vigentes. En la mayoría de zonas productoras, la viticultura fue una ocupación complementaria; en la región de los Pequeños Cárpatos, en el suroeste, era la principal ocupación de la población. Los primeros indicios de la viticultura en Eslovaquia se remontan al siglo III (hallazgos arqueológicos de cuchillos, semillas de uva, recipientes). La mención escrita más antigua sobre la viticultura en los Pequeños Cárpatos data de 1249 y alude a Bratislava. Gracias a colonos alemanes que llegaron desde el siglo XIII, la producción de uva se intensificó y mejoró, ya que establecieron nuevas colonias vitivinícolas o se asentaron en las ya existentes. Hasta la fecha, se consideran importantes áreas vinícolas la región de los Pequeños Cárpatos, la de Nitra y la de Tokaj, entre otras.

El cultivo de viña resultó ser una fuente notable de ingresos feudales, favoreció el desarrollo de ciudades y el comercio, y a veces impulsó la concesión del título de "ciudad real libre" y otras prerrogativas.

Durante el siglo XVI se desarrolló el llamado "derecho vitivinícola" que regulaba las relaciones entre los señores y los trabajadores, así como entre los propios viticultores. Se establecieron los derechos de taberna (venta directa de vino) y gremios vitivinícolas. La ocupación turca y las sublevaciones estamentales del siglo XVII y XVIII devastaron los viñedos y despoblaron muchas áreas vitícolas. Las reformas de María Teresa y José II, así como la regulación feudal ("*urbárska regulácia*") de finales del siglo XVIII, propiciaron la recuperación. De aquí procede gran parte de la base de la viticultura eslovaca moderna. Tras su supresión en el siglo XIX, los gremios fueron sustituidos por asociaciones viticultoras.

La viticultura sufrió un duro golpe por la aparición de enfermedades de la parra — sobre todo la filoxera y la perenospora —hacia fines del siglo XIX. Renovar las viñas autóctonas arrasadas resultaba económicamente ineficiente, y llegaron nuevas técnicas: injertar sobre portainjertos más resistentes. Así, las variedades antiguas fueron sustituidas por otras nuevas. La viticultura influyó profunda-

mente en la cultura material, espiritual y social. Su huella persiste hasta el día de hoy en la arquitectura (prensas, bodegas, cabañas) y en el folclore verbal y musical (cantos sobre el vino).

El fruticultor

La fruticultura es la rama agrícola destinada al cultivo de frutas. En diversas regiones de Eslovaquia se desarrolló como oficio secundario, siendo a la vez una fuente de ingresos importante para las familias.

Los hallazgos arqueológicos de restos frutales (semillas, carozos) y, sobre todo, los nombres de los pueblos relativos (Jablonica, Hrušov, Višňové, Slivník) confirman que se cultivaba fruta de forma planificada en territorio eslovaco desde la Alta Edad Media. La relevancia de los árboles frutales se evidencia también en la toponimia y se ve reflejada en los sellos municipales.

Los árboles frutales se plantaban primero de forma aislada en lindes y límites; con el tiempo surgieron jardines más extensos, huertos en viñedos, en campos y especialmente en fincas señoriales. En zonas meridionales, la presencia de viñedos facilitó las condiciones para plantar árboles frutales; en áreas montañosas, eran terrenos despejados mediante tala para explotación forestal o minería. En ocasiones, los árboles frutales se plantaban con la función secundaria de huertos de abejas.

La emperatriz María Teresa y el emperador José II (en la segunda mitad del siglo XVIII) dictaron normas para enseñar fruticultura en las escuelas y difundirla en manuales. En Eslovaquia, esa tarea educativa se la atribuyeron, sobre todo, los párrocos y maestros, con la elaboración de literatura divulgativa y el ejemplo personal; entre ellos J. Fándly, A. Penzel, Ľ. Orphanides, M. Bazalica y Š. Moyses. La mejora de la fruticultura eslovaca se impulsaba también con la fundación de asociaciones fruticultoras.

Asociaciones y regiones fruticultoras

La primera asociación en Hungría se creó en 1796 en Jelšava, y durante el siglo XIX aparecieron muchas otras. Entre las principales zonas fruticultoras destacan varias áreas de piedemonte. Por ejemplo, la región de Horná Nitra fue reconocida por la fruticultura ya en el siglo XVII. Se decía del Gemer que era un continuo vergel y que sus pobladores eran expertos en el cultivo de frutas. En el condado de Trenčín, la fruticultura se convirtió en el siglo XIX en la fuente prioritaria de ingresos de una parte de la población. Las áreas frutícolas más importantes se hallaban en Trenčín, Hont, Bratislava y Novohrad.

La fruta y el comercio

La fruta no era solo un manjar estacional, sino también parte esencial de la alimentación y fuente de ingresos. Se consumía fresca o conservada: seca, en mermeladas, e incluso fermentada para destilar aguardientes (slivovica, hruškovica, čerešňovica, marhuľovica, etc.). La fruta fresca o procesada se vendía en mercados y mediante comercio ambulante. Las localidades de Vestenice y Brdárka, o la subregión montañosa de Myjava eran conocidas por la venta de frutas. El producto llevaba también a municipios distantes donde no se daba. Por ejemplo, desde la región frutícola de Gemer se transportaba hasta la Baja Hungría (*Dolná zem*), o al norte de Spiš.

Hasta la Primera Guerra Mundial, el comercio de fruta mantenía un carácter popular. Los desplazamientos duraban varios días y se repetían a intervalos fijos, marcando el ritmo de vida familiar y económico de los fruticultores y de los revendedores. En reco-

rridos lejanos, se empleaban carros acondicionados. Otra forma de comerciar era la venta a compradores procedentes de Chequia y Moravia.

En el primer tercio del siglo XX, una ola de heladas arrasó numerosos huertos. La recuperación frutícola se debió a institutos de investigación y escuelas de mejora genética. En 1920 se creó la Sociedad Eslovaca de Fruticultura.

La protección de árboles frutales contra plagas incluía prácticas racionales (cercar los huertos protegiéndolos de los animales, proteger los troncos contra el frío envolviéndolos, cubrirlos con la cal, sacudir los escarabajos, rociar con soluciones contra orugas) y actos de carácter mágico (clavar monedas en la corteza del árbol enfermo, regar el árbol con el agua del primer baño de un niño, rociar los árboles al amanecer con agua helada).

El ganadero

La cría de ganado es parte inseparable de la agricultura. Para ello eran esenciales los forrajes: su abundancia facilitaba la cría de ganado. El ganado se utilizaba sobre todo como fuerza de tracción en el laboreo de la tierra y el transporte. La ganadería representó un estadio avanzado de la producción animal. Frente al pastoreo común, exigía estabulación y alimentación intensiva. En Eslovaquia siempre prevaleció la cría estabulada.

En el siglo XV se implantó el sistema de "*salašníctvo*" – cría extensiva fuera del pueblo y pastoreo en tierras montañosas. Era una nueva forma de organizar la ganadería. Como pastoreo de verano, subsistió hasta mediados del siglo XX.

En regiones de montaña se brindaba suficiente pasto gracias a la tala de bosques y la quema de maleza, mientras que, en las zonas llanas, donde predominaba la tierra de labor, se garantizaba a través de la rotación trienal, en el que cada año se destinaba un tercio a cultivos de primavera, otro a cultivos de invierno y otro a pastizales. Las mejoras de la agricultura a partir del siglo XVIII y el empleo de estiércol de corral elevaron la producción de forraje. Se originaron en Eslovaquia áreas donde la cría de ganado superó en importancia a la agricultura. (Por ejemplo, la región montañosa de Liptov, en el centro del país). La composición del ganado variaba según la época y la región. El incremento de ovejas, por ejemplo, respondía a la subida de precios de la lana en el siglo XVIII, y la sustitución de bueyes por caballos o viceversa correspondía a cambios de orientación productiva. En las áreas de montaña se generalizó la cría de ganado vacuno por su versatilidad (vacas lecheras y cárnicas, bueyes como animales de tiro, toros para carne y cría). La ganadería proveía carne, leche, pieles, estiércol, fuerza de tiro y materia prima (cuernos) para la artesanía, fomentando así oficios como la peletería, la industria de la lana, la fabricación de "*bryndza*", etc. Propició el transporte con carros como actividad autónoma. El comercio de ganado vacuno — con centros de intermediación en la región central de Zvolen y Novohrad — y de ovejas — en las áreas montañosas de Eslovaquia central y noreste — superaba con frecuencia las fronteras del país. Con la colectivización agrícola (formación de cooperativas) de inicios de la segunda mitad del siglo XX, se extinguieron las formas tradicionales de ganadería. Después de la caída del socialismo, a principios de los noventa, la restauración del capitalismo y la restitución de tierras a sus antiguos dueños reactivaron parcialmente la agricultura privada, incluida la ganadería. Muestra ciertos rasgos tradicionales y enlaza en parte con costumbres casi extintas.

El carretero

Consiste en la actividad llevada a cabo por dueños de animales de tiro. El transporte como medio de subsistencia surgió de la obligación feudal que tenían los siervos hacia su señor durante la época del feudalismo. Cada campesino propietario de animales de tiro estaba obligado a servir durante un número determinado de días al año con su carro a las necesidades del señor feudal. La extensión de esta ocupación en el pasado se hace notable en varios topónimos de Eslovaquia (Plavé Vozokany, Horné Vozokany, Vozokany), así como en el nombre de algunas calles (Vozárska ulica, etc.).

El desarrollo del "*povozníctvo*" (la actividad de trasporte de mercancía con carros y animales de tiro) estaba condicionado por la cría de animales adecuados (principalmente bueyes y caballos), la necesidad de realizar labores agrícolas (arar, sembrar), el auge del comercio, la explotación de madera, la extracción de mineral de hierro, la fabricación de carbón vegetal y su venta. También favorecía esta actividad la insuficiente construcción de vías ferroviarias. Junto con el transporte fluvial con balsas, el transporte con carros representaba el método de desplazamiento más importante en Eslovaquia. Permitía importar mercancías con demanda (especialmente cereales panificables, maíz, plomo, cobre, sal gema, algunos tipos de tejidos) y, por otro lado, exportar aquellos excedentes con salida comercial (productos lácteos, lienzo, lana, alimentos). En varias zonas de Eslovaquia, los carreteros formaban un grupo socioprofesional particular que se organizaba en agrupaciones más pequeñas (por ejemplo, asociaciones de carreteros en las regiones del centro eslovaco: Gemer, Turiec, Orava, o grupos de carreteros en Horehronie y Spiš).

Algunos grupos de carreteros recibían su nombre según el pueblo del que provenían (por ejemplo, en la región de Horehronie se conocía a los "*Voľchovjane*", "*Petrikovane*", "*Ročičankare*"). A fines del siglo XIX, el transporte con carros se convirtió en un oficio. A estos carreteros se los llamaba "*špeditéri*" y se especializaban sobre todo en abastecer de combustible a las instituciones de las ciudades y en brindar servicios de mudanza. Contrataban conductores y ayudantes asalariados. Con la expansión de la red ferroviaria y del transporte automotor, el transporte con carros fue desapareciendo como medio de sustento. El carretero se transformó en lo que hoy día es el chofer o camionero.

El balsero

El trasporte fluvial en balsa es el oficio mediante el cual el balsero se gana la vida transportando y vendiendo troncos de madera, amarrados en forma de balsas ("*plte*"), a lo largo del río. El documento escrito más antiguo que menciona la actividad de balseros en Eslovaquia es la carta fundacional de la localidad de Hronský Beňadik (sobre el río Hron) del año 1075. Hasta la década de 1930, estuvo muy extendida sobre todo en las regiones montañosas de Eslovaquia (Spiš, Liptov, Orava, Kysuce). Guardaba relación con el auge de la explotación de madera, de la minería y de la industria metalúrgica, que requerían grandes cantidades de madera, así como con la navegabilidad de los ríos eslovacos.

La navegabilidad de los ríos eslovacos

Solo el Váh era navegable todo el año en su tramo medio e inferior. Otros ríos donde se usaban balsas —Kysuca, Orava, Hron, Po-

prad y Dunajec— resultaban navegables de forma estacional, sobre todo en primavera, cuando se derretía la nieve en las montañas. En territorio eslovaco, el Váh y el Hron desembocan en el Danubio, de modo que el transporte en balsa podía continuar más allá, a través de la actual Hungría, Serbia, Rumania (así como hacia Bulgaria y Ucrania), hasta el mar Negro. La madera se llevaba y se vendía principalmente en ciudades y zonas sin bosques del centro de Hungría, Serbia o Bulgaria. El balserío en el río Poprad, a su vez, enlazaba comercialmente el noreste de Eslovaquia con Halič (actual sudeste de Polonia y oeste de Ucrania). Durante la expansión y ocupación otomana de la parte alta del Reino de Hungría (hoy Eslovaquia) en los siglos XVI y XVII, la actividad de balsas se restringió al territorio eslovaco. Luego, con la reactivación del comercio, recobró importancia también en el ámbito internacional.

El trasporte fluvial en balsa formaba parte esencial tanto del comercio interior como exterior de madera, y también de otros productos. En las balsas podía cargarse diversa mercancía para venderla en el trayecto o en el destino: producción artesanal doméstica (utensilios de madera y cerámica, lienzo, paño, tejidos de estampa azul "*modrotlač*", pieles, encaje), tejas de madera, frutos del bosque, frutas, quesos de oveja ("oštiepky", "bryndza"), miel, cera, hierbas, cremas y aceites elaborados por "*šafraníci*" y "*olejkári*", o incluso muelas de molino, piezas de hierro, etc.

Los balseros

Los balseros tenían una jerarquía interna y reglas específicas, porque se trataba de un oficio muy peligroso: varios días de navegación sobre troncos amarrados, por un río que no se hallaba regulado ni adecuado para ello. El balsero principal era el "*faktor*", encargado del trabajo de los demás, de las finanzas y de negociar contratos. El "*predník*", posicionado en la parte frontal de la balsa, era el más diestro y experimentado. El "*zadník*", en la parte trasera, solía ser un principiante con menos experiencia.

La balsa ("*plť*")

El tipo más sencillo de embarcación era la "*pltka*", compuesta por 6 a 8 troncos cortos. Bastaba un solo balsero para guiarla. Otra balsa básica era la "*koza*", hecha de 10–15 troncos amarrados, conducida por uno o dos balseros. La "*jedinka*", por su parte, se componía de 12–16 piezas de madera unidas; sobre ella se cargaba otra madera, tablones y otra carga, y la manejaban dos balseros. Entre las más complejas figuraba la "*dvojka*", formada por dos balsas amarradas entre sí, y la "*trojka*", compuesta por dos balsas con una "plť" cuadrada o rectangular añadida en medio. Para este tipo de balsas hacía falta un mayor número de balseros. La balsa de mayor tamaño era el "*cúg*", constituido por dos bloques (ya fueran "*dvojky*" o "*trojky*" unidas) y se empleaba en el tramo bajo del Váh, que es más llano y tranquilo, libre de meandros y rápidos. En el puerto fluvial de Komárno (donde confluyen los ríos Váh y Hron con el gran río europeo Danubio), se podían unir más balsas para acomodarlas de modo de seguir navegando río abajo por el Danubio. Allí se precisaban 7 balseros y 2 de relevo.

La actividad balsera desarrolló una cultura particular, con sus costumbres y su folklore (canciones de balseros, relatos y leyendas). La construcción de líneas de ferrocarril, la regulación de los ríos y la construcción de las primeras presas hicieron poco a poco inviable el transporte fluvial y la actividad balsera como oficio desapareció. Hoy se conserva de modo parcial como una atracción turística en algunas regiones montañosas.

El leñador

El leñador se dedica a la tala de árboles y transporte de madera. Eslovaquia continúa siendo uno de los países con mayor superficie forestal del mundo y es también por eso que su gestión forestal ha alcanzado un alto nivel. Desde tiempos pasados, la explotación forestal se concentraba sobre todo en regiones de grandes bosques y con ríos navegables para trasladar troncos. Atar troncos en forma de balsas y remolcarlos río abajo era un sistema común. Al principio, la tala tenía por fin despejar terrenos para cultivos, obtener madera para la construcción, para la calefacción y para fabricar herramientas. Estuvo muy ligada a la agricultura. Alcanzó el rango de una ocupación independiente en la Edad Media, con la gran demanda de madera en la minería subterránea y la fundición de metales.

Los leñadores constituían un grupo especial de obreros en minas y fundiciones, beneficiados con libertades mineras. Bajo el feudalismo, la población era sierva, propiedad de los feudales y sometida al derecho feudal, a excepción de las personas que vivían en distritos mineros (bajo la administración de la cámara minera, donde aplicaba el derecho minero) y en las ciudades reales libres, que se encontraban bajo la administración del rey y de los municipios. A partir del siglo XVI surgieron en los bosques pequeños pueblos leñadores, llamados "*handle*". Sus derechos y obligaciones se gestionaban a través de contratos especiales. La tala de árboles también formaba parte de los servicios feudales de los campesinos. En el siglo XVIII, la actividad creció, sobre todo en zonas donde la agricultura no resultaba muy rentable, volviéndose una importante ocupación complementaria.

El trabajo de los leñadores

Incluía derribar árboles, descortezar los troncos, cortarlos y rajar la madera, así como acercarla con fuerza humana o animal. Era una labor físicamente muy exigente, además de realizarse en invierno y primavera. (Las temperaturas en zonas montañosas de Eslovaquia rondan de 0 a −20 °C en invierno, con posibilidad de caer hasta −30 °C).

En el monte, los leñadores usaban herramientas sencillas: hachas, cuñas de madera o hierro, peladores de corteza, mazas, alicates, y desde el siglo XVIII grandes sierras de dos mangos ("*dvojchlapové píly*"). Un equipo grande ("*partia*") la conformaban varios grupos de 4 o 5 personas. Cada grupo tenía dos aserradores, dos hacheros (uno ayudaba a los aserradores a comenzar el corte) y el quinto se ocupaba de descortezar. Se reclutaba a los jóvenes no según la edad sino según su fortaleza física (a veces con solo 12 años). Por lo general, los miembros del grupo estaban emparentados o eran vecinos. El líder ("*predák*", "faktor") organizaba la cooperación y negociaba los contratos entre los leñadores y los propietarios forestales. Los leñadores regresaban a casa cada día si el "*šlog*" (el sitio de tala) quedaba cerca de su domicilio, o bien se quedaban toda la semana o toda la temporada en el monte.

Frecuentemente dormían en semienterramientos (que ahuecaban ellos mismos) cubiertos de ramaje o en refugios estacionales de madera ("*krám*"). Trabajaban desde el amanecer hasta la puesta de sol, con pausas para comer. Durante la ausencia de los hombres, las mujeres y los ancianos asumían las labores de la finca y cuidaban de los hijos.

Los troncos se sacaban del lugar de tala en piezas enteras o cortadas en trozos de un metro ("*metrovina*") o de brazas ("*siahovina*", varias brazas de longitud). Si la madera estaba destinada a fabricar carbón vegetal o tejas de madera ("*šindle*"), se quedaba allí y

la recogían los carboneros o tejeros. Se arrastraban los troncos por laderas y cauces, en canales de madera ("*šmyk*, *rizňa*"), con ayuda de animales de tiro (bueyes, caballos), trineos o la tracción humana. Después, se transportaba en balsas, en carros o más adelante en tren.

Los "huncokári"

"*Huncokári*" es el término que proviene de la población germanoparlante en los Pequeños Cárpatos del sudoeste de Eslovaquia, de la deformación de la palabra alemana *Holzhacker* (leñador). Eran obreros forestales procedentes del sur de la Baja Austria y la vecina Estiria que desde mediados del siglo XVIII llegaron a los bosques de los Pequeños Cárpatos según requerimientos de las fincas señoriales. Vivían dispersos en los valles, habitualmente 2 o 3 familias juntas. La única excepción era el asentamiento concentrado de Piesok (actual parte de la ciudad de Modra). Se autodenominaban "gente de la montaña".

Sus labores incluían talar árboles, cortar y aproximar los troncos a caminos y limpiar el bosque. Utilizaban trineos, canales de deslizamiento, y la llamada "*klauzúra*" (un embalse artificial) para almacenar las aguas de deshielo en primavera y otoño y flotar la madera dos veces al año. Estaban organizados en grupos familiares. Mujeres y hombres participaban juntos en el trabajo forestal y en la carga de los carros. Les daban una casa con huerto que tenían en su uso mientras trabajaban y donde sembraban papas y hortalizas, y poseían algunas cabezas de ganado vacuno y cerdos, que se alimentaban sueltos por el bosque. Recibían en especie la leña y el heno para los animales. Eran buenos fruticultores; las mujeres destacaban como curanderas de hierbas. Se casaban casi siempre dentro de su propia comunidad (endogamia) y mantenían lazos sociales muy estrechos dentro del grupo. Disfrutaban de la música, bailaban con acordeón la danza "*šotyš*" (el schottische) y los hombres solían jugar a los bolos. Eran católicos y su fiesta principal era el 22 de enero, día de San Vicente, patrono de los leñadores. Hasta 1945 conservaron el bilingüismo. Pese a su singularidad cultural, mantenían buenas relaciones con la población local.

Las comunidades montañosas de los "*huncokári*" en los Pequeños Cárpatos se disolvieron tras 1945, cuando muchos fueron expulsados a Alemania como parte del pueblo alemán derrotado tras la 2.ª Guerra Mundial. Sus descendientes en Eslovaquia conservan hoy la identidad de "*huncokár*", relacionados con sus raíces, están agrupados en asociaciones culturales y organizan eventos para mantener su idioma, una forma histórica específica del alemán.

El pastor

El pastoreo es la ocupación que garantiza la cría colectiva de ganado fuera del pueblo, en praderas del extrarradio. Se trata de una forma de producción ganadera de menor intensidad que la ganadería misma. Originalmente, la población eslava en territorio eslovaco criaba animales en el marco de la ganadería dentro del pueblo Si bien en el siglo VI entró en contacto con los seminómadas ávaros y en el IX con los húngaros, aquellos modos de pastoreo no tuvieron gran influencia. Fue la denominada colonización valaca la que, a partir de la primera mitad del siglo XV, trajo desde el este a poblaciones dedicadas a la cría extensiva de ovejas.

“*Salašníctvo*”

Consiste en el llamado método valaco de criar ovejas y cabras, explotando praderas altas sin uso, en laderas y claros por encima del pueblo, junto al monte. Los valacos se fueron estableciendo en el territorio eslovaco hasta el siglo XVII. Bajo este sistema, los rebaños ovinos se quedaban con los pastores toda la temporada de día y de noche, habitualmente desde el día de San Jorge (24 de abril) hasta el otoño (o bien hasta el día de San Miguel — 29 de septiembre, San Demetrio — 26 de octubre, o de San Martín — 11 de noviembre, según el clima local). El largo tiempo en los pastos y la elaboración de productos lácteos in situ requerían la construcción de edificaciones de uso residencial y productivo — la “*koliba*” y un corral portátil (“*košiar*”). El “salašníctvo” dio lugar a nuevas expresiones de cultura tradicional particular (cantos, bailes, costumbres y artes plásticas de los pastores). Trajo también una nueva raza ovina — la valaška. A diferencia de la cría extensiva en llanura, el “*salašníctvo*” se orientaba además de a la lana, carne y pieles, a la elaboración de leche de oveja y productos derivados (quesos de oveja: “bryndza”, más tarde “oštiepok” y “parenica”) y la bebida “*žinčica*”. El origen no eslovaco de esta tecnología de transformación lechera y de productos lácteos se nota en la terminología (“geleta, putera, podišiar, rincka, urda”, etc.).

Este oficio influyó en la forma de vida de los pastores, especialmente en la vivienda, en la alimentación y la expresión artística. Tras asentarse los valacos y adoptar la forma de vida campesina, los propietarios de ovejas se asociaban en “cooperativas de pastores” con el fin de gestionar en conjunto.

Asociación de pastores

El “*salašný spolok*”, o sea, la asociación de propietarios de ovejas de un pueblo, contrataba a un “bača” (pastor principal) y a sus ayudantes (“*ovčiari*”). El bača era responsable del rebaño, la organización del trabajo y los resultados económicos. Parte de la producción lechera se destinaba al pago de salarios de los pastores y al resto de gastos; lo sobrante se dividía según el acuerdo establecido de antemano con los propietarios de ovejas entre ellos según el número de ovejas aportadas, quedando el excedente como salario o ganancia del emprendimiento del bača.

Además de la cría y del pastoreo en verano de ovejas y vacas, los pastores establecidos, influidos por la cultura agraria local, empezaron también a cultivar. Con ello, el “*salašníctvo*” junto a la producción de cultivo se integró a la ganadería en el territorio eslovaco, sin mantenerse como un sistema independiente como en otros sectores de los Cárpatos. Para los pastores – valacos quienes constituían una pequeña parte de la población, el pastoreo siguió siendo la ocupación principal (por ejemplo, en Horehronie hasta la década de 1950). Pero con frecuencia se complementaba con otras actividades: en invierno, los pastores cuidaban el ganado en el pueblo, producían utensilios de madera, fabricaban escobas, unían troncos para balsas, trabajaban como carreteros, alambreros, etc. Por esto, en general, no se puede calificar el pastoreo como una ocupación principal de los eslovacos del pasado.

Los pastores según el tipo de ganado

Sin duda, antes de la colonización valaca, los pastores rurales en Eslovaquia pertenecían a la cultura agroganadera local. El oficio del pastor de cerdos (“*kanás*”, “*sviniar*”, “*kondáš*”) tenía estatus más bajo, lo mismo que el de pastor de ovejas (“*ovčiar*”). Original-

mente lo hacían personas con algunas capacidades físicas o mentales disminuidas. El pastor de vacas ("*pasák*") solía ser un niño o un hombre pobre. Según la categoría de ganado bovino, existía el "*kraviar*" (para vacas: "krava" - vaca), "*jalovičiar*" (para novillos), "*býčiar*" (para toros), "*voliar*" (para bueyes). Los caballos se pastaban de forma colectiva o individual. Si era de forma colectiva, se contrataban pastores de caballos ("*koniari*") o los propios dueños se turnaban. Si el pastoreo era individual, se encargaba cada propietario. Los niños de la familia llevaban a pastar a las cabras o aves. Los pastores, por acuerdo, se ocupaban del ganado, de mantener los abrevaderos, asegurar la salida de los animales a pastar, cuidar de ellos y todo lo relacionado. Siguieron existiendo hasta mediados del siglo XX, cuando la cría regresó a establos particulares o a grandes recintos cooperativos.

Para el pastoreo individual, los propietarios contrataban pastores; para el colectivo, lo hacía el pueblo, alguna asociación de criadores de caballos o cabras, o la cooperativa de rebaño ovino. El pastor municipal era parte de los empleados comunales y a menudo se encargaba también de los avisos ("*hlásnik*"). Si el pueblo era grande, los pastores se asignaban según la posición socioeconómica (pastor de grandes chacras, de campos menores) o según la división territorial del pueblo.

La retribución de los pastores

Previo al inicio de la temporada, se firmaba un contrato que establecía obligaciones, período laboral, plazos y forma de pago. Antiguamente predominaba la remuneración en especie constituida por alimentos. El pastor la recibía semanal o diariamente (cada propietario le daba algo al sacar los animales al amanecer), o bien en determinadas ocasiones: "*výhonové*" (en el arranque de la temporada), "*sviatočné*" (en Navidad o Pascua), "*výrezové*" (al inscribir el número de animales con incisiones en un palo, costumbre de los tiempos en que gran parte de la población era analfabeta), "*fašiangové*" (en la época de Carnaval). A veces la paga completa llegaba al final de la temporada, para el día de San Miguel, San Galo, San Demetrio, Todos los Santos, San Martín, San Andrés, Navidad, San Esteban, Reyes, Carnaval, San José, Pascua, San Jorge, 1.º de mayo o Pentecostés, según la costumbre local. La paga en especie incluía una mezcla (cereal, papas o legumbres), material para ropa (lana, lienzo), madera para calefaccionar, heno para el ganado o la cesión temporal de un prado o tierra. Fue recién al inicio del siglo XX que la moneda se volvió la forma principal de pago.

Fuera de la temporada, el pastor debía visitar a los propietarios de los animales en Navidad o Año Nuevo para transmitirles buenos deseos, entregarles ramas bendecidas en la iglesia para la primera salida del ganado. El papel de los pastores se desvaneció a medida que fueron desapareciendo las formas colectivas de pastoreo en la segunda mitad del siglo XX.

Producción doméstica

Casi todas las familias tenían la costumbre de elaborar productos para su propio consumo o para la venta. Estas producciones podían ser su ocupación principal, secundaria o complementaria. Siempre existieron. El derecho consuetudinario permitía a los productores vender lo obtenido en los mercados semanales. La producción doméstica se intensificaba en la época libre de labores agrícolas. Algunos fabricantes se especializaban en trabajos concretos para la nobleza y el señor feudal revendía sus productos. El

rubro de mayor importancia para los ingresos familiares era la elaboración de lienzo (a partir de lino y cáñamo) y la de paño de lana. El impulso a la especialización y el aumento de la producción lo trajeron las manufacturas, en las que en los siglos XVIII y principios del XIX trabajaba gran cantidad de productores tanto en ciudades como en zonas rurales. El sector más numeroso era la producción textil (tejido, paño, encajes, bordados).

También se desarrollaban otras ramas, como la talla de madera en regiones montañosas y de piedemonte, la producción de tejas de madera ("*šindle*"), de carbón vegetal, vajilla de cocina, herramientas agrícolas, cestas de mimbre y paja, alfarería, etc. Con el tiempo, estos artesanos se agruparon en asociaciones y cooperativas. La mayor en territorio eslovaco fue la Asociación de Producción Doméstica Izabella, fundada en 1895. Surgieron otras en Martin (1909), Skalica (1910), Detva (1919). En la actualidad, la institución más relevante en la producción artesanal tradicional es el la Central de la Producción Artística Popular - "*Ústredie ľudovej umeleckej výroby*" en Bratislava (ÚĽUV), que registra a los artesanos, vende sus productos en tiendas por todo el país y organiza talleres para quienes quieran aprender estas técnicas. Es una entidad nacional única, de gran calidad y asesoramiento especializado.

Los productores de lienzo en Orava

El tejido doméstico, el acabado y la venta de lienzo lo realizaban campesinos y, en parte, tejedores artesanos. Dado el aumento de la demanda, la producción y el comercio de lienzo se expandieron en los siglos XVIII y la primera mitad del XIX. En la década de 1740, Eslovaquia llegó a producir dos tercios de todo el lienzo del Reino de Hungría. Las principales zonas eran las regiones de montaña: Spiš, Orava y Šariš, con cierta relevancia en Liptov, Gemer, Turiec, Zemplín y los condados de Zvolen y Trenčín.

Los comerciantes adquirían la mercancía directamente de los productores en su pueblo o en los mercados. En Orava, el lienzo lo elaboraba exclusivamente la población local. Los pequeños productores se dedicaban al comercio ambulante. Los agricultores pudientes, habitantes de ciudades y dueños de talleres de planchado y tintorerías comerciaban a gran escala. El lienzo adquirido en los pueblos de la alta Orava se llevaba a depósitos en Slanica, Námestovo, Ústie nad Oravou, Bobrov, Klin, etc., donde se procesaba. Luego, para su venta en ferias, se contrataba a granjeros locales junto a ayudantes, a cambio de parte de las ganancias. Desde Año Nuevo hasta febrero, partían en grupos con carros llenos de mercancía. Hacia finales del siglo XIX, la comercialización del lienzo se asignaba por zonas a los diferentes pueblos (ejemplo: los comerciantes de Slanica operaban en Croacia, Eslavonia, Dalmacia, Transdanubia, Palestina y Egipto). Durante la segunda mitad del siglo XIX, los mismos comerciantes vendían también los tejidos industriales foráneos. Estos mismos fueron desplazando la producción y venta de lienzo propio, y la importación de los productos industriales de manufacturas y factorías del sector austríaco de la monarquía dominó el mercado en Eslovaquia.

El comerciante

La base para el desarrollo del comercio era la existencia de excedentes en la producción. La actividad comercial pasó por varias fases, desde el simple trueque hasta el surgimiento de ocupaciones especializadas. En los pueblos, la población participaba en el

intercambio de bienes mediante ventas directas en mercados semanales y ferias anuales. Desde finales del siglo XVII se expandió el comercio ambulante, principalmente entre los sectores sociales más desfavorecidos del ámbito rural, adoptado como ocupación específica.

El vendedor ambulante ("*hauzír*", del alemán) distribuía productos propios o comprados a otros fabricantes, artesanos, comerciantes, a veces en las manufacturas o, con posterioridad, en fábricas. Trabajaba de modo independiente o como asalariado de algún organizador de ese negocio. Sus salidas coincidían con fechas o temporadas concretas; viajaban solos o en equipos. Sus expediciones podían durar de 2–3 semanas varias veces al año, o ser prolongadas (2–3 años), regresando tal vez solo en las grandes festividades religiosas o en la temporada agrícola principal. A menudo los acompañaban hijos propios o ajenos para que aprendieran el oficio tras terminar la escuela obligatoria. Se repartían las zonas de venta según familias, individuos o pueblos. El comercio ambulante podía convertirse en una profesión permanente, heredada de padres a hijos. Afectaba a toda la familia: si el hombre se iba, la mujer asumía mayor responsabilidad en el agro y tenía que remplazar al hombre. Si la esposa se iba, los hombres se ocupaban de la crianza de los niños y si se iban ambos, la finca se arrendaba. Los vendedores ambulantes solían sobresalir en el pueblo por su mayor nivel educativo, apertura cultural y modos de vida, otros modales. Tras haber tenido contacto con regiones extranjeras, a menudo no eslovacas, aprendían otros idiomas y empleaban términos de esas lenguas también en casa. En el ambiente ajeno se comunicaban en un argot secreto entre ellos.

El comercio de reventa ("*priekupníctvo*") abarcaba el encaje, el bordado y en gran medida la venta de objetos de madera. También se practicó en la distribución de productos agrícolas: manteca, huevos, hígados de ganso, fruta, verduras, aves de corral. Algunos pueblos o zonas de Eslovaquia destacaban en la compraventa de caballos y ganado vacuno. Los pequeños comerciantes, tanto rurales como urbanos, que adquirían creaciones populares y productos agrícolas, tenían un rol clave. Por ejemplo, los comerciantes de bordados no solo compraban la mercadería, sino que facilitaban patrones a las bordadoras.

"Jožko (Josecito) el barato" (*Lacný Jožko*)

"*Lacný Jožko*" era el apodo de los vendedores ambulantes de mercería y artículos varios de uso cotidiano. En Eslovaquia se volvieron más frecuentes tras 1918, a raíz de un acuerdo internacional entre la Primera República Checoslovaca y los países balcánicos. Se les decía "*bosniaci*" (los "bosnios") en Eslovaquia, ya que procedían de la extinta Yugoslavia (Bosnia, Croacia, Serbia, Eslovenia, Macedonia). Su sobrenombre "*lacný Jožko*" deriva de sus eslóganes promocionando sus productos y llamando la atención, remarcando lo económico que eran sus productos (*Josecito tiene todo barato*). Además del comercio puerta a puerta en los pueblos, ofrecían su mercancía en mercados y ferias, ante las iglesias luego de misa, en fiestas patronales, en las calles de las ciudades o en estaciones de tren. A precios accesibles ofrecían navajas de afeitar, correas de afilar, cuchillos de bolsillo, cuchillos de cocina, cinturones, peines, artículos de mercería, cintas, espejitos, cosméticos, cremas, billeteras, etc. Los llevaban en un cajón o canasto colgado al frente, o en una cesta ovalada sobre la cabeza. Después de la Segunda Guerra Mundial, esta actividad se volvió ilegal y los "Josecitos baratos" ("*lacní Jožkovia*") desaparecieron.

El artesano

La producción artesanal es aquella producción especializada no agraria, desarrollada a pequeña escala y basada en el trabajo manual del artesano con sus propias herramientas, que demanda una formación técnica reconocida institucionalmente y una organización social y gremial.

Los oficios nacieron con la división social del trabajo al separarse de la agricultura. Inicialmente, su centro eran las ciudades, y en el siglo XIX se difundieron más ampliamente al entorno rural. Los artesanos citadinos estaban organizados en gremios ("*cechy*").

"Cech"

El "cech" es una organización de carácter gremial que agrupa a los maestros de uno o varios oficios. Los gremios velaban por los intereses económicos y sociales de los artesanos, controlaban los precios, la calidad y la cantidad de productos, la jornada laboral, los sueldos de los oficiales ("tovariši"), el número de maestros (es decir, de talleres), aceptaban a los aprendices y los despedían tras su formación, y asignaban a los oficiales itinerantes a cada maestro. Garantizaban la igualdad entre los maestros, exigían trato amable y correcto entre ellos, así como un comportamiento digno de los miembros del gremio en público, especialmente durante ferias, mercados, festividades religiosas y procesiones. Los integrantes del gremio respetaban los principios de solidaridad gremial, se ocupaban del sepelio de sus miembros y brindaban ayuda a las viudas y huérfanos de los maestros, así como a aquellos que estaban enfermos o ancianos. Al frente del gremio se encontraba el "cechmajster". Las reuniones conjuntas del gremio tenían lugar cada tres meses. Al inicio de ellas se abría, y al final se cerraba, la tesorería del gremio, donde se guardaban los estatutos ("*cechové artikuly*"), las actas y otros documentos gremiales.

Los símbolos de pertenencia corporativa y profesional de los miembros del gremio eran las insignias gremiales, empleadas en los rituales del gremio. En Eslovaquia estaba difundido el llamado tipo "alemán" de gremios, el más extendido en Europa. La mención más antigua de un gremio en el territorio es la referencia al de peleteros en Košice, de 1307. Hasta 1525 se hallan pruebas escritas de 60 gremios en Eslovaquia y, a comienzos del siglo XVIII, ya superaban los 100 en 160 localidades. Los gremios fueron disueltos por ley en 1872.

A fines del siglo XIX comenzaron a fundarse escuelas de oficios. Hasta entonces, la formación de los maestros artesanos dependía totalmente del taller del maestro y se componía de las etapas de aprendiz ("učeň") – oficial ("tovariš") – maestro ("majster").

Aprendiz

Un varón de 11 a 14 años se formaba con un maestro entre 2 y 5 años, según la complejidad del oficio. Después de un período de prueba, el maestro firmaba con los padres del aprendiz un contrato de aprendizaje, estableciendo las condiciones (comida, vestimenta, alojamiento, pago de ingreso, salario y duración de la formación). Luego, el maestro se presentaba con el aprendiz ante la asamblea de miembros del gremio y se llevaba a cabo la ceremonia formal de admisión. Incluía la instrucción del aprendiz (acerca de las ventajas del oficio, las reglas del gremio y la conducta), la inscripción en el registro gremial (en el "libro de admisión"), la colocación de los documentos en la tesorería gremial, el pago de la cuota y un agasajo.

El aprendiz estaba obligado a terminar su formación con el maestro con el que había acordado. El maestro respondía de su educación, del dominio correcto de la producción y de la venta de los productos, de su buena conducta y del cumplimiento de las normas religiosas. Al concluir el período de aprendizaje, el maestro despedía al ya capacitado aprendiz con un certificado y una evaluación de su comportamiento, el llamado "*výučný list*" ("carta de formación"). Este documento le permitía emplearse como trabajador calificado con cualquier otro maestro.

Oficial

Si el aprendiz deseaba llegar a ser maestro alguna vez, debía convertirse en oficial (*tovariš*). El "tovariš" lograba una calificación superior artesana trabajando con diversos maestros durante 2 a 4 años. Buscaba dichos maestros fuera de su lugar de origen, en la llamada "*vandrovka*" (gira o itinerancia). La figura del oficial surgió en las regiones con gremios de tipo alemán. Desde el siglo XV existían gremios específicos de oficiales. Por ejemplo, al frente del gremio de oficiales de la ciudad de Košice estaban dos "tovariši" mayores: uno casado (elegido por los maestros) y otro soltero (elegido por los oficiales). Los oficiales se hospedaban en las "*herberky*" (albergues para oficiales) o, en ciudades pequeñas, en la casa del maestro, donde también comían. Trabajaban de 14 a 18 horas diarias, excepto los domingos, con salario por tareas cumplidas o semanal. Parte de lo que producían podían venderlo por cuenta propia o a través del maestro en las ferias. De ese modo, los oficiales no solo perfeccionaban sus destrezas técnicas, sino que también adquirían experiencia práctica en la gestión del taller, independencia económica y alfabetización.

Las "*vandrovky*" de los oficiales eslovacos los llevaban a Austria, Bohemia, Polonia, Escandinavia y los países bálticos, a Hungría y al norte de Italia. Cada oficial decidía el rumbo y la duración de su viaje, si bien había centros predilectos para ciertos oficios. En la "*vandrovka*", se acreditaba con un llamado "*vandrovný list*" (*carta de gira de prácticas*) y, desde 1816, con la "*vandrovná knižka*" (*libreta de gira de prácticas*), donde se anotaban las paradas y el tiempo trabajado con cada maestro. El maestro asumía la responsabilidad del oficial itinerante. El "tovariš" debía permanecer con el mismo maestro al menos 14 días. Podía irse después del plazo de preaviso y solo después de 3 meses de una nueva itinerancia podía volver a la misma ciudad. Si en la ciudad no encontraba trabajo, tenía 3 días para irse. Todo "tovariš" recién llegado se registraba en el listado local de oficiales del gremio. Las normas gremiales generales de 1813 exigían a los oficiales una itinerancia de al menos 3 años, con 6 meses de trabajo en un mismo taller y aceptación de la oferta de empleo que se le presentara. Al oficial se le exigía el respeto y obediencia a los maestros. A partir de la década de 1880, con el apoyo de la Iglesia, se fundaron asociaciones de oficiales.

Maestro

El maestro es un artesano independiente. Realizaba la producción y venta de sus artículos en forma autónoma. Tenía la obligación de pertenecer a un gremio, más adelante a una corporación industrial o asociación profesional. Debía ser ciudadano urbano, poseer un inmueble en el lugar de desempeño del oficio. Tenía derecho a emplear oficiales y a aceptar aprendices en el proceso de formación. Un maestro era admitido en el gremio solo tras elaborar su pieza maestra y luego de haber completado su "*vandrovka*". En el gremio, los maestros se trataban entre sí de "pán brat" ("señor hermano"). Estaban obligados a llevar una vida ordenada. Tenían

prohibido discutir y difamarse, insultarse, llevarse los clientes y los oficiales de los otros, acaparar pedidos, competir de forma desleal y acumular materias primas.

Los maestros de más edad requerían de los más jóvenes el debido respeto; disponían de ventajas en el reparto de suministros, podían emplear más oficiales y ocupaban puestos preferentes en el mercado. Los maestros locales ostentaban un estatus superior al de los forasteros.

La producción a gran escala influyó mucho en la evolución de los oficios: primero la manufacturera, desde el siglo XVIII, y luego la industrial, a partir del XIX. Esto causó el estancamiento y la desaparición de ciertas profesiones (fabricación de paños, tejido, jabonería, peinado de cerdas o sombrerería), pero también fomentó el desarrollo de otros oficios nuevos. Por ejemplo, los oficios de la construcción y la alimentación, servicios de artesanía, cerrajería, hojalatería, relojería, albañilería, pavimentación, fontanería, pintura y barnizado, confitería, carnicería y charcutería, elaboración de agua gasificadas, barbería; además de lavanderías, tintorerías, fotógrafos, y oficios técnicos como electricistas, soldadores, mecánicos cerrajeros.

Por lo general, los artesanos pertenecían a estratos sociales altos. La pertenencia al gremio regía su vida social y garantizaba la calidad de la producción. En territorio eslovaco, los artesanos urbanos se distinguieron ya en el siglo XIV y los rurales a partir de los siglos XVII–XVIII.

El maestro artesano en la ciudad era un ciudadano libre. En cambio, en las zonas nobiliarias no tenía tal libertad y tenía que pagar aportes tributarios, pero no cumplía las otras obligaciones campesinas aplicadas para los agricultores. Los artesanos que arrendaban bienes señoriales (molinos, cervecerías, fábricas de ladrillos, etc.) pagaban un alquiler. También los municipios podían arrendar las forjas de un herrero y, con menos frecuencia, los tejares o aserraderos. Desde 1872, los artesanos se rigen por la Ley de Oficios. Los oficios tradicionales más extendidos en el ámbito rural eslovaco, los más comunes, eran zapatería, sastrería, molinería, herrería, carretería, ebanistería, carpintería de armar y carnicería. Entre los oficios tradicionales específicos se encontraban el tejido, la fabricación de botones, la cestería de tamices, la cerrajería, el trabajo de cera, el torneado, la tejería y ladrillería, la zapatería, la talabartería, la guarnicionería, el trabajo de techistas, el trabajo en aserradero, la panadería, la cuchillería, la calderería, la fabricación de artesas, la deshollinación, la sombrerería, la hojalatería, la alfarería de estufas, la barbería, la curtiduría, la cubería, la fabricación de botas de montar, el encaje, la marroquinería. Los oficios tradicionales poco comunes eran, por ejemplo, el “gubárstvo” (elaboración de mantas de lana rizada), el “halenárstvo” (fabricación de abrigos gruesos), el “voštinárstvo” (panales de cera), el “sviečkarstvo” (velas), el “safianíctvo” (curtido fino), el “mieškarstvo” (fabricación de pequeños recipientes o bolsitas para moneda, tabaco u otros elementos personales), el “hámorníctvo” (producción metalúrgica), el “cajgárstvo” (producción de ciertos tejidos gruesos), el brdárstvo (elaboración de peines de telar) o el “barchetárstvo” (tejido de barchet).

El obrero - “Robotník”

El obrero (“*robotník*”) desempeña labores en la producción o la extracción a gran escala. Entre los oficios obreros más antiguos en Eslovaquia figuran la minería y la labor agrícola. Desde el siglo XIX se desarrolló el obrero industrial y de la construcción, y a partir del siglo XX surgieron las demás clases de profesiones obreras.

El “*robotníctvo*” nació con la Revolución Industrial, que mecanizó y estableció nuevos sectores (sobre todo ramas manufactureras y de servicios). La producción industrial es masiva, estandarizada, con grandes series que sustituyen la manufactura manual o artesanal.

Lo novedoso respecto de la producción artesanal previa es la relación entre el productor y el consumidor. Hasta entonces existía una relación directa y personalizada entre el artesano y el consumidor, facilitando la comunicación mutua, la adaptación y, en esencia, la elaboración conjunta del producto. En la industrialización, la estandarización y la despersonalización permitieron cambios rápidos según la moda y el desarrollo tecnológico. Además, la producción centralizada y masiva contribuyó a la desaparición de particularidades locales, regionales e incluso nacionales, y disgregó la antigua comunidad campesina, mayoritariamente agrícola, y, con ello, buena parte de la cultura tradicional en muchos de sus componentes y manifestaciones.

En el siglo XX, sobre todo en su segunda mitad, parte de la población rural emigró hacia los alrededores de fábricas e industrias de las ciudades. En la agricultura, la industrialización se reflejó en la introducción de maquinaria, fertilizantes y veterinaria moderna. En la artesanía, en la implantación de máquinas-herramienta y nuevos materiales. En el comercio, en la transición del mercado tradicional directo entre productor y consumidor a un comercio fijo (tiendas), con nuevos tipos de productos y la creación de necesidades nuevas.

La población campesina dejó de ser autosuficiente y pasó a ser consumidora en el mercado. Se acentuaron las brechas sociales, alterándose la estructura tradicional del pueblo y las relaciones sociales.

A diferencia de otras actividades, el obrero tiene el horario de trabajo y descanso definido, trabaja por un sueldo regular acordado, bajo la protección de sindicatos, con cobertura social, médica y jubilatoria, o incluso seguro de desempleo, ahorro y beneficios de empresa para él y su familia. Se especializa en una sola labor y, después de un número fijado de años, obtiene derecho a la jubilación. Los oficios obreros más duros disfrutan de mayores ventajas (vivienda corporativa, tratamiento balneario, jubilación adelantada). Fuera del horario laboral, los obreros pueden dedicarse a su tiempo libre (por ejemplo, deportes, en especial fútbol). El obrero y su familia residían en barrios obreros cercanos a la fábrica, y más tarde también en complejos habitacionales (“sídliská”) urbanos. Dado que su hogar no incluye una parte agrícola, no crían animales ni cultivan. Sus esposas, al principio, se dedicaban al hogar o a la elaboración casera (antiguamente encajes, luego otras ocupaciones) y, posteriormente, podían emplearse en la industria.

Obrero agrícola

Un trabajador agrícola desempeña tareas, sobre todo físicas, en la agricultura. Desde la Edad Media, los grandes señoríos feudales empleaban ese tipo de mano de obra en tareas agrícolas estacionales en la producción vegetal, cuando los siervos obligados no

bastaban para ejecutarlas. Al abolirse la servidumbre en Hungría en 1848, ingresó al mercado laboral una gran cantidad de jornaleros agrícolas, sobre todo de los que poseían tierra, los "želiari" y pequeños labradores. Esa sobrepoblación agraria y la escasez de oportunidades en otros sectores crearon una abundante fuerza de trabajo barata, que se ocupaba mayormente en latifundios y grandes fincas.

Dentro de los obreros agrícolas se distinguían:

Obrero agrícola de todo el año

El llamado "*deputátnik*", "*sluha*", "*bíreš*" trabajaba bajo un contrato anual por un salario estipulado, parte de él en especie (el "*deputát*"). Así se sustituían las antiguas obligaciones que debían cumplir los siervos. Él y su familia se alojaban en viviendas asignadas, formadas por varias unidades. Por lo general, cada familia tenía su propia habitación y compartían la cocina con otras familias.

Jornalero

El llamado "*napsámoš*" recibía salario diario, ya sea en dinero, en especie o combinado. Procedía generalmente de la población pobre local. Realizaba cualquier tipo de trabajo que podían hacer o que solicitaba el patrón.

Obrero agrícola temporario

Los llamados "*sezonári*" llegaban en general desde regiones pobres y alejadas, sobre todo de zonas montañosas. No eran raros los grupos de decenas de hombres y mujeres de uno o más pueblos. Por ejemplo, en la década de 1930, del distrito montañoso y humilde de Žilina partían cada año hasta 10 mil jornaleros temporales. A veces los contrataban para labores agrícolas específicas, a menudo para toda la temporada de primavera a otoño: deshierbe, entresacado de cultivos en los campos, huertos y viñedos, siega de heno, cosecha y trilla, recogida de forraje, excavación de papas, deshoje y limpieza de maíz, cosecha de remolacha azucarera, etc.

Quienes firmaban por toda la temporada cobraban el sueldo diario pagado mensualmente o cada seis semanas. También se les suministraban víveres para la comida colectiva que elaboraba una cocinera para todo el grupo. En un principio, los segadores, cosechadores y trilladores eran remunerados con un porcentaje de la producción. Las condiciones de vida de estos trabajadores estacionales eran muy pobres. Trabajaban desde la mañana hasta el anochecer, con pausas para comer. Generalmente los acomodaban en edificaciones rurales precarias (barracones, graneros vacíos, establos), donde dormían en literas de varios niveles o en el suelo sobre paja. Se aseaban en un arroyo cercano o en tinas colectivas. Su alimentación era deficiente y no tenían cobertura ni protección social.

Al volver a casa llevaban no solo dinero, sino también alimentos (sobre todo harina) y forraje para alimentar el ganado, asegurándose carne y grasa en invierno (cereales, maíz, legumbres para cerdos).

Desde los pueblos pobres de montaña, cada primavera partían decenas de mujeres y hombres jóvenes hacia latifundios y grandes fincas, usualmente ya pactados de antemano, no solo en el sur de Eslovaquia, sino también al extranjero, sobre todo Hungría, Austria,

Moravia, Bohemia, el norte de Yugoslavia y hasta Alemania y Francia. Muchos aprendían idiomas extranjeros y, en su lugar de origen, introducían las innovaciones que conocían allí en la labranza de los cultivos, herramientas y maquinaria. Varios encontraban pareja y no regresaban. En el folclore eslovaco abundan relatos y canciones sobre la vida de los jornaleros temporales.

Por ejemplo, en 1930, de la población económicamente activa en la agricultura, se declaraban agricultores independientes 287 836 personas (55%), obreros fijos 90 900 (17%) y jornaleros 147 773 (28%). Con la colectivización y estatización de la tierra al inicio de la segunda mitad del siglo XX, las propiedades de grandes campesinos y agricultores se convirtieron en cooperativas agrícolas, así como los latifundios eclesiásticos y nobles en "bienes estatales". De ese modo, las categorías tradicionales de obreros agrícolas se transformaron en personal fijo. Tras la transición política y económica de la Eslovaquia socialista a la capitalista en los años 90, muchas cooperativas y propiedades del Estado se desintegraron. Con la restitución de bienes se devolvió el patrimonio a los dueños originales o a sus herederos, que podían venderlo, alquilarlo o reanudar su explotación, recuperando en parte las formas privadas tradicionales de agricultura.

Minero

La minería abarca trabajos dirigidos a la localización, extracción y tratamiento de minerales útiles. Incluye la prospección, la apertura y acondicionamiento del yacimiento, la construcción de la mina, la estabilización de galerías subterráneas, el transporte, la ventilación, el relleno de cámaras, la rehabilitación de zonas degradadas, la topografía minera, etc.

Minería en Eslovaquia

En Eslovaquia, los inicios de la minería se remontan a la Prehistoria, con la explotación del cobre. En el siglo IV a. C., los celtas perfeccionaron la extracción y el procesamiento de metales. Durante la Gran Moravia (siglos IX y principios del X), se desarrolló la actividad minera en el centro del país y se extraía oro de ríos y arroyos. Ya en el siglo XIII, la minería avanzó gracias a la colonización alemana. En la Eslovaquia central y oriental aparecieron asentamientos mineros que derivaron en ciudades mineras. El sello de la ciudad de Banská Štiavnica de 1275 es el más antiguo del mundo con emblemas mineros (martillo y puntero cruzados). La minería alcanzó su momento cúlmine desde la década de 1720 hasta mediado el siglo XIX. En esa época, Eslovaquia era uno de los principales productores europeos de metales preciosos (Banská Štiavnica y Kremnica), cobre (Smolník, Gelnica, Spišská Nová Ves) y hierro (Hronec y la cordillera Spišsko-gemerské Rudohorie). A partir de la segunda mitad del siglo XIX se intensificó la extracción de carbón (Obyce, Jedľové Kostoľany, Handlová, región de Pohronie). La formación minera se obtenía inicialmente por aprendizaje en talleres. A principios del siglo XVIII se fundaron escuelas mineras en Eslovaquia. De gran importancia para las ciencias mineras en toda la monarquía de los Habsburgo fue la Academia Minera de Banská Štiavnica (1762–1919), la primera institución universitaria en minería a nivel mundial.

Las localidades mineras se componían de varios asentamientos tradicionales con múltiples viviendas y de "colonias mineras" con más unidades habitacionales. En estas áreas no existía la agricultura como base de sustento. La minería se basaba en el trabajo asalariado. Los mineros se encargaban de la prospección, extracción y del tratamiento de minerales y de carbón. Por ejemplo, en la

década de 1760, Eslovaquia contaba con unos 30 mil mineros. Tan solo en las minas de Banská Štiavnica existían cerca de 60 oficios mineros distintos. Según el tipo de trabajo, había "*haviari*" (cavadores), "*beháči*" (corredores), "*pratači*" (despejadores), "*vrátkári*" (porteros), "*vyklápači*" (volcadores), además de carpinteros mineros de interior y de superficie.

Los mineros como élite

Desde el siglo XIII, los mineros disfrutaban de privilegios: eran libres, podían desplazarse, no cumplían trabajo de siervo, estaban exentos de tributos e incluso de servicio militar. Su vida no se regía por el derecho feudal ni real, sino por el "derecho minero", con su propia jurisdicción. En su época, constituían una élite social y económica, con rasgos particulares de cultura material y espiritual y de organización social. Contaban con un autogobierno, encabezado por el "*krámsky richtár*" (kramrichter) o el "*cechmajster*". La atención social la brindaban las hermandades (llamadas "caja de hermanos") y el patrimonio minero estatal, que otorgaba pensiones y ayudas a enfermos, viudas y huérfanos en caso de siniestros, bastante frecuentes. De ahí que exista un fuerte culto a Santa Bárbara, patrona de los mineros (numerosas iglesias y capillas dedicadas a ella, plegarias antes de descender a la mina y agradecimientos al regresar a la superficie, etc.).

Los mineros, a diferencia de otros oficios de la época, llevaban un salario regular monetario a sus casas. Sus esposas no trabajaban por lo general, pero se ocupaban de hacer encaje de bolillos, un artículo comercial muy solicitado. El encaje de bolillos forma parte valiosa de la cultura material tradicional eslovaca. En algunas zonas mineras se sigue elaborando, con talleres para interesados. Hasta hoy perviven en estas ciudades mineras ciertas tradiciones, eventos y un carácter histórico singular ("*genius loci*").

Algunos oficios tradicionales específicos

"Turčiansky olejkári" – aceiteros de Turiec

El "*olejkárstvo*" consiste en la producción doméstica y venta ambulante de aceites medicinales, hierbas y otros preparados, junto con las labores de sanación por parte de los productores (llamados olejkári). En Eslovaquia tuvo su mayor auge desde la primera mitad del siglo XVIII hasta la segunda del XIX. Se dedicaban a ello principalmente los habitantes de la región de Turiec, y en menor medida de Liptov, Orava, Trenčín y Spiš. En Turiec, ya en el siglo XVII los siervos se dedicaban a la extracción y destilación de aceites y su comercio. A mediados del XVIII, la administración de Turiec registraba fiscalmente a más de mil "*olejkári*". En torno a 40 pueblos participaban parcial o totalmente en esta actividad (sobre todo Vrícko, Kláštor pod Znievom, Blatnica, Lazany y Valča).

La variedad de productos (aceites de enebro, romero, alcaravea, hinojo, etc.) era amplia. Se dictaron varias restricciones contra el "*olejkárstvo*", debidas a algunas prácticas curativas dudosas, pero el precario nivel sanitario del siglo XVIII les brindaba grandes oportunidades.

Según una demarcación geográfica por pueblos, comerciaban en Hungría, Silesia, Rusia, Sajonia, Suecia, Austria, Bohemia, Moravia, Transilvania, Polonia, Persia y Turquía. Disposiciones legales, restricciones y la evolución de la atención sanitaria causaron el

declive progresivo del oficio. Parte de esos productores se reconvirtió a comerciantes ambulantes de artículos de uso diario (sobre todo con productos de mercería y herramientas para la agricultura), otros se volcaron al cultivo del azafrán y su venta. En los últimos años del siglo XIX, comerciaban en Rusia y Polonia. Tras la Primera Guerra Mundial, el "*olejkárstvo*" desapareció.

"Šafraníci" de Vestenice

El "*šafranictvo*" se halla estrechamente vinculado al "*olejkárstvo*". Gira en torno al cultivo del azafrán y a la venta ambulante de sus estigmas y estilos secos, usados como especia en comidas y bebidas, en remedios populares, cosmética y pintura. Las evidencias más antiguas indican que se cultivaba azafrán ya a mediados del siglo XV, siendo el de Bojnice el más apreciado. Hay registros de la compraventa ambulante de azafrán local entre labradores y comerciantes desde los siglos XVI y XVII, y en el XVIII aún se consideraba valiosa su actividad. Los principales eran los habitantes del valle de Vestenice (Nitrianske Sučany, Dolné Vestenice, Horné Vestenice y Dvorníky nad Nitricou), en la parte alta de la región de Nitra. En el siglo XVIII, vendían azafrán en Hungría y algunos países fuera de sus fronteras. Para mejorar la coordinación del comercio, los "*šafraníci*" de Vestenice fundaron una asociación comercial. El cultivo y la venta de azafrán en el Alto Nitra declinó paulatinamente y, a principios del XIX, quienes antes se dedicaban a él vendían ya artículos varios, pero el término "*šafraník*" siguió usándose. La denominación también se trasladó a algunos "*olejkári*" a fines del siglo XVIII, cuando dejaron el comercio de remedios y comenzaron primero con el azafrán, después con productos de consumo general.

"Handrárstvo" - trapería

El "*handrárstvo*", en la sociedad tradicional, era una ocupación auxiliar basada en la recolección ambulante de textiles y otras materias primas. Se hizo frecuente en pueblos próximos a fábricas de papel, que hasta mediados del siglo XIX usaban esos desechos textiles como principal materia prima. También se reunía para las fábricas textiles en Bohemia y Austria. Entre las zonas típicas figuraba la zona de Horná Nitra (Dolný Kamenec, Horný Kamenec, Zemianske Kostoľany, Bystričany, Podhradie, Veľká Lehôtka y Vestenice). En Dolný Kamenec operó una papelera (1758–1858) para la que reunían estos desechos. Otros focos de "*handrárstvo*" se ubicaban en Liptov y alrededores de Piešťany.

Si los "*handrári*" no entregaban el textil recogido directamente a las papeleras, los intermediarios se encargaban de su compra. Con el tiempo, empezaron a acopiar también metal, huesos, cabello, goma y papel. Intercambiaban trapos por papel y, más adelante, por productos de mercería, cerámica, porcelana y vidrio para el hogar. Se trasladaban a pie, con un carrito de dos ruedas o con un carro normal, solos, con 1–2 ayudantes o en grupos organizados, abarcando zonas definidas por la costumbre local. El rasgo distintivo era la "*handrárska píšťalka*", un silbato con el que anunciaban su llegada al pueblo junto con un llamado melódico fuerte ("¡Trapos, huesos, hierro…!"). Tras la Segunda Guerra Mundial, la forma tradicional de "*handrárstvo*" desapareció con la implantación de nuevos sistemas de compra de materias primas en centros de acopio.

Bateo o lavado de oro

El lavado de oro consiste en obtener oro de la superficie terrestre. Como un trabajo estacional, se practicaba sobre todo en los aluviones de los ríos Danubio, Hron, Ipeľ y en los cauces de la zona de Zlaté Moravce. Junto con la extracción subterránea, el lavado de oro era una importante fuente de ingresos para el Reino de Hungría y estaba regulado por ley. Ya en los siglos XIII–XIV, se extraía así oro en los valles de Bocian y Ľupča y cerca del pueblo de Hybe al pie de los Tatras. A inicios del siglo XX, los habitantes de Žitný ostrov (entre el Danubio y su brazo Malý Dunaj) y del valle de Belá, en Hont, aún se dedicaban a ese trabajo. Se vertía la arena en un tamiz instalado en una mesa inclinada y ranurada, a la que se le echaba agua; la arena aurífera se retenía en un paño puesto en la tabla. Con movimientos oscilantes en una artesa, se separaban los granos de hierro. El concentrado de oro se purificaba con mercurio: se comprimía la arena en un trozo de cuero de venado para escurrir el mercurio, y luego el oro se fundía. En Hont, el oro se lavaba con tierra tamizada y un sistema de canales.



Parte del pueblo Pribiš (Orava), sin fecha, archivo de Ondrej Demo.
Fuente: https://fondtlk.sk/sk/detail-sluk_us_cat.2-0018989-Obytne-domy-v-obci-Pribis/?disprec=3&iset=21

1.7 Arquitectura y edificación popular tradicional

La arquitectura y la edificación popular tradicional en Eslovaquia presentan múltiples facetas.
Todo lo relativo a:

- qué elementos y adornos arquitectónicos utilizaban los constructores en sus edificaciones,
- qué materiales de construcción empleaban,
- cuántas y de qué tamaño eran las habitaciones de la casa,
- cómo disponían esas habitaciones,
- en cuáles habitaciones vivía cada integrante,
- qué espacios de uso agrícola había,
- en qué lugares construían sus viviendas,
- de qué modo organizaban entre sí esos asentamientos,
- cómo y con qué los amueblaban y decoraban,
- qué consideraban estéticamente lindo y qué indispensable en el interior y el exterior de los edificios,
- cómo funcionaba cada hogar...

... todo esto es una consecuencia lógica y práctica de los siguientes factores:

Condiciones geográficas

Las condiciones geográficas son el factor más significativo en la formación del modo de vida tradicional. Comprenden aspectos climáticos (clima/tiempo/temperatura), edafológicos (tipos y calidad de suelos), hidrológicos (recursos y cauces de agua), biológicos (flora y fauna) y geomorfológicos (llanuras, cordilleras, desiertos). Al habitante tradicional, dichas condiciones le determinan qué materiales de construcción tiene a disposición, qué técnicas constructivas puede emplear, qué tipo de vivienda requiere para garantizar abrigo, seguridad y fuentes de subsistencia.

El territorio de Eslovaquia se compone de:

Zonas de llanura

En los mapas físico-geográficos de Eslovaquia, las llanuras están representada en color verde. De forma simplificada, se trata de la región de la arquitectura en tierra y construcción de barro. Los muros de las edificaciones son de barro, logrado ya sea mediante apisonado (lodo amasado con paja menuda o picada, compactado por capas en un encofrado) o bien con ladrillos sin cocer, hechos de ese mismo barro y secados al sol. Estos muros se colocan directamente sobre el suelo, o sobre cimientos de piedra, o bien solo

con piedras en las esquinas y en los puntos más expuestos. Se revocan con arcilla y se cubren con la cal o a veces se pintan con colores pastel. El zócalo suele estar formado en un tono oscuro. La cubierta del techo es de paja o caña. Las construcciones agrícolas se levantan con tablones de madera, o con paredes entretejidas de mimbre en una estructura de madera, luego recubiertas de arcilla y cal. El resto de las edificaciones para labores agropecuarias son simplemente de tablas.

Zonas de transición

Son las áreas intermedias entre las llanuras y las montañas (en los mapas físico-geográficos de Eslovaquia, en color amarillo). A grosso modo, se trata de una región donde se combinan rasgos tanto de la arquitectura de tierra como de madera, junto con edificaciones de piedra. Los muros pueden ser de barro (ladrillos sin cocer) o de madera (troncos de coníferas unidos a través del sistema de "*zrubenie*"), y con frecuencia también de mampostería de piedra. Las construcciones se asientan en cimientos de piedra, se revocan con arcilla y cubren con cal o pintan en colores pastel, con un zócalo oscuro. El techo se cubre con paja o tejas de madera (tejuelas). Los edificios de uso agropecuario pueden ser de madera, tablones o piedra.

Zonas montañosas

En los mapas físico-geográficos de Eslovaquia, las regiones montañosas aparecen en color marrón. Simplificando, es el territorio de la arquitectura de madera. Los muros de todos los edificios son de troncos (redondos o escuadrados) de coníferas, ensamblados con la técnica de " *zrubenie*", sobre cimientos de piedra o sobre bloques de piedra en las esquinas. El techo se cubre con tejuelas de madera (el llamado "šindeľ"). En ciertas regiones montañosas, las construcciones de troncos se recubren con arcilla y se encalan. Si el terreno es inclinado, incluye un sótano armado sobre la base de piedra, sobre el que se asienta la edificación. Hasta mediados del siglo XX aún existían pueblos montañosos construidos íntegramente por madera, donde el único edificio de piedra era la iglesia y la escuela.

Dado que todo el territorio eslovaco se ubica en una zona climática con bastante precipitación en primavera y otoño, con abundantes nevadas (hoy en día solo en zonas montañosas) y temperaturas invernales muy por debajo de cero (-25 °C), además del calor intenso (más de 35 °C) y tormentas en verano, las viviendas tienden a ser bastante sólidas. Los muros son gruesos por aislamiento térmico y poseen sistemas de calefacción avanzados (sin calefacción no se podría sobrevivir en Eslovaquia). Los techos son a dos aguas (en forma de A), con armaduras robustas y un recubrimiento resistente a las frecuentes lluvias y capaz de sostener la densa nieve invernal (en el pasado, a menudo superaba 1 metro de espesor).

Tipos de urbanización

Al construir los asentamientos, el habitante eslovaco tuvo de adaptarse a la complejidad del relieve en zonas de transición y montañosas, con muchos macizos, cerros, valles, ríos y arroyos. En las llanuras, las fronteras naturales eran los ríos y el factor limitante

la profundidad de la capa freática, que determinaba tanto la posibilidad de pozos como la necesidad de ubicar los asentamientos en zonas algo más elevadas para no inundarse al deshelarse la nieve o desbordarse los cauces.

Asentamiento vial

Los pueblos eslovacos suelen constar de núcleos poblacionales organizados a lo largo de los caminos u rutas. Ese modo de asentamiento se llama asentamiento lineal o vial, muy difundido en Eslovaquia. El pueblo se emplaza sobre la vía principal, ensanchada en el centro a modo de plaza, dominada por la iglesia, la taberna y el espacio mercantil.

Asentamiento en cadena

En las montañas, los caminos suelen serpentear por los valles, paralelos a los ríos o arroyos. Donde había más espacio, surgieron más asentamientos reunidos, y donde había menos, se construían menos o solo uno. Se llama asentamiento en cadena, con una disposición irregular de poblados "encadenados" en torno a la vía según lo permita el terreno. Es característica de zonas montañosas y de transición.

Asentamiento sobre los cursos de agua

A veces el eje del poblado no es una vía, sino un arroyo o un río pequeño; en ese caso hablamos de asentamiento en torno al arroyo. En las llanuras había más espacio y los constructores no precisaban adaptarse tanto al relieve. Igualmente, si el eje era el camino, es de tipo lineal o vial; si era un arroyo, es de tipo en torno al arroyo.

Asentamiento en cuadrícula (calles)

En terrenos llanos y despejados, la amplitud del espacio posibilitó la traza de asentamientos en varias calles paralelas. Se trata del asentamiento en cuadrícula, es decir, con calles formando ángulos rectos, algo parecido a las "calles y avenidas" de las grandes ciudades estadounidenses. Dichos asentamientos en Eslovaquia tienen su origen también en la Edad Media.

Asentamiento urbano

La formación de pueblos y ciudades en el territorio eslovaco data de la Edad Media (siglos XII–XIII). La diferencia consiste en que el centro de una ciudad siempre lo constituía la plaza con su iglesia, rodeada de casas burguesas y calles que desembocaban en murallas y baluartes, con varias puertas de ingreso.

Asentamientos dispersos

Además de pueblos y ciudades con urbanización organizada, en Eslovaquia la gente vivía también en zonas de casas dispersas. Se trata de viviendas aisladas, granjas y explotaciones repartidas por el territorio.

Zonas montañosas y de transición

En áreas montañosas y de transición, esos sitios o sus viviendas se llaman "lazy" (en las regiones pastoriles de Podpoľanie y Gemer, en Eslovaquia central), "kopanice" (en la zona de Myjavská pahorkatina, oeste del país) o "štále" (del alemán, en áreas mineras del centro del país). Dichos asentamientos surgieron durante la colonización valaca, la colonización de "kopanice" o la colonización alemana, inicialmente como viviendas estacionales para protegerse de la inclemencia del tiempo mientras se trabajaba en el monte o en el campo, cuando no era factible desplazarse a diario (a pie o en carro) desde el pueblo. Con el aumento poblacional en los pueblos, se convirtieron luego en residencias permanentes. Hoy suelen estar despobladas o sirven como casas de descanso, o se revalorizan por entusiastas de la agricultura tradicional y nuevos pequeños granjeros.

Zonas de llanura

En las llanuras eslovacas, los asentamientos dispersos eran:

- grandes fincas o explotaciones llamadas "*majere*", generalmente de propiedad eclesiástica o nobiliaria, habitadas permanentemente por empleados anuales y estacionalmente por decenas de jornaleros temporales,
- viñedos con casitas vitícolas, en las regiones vinícolas del sur y oeste del país, a menudo reunidos en núcleos vitivinícolas distantes varios kilómetros del pueblo.

Más allá de estos, en llanuras eslovacas apenas hubo asentamientos dispersos (en el extrarradio del pueblo).

Un caso interesante de asentamientos dispersos en áreas llanas son los llamados "*sálaše*", típicos de la población de la "Dolná zem" (Tierra Baja), incluyendo la eslovaca. Tras la disolución del Reino de Hungría en 1918, esa región abarcó el centro y sur de la actual Hungría, el oeste de Rumanía y el norte de Serbia (Voivodina). Hace 250–300 años, los fundadores de núcleos eslovacos todavía presentes en esas zonas – devastadas por 150 años de ocupación otomana – revitalizaron aldeas existentes o crearon nuevas. Al parcelar rápido el terreno fértil alrededor de los pueblos, surgió la necesidad de tener viviendas temporales para labores agrícolas a 25 km de distancia. Con el tiempo, se establecieron como granjas estables, *sálaše*. Algo parecido ocurrió, por ejemplo, con los checoslovacos que cultivaban algodón en la provincia de Chaco (Argentina) hace cien años (las llamadas "chacras"), o con los asentamientos agrícolas de Norteamérica (fincas) hace 150 años. Muchas *sálaše* de la "Dolná zem" aún subsisten y cumplen su función original, o bien se emplean como casas de recreo, o están abandonadas y su destino es incierto.

Ocupaciones y medios de subsistencia

En el caso de una familia agrícola, la vivienda incluye construcciones y espacios de uso agricultor para estabular ganado, caballos, ovejas, cerdos, aves; para herramientas, maquinaria; para procesar y almacenar la cosecha, como la llamada "*stodola*" (espacio cubierto para trillar el grano con mayales), el pajar ("*senník*", para paja y heno), el granero ("*sýpka*", para el cereal), fosas y bodegas (para grano, papas, verdura).

En el caso de una familia artesanal, se agregan espacios de almacenamiento y producción (la fragua del herrero, el taller de ebanista, carretero, tejedor, sastre, etc.). En una familia minera o de obreros, suele faltar ese espacio agrícola o ser muy reducido (solo un corral para aves, un cerdo, un lugar mínimo para forraje, etc.).

En las áreas mineras e industriales, los mineros y obreros vivían en "colonias" (barrios de viviendas) con varias unidades habitacionales de uno o dos cuartos y espacios de higiene y de cocina compartidos, sin espacios de uso agrícola.

Estructura socioeconómica

La clase a la que pertenecía la familia determinaba el lugar, el tamaño y la calidad de la vivienda:

La población más pobre del campo

Los siervos sin tierras, jornaleros y pequeños campesinos habitaban en casas de dos espacios: una habitación (caldeada en invierno) llamada "*izba*" o "*chyža*", y un zaguán o vestíbulo sin calefacción ("*pitvor*"). De ahí que las palabras "izba" y "chyža" sean términos arcaicos que pueden designar la "casa" y en ciertos dialectos eslovacos se usen como sinónimos. En los patios pequeños, a menudo compartidos, no había edificios de uso agrícola o apenas los necesarios para aves, uno o dos cerdos o una vaca.

Clase media campesina

Las familias de nivel medio vivían en casas de tres ambientes (habitación, zaguán y despensa o "*komora*") o de cuatro ambientes (habitación, zaguán, segunda habitación y despensa). El número y la variedad de construcciones agrícolas (establo, caballeriza, redil, pocilga, granero, pajar) dependían de la fortuna y ocupación de la familia. Generalmente poseían caballos o bueyes (o vacas de tiro) para labrar la tierra, talar madera y el acarreo, además de ganado y aves para carne u otros productos.

Grandes campesinos y artesanos

Los campesinos adinerados disponían de casas con varios ambientes, sótano, techos altos y extensas edificaciones de uso agrícola. Fueron los primeros en adoptar los avances en la construcción: por ejemplo, sustituir el fogón en el suelo, en la esquina de la habitación, por una estufa multifuncional de mampostería (para calentar, guisar y hornear), desviar el humo hacia el desván y, más tarde, sacarlo por chimenea sobre el tejado, cambiar el piso de arcilla por uno de madera, adquirir muebles modernos (ropero, armario alto, camas), textiles de interiores.

Si hoy nos formamos una idea de cómo era la vivienda tradicional, debemos distinguir la clase social: si eran los más pobres, los medios o los más ricos, ya que había grandes diferencias. Y también estaba la élite del campo. Por ejemplo, la nobleza menor (los llamados terratenientes) vivían en mansiones más pequeñas ("kúrie"), la nobleza titulada (barones, condes) en palacios con jardines,

y las viviendas de los artesanos o comerciantes acaudalados eran prácticamente iguales a las "kúrie" de la baja nobleza, lo mismo las de los médicos, notarios o administradores y arrendatarios de propiedades eclesiásticas (palacios o mansiones).

Condiciones y normas administrativo-políticas del poblamiento

Las normativas y disposiciones del poblamiento influyeron en la arquitectura popular eslovaca, la vivienda, la construcción y los asentamientos, dependiendo de la fase de poblamiento, de quien fuera el dueño o administrador de la zona y a quién pertenecían los siervos (colonos). En Eslovaquia la propiedad podía ser nobiliaria, eclesiástica, real o de la cámara minera. Las reglas del poblamiento, la asignación de parcelas o bosques a las familias, las decisiones sobre impuestos o exenciones, o la entrega gratuita de materiales de construcción, quedaban bajo la jurisdicción del propietario/administrador del territorio. Los procesos de poblamiento y repoblamiento en Eslovaquia se regían por distintos derechos consuetudinarios (húngaro, alemán, "*šoltýske*", "*kopaničiarske*", valaco). Los pueblos y asentamientos más precarios eran los que pertenecían a la nobleza o la Iglesia. El máximo desarrollo se daba en las ciudades reales libres y en las regiones mineras, que tenían su propio sistema jurídico y dependían directamente del rey. Siempre se desarrollaron aquellos asentamientos donde se extraían recursos mineros (metales preciosos en la Edad Media – cobre, estaño, oro y plata, o mineral de hierro) o donde había actividad artesanal/manufacturera (en época medieval) o industrial (en la modernidad). Asimismo, crecían las ciudades que gozaban del derecho de posada (tabernas), destilería (bebidas alcohólicas), almacén (comercio), mercado semanal, feria anual o donde la iglesia poseía reliquias sagradas para peregrinaciones.

Tradiciones culturales de la localidad/región

Las tradiciones culturales se reflejaban en la arquitectura popular y la construcción especialmente en normas locales o regionales acerca de la distribución interna de la casa, la ornamentación de la fachada, los colores del revoque, la decoración de la entrada principal, del patio, del dintel de las puertas, de los marcos de las ventanas, etc.

"Gánok", "gang"

"Gang" (del alemán), "*podstenie*" o "*podstienka*" es un pasillo techado abierto que recorre la parte delantera o lateral que da al patio, conectando los espacios consecutivos de la casa. Puede ser totalmente abierto, con pilares de madera o mampostería; o estar parcialmente delimitado por un pequeño muro o baranda de madera; o bien actualmente estar cerrado por cristales, convirtiéndose así en una "veranda". El equivalente en casas de planta alta sería la "pavlač". Las familias pobres tenían el "gánok" con sencillos postes de madera; las más ricas levantaban columnas de mampostería y muros decorados.

“Podlomenica”

Es un pequeño tejado en la parte inferior de la fachada frontal (el “frontón”), que protege dicha pared de la lluvia. Funciona como una especie de cornisa.

“Valba”, “polvalba”

Es una parte inclinada del tejado en la cara frontal o posterior, para mejorar la aerodinámica del techo ante el viento, distribuir el peso de la nieve y facilitar el escurrimiento del agua de la lluvia. Al modificar la forma básica (dos aguas en forma de A) añadiendo “valva” o media “valva” en el frente, se sustituye el frontón por un tejado de tres aguas. Si se hace también atrás, se vuelve de cuatro aguas. La “polvalba” solo afecta la parte superior, dejando un frontón vertical en la zona inferior. Otra solución al mismo problema es combinar el frontón con una cornisa o podlomenica.

“Štít” – escudo o frontón

Es la cara frontal y trasera vertical del tejado, sellando el ático. Por lo general se hace con tablas; en casas de mampostería, el entramado de varas sobre una construcción de madera o de ladrillos con revoque. El frontón frontal forma parte de la pared principal que da a la calle, suele ser la más ornamentada, con pintura, inscripciones o símbolos del propietario (año de construcción, iniciales, apellido familiar, símbolo del oficio), motivos ornamentales o simbólicos (rosetas solares, cruces, copas). En algunas regiones del oeste eslovaco, el frontón y toda la fachada presentan rasgos del barroco o clasicismo populares.

“Hálka”

Pequeña techumbre cónica en lo alto del frontón, a veces coronada por un pilar “*nástrešník*”. Se encuentra en regiones de construcción de madera de zonas montañosas.

“Žuder”

O “výpustok” – un elemento característico de la arquitectura en barro del oeste eslovaco, que destaca la entrada de la casa y la protege del clima, con decoración al estilo del barroco y clasicismo populares.

Distribución de ambientes en la casa

En las viviendas populares eslovacas predomina la secuencia lineal, con la habitación siempre hacia la calle, en el orden: habitación – “pitvor” (espacio sin calefacción que conectaba los ambientes, servía también para resguardar las aves de corral en invierno) - despensa. En el extremo final están las dependencias menos importantes y menos representativas. Las casas suelen ser alargadas y perpendiculares a la calle. Hay excepciones regionales: en el nordeste, por ejemplo, la habitación y la despensa dan a la calle, y en otros casos los ambientes se ordenan “en torno” al “pitvor”, que sirve como entrada. Las casas de tipo alemán tenían un zaguán techado (“*podbránie*”) como entrada al patio y a la casa, al modo de las viviendas urbanas.

Patios cerrados

Se encuentran en pueblos alejados de la parte septentrional de Eslovaquia. La vivienda y sus dependencias agrícolas se disponen en forma cuadrangular, con un patio interno mínimo y un portón de acceso. Se pueden ver hoy, por ejemplo, en el pueblo montañoso de Ždiar.

Casas compartidas

Se construían en las regiones montañosas de Eslovaquia central (p. ej., Liptov, Považie, Horná Nitra, Turiec) o en la zona montañosa del norte de las regiones de transición (Tekov, Hont, Novohrad, Gemer). Conformaban viviendas con varias unidades habitacionales contiguas (en línea, en hilera o en planta alta), con entradas independientes, pero un mismo techo y patio (casas dobles y cuádruples).

Colores

Es un rasgo artístico-estético destacado en la arquitectura popular. Cuando las casas se revocan en barro, lo más frecuente es encalarlas de blanco y pintar el zócalo de un tono oscuro (negro, gris, azul marino), sin importar si el muro es de barro, piedra, madera o ladrillo cocido. En ciertas regiones se remplaza el color blanco por tonos pastel de azul, naranja, amarillo, verde, rojo, ocre/marrón claro. Un buen ejemplo es el pueblo montañoso de Vlkolínec (cerca de la ciudad de Ružomberok, región de Liptov). En los pueblos montañosos al este y oeste de los Altos Tatras (p. ej. Ždiar) se encalaba o pintaba la arcilla que tapaba las juntas entre troncos en las construcciones de madera, rellenadas con musgo y mezclas de paja.

En algunos viejos enclaves de eslovacos en el antiguo Reino de Hungría, todavía es posible identificar la casa tradicional eslovaca por el color de sus paredes. Por ejemplo, en la región montañosa de Bihor (Rumanía), las casas están pintadas de verde; en la zona llana de Banato (Rumanía), de azul. En Hungría y Serbia, los eslovacos solían pintar de azul claro o blanco con zócalo azul oscuro, mientras que la población húngara prefería el verde claro y la serbia el ocre o marrón claro.

Iglesias de madera

Las iglesias de madera representan la cumbre de la arquitectura popular de Eslovaquia. Se construyen en zonas montañosas. En Eslovaquia se construyeron unas 300 entre los siglos XVII y XX, a menudo sin utilizar hierro. 27 de ellas han sido declaradas Monumento Cultural Nacional y 8 figuran en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO. Hay 11 católicas romanas, 6 evangélicas (luteranas) llamadas articulares, 38 greco-católicas y 4 ortodoxas. En la mayoría de ellas se siguen celebrando oficios con regularidad.

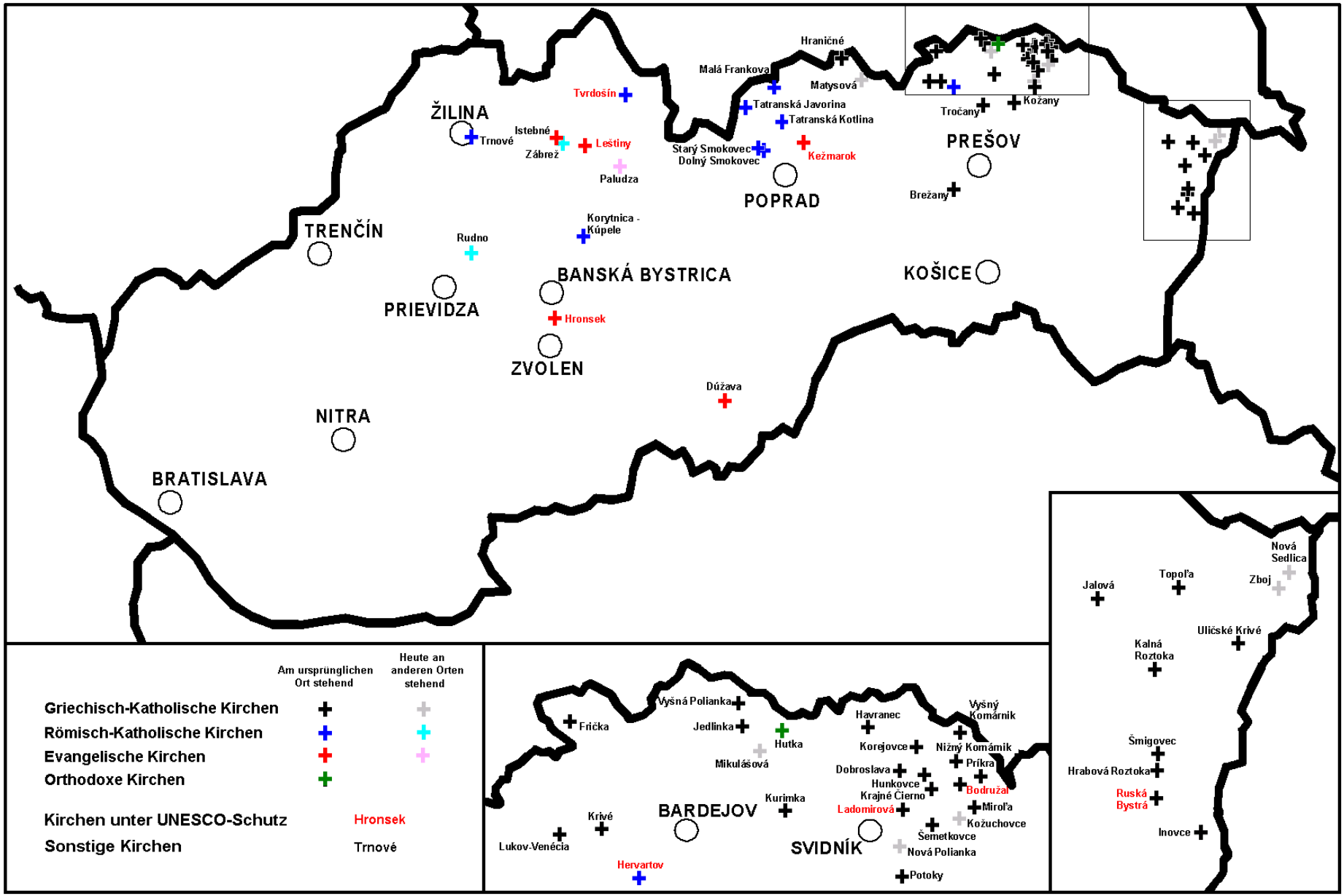
Decoración ornamental

Su presencia en los muros exteriores es característica de ciertos lugares, como Čičmany (distrito de Žilina, región de Horné Považie), con una tradición de 200 años de dibujos geométricos hechos con cal sobre las vigas de sus casas de troncos. También en el tipo de casa del pueblo de Ždiar en la región de Spiš, en la cara este de los Altos Tatras incluye una decoración geométrica hecha

con cal en las terminaciones de los troncos. En las regiones vitícolas del sur y el oeste, los motivos suelen ser relacionados con las plantas, sobre todo de parras, alrededor de las ventanas y entradas de las viviendas y casitas de viñedo.

Decoración arquitectónica

En las casas populares se ve sobre todo en la fachada principal, ya que la apariencia frontal reflejaba el estatus del propietario y la sociedad juzgaba así al propietario y a su familia (cantidad de ventanas hacia la calle, presentación de la entrada a la casa y al patio, el acabado de la pared frontal y la que da al patio, la forma del frontón, el cuidado del jardín delantero). En la parte occidental del país abundaron los detalles de "barroco popular" y "clasicismo popular" en los marcos de las ventanas, dinteles de puertas y pórticos, a menudo con elementos barrocos y clasicistas en relieve como las columnas en toda la fachada. La arquitectura de madera no permitía las mismas opciones tridimensionales que la de barro, por lo que la ornamentación se lograba con talla (en postes, vigas, marcos de ventanas y dinteles) o mediante el agregado de color. Si en la construcción popular hay elementos arquitectónicos elaborados, se hallan ante todo en la fachada de la vivienda.



Mapa de las iglesias de madera en Eslovaquia.
Fuente: https://commons. wikimedia. org/wiki/File:Wooden_churches_in_Slovakia. png



Huevos de Pascua decorados, ornamentos de Vajnory (Bratislava), 2016, Michal Veselský.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/zoznam-nkd/vajnorsky-ornament/

1.8 Costumbres anuales

Las costumbres anuales (costumbres relacionadas con el calendario festivo) están determinadas, sobre todo, por la naturaleza. En las condiciones geográficas de Europa, desde tiempos remotos se vinculan al ciclo anual del clima que transcurre desde la primavera, pasa por el verano y el otoño, hasta el invierno. Dos momentos clave son los solsticios (verano: día más largo, alrededor del 21 de junio; invierno: noche más larga, alrededor del 21 de diciembre) y los equinoccios (primaveral: hacia el 20 de marzo; otoñal: alrededor del 22 de septiembre). De acuerdo con las creencias populares sobre la luz como algo positivo y la oscuridad como algo negativo, el periodo del año en el que se prolonga la duración del día con respecto a la noche se considera favorable, y a la inversa. Bajo esta óptica, la etapa previa al solsticio de invierno es la más adversa para el ser humano, ya que crece la fuerza de influencias negativas y, por eso, se requieren más acciones protectoras que en otras épocas. Así, las costumbres festivas del ciclo anual se concentran en el periodo invernal, mientras que en verano se centran en el trabajo relacionado con la recolección y el procesamiento de la cosecha.

Las costumbres de trabajo como parte de las costumbres anuales

Si bien las costumbres de trabajo conforman una categoría independiente de costumbres, en Eslovaquia se orientan sobre todo a las labores agrícolas. Y aunque a menudo no se fije un día exacto, sino una época aproximada o condiciones climáticas propicias, se repiten anualmente. Por ello, en este caso pueden incluirse dentro de las costumbres anuales. Se desarrollan principalmente durante la primavera, cuando los agricultores y ganaderos realizan prácticas mágicas para asegurar la cosecha en el campo, la salud del ganado y las aves de corral, y así la prosperidad de la granja.

Para la Eslovaquia tradicional agraria, el factor decisivo dentro del calendario festivo era el ciclo de siembra, maduración, recolección, elaboración y venta de las cosechas, así como la preparación para el siguiente año agrícola. Originalmente, a ello se ajustaban los periodos y fechas de las costumbres anuales. Desde la Edad Media, el cristianismo fijó muchas de aquellas costumbres en días exactos del calendario anual y, en ciertos casos, las desplazó a otras fechas sin tener en cuenta su calendario agrario de origen (donde, por ejemplo, el año nuevo podría definirse a partir del inicio del ciclo agrario, sin relación con el 1º de enero, cuando en Eslovaquia suele haber nieve y la naturaleza "duerme"). En el Reino de Hungría se adoptó en 1587 el llamado calendario perpetuo, el gregoriano.

Todas las costumbres tradicionales eslovacas contienen elementos de magia, profecías o augurios, así como refranes meteorológicos.

Magia

La magia se manifiesta en acciones rituales con el fin de asegurar que, en el futuro, ocurran o se alcancen ciertos deseos (porque la gente cree en la posibilidad de influir en el porvenir mediante la magia). Son prácticas que buscan, sobre todo, la salud, la belleza, el amor, la prosperidad, la fertilidad, la abundancia y la protección frente a las fuerzas negativas.

La **magia de semejanza** parte de la creencia de que, al hacer que dos cosas se parezcan en algún rasgo, se las conecta de modo

que empiecen a compartir también otras cualidades. Por ende, los actos mágicos involucran símbolos de salud, belleza, amor, prosperidad, fertilidad, abundancia y protección ante el mal.

La **magia de contacto** supone que los objetos pueden asimilar las cualidades de otros objetos cuando entran en contacto. Por ello, en los actos mágicos suele haber un contacto físico con aquello visto como sano, bello, amoroso, próspero, fértil, abundante y protector contra energías malas.

Profecías, refranes meteorológicos y presagios

Las profecías, los refranes meteorológicos y los presagios no son herramientas para influir o asegurar el futuro (que se intenta mediante la magia), sino para averiguar el futuro (la gente cree en la posibilidad de predecirlo). En la profecía, se ejecutan ciertos actos para conocer lo que vendrá. En los refranes y pronósticos meteorológicos se pronostica el clima basándose en vínculos comprobados por la tradición entre ciertos fenómenos meteorológicos. Los presagios remiten a la capacidad de "leer" señales — muchas veces, sucesos poco habituales que, en apariencia, ni se relacionan — interpretándolas como revelaciones del futuro.

Costumbres anuales de verano

San Jorge

San Jorge (24 de abril) fue un mártir cristiano del año 303, patrono de agricultores, mineros, guarnicioneros, herreros, toneleros, caballos y ganado, caminantes, presos, soldados y jinetes. La leyenda de su martirio se difundió en Eslovaquia a partir del siglo XII.

En la cultura tradicional, su día marca la transición entre el invierno y el verano, y se asocia con refranes meteorológicos (p. ej., si truena antes de San Jorge, ese año no será favorable). Para San Jorge, la tierra "se abre", aparecen serpientes y otros animales que hibernan. Un trébol de cuatro hojas, una calta dorada, un tusílago, una serpiente, lagartija o rana hallados antes de San Jorge podían tener efectos benéficos de protección o poderes extraordinarios para la magia del amor. Ese día, por primera vez desde el invierno, se sacaba el ganado al pasto y se realizaban actos mágicos contra fuerzas nocivas y a favor de la producción lechera. Formaba parte de las llamadas "noches de brujas", en las que se vigilaba el territorio y se encendían las llamadas "fogatas de San Jorge" para protegerlo; en torno a ellas la juventud se divertía saltándolas, las muchachas entonaban cantos ceremoniales y de amor, trenzaban coronas y las arrojaban a los árboles, creyendo que si se enganchaban de una sola vez en una rama, se casarían ese año; tiraban avena y ceniza a las ventanas con el deseo "¡Ojalá se casen!"; las jóvenes más altas se revolcaban sobre los trigales para que crecieran espigas altas. Los niños jugaban juegos primaverales "de puentes", "de puertas", "de reinas", "de eslabones" (Heličkа..., Hoja, ďunďa, hoja...). Estas costumbres de San Jorge se daban sobre todo en las áreas llanas del sur y el oeste de Eslovaquia, parecidas con las de san Juan.

1º de mayo

El **1º de mayo** era la fiesta de la juventud. En la víspera o de noche, en secreto, se erguía el llamado "**máj"**: un árbol alto con el tronco pelado, dejando una corona en la parte superior, decorada con cintas de colores, pañuelos o una botella de aguardiente. Levantar el "máj" se extendió por toda Eslovaquia. La costumbre cristalizó en las siguientes variantes:

a) Un muchacho levantaba un "máj" frente a la casa de su prometida o de la joven que le interesaba en serio.

b) Los muchachos lo ponían colectivamente a todas las jóvenes del pueblo que, según la costumbre local, habían alcanzado la mayoría de edad.

c) Todas recibían su "máj", pero si alguna tenía un novio formal, su "máj" difería en adorno, especie de árbol o altura; o bien recibía dos.

d) Los jóvenes levantaban un "máj" general comunitario, o grupos de muchachos instalaban varios en distintos puntos públicos (canchas de fútbol, plazas, cruces transitados), en este caso se trataba de un evento público.

Por la tarde, los mozos visitaban en grupo con cantos y música o acordeón las casas que tenían un "máj", bailaban con la familia y eran agasajados. A veces recogían alimentos (huevos, tocino, embutidos) para la fiesta vespertina de la juventud (el llamado "*majáles*"). Si en la casa había varias jóvenes, se ponía un "máj" por cada una. Quedarse sin "máj" era algo vergonzoso para una muchacha. No se hacía un "máj" a las que no eran sociables o se negaban a bailar con los muchachos en las fiestas.

En algunos pueblos, sigue siendo un festejo comunitario levantar el "máj"; en otras, se hace en secreto por la noche y la celebración se hace al derribarlo, habitualmente en Pentecostés (Fiesta de la Venida del Espíritu Santo). Originalmente, el padre de familia lo quitaba sin ceremonia y usaba el tronco como leña en invierno. Algunos lugares mantienen la forma antigua de montar los "máj" a las muchachas, por los que los muchachos reciben una retribución.

Pentecostés

Pentecostés (Fiesta del Espíritu Santo, Fiestas verdes, "Letnice", "Rusadlá") es una fecha cristiana móvil, celebrada siete semanas después de la Pascua. El vocablo eslavo "**Turíce"** procede de la máscara zoomorfa de "tur/turoň" (el uro) presente en los rituales primaverales. El término "**Rusadlá"**, frecuente en el oriente eslovaco, quizá conecte con la antigua festividad "pascha rosarum" del Imperio Romano tardío. Al llegar el cristianismo, la Iglesia ubicó la festividad del Espíritu Santo (cuyos símbolos son la llama de fuego y la paloma) en las fechas autóctonas de Turíce. La simbología pagana y el sentido original sobrevivieron: se desfilaba con disfraces, había celebraciones con música y danza, banquetes, fogatas, se recorría el territorio con antorchas, haciendo ruido. Según las creencias eslavas, las almas de los antepasados difuntos regresaban durante esa semana de Pentecostés para ayudar y proteger a los vivos. En regiones del norte del país se celebraban misas por los fallecidos desde la última Pentecostés y se decoraban las tumbas con ramas verdes o huevos. Quedan rastros de la antigua costumbre de elegir al "rey de Pentecostés" (antes, el joven asumía durante tres días el mando del pueblo), suprimida en el siglo XVIII, o la elección de alcaldes juveniles (*richtár*) de Pentecostés. También aparece la "reina" en los juegos y rondas femeninas. En las ciudades, en Pentecostés, se organizaban competencias de tiro al blanco con figuras de aves, y el ganador era proclamado "rey de las aves". Se solían ver desfiles de muchachas con guirnaldas y coronas de flores rosas, paseos en barcas adornadas o excursiones al campo con bailes de mayo y junio.

La vegetación de Pentecostés también la asimiló el cristianismo: el día de Pentecostés se bendecían ramas para proteger la casa, la granja y el ganado. En Eslovaquia, estas celebraciones decayeron progresivamente, quedando apenas algunos festejos de diversión, en ciertos lugares la instalación de los "máj", la colocación de ramitas verdes en las ventanas y la limpieza de manantiales.

San Juan

San Juan (24 de junio) fue un profeta, santo y bautista de Jesús en el Jordán, considerado el último profeta del Antiguo Testamento y el primer santo de la Iglesia cristiana. Vivió como ermitaño, predicó la humildad simbolizada con el bautismo. Por criticar la vida libertina de Herodes Agripa, fue decapitado. Sus atributos son un plato con la cabeza cortada, una bolsa de miel, un charco con la imagen de un Cristo desnudo y el Cordero de Dios con una cruz. Es patrono de sastres, peleteros, curtidores, taberneros, cuchilleros, afiladores, cantores, vinicultores, arquitectos, pastores, reos condenados a muerte; protector contra miedos y muchas enfermedades.

En la tradición eslava precristiana, su día se asocia con las festividades del solsticio de verano, donde el fuego, el agua (especialmente el rocío) y la vegetación desempeñan un rol crucial. Se vincula al culto solar como emblema del fuego con función mágica purificadora, sobre todo en la fecha del solsticio (21 de junio). El calendario cristiano desplazó dichas fiestas al día de San Juan. Lo más importante eran las llamadas fogatas de San Juan, llamadas también "*vajano*" o "*sobotky*". Se encendían grandes fogatas la víspera (la noche de san Juan), a veces varios días antes. También los pastores hacían fogatas en los "salaš" con banquetes compartidos. En el pasado, se encendían para atraer la lluvia. Se atribuía un valor purificador a saltar por encima del fuego, y se creía que quien lo hiciera no tendría que temerle a la muerte ese año. Ese día se enfatizaba también la dimensión sagrada del fuego: no se podía prestarlo, echarle basura, verterle agua ni escupir en él.

Según las creencias, durante ese periodo transicional del solsticio y el inicio del verano, se intensificaban los poderes sobrenaturales y se desvanecían las fronteras entre el mundo real y el supra natural: se pensaba que esa noche las brujas bailaban en cruces de camino y las hadas en los claros del bosque; que las plantas florecientes hablaban con voz humana antes del amanecer para revelar qué enfermedad curaban. Recoger hierbas de San Juan ese día, sobre todo al alba, se practicó en toda Eslovaquia hasta casi mediados del siglo XX. Se le atribuía un poder de limpieza y curación al agua y, sobre todo, al rocío recolectado en los prados; quien se lavara con ese rocío adquiriría belleza y frescura. Quien atrapara una luciérnaga (Lampyris noctiluca) el día de San Juan y la llevara consigo tendría suerte. Desde el siglo XVI, la Iglesia prohibía estas celebraciones por su desenfreno, y las autoridades civiles a menudo también las prohibían por razones de seguridad (peligro de incendios). Con la idea de una mayor actividad de fuerzas negativas, se clavaban ramas verdes en los campos y las viviendas para protegerlas contra las tormentas y el granizo; a veces se rodeaban los cultivos con tizones o brasas encendidas, confiando en la función protectora y purificadora del fuego. Por temor a las brujas, se le daba ajo y pan al ganado; se impedía la entrada de cualquier mujer extraña al corral o a la casa. La noche y el día de San Juan eran propicios a profecías sobre el matrimonio, pero también a brujerías negativas. Se creía, por ejemplo, que el corazón de un topo capturado curaría la epilepsia y que la piel del topo, colgada en el establo, protegía a los animales. Se prohibía revolver la tierra (sembrar, cavar) y también lavar la ropa. Se relacionaban con pronósticos de cosecha: "Antes de San Juan, no elogies los cereales; en San Juan, maduran

las cerezas y las moscas". Se pensaba que esa fecha permitía ciertos métodos muy precisos para hallar tesoros ocultos bajo tierra. Hoy en día, encender las fogatas de San Juan es una forma de celebrar fiestas patrias o aniversarios conmemorativos.

San Pedro y San Pablo

San Pedro y San Pablo (29 de junio). Desde la perspectiva religiosa, Pedro (Simón) es un santo apóstol, cabeza de la Iglesia cristiana según la leyenda, mártir, patrón de los cerrajeros y relojeros. Predicó el cristianismo en Asia Menor; murió en Roma en época de Nerón, crucificado cabeza abajo el mismo día que Pablo.

Pablo (Saulo) fue un santo apóstol que primero persiguió a los cristianos y estuvo presente en la lapidación de San Esteban. Según la leyenda, un rayo celestial lo dejó ciego, luego, milagrosamente recobró la vista, adoptó la fe cristiana y el nuevo nombre. Se lo conoce como "apóstol de las naciones". Ambos son tenidos por fundadores verdaderos de la Iglesia cristiana.

En la cultura agraria, ese día se consideraba como el que dividía del verano, un momento de transición vinculado a la observación de la cosecha y abundantes predicciones sobre cada tipo de producto de la agricultura y muchos refranes sobre la cosecha:

- Pedro y Pablo rompen las raíces del cereal (ya no crece, sino que madura el grano).
- En San Pedro, el pan ya está en el campo.
- Si llueve en San Pedro, escaseará el pan en el horno.
- Pedro y Pablo siembran hongos (setas).
- Si en San Pablo hay sol, el techo gotea y habrá mucho vino.
- Si en San Pablo hay un intenso frío, se avecina una gran cosecha; si llueve, habrá poco forraje.

O también refranes meteorológicos como: "Hasta San Pedro, un hilo caluroso, después de San Pedro se termina el calor".

También se asocia con la creencia de que en ese día no conviene bañarse (peligro de ahogarse y ofender al duende acuático). Por ejemplo, en la región submontana del Liptov, no se podía cazar ni ir al bosque. En el sur se cocinaban tartas (pavlovníky) para cada miembro de la familia, antes de hornearlas se les clavaba una pluma o paja, y si se quemaba en el horno, presagiaba una muerte temprana.

Santiago ("Jakub")

Santiago (25 de julio) fue un apóstol decapitado en Jerusalén en el año 44. Dado que para esa fecha suele haber cosecha, en el lenguaje popular se lo llama "Santiago de la siega". Junto con el día siguiente, el de Santa Ana, solía marcarse la fecha para asegurarse el crecimiento del repollo: las mujeres decían, por ejemplo: "San Santiago, sujeta el repollo en la peonada, y Santa Anita, que de cada uno salga la cabeza", mientras agitaban un canasto, una hoja de repollo o su pañuelo simulando golpear las cabezas de repollo. En otras regiones, ese día era el mejor para cosechar ajos ("a partir de entonces el ajo huye al subsuelo"). Quien deseara muchos compradores para su ganado podía frotarle las orejas con huevos de hormiga. Se decía que en Santiago terminaba el verano verdadero. Con la llegada del veranillo y de un clima más fresco, expresada en el dicho: "Las abejas vuelan a la montaña sólo hasta Santiago", venían predicciones de clima ("Si en Santiago hay sol radiante, la Navidad será fría"). También sobre la cosecha ("Santiago bendice la fruta; lo que queda, madurará").

Santa Ana

Santa Ana (26 de julio) fue la madre de la Virgen María a la que dio a luz después de habérsele aparecido el ángel según la leyenda cristiana. Se considera la patrona de las madres, matrimonios, mujeres encintas y sin hijos, mineros de plata y sogueros.

En la cultura tradicional, su día se relacionaba con acciones agrícolas para el crecimiento de repollos y papas (las mujeres "giraban" alrededor de la col, golpeaban las cabezas con sus cofias y exclamaban: "Ayer fue Santiago, hoy es Ana, arróllense mis amadas cabezas"). En la región de Spiš, al norte del país, las mujeres "despertaban las papas" (labrando o removiendo la tierra y revolcándose en el suelo). En Horehronie, las amigas, en broma, regalaban a las Anas ramos de ortiga o paquetes vacíos. Eran comunes los bailes y festines en honor a Santa Ana y, en las zonas vitivinícolas, se celebraban banquetes tras finalizar las "labores verdes" de la viña. Hay un refrán meteorológico muy extendido: "Santa Ana, fresca por la mañana".

Bartolomé

Bartolomé (24 de agosto) fue un santo apóstol; patrono de los carniceros y los curtidores. Se dice que predicó el cristianismo en India y Armenia. Murió como mártir, despellejado vivo y crucificado por los paganos.

En la cultura tradicional, este día marca el final del verano:

- Bartolomé orina en el agua (ya no es época de bañarse).
- Bartolomé orina sobre los pepinos (que ya se ponen amargos).
- Si llueve en Bartolomé, las serpientes se esconden mojadas en sus madrigueras, pero aún salen a secarse (indica que habrá un buen otoño).
- Para Bartolomé, todo buen campesino siembra el centeno.
- San Bartolomé acorta la tarde.

Todos los animales que salieron de la tierra en San Jorge vuelven a ella en Bartolomé: "Pasado Bartolomé, las serpientes entran al agujero", esencial para la creencia de que a quien es mordido por una serpiente, la tierra no lo acepta. Se creía que la manteca batida en esa fecha no se estropearía y podía almacenarse para curar heridas y quemaduras.

1º de septiembre

El 1º de septiembre, en la zona oeste de Eslovaquia, los viticultores recorrían sus viñas con la boca cerrada ("el pico cerrado") para no atraer a los pájaros y que no picotearan las uvas.

Costumbres anuales de invierno

San Martín

San Martín (11 de noviembre) fue un santo, patrón de soldados, cuidadores de caballos y tejedores de paño. Nació en Panonia, sirvió como soldado romano en Galia, propagó el cristianismo y en el 371 lo eligieron obispo. Según la leyenda, se ocultó en un corral para esconderse de los enviados para que aceptara el cargo, pero los gansos lo delataron con su graznido. Otro relato cuenta que vio a Cristo cuando en invierno compartió la mitad de su manto con un mendigo. Su culto se extendió en Eslovaquia entre los siglos XIII y XVI.

Ese día se abonaban alquileres o rentas, y los siervos pagaban tributo a los señores con un ganso, por ejemplo, la comunidad judía de Bratislava entregaba al rey los "gansos de San Martín". Era costumbre servir ganso asado en los pueblos y ciudades de las llanuras del oeste y sur de Eslovaquia. En las ciudades se horneaban grandes tortas de amapola con forma de herradura (llamadas "herraduras de San Martín", "rožky") o de cuerno de pastor ("roháče"), que también se regalaban a los pastores. En esas regiones, el 11 de noviembre terminaba el año de servicio (de ahí el verbo "*martinkovať*" —quedarse sin empleo, vaguear), y se liquidaban los sueldos del personal doméstico. En algunos lugares, el pastor llegaba a cada casa con una rama de abedul (la "marcina") y ofrecía un buen deseo. Con esa vara, el amo azotaba al ganado en la próxima primavera, en el primer día de salida al pasto, y al nuevo ganado antes de entrar al establo. La rama verde simbolizaba la salud y la continuidad de la vida, la multiplicación, algo muy presente en el folclore eslavo. En muchas ciudades y pueblos se celebraban ferias y mercados anuales. Con San Martín abundan refranes sobre el inicio del invierno: "En San Martín, el oso se acuesta a hibernar"; sobre el tiempo: "Si llega Martín en un caballo blanco, la ventisca traerá más ventiscas", "San Martín y la Candelaria (2 de febrero) hilan en la misma rueca" (o sea, que en ambas fechas toca el mismo clima).

Santa Catalina

Santa Catalina (25 de noviembre) fue una santa cristiana de Alejandría, noble por nacimiento, célebre por su belleza, sabiduría y oratoria. Según la leyenda, la iban a matar con cuatro ruedas dentadas, destruidas por un fuego divino, pero fue decapitada en el 307. Es la patrona de mineros, estudiantes, carreteros, impresores y muchachas.

En la imaginación popular, su día marca el inicio del invierno (refrán: "Por Santa Catalina, nos escondemos bajo el edredón") y es el primero de los llamados "días de brujas".

Días de brujas ("Stridžie dni")

Los días de brujas es el nombre de algunos días de invierno en los que se presumía una actividad más intensa de fuerzas adversas, especialmente de brujas. Se concebía en torno a la idea de que, a medida que las noches se alargaban y los días se acortaban, la oscuridad (el mal) obtenía una victoria temporal sobre la luz (el bien). Por eso estos días se concentran en torno a las fechas del solsticio de invierno. Son los siguientes: Santa Catalina, San Andrés, Santa Bárbara, San Nicolás, Santa Lucía y Santo Tomás.

Aumentaba también el riesgo de acción de fuerzas negativas en los días de cambios trascendentales para la persona y la comunidad:

- durante los días de Pascua (especialmente el Viernes Santo), y además el día de San Jorge, el 1º de mayo, de San Juan, el día del solsticio de verano,
- en todos aquellos días en que se llevaban a cabo ceremonias de paso importantes para la persona (sobre todo bautismos, bodas y funerales) y en fechas clave para la actividad económica de la familia (principalmente la compra y venta de ganado, el primer día de salida del ganado al pasto y la primera arada).

La bruja

La bruja (en eslovaco "*striga*", "*bosorka*", "*ježibaba*", "*čarodejnica*") es, según las creencias populares eslovacas, un ser semidemoníaco con apariencia de una persona viva (por lo general, una anciana, aunque puede ser también una joven) que posee cualidades y poderes sobrenaturales para dañar su entorno. La imagen de lo que estas brujas podían hacer en el territorio eslovaco ha quedado reflejada tanto en registros de procesos de brujería (inquisitoriales) de la Edad Media como en la tradición oral. La joven o mujer en cuestión podía tener esas facultades sobrenaturales de nacimiento, o bien haberlas adquirido del diablo; incluso podía carecer de ellas y limitarse a usar medios dotados de un poder mágico perjudicial.

Las brujas eran capaces de provocar tormentas, granizo, arruinar las cosechas y propiedades, enfermar a personas y animales, privarlos de la salud y la vida, convocar espíritus, adivinar y, lo que se consideraba peor, influir en el futuro; podían quitar o estropear la leche de las vacas o causar daños (llamados "*porobenie*": daños, muerte, conflictos, infertilidad). Al transformarse en animales (sobre todo gatos, sapos o búhos), las brujas penetraban sin ser vistas en donde deseaban hacer mal. Con cremas y pócimas mágicas adquirían el poder de volar por el aire, en especial las noches oscuras del solsticio de invierno y verano, y a comienzos de la primavera, cuando se reunían en aquelarres. Sobre el agua no se hundían, y en la tumba su cuerpo no se descomponía. Relacionadas con la figura de la bruja están también las creencias sobre las diosas, curanderas y sanadoras populares, quienes, a diferencia de las brujas, usaban sus facultades para objetivos benéficos.

Para protegerse contra las brujas se usaban plantas mágicas (especialmente ajo, amapola, varas de sauce, espino y escaramujo), signos y objetos protectores (sobre todo la cruz, el círculo, utensilios de hierro afilados), acciones rituales (como rodear algo), máscaras (para engañarlas) y el ruido (para asustarlas).

En Eslovaquia circulaba la idea general de que se podía descubrir a la bruja a través de objetos hechos de un modo y en un momento determinados (la llamada "banqueta de Lucía" - "*luciový stolček*" o un colador).

Hasta la segunda mitad del siglo XX, durante estos días se mantenía la prohibición de que la primera persona que entrara a casa y al corral fuera una mujer desconocida (pues era probable que se tratara de una bruja). Además, se recomendaba comer ajo, untar las puertas con él, rodear la casa con agua bendita y brasas, y sahumar a las personas y al ganado. Si se violaba la prohibición de efectuar labores femeninas (sobre todo hilar y coser) o de visitas tempranas de mujeres el día de Santa Catalina, se creía que durante el año se seguiría rompiendo la vajilla. En algunos lugares, por ello, iban muchachos bien temprano a visitar las casas, recitando saludos breves para evitar que la vajilla se dañara. Así después los hogares podían recibir visitas de mujeres sin riesgo. Se generalizó la práctica de poner a brotar ramitas en agua (*púčkovanie*); con ello las chicas solteras predecían si se casarían pronto, y las ya casadas averiguaban la futura cosecha de fruta: si la rama florecía antes de Nochebuena (24 de diciembre), se interpretaba como un presagio favorable.

Durante Santa Catalina se celebraban los últimos bailes; en las zonas urbanas y mineras, los últimos bailes eran antes del Adviento. En otros sitios, cuando había muchachas en casa, pasaban por allí los muchachos disfrazados (con abrigos de piel del revés, disfrazados de gitanas) y, a cambio de regalos, bailaban con todas las mujeres del hogar. De noche sacaban herramientas u otras partes de las casas donde vivían las muchachas solteras (portones, carros, letrinas) y los instalaban en lugares poco accesibles (en el tejado, en un árbol, detrás del pajar). Este desorden tenía un sentido ritual de presagiar el cambio en el ciclo vital o natural. Ese día, los pastores con trompetas y el restallido de látigos expulsaban a las brujas del pueblo a los cruces de caminos, ya que a las brujas se les adjudicaban casi todos los malestares del ganado.

San Andrés

Andrés (30 de noviembre) fue uno de los apóstoles de Jesucristo, hermano del apóstol Pablo. Junto con Pedro, Juan y Santiago, se le incluye entre los cuatro discípulos favoritos de Cristo. Era pescador, el primero que reconoció a Jesús y llevó junto a él a su hermano Pedro. Hay varias versiones de su historia, pero todas coinciden en que fue condenado a morir crucificado por el rey Egeo en la ciudad griega de Patras.

En la cultura tradicional, a partir de San Andrés empieza el Adviento, y este día resulta ideal para la magia amorosa y los augurios de boda:

- Si la chica se lava el cabello antes de acostarse con agua calentada con leña robada de cinco casas donde haya varones solteros, en sus sueños se le presentará su futuro marido.
- Para saber si se casará ese año, el número de leños robados (los que quepan en su regazo) en una casa donde haya un muchacho debe ser un número par,
- Su marido será "como el noveno poste de la cerca" enfrente de la casa (torcido, derecho, viejo, joven...).
- Agitando la cerca y diciendo: "Cerca, cerca, te sacudo, querido Andrés, te ruego: hazme saber con quién en la boda me habré de poner", o en otra variante: "Cerca, cerca, te sacudo, San Andrés, te ruego: hazme saber en la noche con quién me voy a casar", su futuro esposo se le aparece en sueños.
- Echar plomo fundido al agua fría para adivinar la forma del marido.
- Poner papelitos con los nombres de los pretendientes dentro de los trocitos de masa y ponerlos a flotar, para ver cuál de ellos saldrá primero.

Santa Bárbara

Bárbara (4 de diciembre) es una santa cristiana, patrona de mineros, artilleros, presos, artífices de pólvora, bomberos, fundidores, canteros, sepultureros y campaneros; protectora contra la tormenta, la peste y la fiebre. Según la leyenda cristiana, procedía de Nicomedia, en secreto adoptó la fe y fue asesinada por su propio padre en el siglo III. En las regiones mineras del centro de Eslovaquia, desde la Edad Media se celebraban desfiles solemnes y una misa con ofrendas en su honor. Los mineros le rendían devoción antes de cada entrada al pozo y gratitud al regresar a la superficie (se trataba de un oficio sumamente peligroso).

En la cultura rural, se consideraba el día de Santa Bárbara como uno de los Días de brujas (prohibido recibir visitas matutinas de mujeres, hilar, coser, deshilar plumas). En algunos lugares, por las casas donde las mujeres e hijas tejían hilados por las noches (las llamadas "*priadky*"), irrumpían figuras disfrazadas de "Barboras" vestidas de blanco y con el rostro tapado o enharinado, y barrían simbólicamente la morada con un ala de ganso o una escobilla. En otros lugares, las Barboras corrían por las calles y azotaban a los que pasaban con varas o los untaban con hollín. En la cuenca del río Váh (el más largo de Eslovaquia), donde Bárbara se consideraba también protectora de las labores femeninas y de las muchachas, ellas golpeaban a los muchachos con cucharones de madera en las "*priadky*" y bailaban. Las chicas ponían a "florecer" ramas de árboles frutales en agua (las llamadas "*barborky*"). Si éstas florecían antes de Nochebuena, era un buen augurio para el matrimonio y el amor. En la zona de Horehronie (parte alta del río Hron), niños pequeños iban a las casas a ofrecer buenos deseos con un objeto de acero (símbolo de fuerza y protección). Un refrán dice: "Santa Bárbara trae los trineos al patio".

San Nicolás

Nicolás (6 de diciembre) fue santo, patrono de pescadores, barqueros, pastores, orfebres, muchachas, niños, estudiantes y comerciantes. Fue obispo en el siglo IV en Mira (Asia Menor).

En la tradición popular, este día formaba parte de los Días de brujas. Aún hoy es típico el recorrido de San Nicolás, el cual se difundió desde las ciudades hasta el mundo rural en torno al cambio de los siglos XIX y XX, reemplazando formas anteriores de disfraces. En algunos lugares a comienzos del siglo XX, iba por las casas un trío de personajes (una cabra, un hombre cubierto con sogas y otro que llevaba sobre la espalda una figura femenina); en otros lugares, un grupo de muchachos con vestimenta de obispos, o simplemente un joven con el abrigo de piel al revés y máscara, llevando al diablo con una cadena. En la zona sur fronteriza de Hont (con Hungría), iban un campesino y un oso a las "*priadky*" (reuniones de hilanderas), donde las chicas obtenían caramelos como regalo tras unas graciosas oraciones a San Nicolás. En la región norteña de Orava, San Nicolás iba acompañado por una máscara de paja y varios diablos. La costumbre de obsequiar a los niños en nombre de San Nicolás, de origen urbano, se expandió a toda Eslovaquia en la época de entreguerras del siglo XX.

La visita comenzaba con la entrada y una frase inicial de San Nicolás, seguida de un "examen" a los niños sobre la oración; en caso de no saberla, eran levemente reprendidos; si respondían bien, recibían elogios y regalo. Donde no se celebraba o dejó de hacerse, los niños recibían, durante la noche, dulces o algún pequeño obsequio (moneda pequeña o juguete) en su bota previamente preparada y limpiada, puesta en la ventana, costumbre vigente hasta hoy. A inicios de los años ochenta del siglo XX, en los pueblos y ciudades se retomaron estos cortejos de máscaras con un fin lúdico, de diversión y un toque de susto. Dar regalos a los niños por San Nicolás, con la recitación de poesías ante él, sigue siendo una tradición muy popular entre los eslovacos, tanto en su país como fuera de él. En el oriente de Eslovaquia, durante este día, las muchachas practicaban profecías nupciales (tirando maíz a las ventanas, llamando a los pozos), se arrojaban a las puertas ollas con ceniza para proteger la casa o con piedras para asustar y expulsar las malas fuerzas. De nuevo, los refranes para San Nicolás se fijan en el clima y la cosecha: "Si nieva en San Nicolás, será un año bendecido". No se debía ir al bosque, pues podía ocurrir alguna desgracia; tampoco permitir que una anciana entrase a la casa, ya que podía ser una bruja y traer desgracia, real o simbólica, rompiendo todo en el hogar.

Santa Lucía

Lucía (13 de diciembre) fue una santa mártir, vivió en el siglo III en Siracusa (Sicilia). Según la leyenda, era profundamente religiosa y virtuosa, y con sus hermosos ojos encandiló a un joven; para evitar la tentación, se los sacó y se los mandó en un plato.

Las creencias más antiguas la veían como protectora del hilado y de las hilanderas, por lo que se prohibía hilar y coser ese día. Hasta la adopción del calendario gregoriano en 1582, ese era el día más corto del año, y por lo tanto, según la superstición, era cuando mayor podía ser la actividad de las fuerzas malignas que moraban en la oscuridad. El 13 de diciembre era el día más temido de las brujas, y Lucía la mayor de las brujas. Tampoco se permitía que una mujer extraña fuera la primera visitante del corral o la casa ese día. Por ello, temprano, se mandaban a las casas de los vecinos, amigos y familiares grupos de niños pequeños con cadenas o algún objeto metálico – "acuñar con acero" – para desear abundancia, protección y prosperidad.

Ese día no debía prestarse ni devolverse nada. Cualquier intento de obtener algo de otra casa (sobre todo fuego) era sospechoso. Nadie ajeno debía acercarse al horno. Si no se respetaba la prohibición de hilar y coser, la bruja podía robar la rueca y provocar a la hilandera dolor de cabeza todo el año, que las gallinas dejaran de poner huevos, que el ganado se cojease o que los cultivos de cáñamo no salieran. Quien vistiera prendas con hilo hilado ese día podría ser mordido por una serpiente. Para que las gallinas pusieran muchos huevos en primavera, la ama debía madrugar y deshilar plumas, arrear las gallinas con una cuchara de madera para la masa.

Se creía que esa medianoche las brujas se reunían bajo los puentes y acechaban al paso de la gente, batiendo manteca con la leche robada. Los muchachos, y en particular los pastores del pueblo, las sacaban con silbidos, trompetas, campanas, gritos y al restallar los látigos, tanto en el pueblo como en los cruces. Hasta inicios del siglo XX, en la víspera de Lucía, se pintaban cruces en las puertas y paredes de casas y graneros con alquitrán o, más tarde, con ajo, dejando también ajo con pan para el ganado.

El recorrido de las Lucías

En el oeste y el centro de Eslovaquia se difundían recorridos vespertinos de disfraces llamados Lucías: mujeres vestidas de blanco, cubiertas con sábanas y el rostro enharinado, que llegaban en parejas, tríos o cuartetos a las casas, barriendo las paredes y rincones con alas de ganso o escobillas. Suele decirse que no hablaban, no recibían obsequios. Sobre la mesa se dejaban ajo, agua y pan. En algunas zonas, le colocaban a los miembros de la familia el ajo en la boca, barrían los rincones y recitaban: "Que se les vaya para fuera toda la pobreza, todo el mal". Estas Lucías se consideraban seres dañinos, pero con poder para expulsar de la casa a otras fuerzas malignas, siempre que no fueran interrumpidas y se las agasajara. Luego, dichas rondas se volvieron cosa de jóvenes con fines más lúdicos que mágicos.

La conexión de esta fecha con el solsticio se ve en los actos, pronósticos y augurios referentes a la cosecha, al tiempo y a la vida personal, que se cumplían desde el 13 al 24 de diciembre. Hoy en día, en algunas partes, se mantienen como diversión entre grupos de chicas (por ejemplo, en internados estudiantiles) la ronda de Lucía y las adivinaciones matrimoniales (cocinar halušky, verter plomo).

En general, las prohibiciones y disposiciones regían todo el periodo de los Días de brujas. No se podía lavar la ropa, especialmente

con mazo, para que el granizo no arruinara las cosechas; no se podían enganchar los caballos para salir del pueblo, por ejemplo, al bosque, ni esparcir estiércol. No se debía romper ni partir nada, especialmente de hierro. Quien comía legumbres podía sufrir abscesos y sarna. Al darles de comer a las gallinas, el alimento debía arrojarse en un solo sitio para que toda la granja estuviera unida. Si se tejía un cesto en este tiempo, las gallinas ponían bien sus huevos; los caballos se conducían mejor con un látigo trenzado entonces.

El clima de cada uno de estos días se relacionaba con el clima que haría cada mes del año siguiente; si en cierto día la sal guardada en una cáscara de nuez se humedecía o permanecía seca, así sería el mes correspondiente (húmedo o seco). Según cuantos brotes salieran antes de la Nochebuena en las ramas de diversos frutales puestas en agua durante este periodo, así sería la cosecha de esas frutas.

Para quien quisiera saber quiénes eran brujas en el pueblo, cada día desde Santa Lucía se podía clavar un clavo en un árbol, recoger astillas, fabricar un látigo, hacer un banquito de madera, tallar la manija de una puerta, etc. Entonces, la Nochebuena, en la misa de medianoche, ese hombre vería a las brujas en la iglesia tras el altar, o en los cruces detrás del pueblo, o llegaban al lugar donde él había quemado las astillas o las reconocería porque tendrían los rostros arañados. A fin de que no lo despedazaran, debía llevar semillas de amapola que sirvieran para los pasteles navideños, una vara de avellano, tiza de la Epifanía o agua bendita.

Si la joven mordía cada día un trozo de manzana, su marido tendría el mismo nombre que el primer hombre que le hablase al salir de la misa de Nochebuena. Y si envolvía el resto de esa manzana en un pantalón de hombre y lo ponía bajo la cabeza al dormir, el hombre que le correspondía se le revelaría en sus sueños. Tomaba 10 papelitos con distintos nombres de muchachos, en el 11 escribía "solterona" y en el 12 "muerte". A partir de Santa Lucía, cada día, sin mirar, quemaba uno. El que quedaba al final anunciaba el destino.

San Tomás

Tomás (21 de diciembre) fue apóstol, santo, patrono de carreteros, albañiles y guardabosques, uno de los primeros discípulos de Cristo, llamado "Tomás el incrédulo" porque no creyó en la Resurrección hasta que lo comprobó con sus propios ojos.

En la cultura tradicional de Eslovaquia, su día era el día festivo de los bosques, con prohibición de entrar en ellos ("En Tomás, quédate en casa"). Era propicio para la carneada del cerdo, al creerse que la carne duraría más tiempo. Al ser el día más corto del año, se asociaba también con la magia del comienzo. Por la primera persona que llegaba a casa (el "*polazník*"), se predecía el año a venir. Este primer visitante era un hombre que daba buenos deseos y se lo recibía con comida; y según como les fuera después en el año, se lo calificaba de buen o mal "polazník".

Por la mañana, los chicos llevaban a las casas los llamados "*polazníky*" – una ramita de conífera con espigas de avena de la corona hecha de la mejor cosecha, atada con una cinta. La entregaban con el verso: "Les traigo aquí los "polazníky", la alegría de Cristo Señor". Parientes y vecinos se enviaban entre sí a niños sanos para desear salud y buena fortuna a la familia. La casa debía estar arreglada y blanqueada con cal ese día para que las enfermedades no entraran durante el año. En otras zonas, los pastores llevaban de manera anónima arbolitos de Navidad, y en Nochebuena, al ir a recitar sus buenos deseos, para hacerles saber a las familias que habían sido ellos, tiraban en esa casa un poco de avena por el piso, y a cambio les daban dinero. Obviamente este día también regía la prohibición de visitas femeninas y ciertas labores. Nadie podía deambular por el pueblo vestido con harapos ni andar con el abrigo

de piel por la casa, ni se podía prestar nada (ni sacar objetos fuera de la casa), porque traería pobreza. A veces también se hacía el recorrido con "acero".

Nochebuena

La Nochebuena (24 de diciembre) — "Vilija", "Dohviezdny deň", "Pôstny deň" – día de ayudo, "Kračun"— es el día central de la Navidad.

Navidad

El ciclo navideño abarca la Nochebuena (24 de diciembre), la Navidad (25 de diciembre), San Esteban (26) y San Juan Evangelista (27). Para los eslovacos, la Navidad se entiende ante todo como una fiesta cristiana que conmemora el nacimiento de Cristo. La Iglesia superpuso estas fechas a la festividad pagana eslava del solsticio de invierno. El 25 de diciembre, que antes se celebraba como el día del renacimiento del Sol, fue fijado en el siglo IV por la Iglesia como la fecha del nacimiento de Cristo. Imitando el esquema romano, la festividad de la Navidad empieza en la víspera (vigilia del nacimiento) y se extiende hasta el 27 de diciembre. Según el calendario eclesiástico del rito romano occidental, el periodo navideño va del 24 de diciembre al 6 de enero.

En la cultura tradicional de Eslovaquia, las costumbres navideñas y de Año Nuevo se fusionaron. Su estrato más antiguo — actos mágicos y prohibiciones — buscaba asegurar la prosperidad, influir positivamente en la naturaleza y la salud, y adivinar el porvenir (cosecha, matrimonio, nacimientos, muertes). Este enfoque explica los recorridos con disfraces, bailes, cantos de villancicos ("*koledy*") y saludos y buenos deseos ("*vinše*"). Los medios para tal fin incluían azotar con varas, lavarse en corrientes de agua o guardar ayuno. La vegetación (en especial el árbol navideño) desempeñaba una función importante, y en torno a él se desarrolló gradualmente el acto de entregar regalos. De las leyendas cristianas derivan las representaciones teatrales de Navidad.

La Nochebuena es el día en que se pretende garantizar el éxito del año entrante, concentrando todos los elementos fundamentales de una vida abundante y dichosa: para los cristianos, además, es un día de ayuno por la inminencia del nacimiento de Jesucristo.

La magia del comienzo

Es en la Nochebuena cuando más se dan los rasgos típicos de la "magia del comienzo / del primer día": según el humor que la persona tenga y cómo se comporte, así permanecerá todo el año. Si los niños eran desobedientes y castigados, lo serían también en adelante. Los hombres, antes de que saliera el sol, debían preparar utensilios nuevos para hornear y para atender al ganado; éste prosperaría si se le arreaba con un látigo trenzado ese día. Se colocaba paja fresca en el establo para que los animales no carecieran de forraje ni enfermaran, y para que el rayo no alcanzara el edificio. El primer pedazo de pan recién horneado para la cena de Nochebuena era el más poderoso; la dueña se lo daba al amo para que lo comiera en el establo y así garantizaba que el ganado estuviera bien alimentado. El que agarrara este pan durante la cena, podría pastorear incluso en terreno ajeno sin que le confiscaran los animales. La mayor hija soltera intentaba quitar al amo el primer "*opekanec*" (bolita de masa hervida) de su cuchara. Si lo lograba, lo colocaba en una esquina externa de la casa y, si antes del amanecer desaparecía, se casaría en el plazo de un año.

El ayuno

Las iglesias cristianas exigían ayuno ese día. Según la explicación popular, así los niños verían un cerdito dorado, en la pared o en el techo, un carro o un caballito, y las chicas conseguirían un buen marido. Desde la perspectiva del culto antiguo, la fiesta implicaba también un banquete festivo.

El árbol de Navidad

La casa limpia se adornaba con ramas de coníferas. Sobre la mesa se colgaba del techo un arbolito adornado con nueces, manzanas y adornos caseros hechos de paja, que durante la primera mitad del siglo XX fue reemplazado por el árbol de Navidad instalado en el piso o en un banquito, sumando en la segunda mitad del siglo XX adornos de chocolate ("salonky"), esferas navideñas compradas que fueron remplazando los adornos de paja y luego inclusive los dulces caseros fueron sustituidos por los comprados y la iluminación con velas por las luces eléctricas.

La denominación anterior al cristianismo para la Nochebuena es "*Kračún*", vinculado al alargamiento del día tras el solsticio. Quien estornudara en ayunas por la mañana, viviría muchos años; tampoco se quería que la primera en llegar a la casa fuera una mujer. Si el primer visitante venía de la parte baja del pueblo, los bienes disminuirían; si venía de la parte alta, aumentarían. Se devolvía todo lo prestado y no se permitía prestar nada para que no se pierdan los bienes; quien rompiera algo de cerámica estaba bajo mal augurio, o pronosticaba una muerte en la familia. Las mujeres debían cuidar que no quedara fuera ni ropa ni tejidos por la noche, ya que podrían convertirse en pieles de animales muertos; y la persona dueña de esas prendas pronto fallecería. No convenía dejar nada colgado de un clavo, para no verse la familia obligada a "colgarse de otros" durante el año. Antes del mediodía, la dueña horneaba pasteles y guisaba el menú navideño (en el este del país, donde habitan los rutenos, hasta mediados del siglo XX se hacía con fuego vivo, encendido ritualmente con pedernal y eslabón). Muchas labores se complementaban con mandamientos, prohibiciones y fórmulas verbales mágicas. Por ejemplo, al poner al horno los pasteles de Navidad, la ama podía saltar en el lugar y exclamar: "¡Hokres, pokres, que salgan grandes los pasteles!".

En el centro de Eslovaquia se traía del bosque una rama con muérdago y se enterraba bajo el umbral del establo para proteger al ganado contra las brujas. Las horquillas se escondían para que las vacas no se cornearan. El amo cerraba con llave las ovejas para que ninguna se perdiera durante el año.

Cuando el ama amasaba la masa para los bollos, se pasaba las manos (manchadas de masa) por los árboles frutales, para que dieran buenos frutos, y lanzaba un poco a las gallinas para que pusieran huevos en abundancia. Si la masa leudaba bien, aumentaría la fortuna. Los trozos que formaban las bolitas de masa para uno de los platos típicos navideños —"*opekance*"— se hacían largos para que también crecieran así las espigas. En algunos lugares la dueña usaba la pala del horno con la que introducía los pasteles para "echar de casa" a sus hijas solteras adultas, para que se casaran pronto.

Una torta navideña especial —"*štedrák*"—, con perejil y ajo horneados dentro, se destinaba al ganado; también lanzaban un pedazo al pozo y al fuego. Antes de la cena de Nochebuena se cuidaba al ganado con forraje de mejor calidad. La máxima atención se

centraba en la preparación de la mesa navideña, en los alimentos y en el ritual de la cena. Toda la jornada transcurría en torno a los preparativos de esa cena.

Nochebuena

La Nochebuena ("Štedrý večer", "Badňak", "Dohviezdny večer", "Kračun", "Posviat hvizdy", "Pôstny večer", "Svätý večer") comenzaba con la aparición de la primera estrella, anunciada en el pueblo con disparos o toques de campana, y el encendido de una vela en la mesa. No se encendía la luz si no estaba todo listo. Bajo la mesa se colocaba algún objeto de hierro grande (un hacha, un arado). Quien lo pisara durante la cena, tendría salud todo el año. Las patas de la mesa se sujetaban con una cadena para que la familia siguiera unida. Al lado de la mesa se colocaba un recipiente con la cantidad de cucharadas de agua que correspondía a la cantidad de personas presentes. Después de la cena se volvía a medir esa cantidad de agua y en el caso de encontrarse con menos cantidad de cucharadas eso significaba que alguien de la familia iba a fallecer durante el año. Sobre la mesa se ponía paja y encima un mantel blanco con dos panes grandes; uno se mantenía entero hasta terminar las fiestas y el otro se iba comiendo, aunque en trozos arrancados a mano, sin cuchillo. No debía haber cuchillos en la mesa.

La cena de Nochebuena

En la punta de la mesa se sentaba el amo, el jefe del hogar. La cena arrancaba con oración, buenos deseos del amo para la familia y un agradecimiento a Dios. El ama hacía a sus hijas una señal de la cruz con miel sobre la frente para que todos las quieran. Se servían platos navideños y se ejecutaban actos de magia popular. Al ser un día de ayuno, se solía comer ajo, obleas, miel, nueces, alubias o guisantes cocidos, frutas secas o compota, la sopa de repollo con setas y las "*opekance*" con amapola y miel como plato principal. También tortillas de harina y papas o dulces de semilla de amapola y nuez. Se bebía aguardiente. La mesa quedaba puesta hasta el día siguiente.

La cosecha del año por venir se predecía lanzando arvejas hervidas contra la pared; el número que se quedara pegado se interpretaba como la cantidad de montones de trigo o avena en el año. Después de empezar a comer las arvejas, se arrojaba un puñado a los rincones para las almas de los difuntos. Para adivinar la salud, observaban la llama de la vela en la mesa: apuntaba hacia quien moriría. También usaban manzanas partidas o nueces que, si salían sanas, anunciaban un año saludable. La caída de los "opekance" (bolitas de masa) del plato predecía la cantidad de ganado que moriría.

Las chicas sacudían los techos de paja para ver cuántos granos caían y así conocer si se casarían con hombre acaudalado (si era trigo) o pobre (si era avena). Se empleaba la llamada "cebolla del calendario": sobre 12 capas, cada una con sal, para predecir el clima de los 12 meses.

El sentido cristiano lo transmitía el canto de villancicos tras la cena, en familia o yendo a cantar bajo las ventanas de los vecinos.

"Koleda" - villancico

"*Koleda*" es el canto ritual propio del lapso entre el Adviento (las cuatro semanas antes de la Nochebuena) y la Epifanía (6 de enero). Al recorrer las casas, los muchachos, la juventud y más tarde sobre todo los niños de familias pobres las entonaban. También

solía cantarlas un sacerdote o un grupo de mujeres con buena voz. La temática principal alude al nacimiento de Jesús en un establo, a la Anunciación angelical y a los pastores que fueron los primeros en adorar al Salvador. Muchos villancicos incluían la petición de recompensa. A menudo se añadían recitados, salutaciones y buenos deseos ("*vinše*"), representaciones teatrales navideñas o la entrega de un objeto simbólico.

"Koledovanie"

Las giras y recorridos con cánticos navideños ("*koledovanie*") tienen raíces en ceremonias precristianas de año nuevo. Con la "magia de la palabra" (la creencia de que lo dicho se cumplirá), el "koledník" (el cantante de villancico) que recitaba versos atraía al hogar la dicha, la prosperidad y el bienestar para el año próximo, y bajo la influencia cristiana lo vinculaba con el nacimiento de Jesús y la bendición divina. A cambio de esas canciones y actuaciones, recibía comida, bebida y dinero. La gente creía en la influencia favorable de los atributos de los "koledníci" (su juventud, salud y fertilidad), así como de sus accesorios (acero, varas, paja, el pesebre) o incluso de los animales vivos (ovejas, terneras) y las máscaras (vieja gallinera, cabra, "turoň") con los que iban. Entre las clases más humildes, este modo de colecta suponía un ingreso extra. También iban a cantar villancicos y dar los buenos deseos los empleados municipales (pastor, pregonero, maestro, cura), parte de su salario se les abonaba así. Los pastores visitaban las casas con varas verdes para azotar a los caseros, dejando la vara de regalo para que, en primavera, con esa varita condujeran el ganado al pasto por primera vez. Era muy apreciado el primer visitante de la mañana el día de San Andrés (30 de noviembre), Santa Lucía (13 de diciembre), Nochebuena (24), Navidad (25) y Año Nuevo (1 de enero), llamado "*polazník*" o "*polazeň*"; se prefería que fuera un niño o muchacho joven, sano, bien vestido, y que viniera desde abajo hacia arriba del valle, contracorriente del arroyo, para que la prosperidad no fluyera como el agua. No era bienvenido que fuera una mujer. Los villancicos del cura eran particulares (en la Epifanía, 6 de enero) y la del maestro también (en San Gregorio, 3 de febrero, y San Blas, 12 de marzo).

Entre la cena del 24 y la medianoche se solían presentar también obras teatrales navideñas en las casas.

Teatro popular navideño

El teatro popular navideño tradicional consiste en obras breves que los grupos de muchachos y niños representaban de casa en casa. En cada vivienda actuaban la pieza (5 a 10 min) a cambio de una retribución e iban a la siguiente, pudiendo cubrir así decenas de hogares en una noche. Donde no llegaban, lo hacían la noche siguiente. Así se hacía hasta la Epifanía (6 de enero). Sus temas surgen de fuentes bíblicas del siglo XI. En Eslovaquia, los documentos más antiguos que atestiguan estas representaciones son del siglo XV. Recrean el nacimiento de Jesús combinado con ritos del solsticio invernal ("koledy", saludos y buenos deseos, regalos) y adornado con tradiciones folclóricas locales (cantos, bailes).

En el ambiente eslovaco son especialmente típicas:

La obra de Belén

La obra de Belén (Los de Belén, *Recorridos con el pesebre*, "*Jasličkare*"...) relata el nacimiento de Jesús. El eje es el culto al pesebre. Parte del Evangelio de San Lucas, donde el ángel anuncia el nacimiento del Salvador a los pastores que dormían con sus rebaños. En

el contexto eslovaco, se añade el componente de la vida valaca de los pastores que a veces se funde con los motivos de bandidos. La trama incluye la presentación de los pastores (valasi, tales como Fedor, Stacho, y los pastores mayores: Bača, Starý Kubo y Guba), el anuncio del nacimiento del Señor por el ángel, el viaje a Belén y la ofrenda al Niño Jesús, cerrando con villancicos y a menudo el baile "*odzemok*". El número de personajes puede variar de 3 a 7. En algunos pueblos sigue viva la práctica de salir con el pesebre.

La obra de Santa Dorotea

La obra de Santa Dorotea ("Dorotáši", *Recorridos con Dorotea*,...) es un drama popular sobre la joven santa Dorotea, martirizada y decapitada por su fe cristiana. La adaptación folclórica presenta un rey pagano que corteja a una muchacha cristiana y ésta prefiere el matrimonio celestial, por lo cual el verdugo la decapita. Es clave el canto legendario "Bola svätá Dorota počestného života...". Puede ser cantada, dialogada o mixta. Suele haber de 2 a 6 personajes, frecuentemente Dorotea, el Rey, el verdugo, Teofil, el diablo y el ángel. Se representaba de Nochebuena a la Candelaria (2 de febrero) en casas, tabernas o escuelas para público general, sobre todo en el occidente y el centro de Eslovaquia. Esta costumbre se extinguió en Eslovaquia hace tiempo, pero subsiste en comunidades católicas eslovacas del montañoso distrito rumano de Bihor.

La obra de Adán y Eva

La obra de Adán y Eva (*Recorridos con la serpiente*) gira en torno al pecado original y la expulsión del Paraíso. El fundamento es el canto "Milý Pánboh šiel do raja stvoriť Evu aj Adama..." (Querido Señor se fue al paraíso a crear a Eva y a Adán). Se representaba con niños, que llevaban la figura de la serpiente, al son de la canción, alargándola y encogiéndola. Al final recitaban un saludo con buenos deseos ("*vinš*"). La serpiente lucía una corona con una vela encendida y una manzana real o de madera en la lengua. La obra aparecía sobre todo en regiones occidentales y centrales. En el noreste, a veces formaba la parte inicial del paseo con el pesebre. Se extinguió en la primera mitad del siglo XX.

La obra de los Reyes Magos ("Trojkráľová hra")

La obra de los Reyes Magos (*Recorrido con la estrella*, *Reyes Magos*) es una representación popular que muestra a los sabios bíblicos que van a adorar al Niño Jesús. El día de la Epifanía (6 de enero), los muchachos que encarnaban a Gaspar, Melchor y Baltasar – y a veces un cuarto personaje llamado Portador de la estrella o Ángel. La interpretaban casa por casa en distintas versiones. Cantaban para la familia anfitriona, recitaban sus buenos deseos (*povinšovali*) y agradecían las retribuciones. Sus canciones se entremezclaban con otros villancicos del periodo navideño y de Año Nuevo, así como con cantos religiosos. Con el tiempo, la obra se redujo a uno o dos cantos. Es muy conocida la canción: "Nosotros, los Reyes Magos, venimos/vamos con ustedes...").

La obra sobre José y María

La obra sobre José y María (*Recorrido con la cuna*, *Recorrido con el Niño Jesús*) se basa en el relato de la Anunciación, de los padres bíblicos y de la ofrenda al Niño Jesús por parte de los sabios. Aparecían el Ángel con una estrella de papel sobre un asta, los pastores

Kubo y Lauro, José y María, Gaspar, Melchor y Baltasar. Con el tiempo, la representación se redujo a una breve escena: José, vestido de carpintero con un hacha o una azuela en la mano; María, con cofia blanca y un pañuelo sobre los hombros; y dos acompañantes con ropas de fiesta. Comenzaba con una canción de buenos deseos cuyo tema eran los Reyes Magos, mientras María mecía una cuna. Luego se producía un diálogo gracioso entre María y José, que al final volcaba la cuna. Se representaba desde Reyes hasta la festividad de la Candelaria (*Hromnice*). Fue conocida en la región central de Eslovaquia y desapareció a inicios del siglo XX.

Otras obras menos frecuentes, sobre todo en entornos urbanos, eran "Sobre Herodes", "Sobre el nacimiento de Cristo" y "Sobre la caída en el pecado".

La misa del Gallo

La misa de medianoche o de Gallo en el rito católico romano (el predominante en Eslovaquia), constituía el punto culminante de la noche y ponía fin al ayuno. Al templo acudían también grupos de "*betlehemci*", de "dorotáši" o personajes de otras obras navideñas, según cuáles se representaran en el pueblo. Dependía del párroco y de las costumbres locales si la obra se escenificaba o no dentro de la iglesia. En algunos sitios se consideraba inapropiado; en otros, al contrario, se admitía. Las máscaras de los diablos, si no había función en el interior, se quedaban afuera.

La creencia popular decía que a medianoche el agua del arroyo se convertía en vino, el ganado hablaba con voz humana, el cielo se abría y venían a la tierra las ánimas y los ángeles. Para ellos se horneaban unos panes llamados "almas" (*duše*), y se dejaban migas o un pan en la mesa.

A la vuelta de la misa, todos se lavaban con agua fría para conservar la salud durante el año. Los recursos y la prosperidad se reforzaban con la moneda arrojada a esa agua o lavándose con agua en que se habían hervido los "*opekance*" (bolitas de masa). Luego se vertía en el pajar, para obtener buena cosecha. Las sobras de la cena se daban al ganado; las migas, guardadas para usarlas en la siembra o con fines curativos o bien se echaban al pozo para disponer de agua de calidad todo el año. Se dormía, o al menos se hacía el gesto de tirarse sobre la paja que el amo había traído antes de la cena.

El regalo de Navidad

El obsequio de Navidad, tal como hoy se entiende (un regalo material que el Niño Jesús deja bajo el árbol tras la cena o en la mañana siguiente), no existía en la cultura tradicional eslovaca y se difundió junto con el árbol de Navidad recién a lo largo del siglo XX. El obsequio era antes inmaterial (un buen deseo, un canto, un villancico).

Con la colectivización y nacionalización de la agricultura en el período 1947–1952 desapareció el sistema campesino de organización productiva, y con él casi todos los ritos de prosperidad agraria. Hoy, en Navidad se conservan sobre todo las expresiones que reafirman la unión familiar, que pronostican salud, que incluyen sencillos presagios lúdicos (adivinaciones), intercambios de buenos deseos (*vinšovanie*), villancicos y ceremonias religiosas, y en algunos sitios se mantiene el teatro navideño.

La Navidad

La Navidad (*Božie narodenie*, 25 de diciembre) es la fiesta cristiana del nacimiento de Jesucristo, también llamada la Primera fiesta navideña. Allí confluyen antiguas creencias precristianas de renacimiento solar y el calendario eclesiástico medieval, que consideraba el 25 de diciembre como fecha de Año Nuevo.

La magia del comienzo

En la cultura tradicional, también el día de la Navidad se acompaña de prácticas de magia del inicio. Un lugar clave ocupa el agua traída tras la medianoche o bien al alba, la persona decía al llegar: "Que Dios nos dé buenos días; antes el agua que el fuego". Con ella se rociaba la casa, la gente se lavaba, a veces con una manzana, una moneda o rábano picante dentro del agua, para asegurar salud, riqueza y vigor. En cada vivienda se encendía un fuego nuevo (símbolo del renacer del Sol), el cual no podía prestarse a nadie. El amo entraba al establo por la mañana ya desayunado, para que tampoco el ganado sufriera hambre o sed.

Este día se mantenía la prohibición de que una mujer (y asimismo gitanos o mendigos) entrara a otra casa. Se conservaba la idea de guardar silencio en el hogar; nadie debía salir ni visitar parientes. Únicamente se admitía la visita de hombres jóvenes y sanos (el *polazovanie*) temprano. No se hacían trabajos domésticos ni se cocinaba; se tomaban los alimentos preparados el día anterior, en especial carne de cerdo. Hasta mediados del siglo XX, en Kysuce (al noroeste) y en el este del país, el amo introducía en la casa como "polazník" un becerro o una oveja jóvenes, dando vueltas con el animal alrededor de la mesa, recitando un saludo navideño y dándole de comer algo de lo que había en la mesa. Quien regresaba con prisa de la iglesia ese día, agilizaría sus tareas en verano. A quien se le moría el ganado, se recomendaba no comer carne ese día. El tiempo soleado en Navidad presagiaba muchos incendios; la niebla en los valles indicaba mayor mortalidad de ancianos; si se quedaba a mitad de las laderas, morirían más personas de mediana edad; si cubría las cimas, fallecerían niños.

El motivo del Nacimiento se halla muy presente en el arte popular eslovaco, sobre todo en pinturas sobre vidrio y pesebres donde se representa al Niño arropado en un pesebre y calentado por la respiración de un buey y un burro.

San Esteban (Štefan)

Esteban (26 de diciembre) fue un santo, diácono cristiano en Jerusalén, martirizado a pedradas en el año 33, patrono de los caballos. Las prácticas campesinas de esparcir grano y recitar buenos deseos las adoptó la Iglesia, explicándolas como recuerdo del apedreamiento del santo.

Ese día la gente y los caballos se revolcaban en la nieve o el agua, o se echaban agua fría para mantenerse sanos todo el año. Con la paja depositada en casa durante la Navidad se hacían sogas que se ataban a los frutales. En el sur de la región centro de Eslovaquia, las madrinas repartían a los ahijados unos pasteles de masa fermentada (llamados "patitos" o *kačky*). En la región media, cantar a los Esteban se mezclaba con la broma de atar a la persona festejada hasta que los muchachos recibieran un agasajo. Los muchachos iban a azotar a las muchachas con varas de abedul o a regarlas con agua para que fueran saludables y hermosas. En otros sitios, los muchachos disfrazados (por ej., de *turoň*) recorrían las casas para ofrecer salutaciones (llamado "ir por nueces"; "con rábano"; ...), re-

cibiendo embutidos, manteca, huevos, etc. Con eso se organizaba luego la fiesta de Esteban ("*Štefanská zábava*"). En toda Eslovaquia era la primera ocasión de baile permitida tras la prohibición en Adviento. En el oeste del país, ese día terminaba el año de servicio; los trabajadores agrícolas recibían la paga y un gran pastel ("*mrváň*"). Lo llevaban pinchado en un palo junto a una manzana y romero como signo de haber completado con éxito el servicio y la opción de firmar un nuevo acuerdo. En la zona de Záhorie (frontera con Moravia), eso dio origen a un recorrido llamado "Recorrido con el pastel" (un aro de paja adornado con cintas). En algunos lugares, ese día los muchachos elegían a un nuevo "alcalde de la juventud" y admitían a los chicos en la cofradía de solteros. Actualmente se mantienen ciertas costumbres como las visitas de parientes y los deseos de prosperidad, el canto en las ventanas en la región central y, en ciertos lugares, se representan versiones abreviadas de las obras navideñas.

Los Inocentes ("Mláďatká")

El Día de los Inocentes (28 de diciembre) conmemora, según la tradición cristiana, a los niños de Belén menores de dos años que el rey Herodes hizo matar esperando que entre ellos estuviera el recién nacido Jesús. En la cultura popular se lo asociaba al "azote" de los niños pequeños. Según la versión popular, ese azote aludía al martirio de los pequeños de Belén. De fuentes eclesiásticas del siglo XVI consta que la Iglesia había adoptado esta costumbre y bendecía las varas. En Eslovaquia central y parcialmente en la parte occidental existía hasta mediados del siglo XX la costumbre navideña de azotar a las muchachas y muchachitas. En algunos lugares iban muchachos con una vara de abedul con rábano picante adherido a la punta. Al llegar al hogar de las muchachas, decían: "Les traemos el rábano para que estén sanas todo el año". A cambio recibían comida y, más adelante, dinero. A veces, los pregoneros del municipio llevaban ramas de abedul por el pueblo.

En torno a este día se acostumbraba a representar en los pueblos la obra "Sobre Herodes".

La obra sobre Herodes

Esta obra se hacía con actores reales o con títeres. La historia gira en torno al tema de la culpa y el castigo. En las versiones de títeres del norte de Eslovaquia (región de Zamagurie), denominadas "*Džafkuline*", aparecían el Ángel, los pastores Fedor, Stacho, Junák y Kubo, los Reyes Magos, Herodes y la Muerte. Al final, en un tono humorístico, el Ama de la casa, un judío y un pastor ("Valach"), o en otra variante un gitano ("Cigán"), "Jacek" y un perro. En las versiones con actores, el argumento se centraba en Herodes, un Rabino y Soldados, como representación del monarca, los sumos sacerdotes y quienes ejecutan la masacre. A veces se combinaban actores y títeres, con Herodes, dos Mariscales, un judío y una chica interpretados por actores, y los demás, por muñecos.

En ciertos lugares regía la prohibición de barrer los rincones de la casa ese día, para no ahuyentar a los "diositos", a los antepasados del linaje, que, según se creía, permanecían en las moradas de su familia durante las fiestas navideñas. Al día de los Inocentes se le ligan refranes sobre la prosperidad (Si el cielo está lleno de estrellas, habrá muchas gallinas), sobre el tiempo (Si llueve todo el día, será un año seco), y presagios (Si llueve en la mañana, morirán niños; si en la tarde, morirán adultos).

San Silvestre ("Silvester")

Silvestre (31 de diciembre) fue un santo, papa romano del siglo IV.

En la cultura tradicional (llamado *Starý rok*, "año viejo"; o *Babí deň*), no se le atribuía un sentido especial. Abundaban en cambio ruidos, diversión para jóvenes (en las reuniones de hilado) y para adultos en la taberna, visitas mutuas y saludos festivos. Cobran fuerza las prácticas destinadas a fomentar el buen cuidado de las aves de corral. Por magia de analogía o de semejanza, lo realizaban los varones, que sentados en la paja al presentar sus deseos repetían: "Gallina con huevos, yo también con huevos, que así sea todo el año". Ese día circulaban por el pueblo unas máscaras de paja llamadas "*kurine baby*" – dos hombres disfrazados de mujeres: uno con una corona de paja y una campana, el otro con el abrigo de piel, una falda de paja sujeta con una cuerda. A veces iban con un músico. Las *kurine baby* bailaban con la dueña de casa, quien les arrancaba algo de paja del disfraz para colocarla en el nido de las gallinas, con el fin de que pusieran bien. En otros lugares, los muchachos encabezados por el "alcalde juvenil" iban a casa de las solteras a "babenovať", es decir, recitaban sus deseos, bailaban con las chicas y cantaban. En varias regiones, los muchachos cantaban a medianoche en la torre de la iglesia y los niños lo hacían por la tarde bajo las ventanas. Hoy, la llegada del Año Nuevo suele festejarse con amigos, en la llamada fiesta de Fin de Año ("*Silvestrovská zábava*") o en las plazas. Se brinda en grupo tras la medianoche con ruido y diversión sin freno.

Año Nuevo

El Año Nuevo ("*Nový rok*", 1 de enero) es el primer día del año según el calendario. Desde el punto de vista de la tradición, no aporta elementos enteramente distintos. Sus costumbres guardan relación con la magia del comienzo, ya que el comportamiento de la gente, de los animales y el clima se tomaban como presagios para los doce meses a venir. También se creía que el primer visitante podía afectar el futuro, y por ello no debía ser una mujer, un enfermo o anciano. En Año Nuevo, la gente debía abstenerse de enojarse, llorar, reñir, holgazanear, romper algo o sacarlo de la casa. El ama tenía que llevar dinero consigo. Se cuidaba mucho la limpieza de la casa y de uno mismo, así como la de los animales; todo utensilio debía estar ordenado y no faltar nada ni estar prestado, para no carecer de ello todo el año. Había que levantarse temprano, estar de buen humor, lúcido y pacífico. La comida jugaba un rol significativo: aún hoy suele evitarse la carne de aves de corral o de conejo, ya que, en el caso de comerla, se iría volando o corriendo la buena fortuna y los bienes. En cambio, era aceptada la carne de cerdo, símbolo de abundancia, y lentejas para atraer el dinero, además de fideos o pastas y pasteles. Todos debían comer hasta saciarse para permanecer satisfechos el resto del año.

La letra de los buenos deseos difiere de los de Navidad solo en su primer verso, que señala la ocasión. Lo mismo sucede con los escasos cantos de Año Nuevo, casi siempre variantes de los cantos navideños. En algunos lugares, los "saludadores" arrojaban grano sobre el umbral a fin de favorecer la prosperidad. Eran bienvenidos los gitanos, ya que en este día se creía que daban suerte; también si la primera persona que uno encontraba en la calle era un gitano. En el caso de una soltera, encontrarse primero con un judío también podía predecir que se casaría pronto, "alguien la compraría".

Seguían siendo frecuentes los villancicos del párroco (con su sacristán, el maestro o monaguillos) que recorrían las casas para bendecirlas, rociándolas con agua bendita y marcando en la puerta G + M + B más el año en curso. A cambio, la familia ofrecía comida y dinero. Después de que el cura se iba, los dueños borraban rápido las letras para que las gallinas empezaran pronto a poner huevos.

La dueña se sentaba donde se había sentado el sacerdote para que las cluecas se aposentaran bien. Si la que se sentaba allí era una soltera o una viuda, se interpretaba que pronto se casaría.

Sacar la basura podía simbolizar el hecho de sacar los bienes de la casa o la muerte de un familiar; no se tenía que coser, lavar o tender la ropa. Descuidar la higiene personal podía demostrarse en las enfermedades en los cereales o en la gente. También era importante lavarse en agua fría y limpia con una moneda o una manzana para atraer salud, dinero y belleza, vertiendo luego el agua sobre los frutales.

Hoy se conserva la costumbre de saludarse por Año Nuevo de forma presencial, con postales o por mensajes de texto.

Los Reyes Magos ("Traja králi")

Los Reyes, Epifanía (*Traja králi*, *Tri krále*, 6 de enero) es la celebración cristiana de la Manifestación del Señor, aludiendo a la llegada de los sabios de Oriente a Belén para adorar al Niño y ofrecerle oro, incienso y mirra. Aquellos magos habrían seguido una estrella que les mostraba el camino. Ni la Biblia precisa su número o nombres; estos se fijaron en el siglo XIV como Gaspar, Melchor y Baltasar. Es el último día litúrgico del ciclo navideño.

En la cultura tradicional eslovaca, la temática de los Reyes se plasma en los pesebres, en las obras navideñas y en los recorridos de reyes. Hasta mediados del siglo XX, los objetos consagrados en misa ese día (agua, tiza, vela, sal, ajo) se usaban con fines protectores contra demonios, catástrofes naturales, enfermedades, muerte, en la siembra. El amo de casa, para impedir el acceso de brujas, ese día trazaba con ajo y agua bendita tres cruces en cada puerta. Con esa agua bendita rociaban la morada y los corrales para protegerse de Perún (dios eslavo del trueno). Por la tarde, se usaba andar en trineos por el pueblo, interpretando que así crecería alto el lino y el cáñamo.

En muchos pueblos todavía hay recorridos del párroco para bendecir las viviendas, rociando agua bendita, sahumándolas con incienso y escribiendo en la puerta G+M+B y el año. Lo acompañaban antes el maestro, el sacristán, los cantores o los monaguillos.

En torno a este día se acostumbraba a representar la obra:

La obra de los Reyes Magos

Esta ya mencionada obra popular representaba a los sabios que iban a saludar al Niño Jesús. Era presentada en distintas formas por varios muchachos que hacían de Gaspar, Melchor y Baltasar, y a veces un cuarto que portaba la estrella o hacía de ángel. Cantaban, decían sus buenos deseos y agradecían la recompensa. Sus canciones se superponían con otros villancicos de Navidad y Año Nuevo, y con cantos religiosos. Con el tiempo quedaron una o dos canciones con el verso muy difundido: "Nosotros, los reyes llegamos / vamos con ustedes…"

La obra de José y María

También ya descrita, mostraba la Anunciación, los padres de Jesús y la ofrenda de los sabios. Incluía al Ángel con una estrella de papel en una asta, los pastores Kubo y Lauro, José y María, Gaspar, Melchor y Baltasar. Luego se redujo a una escena con José disfrazado de carpintero (con hacha), María con cofia blanca y un pañuelo, y dos acompañantes con atuendo de fiesta. Arrancaba con un canto relativo a los Reyes mientras María mecía la cuna. Seguía un diálogo cómico entre María y José, donde José terminaba volcando la cuna. Se presentaba desde Reyes hasta la Candelaria, sobre todo en Eslovaquia central, y fue desapareciendo al principio del siglo XX.

A la Epifanía se asocian refranes climáticos ('Para Reyes, el frío no cede') y sobre la cosecha ("Si está despejado, el trigo prosperará"; "Si hay muchas estrellas, saldrán muchas papas"). Ese día era costumbre cocinar una especie pastas alargadas, "para que las espigas del cereal crezcan bien largas".

Candelaria (Hromnice)

La Candelaria (2 de febrero) celebra, en la liturgia cristiana, el Sacrificio del Señor. Ese día cierra el periodo navideño. En la ceremonia de la Presentación figuraban el anciano Simeón y la profetisa Ana, quienes definieron a Jesús como "luz para iluminar a los paganos". En 494 se instauró la costumbre de llevar velas encendidas en procesión alrededor de la iglesia. Por su función de protección contra rayos y truenos, se denomina en eslovaco *Hromnice* ('día del trueno').

En la cultura tradicional de Eslovaquia se prohibía coser y trabajar en el monte. Para asegurar buena cosecha de lino y cáñamo, las amas se deslizaban sobre el hielo, se tiraban en trineo y guisaban fideos largos. Ese trineo "de la Candelaria" se hacía también en ciudades. En lo relativo al tiempo y la cosecha, la Candelaria se consideraba el día de pronósticos más importantes. En la iglesia cada familia hacía bendecir la sal, los granos y la vela de la Candelaria ("*hromnička*"), que se encendía en las tormentas para proteger del rayo.

San Blas ("Blažej")

Blas (3 de febrero) fue un santo mártir, considerado sanador y protector de los animales salvajes. Según una leyenda, siendo obispo de Sebaste (en Armenia) durante la persecución de los cristianos, se ocultó en una cueva; al descubrirlo, lo torturaron (lo desgarraron con garfios de hierro y luego lo decapitaron). Según otra, salvó a un niño que se atragantaba con una espina de pez. Por ello, ese día se colocan a los fieles sobre el cuello velas benditas para protegerlos de dolencias de garganta.

El día de San Blas (como también en algunas regiones el 12 de marzo, día de San Gregorio) se realizaban desde la Edad Media hasta fines del siglo XIX las llamadas "blažejáce": rondas del maestro y sus alumnos (luego solo de los alumnos) que visitaban los hogares para recolectar alimentos para el pago del maestro. Recogían tocino, carne ahumada, harina y legumbres (o dinero), poniéndolo en un pañuelo atado a un palo. Los niños recitaban versos o cantaban canciones, con textos humorísticos que invitaban a los dueños de la casa a ser generosos. Terminaban deseando salud y prosperidad a la familia. Aunque esta ronda desapareció a mediados del siglo XX, sus cantos se preservaron en el folclore infantil hasta finales de ese siglo.

San Gregorio (Gregor)

Gregorio (12 de marzo) fue un papa conocido como Gregorio I□ Magno (siglo VI). Le correspondió, entre otras cosas, la instauración del celibato sacerdotal y la reforma de la música litúrgica, el llamado canto gregoriano.

El día de Gregorio se celebraban, en la primera mitad del siglo XX, las "gregorácie" (gregoraciones), unas rondas similares a las de San Blas, en las que los alumnos recorrían las casas recogiendo víveres para el maestro. Probablemente se inspiraban en las antiguas procesiones de maestros y discípulos dedicadas a la diosa romana de la sabiduría, Minerva (del 9 al 13 de marzo), convertidas en el siglo IX en festejos de San Gregorio I□. En Eslovaquia, grupos de escolares – en ocasiones armados con "sables" de madera con cintas – iban de domicilio en domicilio para pedir huevos. Recitaban versos y cantaban canciones para recordarles a los padres mandar a sus hijos a la escuela. Pese a que la ronda desapareció, esos cantos y saludos perduraron más tiempo en el folclore infantil.

Carnaval ("Fašiangy")

El carnaval (*Fašiangy*) es un periodo móvil de fiestas populares no religiosas que va desde la Epifanía (fin de la Navidad como ciclo espiritual) hasta el Miércoles de Ceniza (40 días antes de Pascua, inicio del "gran ayuno"). Durante este tiempo se organizaban hilados colectivos ("*priadky*"), festejos, carneadas de cerdos y bodas, con juegos, rondas de disfraces y música en el pueblo. Esas costumbres muestran elementos de las ceremonias campesinas de la pre-primavera en la tradición eslava y también de la cultura europea del carnaval. Mediante rituales mágicos se aspiraba a favorecer la cosecha (en especial de lino, cáñamo y papas). En esos días, las mujeres se reunían en los lugares de hilado; bebían vino o aguardiente para tener el lino "alto". Para que fuera largo, tiraban de los cabellos a la mujer con la melena más extensa, saltaban desde los bancos y bailaban danzas especiales. En los últimos días del carnaval se organiza el desfile ("*fašiangový sprievod*") por el pueblo.

El desfile de carnaval

El desfile de carnaval, con nombres como "el último carnaval", "días locos", "*ostatky*", "*mjesopust*"," *mjasnica*") lo forman los muchachos que visitan las casas. Se les ofrece un trago y bollería típica. A cambio de sus buenos deseos de abundancia y salud y felicidad, reciben huevos y dinero en la canasta, además de tocino y salchichas pinchados en un asador. Con ello se preparan los alimentos para la fiesta de baile nocturna.

Estas procesiones se rigen estrictamente por la tradición local y van de puerta en puerta. Pueden llevar trajes folclóricos, disfraces o máscaras, recitando saludos tradicionales y bailando danzas típicas del carnaval.

Las danzas de carnaval pueden ser:

- Danzas para la cosecha (lino o cáñamo), con saltos y levantamiento de las bailarinas (oeste y centro del país).
- S *klátikom* ("con un pedazo de tronco"): se ata un tronco al pie o al cuello de la bailarina y se baila una danza giratoria de pareja (occidente eslovaco).
- S *ražňami* ("con asadores"): los muchachos saltan y giran alrededor de un asador clavado en el techo de la sala, o los sostienen en la mano, moviéndolos y golpeándolos contra el piso (sur del centro del país).

- Danzas en cadena con palos (“bajo palos”, “bajo sables”).
- Danza con aros (la “danza del tonelero”).
- Danzas del *verbunk* (reclutamiento) de los “turcos” como diálogo coreográfico entre el comandante y sus turcos (oeste del país).
- Danzas de enmascarados: improvisaciones humorísticas o adaptaciones de bailes de pareja.
- Juegos danzados e imitaciones (danza del pato, danza de los bandidos, danza con pañuelos, con palas).
- Bailes de pareja ordinarios –los muchachos con las mujeres visitadas, o en la calle (danzas giratorias, polka, vals, etc.).

Máscaras de carnaval

Un rasgo esencial del carnaval son las máscaras. La más típica es el “*Turoň*” (“turôň”, “chriapa”), una figura animal (de buey) a veces presente en otras ocasiones. El nombre se deriva de “*tur*” (uro), animal extinto en el siglo XVII, pero símbolo de fuerza y fertilidad. Consiste en una cabeza de buey montada en un palo, con mandíbula articulada (“chriapa”) y cencerros en los cuernos. Quien lo representa se cubre con arpillera o con el abrigo de piel al revés. A veces la forman dos personas: uno sujeta la cabeza y el otro se apoya en sus hombros, ambos tapados con una tela simulando el cuerpo del animal. Con el “Turoň” desfila un grupo de “*fašiangovníci*” llamados “*turôni*”, que incluyen personajes: un tirador, un guardabosques, un cazador, un carnicero, un mendigo, un deshollinador, una prostituta, una anciana con un recién nacido (o un muñeco), etc., acompañados por músicos. En cada corral, el “Turoň” se revolcaba en el estiércol, donde lo “mataban” simbólicamente, degollándolo con una espada o un cuchillo de madera, transfiriendo así la fuerza de la fertilidad al estiércol (Se decía: “Donde se revuelca el Turoň, prospera la papa”). También se clavaba ahí una varita para luego usarla en la primera salida del rebaño. El “Turoň”, no obstante, no debía salir al campo, para no arruinar la cosecha. Otras máscaras animales eran la cabra, el oso y el caballo; el diablo constituía una mezcla de rasgos humanos y animales. Las humanas abarcaban: abuelos y abuelas, mujeres con hombre en una canasta a la espalda, hombre vestido de mujer, mujer vestida de hombre, mujeres de mala reputación con hijos, prostitutas, embarazadas, novios, Bakus (hombre obeso), gente cubierta de paja, caballos que arrastran troncos (*klátnici*), campaneros, etc. Para ridiculizar o satirizar se disfrazaban también de profesiones prestigiosas (juez, notario, párroco, judío-comerciante, guardabosques, soldado, carnicero, herrero) o de tipos curiosos (prostituta, mendigo, gitana adivina, “Jožko el barato”), además de etnias y razas exóticas (turco, árabe, indio, negro).

Las máscaras pretendían asegurar la prosperidad, la fecundidad de animales y personas y la cosecha. A veces realizaban actos mágicos (saltar, revolcarse, gestos eróticos), y la magia del contacto se lograba en el baile o en la donación. Parte del encanto del carnaval es que quienes van enmascarados pueden hacer lo que en otros momentos se consideraría prohibido o poco ético, pero que en esta fecha se ve como admisible e incluso deseado y aplaudido. Las rondas carnavalescas se hacían incluso en pueblos donde no había otras procesiones.

Para agasajar en esas visitas de vecinos y amigos, se freían buñuelos o berlinas (llamadas “*šišky*”, “*fánky*”, “*pampúchy*”, “*kreple*”, “*grapne*”). La etapa de carnaval terminaba con una fiesta de baile el martes antes del Miércoles de Ceniza cuando empezaba el ayuno.

Todo culminaba en la sepultura simbólica de un bajo (*kontrabasa*, "basa") en la medianoche, representando el fin de la música y del jolgorio con la llegada del ayuno.

En las ciudades, durante este periodo, había procesiones de los gremios artesanales, competiciones y ceremonias de iniciación de aprendices a oficiales, eligiendo a los nuevos maestros del gremio. Tras la disolución de los gremios (1872), sobrevivieron los bailes de disfraces y fiestas de carnaval. Hoy, en una forma más simple (comidas, bailes, bailes de máscaras, hospitalidad), el carnaval persiste en casi toda Eslovaquia; en muchos pueblos sigue existiendo el desfile de disfraces.

Miércoles de Ceniza

El Miércoles de Ceniza ("*Popolcová streda*", "*Škaredá streda*" (Miércoles feo) "*Krivá streda*" (Miércoles torcido)) marca el comienzo del "gran ayuno" de la Cuaresma. Es una fiesta variable que cae 40 días antes de Pascua, cuya fecha anual se rige por el calendario lunar. La Iglesia lo instauró a fines del siglo VII como día de ayuno y penitencia, centrado en la cruz que el sacerdote traza con ceniza en la frente de los fieles en la misa, mientras recita: "¡Conviértete y cree en el Evangelio!" o "Recuerda que polvo eres y al polvo te convertirás".

En la cultura tradicional de Eslovaquia, a partir de este día, la comida, la vestimenta y los ritos se adecuaban al ayuno. Por la mañana, en las casas se lavaban todos los enseres para quitar la grasa de los platos carnavalescos. La comida de Cuaresma se consideraba esencialmente a base de vegetales. Eran típicas las sopas sin carne (a base de leche agria, cereales, repollo, legumbres, ajo, setas u hojas, o sopa de frutas), guisos de legumbres, repollo o papas y papillas con harina o granos pelados. En vez de manteca de cerdo, para el sofrito o la grasa se usaba aceite vegetal o mantequilla derretida. Como platos de ayuno se consideraban también los platos a base de harina: pastas, tortillas, pan. Como plato cárnico se permitía básicamente el pescado de sangre fría, y también ranas y cangrejos. Entre las bebidas, se admitían aguardiente, vino y cerveza, además de las bebidas sin alcohol excepto la leche. Se creía que quien comiera carne ese día haría enfermar a su ganado. Quien comiera tallarines largos tendría espigas largas en sus cereales; quien comiera grandes empanaditas ("*pirohy*") tendría cerdos gordos; y quien comiera mijo multiplicaría su dinero. Se prohibía a las mujeres hilar, pues el lino y el cáñamo no crecerían. La hebra hilada ese día traería desgracia a quien la vistiera. No se enganchaban ni herraban caballos por riesgo de que cojeasen. Las aves nacidas de un huevo ese ese día serían discapacitadas de alguna manera.

Durante la Cuaresma, sobre todo el domingo, se cocinaban pastas. En las ciudades era costumbre organizar banquetes de pescado. Solo se exceptuaba a los niños pequeños, que aun en Cuaresma podían tomar leche y lácteos. A lo largo del siglo XX, de los 40 días previos a Pascua se conservó solo un estricto ayuno el Miércoles de Ceniza y el Viernes Santo. En la ropa, durante la Cuaresma se reducían los adornos y se preferían los colores de luto (negro, blanco o violeta). No se permitían bailes, festejos ni bodas. Se exigía contención social y se prohibía cantar canciones alegres o burlonas.

Domingo de la Muerte ("Smrtná nedeľa")

El llamado *Domingo de la Muerte* ocurre dos semanas antes del Domingo de Pascua. Es una de las dos fechas en que se echa fuera la llamada "Morena" (*Morena*, *Muriena*, *Smrť*, *Marmuriena*, *Hejhana*, *Kyselica*, *Kysel'*, *Baba*). En la región central y este de Eslovaquia (o

el *Domingo de Ramos*, una semana antes de Pascua, en el oeste y sur del país) las muchachas mayores y las solteras sacaban la figura de "Morena" del pueblo cantando, para arrojarla luego a un arroyo, despedazarla, prenderla fuego o apedrearla, y regresar gritando al poblado. La "*Morena*" simbolizaba el invierno y la muerte. Las chicas la confeccionaban como una figura femenina de paja montada sobre una cruz de madera y vestida con ropas locales. Al desecharla de ese modo, se pretendía invocar mágicamente la primavera. En sus orígenes, probablemente consistía en un sacrificio humano al invierno y a las aguas primaverales. En ciertos lugares del país, a continuación, una de las jóvenes (la "reina") se vestía con la ropa de la *Morena*, y pasaban por las casas recogiendo huevos, tocino u otros comestibles para compartir en un festejo junto con los muchachos. En otras partes, los hombres llevaban una figura masculina (*Dedko*, "el Abuelito") y, en los altos, la iban golpeando con palos, quizás en alusión a un antiguo ritual de "matar" a los ancianos tras el largo invierno.

Las canciones que acompañan la expulsión de la "*Morena*" se cuentan entre los cantos ceremoniales eslovacos más antiguos. Las primeras referencias escritas del ritual en el territorio eslovaco datan del siglo XVI, cuando participaban adultos. Desde los años treinta del siglo XX, su práctica empezó a decaer, pero aún hacia mediados de ese siglo estaba bastante difundida. En algunos pueblos peculiares se conserva hasta hoy, realizada por asociaciones culturales o grupos folklóricos.

Domingo de Ramos ("Kvetná nedeľa")

El *Domingo de Ramos* (en eslovaco también "*letečko*"), la última semana antes de Pascua, es el día en que durante la misa el sacerdote bendice, con oraciones, incienso y agua bendita, brotes de sauce en flor —sus nombres populares son "*baburence*", "*jabrátka*", "*cícky*", "*bahniatka*", "*maňky*", "*búziky*", "*barky*"— que los creyentes llevan a la iglesia. Dichas ramas benditas, que luego se distribuían de casa en casa por niños o muchachas, se consideraban en toda Eslovaquia objetos con poder de protección mágica. Para evitar los rayos en una tormenta, se colocaban en la ventana o se echaban al fuego. También se usaban en ritos curativos, por ejemplo, sahumando el dolor de garganta o a los enfermos, y para azotar simbólicamente al ganado en su primera salida al pasto para garantizarle salud.

La idea de que en primavera "todo se abre junto con la tierra" se relacionaba con la costumbre de llevar a los niños pequeños a la iglesia ese día para ayudarlos a hablar temprano. Se creía que cuando en el *Domingo de Ramos* se leían los evangelios de la Pasión, a quienes buscaban tesoros se les revelaban los enterrados bajo tierra. En muchos lugares era costumbre comer pasta o legumbres para propiciar una buena cosecha de esos cultivos. En ciertas regiones, ese mismo día se fabricaba con paja y se sacaba del pueblo la figura llamada "*Kyselica*" o "*Kysel*" y se la arrojaba al río, igual que a la "*Morena*" en otros lados. Otra de las costumbres asociadas con este día eran los recorridos con "letečko".

Recorrido con el "letečko"

Las muchachas o en otras partes niños y jóvenes, pasaban por los hogares llevando una ramita verde o un arbolito adornado con cintas, cadenitas de paja y huevos vaciados ("*letečko*", "*leto*", "*máj*", "*hájik*"), símbolo de la primavera, de la vida que renace, opuesto al invierno ("Morena"). Recibían dinero, huevos, tocino o alimentos para un banquete colectivo junto con los muchachos. Parte de la

ronda incluía canciones bajo las ventanas, exaltando la expulsión del invierno y la llegada de la primavera (por ejemplo, "*Nesieme vám máj pod zelený háj*" o "*Milé leto, milé, kdes' tak dlho bolo*?", o sea " Les llevamos un "máj" bajo su pradera verde", "Querida primavera, ¿dónde estabas tanto tiempo?"). Hoy en día, la costumbre de llevar el "letečko" se mantiene en tono lúdico y la realizan sobre todo grupos infantiles de folclore.

A veces, en esta fecha, como comida de Cuaresma se cocinaba pasta alargada (tallarines, fideos gruesos) para que los cereales tuvieran espigas largas y abundantes.

Dado que estas costumbres primaverales tenían lugar durante los 40 días de Cuaresma previos a Pascua, constituían casi la única ocasión en que la juventud podía reunirse, cantar o jugar al aire libre en primavera.

Pascua ("Veľká noc")

La Pascua ("*Veľká noc*", también "*Pascha*") es una serie de celebraciones cristianas que conmemoran la crucifixión y resurrección de Jesucristo. Desde el siglo IV es una fiesta móvil: el Domingo de Pascua se determina según el calendario lunar: el primer domingo tras la primera luna llena que se produzca tras el equinoccio de primavera. Junto con la Navidad, es una de las fiestas más importantes del año. La llamada "Semana Santa" es la preparación para el *Lunes de Pascua*. En las casas se cocinaban solo comidas de vigilia basadas en repollo fermentado, hojas frescas de acedera y espinaca, o diferentes pastas. Era costumbre que en esos días se sembraran hortalizas, incluidas calabazas y pepinos, creyendo que al estar las campanas de la iglesia "atadas" —es decir, silenciadas—, "se atarían" bien los frutos de esas plantas.

A la Pascua se vincula una gran variedad de ritos eclesiásticos y también costumbres tradicionales asociadas a la llegada de la primavera y la fase inicial del calendario agrícola. Ello remite a ceremonias y prácticas anteriores al cristianismo, con tabúes y sortilegios propios. En estos últimos destacan:

- **El agua**, que proporciona vida, salud, pureza y belleza. Desde el Jueves Santo al Sábado Santo, era típico lavarse temprano en arroyos o manantiales para prevenir enfermedades de la piel. También se sumergían caballos, se peinaba el cabello bajo los sauces. Esta vinculación con el agua alcanzaba su apogeo el Lunes de Pascua cuando se arrojaba agua a las muchachas.
- **El fuego**, con funciones protectoras y purificadoras. El Sábado Santo solía encenderse un fuego nuevo en las casas, para cocinar la comida pascual.
- **El verde de las plantas**, símbolo de vida, presente en las ramas de sauce bendecidas el Domingo de Ramos y en los látigos trenzados de mimbre para azotar a las chicas el Lunes de Pascua, a fin de transmitirles la fuerza de la naturaleza.
- **El huevo**, que representa fertilidad y continuidad vital. De ahí la importancia de comer huevos y platos con huevos, regalar huevos decorados, etc. En muchas creencias, la Pascua se relaciona además con la actividad de fuerzas malignas, por lo que en varios lugares se llevaba huevos y comida a las tumbas para honrar a los ancestros fallecidos.

Jueves Santo ("Zelený štvrtok" – Jueves verde)

Según la liturgia cristiana, el Jueves Santo recuerda la última cena de Cristo con los apóstoles. Anticipando la crucifixión del Viernes Santo, las campanas del templo dejan de sonar ("se atan").

En las tradiciones populares de Eslovaquia encontramos también costumbres más antiguas de protección mágica contra fuerzas sobrenaturales (por ejemplo, hacer ruido con las matracas). Otras prácticas se relacionan con el "último repique" (antes de que las campanas callen). Por ejemplo:

- En la región de Nitra, la dueña agitaba un manojo de llaves mientras rodeaba la casa para ahuyentar roedores;
- En la zona de Bratislava, el dueño recorría el campo y espantaba plagas golpeando el suelo con bieldos;
- En el noroeste del país zarandeaban los árboles frutales con el ultimo sonido de las campanas, para que dieran abundante fruto;
- Los chicos corrían con matracas por el pueblo generando ruido.

El Jueves Santo también se tenían que dejar de efectuar tareas pesadas. Y se adoptaba la costumbre de lavarse con agua corriente para curar granos, sarna, eccemas, pecas, etc. Igualmente, se tomaba como fecha para la primera salida del ganado a los pastos, con numerosos rituales de protección ante brujas, enfermedades y para la prosperidad:

- Al salir el ganado del establo, se hacía pasar por sobre el carbón prendido;
- Se azotaba el ganado con ramitas de sauce bendecidas en la iglesia;
- A caballos y vacas se les ataba un listón rojo en crines o cuernos contra el "mal de ojo";
- Se pintaban cruces con grasa en la puerta del establo.

Para asegurar buena cosecha, se preparaban y comían verduras, mejor si eran verdes, y pastas. Se hervían sopas o guisos de hojas jóvenes (espinaca, acederas, ortigas) que "purificaban la sangre". Los muchachos a veces esparcían hormigas en los zaguanes o entradas de las habitaciones, simbolizando abundancia y llevando la buena fortuna a la familia.

Viernes Santo ("Veľký piatok" – Viernes grande)

El Viernes Santo conmemora la crucifixión de Cristo. En la tradición popular eslovaca se relaciona con la prohibición de trabajar la tierra (arar, plantar) y la idea de que, en la transición de la primavera, se agudiza el influjo de malas fuerzas que dañan en especial al ganado. Se creía que la noche del Jueves al Viernes Santo se reunían las brujas en ciertos lugares del campo para bailar, bañarse en un arroyo y batir manteca bajo los puentes (así las vacas no darían leche). Al amanecer harían hechizos, recogiendo estiércol de los establos, robando leche a las vacas o desgajando ramas frutales. Por eso se frotaban con ajo los marcos de las puertas de los establos y se sahumaba el ganado con ramas de sauce benditas. Ese día "se abrían los tesoros".

El Viernes Santo se consideraba apropiado para marcar al ganado porque supuestamente dolía menos y cicatrizaba más rápido. La creencia de curación veloz también impulsaba injertar los árboles ese día. Había prácticas para evitar daños de topos y roedores en el campo, o insectos y serpientes en casa y en las personas. Por ejemplo, se pinchaban estacas en los prados que habían sostenido carne ahumada, para espantar a los topos. El baño o lavado matutino pretendía sanar enfermedades antiguas. Las muchachas se bañaban en el arroyo antes del amanecer para librarse de forúnculos, sarna, erupciones y conseguir belleza y salud. Se usaba este

tiempo también para limpiar la casa (sacando la basura para ahuyentar insectos) y hacer adivinaciones amorosas. En ciertas zonas, se llevaban huevos u otros alimentos a las tumbas, costumbre asociada a antiquísimos ritos de veneración a los difuntos.

Sábado Santo ("Biela sobota" – Sábado blanco)

El Sábado Santo conmemora la Resurrección de Cristo en la liturgia. Las tradiciones incluyen la limpieza general y la preparación de los alimentos festivos (carne de cerdo ahumada, chorizos, "huspenina", etc.). Hasta la mañana del Domingo de Pascua no se comía. La grasa de jamón cocido se guardaba para curar heridas, untar el pescuezo lastimado de los bueyes o las piernas a fin de que no se agrietaran, y proteger contra mordeduras de serpientes. Se elaboraban sopas ácidas con base de caldo de carne ahumada, espesadas con huevo, o sopa espesada de repollo con setas y ajo. Entre los luteranos, la carne se consumía ya la noche del sábado. El huevo es el alimento pascual más antiguo. A comienzos del siglo XX se integró el cordero al menú de fiesta (bajo influencia cristiana). En el sur y oeste del país, se horneaba en un molde el "cordero" con una mezcla de pan, huevos y embutidos; o se empapaban panes en leche y huevo, a veces con carne ahumada y arroz, y se cocía al horno lo que llamaban "pollo perdido" o "*baba*". También se horneaban panes dulces de masa fermentada denominados "*paska*" (en el este), "*baba*" (en el norte), "*osúch*", "*mrváň*", "*calta*" (en el sur).

El ritual originario de encender un fuego nuevo en primavera y usar sus brasas para fines mágicos se realizaba con yesca, a la manera antigua. Con esos carbones, la gente prendía su propio fuego en la casa, daba tres vueltas corriendo y lo guardaba en el altillo para proteger la morada. Ya en el siglo VIII, la Iglesia substituyó esa hoguera con la bendición pascual del fuego por parte del sacerdote, quemando restos de aceite de lámparas frente a la iglesia, llamado popularmente "la quema de Judas" ("*pálenie Judáša*").

Cuando las campanas se "desataban" al entonarse el "Gloria", se asociaba con ciertas costumbres: lavarse en arroyos, rodear la casa con agua para protegerla del fuego, barrer la vivienda contra insectos y roedores, sacudir los frutales para que dieran buen fruto, engrasar los arados para que no brotaran malezas. En algunos lugares, los hombres hacían rodar un pan redondo y blanco por el campo para atraer una buena cosecha. El Sábado Santo se consideraba un día propicio para la siembra y a veces se araba por la mañana.

Domingo de Pascua ("Veľkonočná nedeľa")

El Domingo de Pascua se conmemora la Resurrección de Cristo. Era costumbre bendecir los alimentos que las familias llevaban a la iglesia y luego compartirlos solemne y colectivamente, igual que en Nochebuena. La mesa se cubría con mantel blanco y la dueña colocaba todo con anticipación para no levantarse durante la comida. El primer plato consistía en un huevo que el hombre de la casa dividía en porciones para cada uno de por presentes, tras lo cual se comía la carne, generalmente el jamón o ave de corral. Había que saciarse para garantizar abundancia y saciedad todo el año. No se tiraban los restos: los huesos de jamón y las cáscaras se esparcían en el campo con cereales de invierno para protegerlos de granizo; las migas de pan se guardaban para fines curativos o para mezclarlas con la semilla o para darlas a las gallinas, procurando que pusieran bien. En ciertos lugares, las muchachas que ya entraban en la pubertad empezaban justo ese día a peinarse como las chicas mayores y a ponerse la "parta", tocado que usaban las solteras en la iglesia hasta casarse. Las mujeres y chicas, por la tarde, decoraban huevos cocidos ("*kraslice*", "*písanky*") para entregar a los varones

que las fueran a "bañar" o a "azotar" el día siguiente. En el oeste de Eslovaquia, los chicos y hombres trenzaban la víspera las ramas de sauce para elaborar los látigos ("*korbáče*").

Lunes de Pascua ("Veľkonočný pondelok")

El *Lunes de Pascua* es el último día de estas fiestas. En Eslovaquia se lo asocia con la costumbre de echar agua y dar unas palmadas con varas ("*šibanie*") a las mujeres. El rociar con agua simboliza brindarles salud y belleza. Los niños iban a regar a las vecinas o parientes, a veces acompañados por los hermanos mayores o por hombres adultos. Lo hacían con un balde o una jarra de agua, o las salpicaban con agua perfumada o más recientemente con colonia. En la juventud, solía haber cuadrillas de muchachos que visitaban las casas con música o acordeón para arrojarles agua a las chicas: se habla de la "oblievačka" (regar con balde) o "kúpanie" (sumergirlas en un arroyo o en el brocal de un pozo). Estas formas prevalecían en el centro y este del país. En el oeste era más común la "fusta" o "vara" ("korbáč") con la que se les daban unas palmadas a todas las mujeres de la familia: a esa costumbre se le llama "*šibanie*" o "*šibačka*". En muchos lugares se practicaban ambas: el azote y el baño.

Los chicos y los hombres empezaban de madrugada, a veces el domingo a la tardecita a la noche del domingo tras la fiesta de baile. Se consideraba que solamente hasta la misa de la mañana se podían bañar o fustigar a las mujeres. De los chicos, se esperaba la retribución en huevos, pasteles, dulces o propinas; los hombres mayores recibían bebidas, comida y a veces dinero; los muchachos obtenían atención, licor y huevos decorados ("*kraslice*"). En algunos pueblos, el martes era el día en el que las muchachas salían a "regresársela" a los varones que las hubiesen mojado, aunque sin remuneración.

El cierre de la Pascua en todo el territorio eslovaco solía ser un baile popular (el primero tras la Cuaresma), que organizaba la juventud el lunes o martes por la tarde-noche.

Costumbres laborales

La primera arada y la siembra de primavera

La primera arada y la siembra de primavera incluían acciones para asegurar la fertilidad y proteger contra daños:

- En el primer surco, el campesino enterraba un huevo fresco, emblema de fecundidad, así como alimentos y migas guardadas de la mesa de Nochebuena y las ramas de sauce bendecidas el Domingo de Ramos.
- Antes de la siembra, rociaba las semillas con agua bendita del Día de Reyes.
- A la bolsa de grano le ponía una piedra pesada para que los tallos resultaran pesados.
- En la tela desde la que se esparcía la semilla, se sujetaba una moneda que tras la siembra se donaba a un mendigo.
- Los primeros puñados de grano se esparcían intencionadamente fuera de lugar para que los pájaros no estropearan la cosecha madura.
- Al tomar los primeros puñados, el sembrador decía: "Esto para los pajaritos, esto para los bichitos, esto para los mendigos y esto para mí".

La primera salida del ganado al pasto

La primera salida del ganado a los prados incluía varios ritos para librarlo de brujas, enfermedades, garantizando salud, fuerza y fertilidad:

- Un día antes, el dueño recogía agua del vado por donde pasaría el ganado y sumergía un huevo en ella. Con esa agua frotaba al ganado por la mañana y luego regalaba el huevo a un mendigo.
- Ponía bajo el umbral del establo varas de espino, un candado, un cuchillo, una cadena y un huevo para bloquear a los demonios.
- Al cruzar la puerta, el ganado era rociado con agua bendita contra brujas y azotado con cardos, para que se mantuviese robusto. También se le pasaba un huevo por el lomo para "redondear" su fertilidad, y recién entonces se lo conducía al pastor.
- El pastor principal, ya en las afueras, encendía dos fogatas a cada lado del camino, entre ellas colocaba una cadena, ramitas de sauce bendecidas y un candado, junto a brasas encendidas, y hacía pasar a todo el rebaño por ahí (fuego y metal para purificarlos, el candado para que estuvieran unidos y a salvo de depredadores).
- El "*bača*" (pastor de ovejas en el "salaš") trenzaba dos varas de espino y las ponía a la entrada del corral móvil ("*košiar*") por donde pasarían. Rociaba la choza ("*koliba*") con agua bendita y tallaba una artesa donde colocaba brasas, incienso de la iglesia, restos de la vela pascual y un trozo de tiza bendita nueve veces. A los ayudantes les daba varas para azotar a las ovejas al entrar. El "*bača*" las sahumaba rezando, luego daba tres vueltas al corral y enterraba la artesa. En ese sitio clavaba un palo con tomillo y otras hierbas benditas, que iba trasladando con el corral a lo largo de la temporada.
- A veces, el *bača* enterraba nueve gatitos ciegos, cada uno a 9 metros de la choza, para cegar a las brujas que quisieran llegar a dañar al ganado. (los números 3, 7, 9 y 12 se consideraban números mágicos)

La cría de aves de corral

La cría de aves concierne a todas las casas comunes:

- Para colocar los huevos bajo la gallina clueca, la campesina elegía los días de "buena suerte": martes, jueves, sábado e incluso domingo. El viernes era de mala suerte; lunes y miércoles resultaban "días vacíos".
- De huevos colocados en días "femeninos" (miércoles, sábado y domingo - porque en eslovaco esos días son de género femenino, pero ya que el miércoles era un día vacío quedaba el sábado y el domingo) saldrían gallinas, patas, gansas y pavas; en días "masculinos" (martes y jueves, ya que el viernes era de mala suerte y el lunes vacío), saldrían gallos, patos macho, gansos macho, pavos macho.
- Al poner huevos bajo la oca, se esparcía avena en el nido para obtener una nidada de muchos gansitos.
- Si en el pueblo nacía un potrillo antes de que rompieran el cascarón los primeros gansos, ese año morirían las ocas.
- Para que las gallinas pusieran bien, se vertía el agua en que se habían hervido huevos sobre el corral.
- Si la primera puesta de una gallina joven era un huevo muy pequeño, se arrojaba por encima de la cerca para que los siguientes fueran más grandes.

Las "dožinky" (fiestas de la cosecha del cereal)

Las "*dožinky*" marcan la cosecha del cereal en verano. Se celebraba la recolección y el agradecimiento a las deidades. Conlleva cierta forma de ofrenda:

- En el campo se dejaba un último haz o unos cuantos tallos lindos, ya que se consideraba que concentraban el poder vegetativo y debían permanecer allí.
- Con algunas espigas se tejía una corona y se colgaba en la viga del rincón principal de la casa, que tenía funciones ceremoniales. Al final se desmigajaba y se mezclaba con la semilla en la siembra.
- Culminado el trabajo, se organizaba un festín que incluía a los vecinos.

La vendimia ("Oberačka")

La vendimia se refiere a las zonas vitivinícolas, presentes en todas las regiones meridionales de Eslovaquia de oeste a este. Los viticultores ofrecían los mejores racimos como tributo a San Urbano (patrono de las viñas) colocándolos delante de su estatua, como antes en forma de ofrenda a deidades precristianas en señal de agradecimiento.

La ofrenda de primicias

Este rito parte de la idea de que las "primicias" no tienen que ser consumidas o usadas por el propietario:

- Si el campesino se queda con el ternero de la vaca primeriza, no tendrá vacas buenas; debe venderlo o regalarlo.
- La primera manteca obtenida se regalaba a mendigos para que las vacas dieran mucha leche.
- El primer huevo de la gallina joven no se usa ni consume.
- Al catar el primer vino de la nueva cosecha, se derramaba un poco al suelo.
- Antes de ir al mercado para vender sus productos, se daba una limosna al mendigo, etc.

Magia de semejanza

- Quien desea abejas vigorosas puede untar la entrada de la colmena con grasa de oso.
- Dar miel al perro hace que no sea agresivo con nadie.
- Al perro guardián podía mezclársele un avispero en una masa de pan antes de cocinarlo en Nochebuena para hacerlo más fiero.
- El banquillo en que se ordeñaba la vaca nunca debía dejarse patas arriba; así tampoco la res se echaría "patas arriba".
- Cerca del umbral del establo no debía cortarse leña ni hender nada, para que el ganado no cojee.
- Para vender ganado con rapidez, ante de salir a venderlos se los rociaba con agua o con orina pronunciando "Tantos chorros, tantos compradores", o se preparaban tallarines con amapola el mismo día (para que haya tantos clientes como semillas de amapola), o se evitaba barrer la casa, para no "barrer" así a los compradores.
- Para que los animales tengan dos crías, a las vacas y ovejas se les daba a comer fruta gemela.
- Para que las hortalizas de raíz echasen un único tubérculo robusto, se sembraban de tarde (a la una). En cambio, los pepinos se sembraban antes del mediodía (11:00-12:00) para que sacaran muchos frutos.

Magia de contacto

- No debe tocarse la leche con un cuchillo, le dolería a la vaca; se le "rompería" la ubre.
- Tras parir la vaca, no se prestaba nada de la casa.
- Después de ponerse el sol, no se saca la leche afuera por miedo a que le apliquen un hechizo; si es inevitable, hay que añadirle una pizca de sal.
- El nido de la gallina debía estar hecho con la paja donde dormía un hombre.



Familia de varias generaciones, Jabloňovce (Hont), 1923, ÚE SAV.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/wp-content/uploads/2017/10/velkorodina.jpg

1.9 Costumbres familiares

Las costumbres familiares (costumbres relacionadas al ciclo de vida) se concentran en los momentos más significativos de la vida de la persona, su familia y la comunidad. Derivan de las etapas biológicas y del ciclo de vida de cada individuo, desde su nacimiento, pasando por la madurez sexual, física y mental, la celebración del matrimonio y la formación de la propia familia, hasta el fallecimiento. Entre tanto, ocurren otros momentos que constan de más ritos, por ejemplo, la primera comunión, la confirmación, recibirse de la escuela secundaria, la graduación, el ingreso al servicio militar, la jubilación, el ascenso laboral, u ocasiones que se repiten periódicamente como los cumpleaños, los onomástico o los aniversarios etc.

Costumbres relacionadas con el nacimiento

Las costumbres relacionadas con el nacimiento ofrecen un modo no biológico de la familia para afrontar la llegada de su nuevo integrante. Se vinculan a determinadas etapas:

Antes de la concepción

Según las creencias populares, es posible influir en las características físicas y mentales del niño ya antes de su concepción. Las muchachas solteras debían respetar ciertas prohibiciones y prescripciones para asegurar la fertilidad, la facilidad del parto y la salud futura de la descendencia. Dichas prácticas aparecen sobre todo en los rituales y ceremonias de boda.

Embarazo

Los primeros meses del embarazo, se consideraban especialmente decisivos para la salud, la apariencia, las cualidades y el carácter del niño.

Nacimiento del bebé

El nacimiento del niño/niña (desde el parto hasta el primer baño) ofrece la ocasión de realizar acciones mágicas y adivinatorias con el fin de propiciar las cualidades y el futuro deseados para el bebé y, al mismo tiempo, saber qué destino le aguarda. Los partos eran atendidos por mujeres experimentadas que se encontraban en cada pueblo, las llamadas “babice”, “pôrodné babice” (parteras). Por lo general, ellas dominaban todos los actos necesarios tanto mágicos como de otro tipo. Tales conocimientos se transmitían, usualmente de manera secreta, de una generación a la siguiente, puesto que la Iglesia no aprobaba ni permitía muchas de estas prácticas.

Aceptación del recién nacido

Se trata sobre todo de ritos de aceptación del recién nacido en la familia, en la comunidad religiosa y en la comunidad misma.

Las costumbres relacionadas con el nacimiento abarcan no solo al niño sino también a la madre. Su propósito, a través de la magia, es asegurar:

Lograr el embarazo a través de la protección y del aumento de fertilidad de la mujer

Por ejemplo, rociar o cubrir con granos a la mujer cuando se casa, o la creencia en la eficacia de ciertas noches para concebir, especialmente la de bodas, o entregarle un niño pequeño en brazos a la mujer cuando se casa.

Sexo masculino del bebé

Era requerido al menos para el primer hijo, lo cual se lograba, por ejemplo, poniendo pantalones o una camisa masculina bajo la almohada, un hacha o un yunque bajo la cama durante la relación sexual, o dándole a la mujer un varoncito en brazos cuando se casa; también poniendo un sombrero y un gallo en el agua del primer baño del bebé, para que el siguiente hijo sea varón.

Salud de la mujer embarazada y del futuro bebé

Se aseguraban intensificando los cuidados de la mujer embarazada y acatando prohibiciones durante la gestación. Por ejemplo, no puede "zabažať": tras la llegada de la embarazada a la casa, se le debían ofrecer todos los platos que veía y permitirle comer lo que quisiera y cuando quisiera; de lo contrario, correría riesgo de aborto o el bebé podría tener una mancha representando la comida negada. La mujer encinta no debía estar cerca de animales, ni viajar en carro, ni ir por agua al pozo ni cargar objetos pesados; no debía realizar trabajos físicos exigentes, no debía mirar ni ver a gente fea, mutilada o discapacitada, ni animales exóticos, ya que el aspecto de estos podría transmitirse al niño. No debía salir innecesariamente y quedarse afuera, ya que su presencia no atraería la buena fortuna. Si llegaba a un baile, los muchachos terminaban peleados; si se sentaba en el carro, lo hacía de espaldas a los caballos para que no se averiara el carro ni se lastimaran los caballos.

Supervivencia y protección del recién nacido

Se tenían en cuenta sobre todo, las fuerzas demoníacas (por ej. mal de ojo, rapto, intercambio, hechizo), en particular tras la puesta del sol, en los primeros días de vida y antes del bautismo, evitando el contacto del niño con extraños, sobre todo el contacto visual con personas con ojos muy penetrantes o cejas unidas. Además, no se dejaba la ropita del bebé fuera de noche, ni se lo abandonaba solo mientras no estuviera bautizado. La creencia en el posible cambio del niño por parte de una bruja (el niño intercambiado - "premieň" o "podvršťa") explicaba especialmente los casos en que, durante los primeros años de vida, el niño resultaba discapacitado, retrasado mental, no aprendía a hablar ni a caminar o lucía o se comportaba de modo distinto. Entonces la madre y toda la familia lo trataban con cuidado como a uno propio, ya que la bruja trataría del mismo modo al suyo. En la práctica, tal concepción le aseguraba cierta protección y cuidados (si dejaban que sobreviviera, lo que no era tan común).

Primer baño del bebé

El momento más significativo y cargado de magia era el primer baño del bebé, con función tanto purificadora como protectora. Al agua se le añadían agua bendita (protección contra fuerzas malignas), una pizca de sal (para que se lo necesite siempre), una gota de miel (para agradar a los demás), un trozo de pan (para que fuera bueno) y una moneda (para que fuera rico). Al agua del primer baño se la consideraba la mejor medicina. Se vertía bajo un árbol joven y sano para que el niño también creciera sano.

Características exigidas y la apariencia del niño /de la niña

Las más deseadas eran la laboriosidad, inteligencia, habilidad, buena constitución y belleza, que se procuraban ya durante el embarazo: si la madre quería un hijo lindo, miraba solamente las personas bellas y se rodeaba de ellas. Si en la gestación veía un incendio, el alba o la puesta del sol y al mismo tiempo tocaba su cuerpo con la mano, el niño saldría con una mancha roja en esa parte. También si le salpicaba la sangre ajena, si le caía encima una frambuesa o fresa, etc. Si respiraba un mal olor, el niño tendría el aliento desagradable; si horneaba pan, respirando el calor, el niño podría padecer asma. Tampoco tenía que robar, si no el niño robaría también; ni estar triste, porque el niño lloraría. Lo que la gestante prefiriese comer le gustaría al bebé. No comer frutos unidos si no se deseaban gemelos. Si maltrataba animales, el hijo sería maltratado; si pateaba un gato o un perro, el bebé tendría vellos en el ombligo; si ahogaba gatitos, saldría ciego; si dañaba a una rana, saldría con ojos saltones. Bañarse en agua corriente bajo la luna llena previa al parto haría que el niño fuera hermoso. Si a su vestido de novia le cosía un pañuelo, tendría hija; si cosía un gorro, hijo. Al nacer, se untaba al bebé con manteca para que fuera fuerte, se lo envolvía en un abrigo de piel ("kožuch") para que tuviera el pelo rizado y se lo colocaba sobre la estufa ("pec"), para que se acostumbrara a la casa. Para que tuviera las mejillas rojas, la partera le restregaba la placenta, y a las nenas les hacía hoyuelos en las mejillas y a los nenes en el mentón. Se creía que el tipo de instrumento que le pusieran en la mano determinaría su talento (por ej., huso para la niña, látigo para el niño). Se consideraban "niños afortunados" aquellos cuyas camisitas y gorritos se guardaban cuidadosamente.

Parto bueno y fácil

En la familia se aseguraba eligiendo de antemano a la futura madre (los padres del novio solían escogerle la esposa), tomando especialmente en cuenta la constitución corporal (por creencia popular, caderas anchas/pelvis grande predecían partos fáciles, pechos voluminosos facilitaban la lactancia). Si la embarazada cruzaba un yugo, una cerca, se sentaba en el umbral o en un tocón con el hacha clavada o cosía, podía quedarle la placenta adherida. Si bebía agua afuera tras la puesta del sol, ese líquido permanecería en ella hasta el parto. Durante el parto, era necesario desatar todo lo atado y abrir todo lo cerrado (deshacerle las trenzas, desabrochar su ropa, quitarle el anillo, abrir cofres, etc.) para no dificultar la llegada del niño. Se aceleraba el parto levantando objetos pesados, bebiendo infusiones con efectos abortivos, sahumando a la parturienta con hierbas o brasas, poniéndole su vestido nupcial, considerado sagrado y conservado toda la vida, igual que los gorritos y camisitas de bebé. En la cultura popular existía la idea de que el sufrimiento de la madre disminuía con la presencia del padre del niño, pues el dolor se compartía. Si él no podía presentarse, se le colocaba a la parturienta una prenda suya que hubiera llevado pegada al cuerpo. Se creía que la mujer de parto atrae fuerzas maléfi-

cas sin poder defenderse, por lo cual era mejor parir en la oscuridad, usando la llamada "kútna plachta" para aislar su cama del resto de la habitación. Dicho lienzo era un valioso recurso hogareño con supuestos poderes protectores. Contra las brujas y los demonios se usaban también semillas de amapola esparcidas alrededor de la cama, objetos punzantes clavados en las sábanas (alfileres o tijeras) y ajo o perejil en la esquina de la cama.

Recuperación de la parturienta

Se aseguraba con un período especial, el llamado "šestonedelie" (seis semanas posparto). Durante ese lapso, la madre (se la llamaba "šestonedieľka", "posteľkyňa", "kútnica"), según la creencia popular, se hallaba "impura", amenazada y potencialmente peligrosa para su entorno por entidades malignas (hadas, diosas, "mamunas", "sudičky", etc.) que podrían rondarla a ella y al bebé. Para evitarlo, se la aislaba y protegía: dormía tras la cortina ("kútna plachta"), no podía salir de la casa, del patio, del pueblo. Se creía que la familia, casa o campo que ella visitara sufriría alguna desgracia natural. Solo podía salir al patio con un pañuelo en la cabeza y llevando hierbas mágicas (por ej. algún cascabel) o con un abrigo de hombre. No debía coser, lavar ni cavar, pues todo esfuerzo sería inútil. Si ella ordeñaba, las vacas perderían la leche; si sacaba agua del pozo, este se pudriría. Las tareas las hacían otras mujeres de la familia, la partera, la madrina o el esposo. Si la madre fallecía, en ocasiones la familia, mediante magia, procuraba que el niño también muriera (rodándolo sobre el cadáver y poniéndolo bajo su axila). Era común la creencia de que, muerta la madre, podría volver por las noches para mecer y amamantar al hijo vivo, y convertirse en "poludnica" o "biela pani" . Este lapso terminaba con la llamada "vádzka": la purificación ritual con bendición del cura en la iglesia, rodeando el altar con una vela encendida. Así la mujer retornaba a la vida normal. La duración real de este período dependía de la recuperación y de cuán necesaria fuera su colaboración laboral. En familias muy numerosas, pobres, incompletas o conflictivas, a veces ni existía dicho periodo.

Aceptación del niño / de la niña a la familia

Se formalizaba con el padre tomando en brazos al niño y besándolo. Este acto cerraba la secuencia del parto. Prueba de que no todos los recién nacidos eran aceptados y dejados vivir: se sacrificaban sobre todo los malformados. Algunos, menos robustos, perecían ya en el primer baño (agua fría). La regulación era más frecuente en épocas de escasez, considerando "sobrantes" a veces a las nenas, o influyendo malos augurios. Tampoco era sencillo para los nacidos fuera del matrimonio. La elevada natalidad se compensaba por la alta mortalidad infantil (menores de un año) debida a la falta de atención médica, mala higiene y bajo nivel cultural y educativo. Por lo general la llegada de un niño a la familia representaba un momento deseado, bienvenido, esperado y alegre.

Bautismo

El bautismo es el rito de incorporación del recién nacido a la Iglesia cristiana, junto a la imposición de un nombre ("krstné meno"). Por la creencia de que, si el niño quedaba mucho tiempo sin bautizar, se le agrandarían los ojos, y por el afán de la Iglesia de sustituir los ritos paganos de acogida del bebé, se solía bautizar al lactante entre 1 y 2 semanas tras el parto, idealmente el domingo siguiente a su nacimiento. Antes de la misa, los futuros padrinos recogían al niño en la casa. En la almohadilla donde se lo llevaba, la madrina

colocaba una moneda o plantas protectoras (ajo, "klokoč", "černobyl") o sal. Junto al umbral que cruzaban para salir, se dejaba para el varón una cadena, un trillo y un hacha, para que fuera fuerte y sano, y para la niña una rueca y un libro, para que fuera trabajadora y sabia.

Si corría peligro la vida del bebé, cualquiera podía bautizarlo inmediatamente (por ej. la partera ante dificultades). Porque si moría sin bautizar, no pertenecía a la comunidad eclesiástica, no tendría funeral religioso y su cuerpo se sepultaría en el límite del cementerio, contra un muro.

El párroco solía bautizar en la iglesia, rociando con agua (símbolo y magia de purificación del pecado) y pronunciando la fórmula requerida. El compromiso bautismal lo asumían los padrinos en nombre del bebé. El nombre bautismal acompaña a la persona toda la vida. En los pueblos solían emplearse 5 o 6 nombres masculinos (Michal, Juraj, Ján, Peter, Pavol) y 5 o 6 femeninos (Mária, Zuzana, Katarína, Alžbeta, Anna). En familias muy numerosas esto podía generar un problema ya que no se usaban nombres poco comunes que entre otras cosas provocaban burlas.

Al volver a casa con el bebé ya bautizado (y con nombre), la madrina decía la frase: "Odniesli sme pohanča, priniesli sme kresťanča" ("Nos llevamos a un pagano, trajimos a un cristiano"). El padre tomaba al niño y se lo llevaba a la madre aislada tras la cortina. Si en la familia morían niños de corta edad, se atribuía a fuerzas sobrenaturales. Para engañarlas, el niño se entregaba a la casa por la ventana, o se ocultaba el nombre del bebé varias semanas.

"Kmotrovstvo" - Compadrazgo

Con el bautismo se crea entre el niño, sus padres y los padrinos un parentesco espiritual específico: el "*kmotrovstvo*" (compadrazgo). Los padrinos lo firman, asumiendo la función de patrono y testigo. Eclesiásticamente se acepta un solo padrino o dos de distinto sexo. Hermanos de la misma familia podían tener los mismos padrinos o distintos. Estos podían ser solteros, solteras, casados o un matrimonio. Los padres solían elegir como padrinos a sus amigos más cercanos y representativos. La elección dependía de su afán de reforzar la relación mutua, obtener ventajas económicas para el niño, asegurarle protección y cuidados si ocurriesen desgracias en la familia, ganar prestigio social o mantener relación con la familia ya compadreada ("do kríža" - cruzada: vos al nuestro, nosotros al tuyo). Originalmente no se elegía a parientes consanguíneos para ampliar la "zona de protección" del niño o de la familia entera.

El *compadrazgo* se considera un parentesco de altísimo valor, ya que se originó en la iglesia, ante el cura, directamente "ante y a través" de Dios. Era equiparado a la consanguinidad más cercana (la de uno con sus padres, hermanos e hijos), por lo cual era obstáculo para contraer matrimonio. Cualquier discordia o pecado entre compadres se juzgaba peor que entre hermanos. La etiqueta y el ceremonial particular exigían, por ejemplo, tratarse de usted (o "*onikanie*" – *tratarse de* "*ellos*"), aunque antes se tutearan. Los padrinos solían participar en todos los sucesos importantes del ahijado, ocupaban el puesto de honor y se esperaba que sus regalos fueran los más valiosos de todos los familiares. El ahijado les debía, por lo menos, la misma reverencia y respeto que a sus padres.

Tras el bautismo, se organizaba en la casa del niño una celebración con comida y bebida —"*krstiny*"—, como forma de integrarlo a la familia y a la comunidad. Se incluía la entrega de obsequios al bautizado (tela, ropa de bebé, juguetes, dinero; de parte de los pa-

drinos, a la niña aritos, al varón una cadenita) y la provisión de alimentos (comida preparada, licor, pan). En las regiones montañosas del norte de Eslovaquia (Orava, Kysuce, Liptov, Gemer) hasta mediados del siglo XX, la celebración de "*krstiny*" tomaba la forma de una fiesta femenina liberada. Se invitaba a la partera o a algún pariente llevando pastel ("radostník") y aguardiente. En familias pobres era modesto y solo concurrían los de la casa y los padrinos. En familias adineradas podía haber decenas de invitados, música y un banquete tipo boda.

En la segunda mitad del siglo XX, en Eslovaquia, el bautismo religioso comenzó a sustituirse por una variante laica, el llamado "vítanie dieťaťa do života" (bienvenida al niño a la vida), un acto solemne de inscripción del nacimiento en la municipalidad. La palabra "*krst*" (bautismo) también se empezó a usar para designar otros ritos de paso (bautismo de muchachos, bautismo profesional, de estudiantes, "bautismo de fuego" al lograr algo extraordinario por primera vez, o la "presentación" o "bautismo" de un libro).

Un medio muy efectivo para garantizar la protección de una mujer menstruante, embarazada o parturienta, en especial en familias poco bondadosas, consistía en la idea generalizada de que es una mujer "sucia, impura, un peligro mágico" para los demás, para los animales y para los cultivos, por lo que había que aislarla y prohibirle ciertas actividades. Esta idea se traducía en su exclusión del trabajo para que pudiera reposar. Por naturaleza, la gente respeta las reglas respecto al otro solo cuando se siente personalmente amenazada.

El rol de las predicciones y presagios relacionados con el embarazo y el nacimiento del bebé era averiguar:

El sexo del bebé

Por ejemplo, se creía que si a la embarazada se le caía el "ciepok" (un palito transversal del telar) y, sujetándolo en la boca, salía corriendo de la casa, el sexo del niño sería el mismo que el de la primera persona que encontrara en la calle.

La apariencia y las características del niño / de la niña

Se creía por ejemplo, que un bebé nacido con un diente tendría dotes proféticas; si tenía las cejas unidas, pronto lo "maldecirían con la mirada"; si era el séptimo hijo varón, poseería el don de curar personas y cultivar árboles, etc.

El futuro, la longitud de su vida y el éxito del niño / de la niña en su vida

Se creía, que si nacía un viernes sería desafortunado, un sábado o domingo feliz y rico. Si se secaba el árbol bajo el cual se vertió el agua de su primer baño, moriría pronto. Si el recién nacido tenía vellos en los brazos o piernas, sería rico; si tenía el cabello muy largo, moriría pronto; si cerraba los puños, será avaro. Si nacía a las doce (mediodía o medianoche), sería infeliz. El día más adverso del año para nacer es el Viernes Santo (el más triste para los cristianos ya que ocurrió la crucifixión de Jesús), y el más dichoso y propicio la Nochebuena (nacimiento de Jesús). Un niño de abril sería irreflexivo e inconstante; si nacía en mayo, cuando los árboles florecen, encanecería pronto, etc.

La cantidad de niños y los intervalos entre los nacimientos
Se pronosticaban según el número y la separación de los nódulos en la placenta.

La cuestión de cuántos hijos tener y cómo criarlos en una familia eslovaca tradicional dependía mucho del desarrollo cultural de la región (el sur solía ser más próspero y desarrollado, el norte más pobre y atrasado), así como de la capa social y religión. Las religiones eslovacas tradicionales y conservadoras (católica romana, ortodoxa) prefieren la mayor cantidad de hijos y consideran cada hijo un don; fomentan la natalidad, la maternidad, el matrimonio y la familia, a los que adjudican gran importancia y valor.

Sistema de hijo único
Algunas religiones promovieron un mayor cálculo (p. ej. las iglesias cristianas reformadas: evangélica de la confesión de Augsburgo o calvinistas), lo cual se manifestó en Eslovaquia con la existencia del así llamado "sistema de hijo único" ("jednodetný systém"), arraigado en ciertas zonas del sur de la Eslovaquia central con presencia de fieles a estas confesiones. Se basó en la intención de la pareja de tener un solo hijo, con el fin de no dividir la herencia sino aumentarla mediante matrimonios entre descendientes de familias con un solo hijo. El resultado natural fue un notable aumento en el número de abortos voluntarios del embarazo o intentos de realizarlos, con el consiguiente riesgo de muerte de la mujer, ya que las condiciones médicas e higiénicas de entonces eran deficientes. Esta práctica cesó al incrementarse la formación de la gente, la divulgación de la salud pública y la mejora cultural del campo eslovaco durante la segunda mitad del siglo XX.

Abortos
Las interrupciones del embarazo van contra la fe cristiana y la moral tradicional, consideradas pecado. Pese a ello se practicaban, sobre todo en casos de embarazos prematrimoniales o extramatrimoniales, generalmente de forma clandestina, a cargo de algunas mujeres del pueblo, con frecuencia las mismas parteras. A esas mujeres se las denominaba "anjeličkárka" por la idea de que hacían "angelitos" con las almas de los niños no nacidos.

Las costumbres tradicionales relacionadas con el nacimiento se basaban en creencias populares y prácticas mágicas, y se realizaban en el ambiente doméstico. Con la generalización de los partos en maternidades, a partir de mediados del siglo XX, muchas de estas prácticas desaparecieron. Queda la incógnita de si fue porque la gente dejó de creer en ellas o porque sencillamente no podían efectuarse en el hospital.



Los invitados de la boda, sin fecha (Záhorie), archivo del museo: Záhorské múzeum en Skalica.
Fuente: https://www.zahorskemuzeum.sk/tradicna-svadba-na-zahori-prednaska-v-malackach/

Costumbres relacionadas con la boda

El objetivo de los rituales, costumbres y actos jurídicos matrimoniales es asegurar la celebración de un vínculo conyugal válido e incuestionable, con el fin de engendrar hijos comunes de los cónyuges y de crear parentesco con la familia del cónyuge. Se trata asimismo de regular las relaciones patrimoniales y la descendencia, de modo que el origen del descendiente como heredero quede claro y demostrable sin controversias. La necesidad de conocer la procedencia de cada persona surgió en aquellas comunidades humanas cuya cultura (modo de vida y de pensamiento) había alcanzado tal nivel que permitió generar un excedente – algo duradero que no se consumía, se acumulaba o trascendía la vida humana, planteando el problema de la propiedad tras la muerte del poseedor. Por ejemplo, productos manufacturados, herramientas, ganado, vivienda, materias primas, así como tierras, posición social u otros derechos y privilegios. La herencia por parte de la descendencia resolvió estos interrogantes. Además, garantizó la continuidad intergeneracional de actividades complejas que exigen un periodo que excede la vida de un individuo, asegurando así el desarrollo cultural a través del enriquecimiento ininterrumpido de los valores creados por la sociedad.

Asimismo, el matrimonio entre hombre y mujer en el mundo tradicional eslovaco es la única vía legítima y legal para formar la familia, el entorno más importante de crianza de los nuevos miembros de la comunidad.

La concepción tradicional del matrimonio, con la cual se identifica gran parte (no solo en Eslovaquia) de la sociedad actual, define claramente qué es y qué no es (y no puede ser) el matrimonio. Se la considera una visión tradicionalista, a la que se califica de conservadora. Lógicamente, la esencia funcional del matrimonio según esa tradición es incompatible con la esencia de la forma de matrimonio tal como la entiende cierto sector de la sociedad actual que se define como moderno o liberal. Para esta otra visión, la constitución y permanencia del matrimonio depende ante todo de la atracción sexual y el amor. La comunidad tradicional, desde luego, también valora estos atributos en el matrimonio, por lo que trata de provocarlos, garantizarlos o intensificarlos mediante gran variedad de actos mágicos. Sin embargo, desde la perspectiva de las necesidades fundamentales de la comunidad tradicional y de la supervivencia de la familia, esos atributos individualistas del matrimonio son secundarios.

Juventud

La etapa prematrimonial de la vida de la persona en Eslovaquia se caracteriza mejor por el período denominado *juventud*. El umbral que marca el paso de la niñez a la juventud es la madurez sexual, física y mental de cada individuo, sin fijar una edad exacta.

Las niñas (personas de sexo femenino en la infancia) pasan a ser llamadas "*dievky*" - *muchachas* (mujeres solteras adultas) generalmente entre los 11 y 13 años, y los varones (personas de sexo masculino en la infancia), "*mládenci*" - *muchachos* (hombres solteros adultos) generalmente entre los 12 y 15 años. En el mundo tradicional, las muchachas y los muchachos se clasificaban en "menores" y "mayores". Se convertían en muchachas y muchachos "menores" al apartarse del grupo infantil, al iniciarse la pubertad. Llegaban a ser muchachas y muchachos "mayores" al alcanzar la madurez que permitía el casamiento. El final del período de la juventud ocurría con la entrada al matrimonio y, de manera ideal, a los 18 años para los varones y algunos años antes para las chicas, si estaban preparadas. En el caso de los varones, podía haber una excepción a la boda a esa edad, consistente en la realización del servicio militar

obligatorio o la incorporación al ejército en caso de guerra; a su regreso o durante el permiso, los jóvenes solían casarse lo antes posible, o al menos concertaban el compromiso antes de partir.

Este período juvenil se caracterizaba por el mutuo conocimiento, la vida amorosa y, con frecuencia, la sexual. Se permitía que el joven rondase la ventana de la chica y la visitase a solas mientras ella no hubiera sido prometida por sus padres a nadie (las llamadas "*pytačky*").

El sexo prematrimonial no era aceptado en la comunidad rural por el riesgo de embarazo. Los hijos ilegítimos eran indeseables. Para la sociedad circundante, simbolizaban y encarnaban el pecado. Por ejemplo, en la región central de Eslovaquia, a modo de advertencia para las demás (sobre todo madres potenciales), se daban a estos niños nombres poco comunes (en un entorno tradicional, cualquier elemento diferente se ve con connotación negativa). Así se los estigmatizaba, o se los trataba con términos despectivos.

El propósito de todo el período de la juventud era adquirir conocimientos, destrezas, experiencia y capacidad para trabajar en la familia, integrarse al ámbito laboral y social del pueblo, y prepararse para la vida matrimonial que, con la procreación de la propia descendencia, fundaba una nueva familia.

Elección del cónyuge y la magia del amor

Los grupos de jóvenes en los pueblos eslovacos se formaban con jóvenes del lugar que se conocían desde su nacimiento y, por ende, se trataban a diario. En los pueblos eslovacos se prefería la endogamia: escoger al cónyuge dentro de la propia comunidad, excluyendo lazos de parentesco directo, y en la Edad Media hasta el tercer grado de consanguinidad. El muchacho, por lo tanto, sabía de antemano quiénes eran las jóvenes que sus padres considerarían para su matrimonio, y la chica lo mismo.

En general, al elegir cónyuge se procuraba cierta equivalencia y compatibilidad cultural (la misma etnia, idioma, religión y estrato social) para que la vida conyugal y, ante todo, la crianza e identidad de los hijos fueran diáfanas y bien definidas. Desde luego, una situación económica favorable era ventajosa, pero no era una condición invariable y absoluta.

Si por algún motivo no había en el pueblo un pretendiente adecuado, se buscaba uno en la vecina (exogamia). Sin embargo, aquello se consideraba una circunstancia no habitual y, en la mentalidad tradicional, sospechosa. Generalmente ocurría con personas que, a ojos de la comunidad, presentaban alguna diferencia que había impedido a sus padres encontrarles un cónyuge en el mismo pueblo (alguna discapacidad mental o física, mala fama, conducta cuestionable o cualquier otra característica percibida como defecto). Naturalmente, mientras más adinerada fuera la familia de quien presentaba "diferencias", menos importancia cobraba dicha "falla" como obstáculo para el matrimonio.

A cada mujer y a cada hombre con la mínima aptitud para la vida familiar y conyugal, se le encontraba una pareja adecuada.

En torno al matrimonio, primaba el interés familiar y comunitario; consideraciones personales e individuales quedaban en segundo plano. La supervivencia de cada individuo en el modo de vida tradicional se garantizaba tan solo como miembro de una familia y de la comunidad rural. Por ello, en las condiciones y mentalidad eslovacas hasta hoy suele prevalecer el colectivismo, el tradicionalismo y la conformidad al grupo, por encima del individualismo, la modernidad y la proyección de la propia personalidad e intereses.

Con el fin de conseguir al cónyuge deseado, los jóvenes usaban actos mágicos de amor ("ľúbostná mágia"). Para predecir la pareja, el momento de la boda y el futuro matrimonial, servían los presagios y las adivinaciones ("veštby"). Quienes más practicaban la

magia y la adivinación eran, por lo común, las mujeres; los varones se interesaban menos o nada en estas cuestiones. No hay ritos encaminados a garantizar un cónyuge ya que no existía la duda de si la chica se casaría o si el joven tomaría esposa, esto fue un hecho y la cuestión era más bien con quién y cuándo. Según la creencia popular, cada hombre y mujer tenía un compañero predestinado ("osúdenec/osúdenica") que solo debía "encontrarse".

Para maximizar el efecto de los actos mágicos, se ejecutaban:

En días mágicos de mayor eficacia

Por ejemplo, en los solsticios de verano e invierno, en los equinoccios de primavera y otoño, los llamados días de brujas, Viernes Santo, San Juan (Ján), o la Nochebuena (Štedrý večer).

En el momento preciso

Principalmente a medianoche, tras anochecer, a la salida de la primera estrella, al amanecer, al salir la novia de la iglesia, al lanzar el ramo, etc.

En lugares especiales

Por ejemplo, en un bosque junto a un manantial, en un cruce de caminos fuera del pueblo, junto a una valla.

Con el empleo de ciertos recursos

Por ejemplo, hierbas mágicas, cabellos, uñas, vello de la persona de interés, agua con la que dicha persona se había lavado, agua de ciertos manantiales considerados mágicos o curativos, o agua mezclada de varias fuentes, etc.

Los actos mágicos se utilizaban sobre todo para alcanzar la belleza y la destreza de las jóvenes y asegurar la inclinación espiritual y física, la atracción y el amor de un joven específico.

Prácticas mágicas para asegurar la belleza y la habilidad de las muchachas:

- Mojarse con el agua de la primera tormenta primaveral,
- Lavarse con el agua de lluvia tras ver la primera golondrina en primavera (ave migratoria que inverna en otro lugar y vuelve cada año en primavera),
- Lavarse con el agua del baño del primogénito (el muchacho con la del recién nacido de sexo femenino y viceversa),
- Lavarse con la última nieve de marzo para lograr un cutis (blanco) bonito,
- Beber una infusión de los primeros brotes primaverales de rosa para tener las mejillas (rojas) hermosas.

Prácticas mágicas para propiciar la inclinación y atracción espiritual y corporal y el amor de cierto joven:

- Si la chica le preparaba al muchacho deseado huevos revueltos con huevos que se había dejado escurrir por su propio cuerpo,
- Si la chica añadía a la comida que le daba al joven deseado ceniza de sus uñas o cabellos quemados, o una gota de su sangre menstrual,

• Si la chica endulzaba la bebida para su pretendido con un terrón de azúcar que hubiera llevado un rato bajo su axila,
• Si la chica le daba de beber agua en la que antes se había lavado.

Las adivinaciones y supersticiones se enfocaban principalmente en averiguar la identidad del futuro marido, la fecha o estación de la boda o su desarrollo.

Profecías para descubrir la identidad del marido:

• El futuro esposo se le aparecería a la chica en sueños la noche en que pusiera debajo de su almohada un pequeño pan envuelto en pantalones de hombre, horneado con harina que haya pedido en siete casas del pueblo,
• El futuro esposo se le aparecería en sueños si, antes de acostarse, se lavaba el cabello con agua calentada con leña hurtada en cinco casas donde vivieran muchachos,
• Tal como sea, tras contar, el noveno poste de la valla frente a su casa (viejo, nuevo, torcido, recto), así sería su marido.

Profecías sobre el momento de la boda:

• Para saber si la chica se iba a casar pronto, en el día de San Andrés (Ondrej) recogía con el sombrero de un hombre casado agua de nueve vados y nueve pozos, en su casa arrojaba dentro granos de cereal y, si flotaban a la superficie, se casaría en breve,
• Para saber si la chica se iba a casar en el plazo de un año tomaba un montón de leña en la casa de un muchacho, y si al contar los troncos salía un número par, entonces se casaría dentro del año.

Supersticiones relacionadas con la boda:

• Una chica que gusta de lavar la vajilla tendrá la ceremonia en un día soleado,
• A la chica golosa le lloverá en su boda.

Boda

La boda tradicional eslovaca se celebraba con la presencia de un amplio círculo de personas. En primer lugar, los invitados eran testigos de los actos de tipo consuetudinario y legal, y por mismo de la validez del matrimonio. Puesto que las pruebas escritas o gráficas sobre la realización de los pasos necesarios para la validez matrimonial son un fenómeno relativamente reciente en el entorno popular, los únicos testimonios en el pasado eran los orales de los presentes. Así que, cuantos más testigos hubiera, mejor.

La boda como una estructura social

La boda era, en su esencia, una gran puesta en escena donde cada participante desempeñaba su papel conforme al guion fijado por la tradición. Cada uno lo conocía bien, ya que había asistido a decenas de bodas en diversas funciones a lo largo de su vida. Por

lo tanto, todos sabían con relativa precisión qué personaje tenían que "interpretar" en cada boda.

Roles sociales y estatus de los participantes:

- Novio/novia ("ženích"/"mladucha") – figura principal
- "*Starejší*"/"*odavač*" – máximo responsable de la boda, "moderador y director"
- Padres de los novios (svadobní rodičia) – papeles secundarios, "asistentes de dirección y productores"
- Padrinos de bautismo (krstní rodičia) – los invitados más respetados, "supervisores"
- Primer padrino / primera madrina/dama de honor (prvý družba/prvá družica) – papel secundario, "asistentes de dirección"
- Padrinos y madrinas (družbovia/družice) – más papeles, "asistentes de producción y extras cercanos"
- Resto de los invitados (se clasifican por edad [niños, solteros, adultos, ancianos], parentesco [padres, hermanos, primos, abuelos, tíos...], vecindad [lado, en frente, calle, aldea], amistad [especiales: testigos, compañeros juveniles]) – "extras generales"
- Personal (cocineras, mozos) – tradicionalmente padrinos y madrinas, vecinos, conocidos del pueblo
- Músicos – grupo musical local o foráneo contratado, o un armoniquista
- Comunidad rural – participantes "tras la cerca", "público".

La boda como un complejo cultural

La boda tradicional eslovaca duraba varios días. Contenía una gran variedad de elementos culturales enlazados en un sistema funcional que cumplía su meta: formalizar el matrimonio como base para fundar la familia y establecer un nuevo parentesco (no consanguíneo) entre los parientes de la pareja.

Elementos culturales de carácter material (artefactos):

- Indumentaria (especialmente la ropa ritual nupcial de la novia, la vestimenta festiva de los invitados, accesorios que señalaban a los participantes, ramitos de boda – "svadobné pierka", delantales de padrinos, fajines o bandas para ciertos responsables).
- Gastronomía (sobre todo el pastel nupcial ritual – "*radostník*", el banquete festivo al mediodía o por la noche).
- Accesorios (por ejemplo, el bastón de invitación, el plato/recipiente para recaudar dinero, el plato para romper tras la "despedida" de la novia, la vela de la novia).
- Regalos (principalmente el ajuar y dote de la novia, obsequios de los invitados, la "canastita" para los asistentes como souvenir, la compensación para colaboradores y músicos).

Elementos culturales de carácter socio-normativo (normas y reglas):

- Organización y jerarquía de los invitados según su importancia, estatus y función en la boda (la pareja, los padres, los padrinos, los funcionarios, el resto según su parentesco, etc.).

- Secuencia de llegadas y modo de bienvenida según la relevancia (entrada solemne del "*starejší*" acompañado de los padres, anuncio y despedida de los invitados más destacados, padrinos, recién casados, etc.).
- Valor y magnitud de los obsequios o dinero destinados a los novios, dependiendo del grado de parentesco, estatus en la boda y poder económico del donante.
- Maneras estandarizadas de rendir respeto mutuo según la posición en la boda (hacia los recién casados, "*starejší*"/"*odavač*", el sacerdote, los padrinos, ancianos, etc.).
- Orden de asientos en el banquete, turno para bailar con la novia, o en el desfile nupcial, etc.
- Obligación de realizar actos rituales prescriptos con exactitud (mayor fuerza normativa), con prohibiciones y mandatos (por ejemplo, la recepción de la novia o despedida de los padres, la acogida de la novia en la familia del novio, la ceremonia religiosa, el primer baile con la novia, el" *čepčenie*" – cuando se le retira el tocado de soltera y se coloca el de casada, la colocación de los recién casados en la cama nupcial, la relación sexual en la noche de bodas).
- Ejecución de costumbres habitualmente presentes (menor fuerza normativa; su omisión no comprende sanciones graves, aunque se ve de forma negativa), por ejemplo, el traslado del ajuar y la dote, los versos rituales al servir comida o bebida, la calidad y cantidad de la comida menor en caso de familia pobre.

Elementos culturales de carácter espiritual:

- Folclore oral / verbal (por ejemplo, saludos graciosos al presentar cada plato y bebida, diálogos entre los responsables en las despedidas y bienvenidas, fórmulas rituales y mágicas, brindis, felicitaciones, anuncio de colectas de dinero, relatos graciosos de cocineras, del tabernero, del recibimiento, de la presentación de la boda).
- Danza folclórica (por ejemplo, el baile ritual de los invitados con la novia, bailes cómicos, imitativos, competitivos, el baile de la pareja recién casada).
- Folclore musical (por ejemplo, cantos rituales en la despedida, durante la llegada de la novia a la casa de los padres del novio, canciones durante la "retirada de la corona" y el "*čepčenie*", canciones nupciales graciosas, canciones festivas y bailables).
- Ritos religiosos (oraciones en cada uno de los momentos y en la ceremonia en la iglesia).
- Distracciones libres (conversación, bromas, juegos nupciales).

La boda eslovaca difiere mucho según la región e incluso según cada pueblo, y va adoptando constantemente rasgos de moda o tendencias nuevas, a la vez que se pierden tradiciones antiguas. Una boda puede organizarse de manera muy diferente según sea un campesino adinerado, un artesano o un jornalero pobre; también varía si hay abundancia y buena cosecha, o si sobreviene la guerra o una crisis. De ahí que cada boda sea un hecho único e irrepetible, tanto para los presentes como para los investigadores. No obstante, gracias a la amplia difusión de ciertos elementos y su función, se puede elaborar una imagen o modelo general para identificar la estructura funcional que subyace en cada boda eslovaca.

Periodo prenupcial

El período antes de la boda empezaba cuando los padres del muchacho y de la chica consienten en su matrimonio y concluye antes del día de la ceremonia. Es la fase de preparación para la boda.

Etapas establecidas del período prenupcial:

Averiguaciones sobre el consentimiento con la boda en la casa de los padres de la novia

- "**Priezvedy"** (averiguaciones): visita de una mujer mayor de la familia del novio (con frecuencia la madrina, la madre o la tía) a los padres de la chica, con el fin de obtener de manera informal y preliminar el posible consentimiento para el matrimonio.
- "**Pytačky"** ("námluvy", "pýtanke" - pedido): visita del joven a los padres de la muchacha, acompañado de un varón mayor de su familia (generalmente el padrino, el padre, un tío o un primo) para solicitar la aprobación para contraer matrimonio El representante del joven habla con el padre de la chica usando fórmulas poético-simbólicas ("Nos hemos enterado de que en su casa tienen una vaquita en venta…", "En su jardín ha brotado una hermosa flor…"). El consentimiento se confirma con un apretón de manos, un brindis, un agasajo y un intercambio de obsequios entre el joven y la chica (un pañuelo bordado, un ramito, una cinta, flores). Una vez que la chica fuera "pedida", el muchacho podía pasar el día con ella en su casa, a solas.

Compromiso

("*zásnuby*", "*ručníky*", "*prsťenkovaňie*", "*vera*", "*veritba*")

Es la visita del joven con sus parientes adultos a la casa de los padres de la chica para la proclamación pública y ritual de su acuerdo de matrimonio. A veces están presentes también vecinos de los padres de la chica. El acto lo dirigen, por parte de la chica, su padre o un "*odavač*", y por parte del muchacho, su padre o su padrino, o un "*starejší*". De cualquier forma, se trata de hombres mayores, con porte solemne, voz representativa y dominio de los versos y diálogos usuales. Se formaliza el acuerdo uniendo (o atando) las manos de los ahora prometidos ("verenci"), con un brindis, un beso y el intercambio de obsequios entre las familias (por ejemplo, un pañuelo, un lienzo, un anillo, un pastel o tarta, calzado nupcial – botas, el atuendo de boda, una camisa, un vestido; en el pasado lienzo, y hoy en día a menudo bebidas alcohólicas, flores) y un festín. En familias pobres, el compromiso se reducía a la presencia del joven y su padrino o padres, con un sencillo refrigerio; en familias ricas se daba un gran encuentro con decenas de personas, música y banquete. Al día siguiente, la pareja anunciaba oficialmente su deseo de contraer matrimonio ante la parroquia (si deseaban una boda religiosa) o la oficina municipal (si deseaban la civil), fijando la fecha. El compromiso era un pacto de alta vinculación e importancia y romperlo suponía una grave falta. Al prometido ya se le toleraba pernoctar en casa de la novia.

“Ohlášky” - Anuncios

Los anuncios son mensajes reiterados sobre la próxima boda, por parte del párroco en la iglesia, durante las tres misas dominicales previas a la fecha del casamiento, con el fin de invitar a los creyentes a declarar si conocen algún impedimento matrimonial. Durante las “*ohlášky*”, los novios iban a ver al sacerdote para recibir instrucción prematrimonial. En público, se distinguían con signos nupciales (la chica llevaba al templo y en eventos sociales la “parta” nupcial o corona en la cabeza, o en su cabello o pecho cintas de colores; el joven lucía una ramito en la solapa o en su sombrero, o una cinta). Las muchachas se ubicaban ante el altar durante los anuncios en las misas. Este período era también la etapa de preparar el ajuar de la novia y ultimar con intensidad los preparativos.

Invitación a la boda

La invitación tradicional a la boda era oficial, pautada en verso y personal, y se repetía por separado en la fase de las “*ohlášky*” a cargo de los llamados invitadores (“*zváči*”/”*pozyváči*”) – que con frecuencia era una pareja de padrinos de cada prometido. Los *invitadores de la novia* invitaban al banquete en casa de sus padres (“odávky” – entrega, a cargo de un “*odavač*”). Los *invitadores del novio* invitaban al banquete en casa de los suyos (“svadba”- boda, a cargo de un “*starejší*”). Los mensajeros iban adornados con ramitos nupciales (pierka) y llevaban un palo (“krivaňa”/”valaška”) al cual se ataba una cinta en cada casa que aceptaba la invitación. En una bota (“*čutora*”) transportaban vino para el brindis de confirmación. Se admitía rehusar la invitación únicamente por enfermedad grave o luto familiar. Si una familia era invitada por ambas partes, escogía según la importancia del parentesco. También se invitaba de forma especial (a veces a través de los padres) a los principales funcionarios nupciales, al “*starejší*” y al “*odavač*”. El número de invitados dependía de la riqueza de los padres y de lo extensos que fueran la familia, el vecindario y los parientes. Lo habitual eran más de cien invitados; en algunos casos, 250–400, y eso en cada una de las dos casas (la del novio y la de la novia). Por lo tanto, las invitaciones podían llevar varios días. Con el tiempo, las invitaciones orales se sustituyeron por invitaciones impresas.

Despedida de soltera y de soltero

La despedida de soltera de la muchacha (llamada “*vienok*”, “*na kašu*”, “*oplakávanie panenstva*”, “*pierkoviny*”) se realizaba en su casa, por lo general la tarde anterior a la boda. Se asociaba a la preparación de los pequeños ramitos (pierka) para los invitados que iban llegando a la celebración. Su función principal era la exclusión ritual de la novia de la comunidad de las solteras, a través de un encuentro con canciones alusivas al adiós a la libertad, la virginidad, la juventud y la hermosura. Incluía agasajar a sus amigas (con papilla, pastel, fruta) y obsequiarlas (con cintas, pañuelos, dinero).

La despedida de soltero del muchacho (“*svieca*”, “*na kohúta*”, “*parobský tanec*”, “*prepíjanie slobody*”) cumplía la misma función: excluir al novio de la comunidad de los muchachos. Se realizaba en la casa del novio o en la taberna, con música y baile. Podía estar destinada solo a los muchachos o a toda la juventud del pueblo. Incluía el baile de los solteros (“*mládenecký tanec*”), llamado también “*družbovský*” o “*parobský*”.

Sumamente importantes en este período eran las visitas mutuas de los miembros de las familias de la boda, "encubiertas" bajo diversas normas y costumbres sociales, cuyo verdadero objetivo era vigilar y averiguar continuamente si la situación "del otro lado" no ha cambiado y si todos los preparativos avanzan como corresponde.

Almuerzos dominicales festivos de los novios en casa de sus padres durante el periodo de las "*ohlášky*" eran comunes en algunas localidades.

Trasporte de pertenencias - "Prevážačka" / "vozenie duchní" / "vozenie stvár"
Se trata de transportar el ajuar y otros bienes de la novia a la casa de los padres del futuro esposo, es decir, a lo de su futura familia. Esto sucede de modo ostentoso, ruidoso, en carros tirados por caballos decorados (más tarde en camiones o tractores con remolques), con música, atravesando todo el pueblo para que todos vean qué posee la novia y qué lleva a su nuevo hogar. Es un control social ejercido por la comunidad y a la vez una demostración de la novia de que tiene todo lo que se espera que deba poseer.

Revisión de pertenencias – "Prezeranie stvár" / "duchní"
Es la visita de parientes femeninas del novio a la casa del novio para revisar la dote y los bienes traídos por la novia.

Acomodación de pertenencias – "Naprávanie stvár" / "poprávanie duchní"
Era la visita de las parientes femeninas de la novia a la casa del novio, en apariencia para ayudar a acomodar el ajuar, pero en realidad servía para controlar los preparativos de la boda en la casa paterna del novio.

Colocación de ramito – "S venčokom" / "prišívanie pierka"
Es la visita de las damas de honor ("*družičky*") de la novia a la casa de los padres del novio para coserle el ramito nupcial ("*pierko*") a su traje de boda. También de manera notoria, llamativa, con cantos por el pueblo. En realidad, es otra inspección para constatar que el novio está listo para el casamiento.
Sucedía que alguna chica que no quería casarse con el pretendiente elegido huía de su casa en esta etapa, casi siempre a la familia de su verdadero amado. O bien, si el joven no deseaba a la muchacha asignada, protestaba públicamente arrastrando por el pueblo, atado a la cola de un caballo, el obsequio que había recibido de ella en el acuerdo matrimonial. Estos eran riesgos que, de no ser atendidos por la familia, desembocaban en la anulación de la boda pactada, lo cual era una gran deshonra para ambas familias.

En invierno, la boda se celebraba dentro de la casa de los padres, con menos invitados. En primavera y otoño tenía lugar en el patio, bajo una especie de carpas ("*šiatre*"). En verano eran raras, por el riesgo de que el calor estropeara la comida. Las bodas solían hacerse en otoño, antes del Adviento (tras la cosecha y cuando los animales estaban bien cebados), o en primavera en época de carnaval (antes de la Cuaresma), o después de la Pascua.

Una semana antes de la boda, los preparativos eran más intensos. Había que garantizar:

Carne y embutidos

Se obtenían de recursos propios mediante la llamada "*zabíjačka*" (*carneada*), cuando el padre de la boda junto con otros varones de la familia y amigos sacrificaban una res o por lo general varios cerdos o a veces ovejas (dependiendo de cuántos invitados confirmaran y de la solvencia de la familia). Se descuartizaba el animal y se asaba o freía la carne. Con el resto se elaboraban productos cárnicos (tradicionalmente chorizos, morcillas, chicharrones, queso de cerdo) y grasa.

Gallinas

Las gallinas o gallos para el caldo nupcial se conseguían por la costumbre de que cada familia invitada enviara o llevara una gallina o un gallo. Así, la familia anfitriona confirmaba quiénes realmente asistirían y cuántos serían.

Fideos para la sopa

Los elaboraba la madre de la boda junto con las mujeres de la familia y del vecindario.

Tortas y masas de boda

Originalmente eran redondas de masa con levadura, rellenas de mermelada, amapola o nueces, o en forma de arrollados; más tarde, se servían tortas y repostería. Las preparaban las mujeres de la casa, ayudadas por vecinas; cada familia traía además una torta al llegar. Todos los ingredientes los aportaban las vecinas dentro de la costumbre local de ayuda mutua y reciprocidad.

Bebidas

Tradicionalmente caseras (vino, destilados de fruta o cereales, jugos y jarabes), a cargo de los padres de la boda. Luego, se compraban a productores locales.

Espacio para el banquete y su decoración

El préstamo, montaje y decoración de la carpa correspondía a los padrinos ("*družbovia*"), madrinas ("*družice*") y amigos que no asistirían como invitados. Todo el inventario para el banquete lo traían en carros entre padrinos, madrinas y amigos desde las casas de vecinos y parientes: bancos, sillas, mesas, platos, fuentes, cubiertos, vasos, jarras, todo marcado para saber a quién devolverlo tras la boda. Era otro ejemplo de ayuda vecinal recíproca.

Música

Corría por cuenta de los padres. Generalmente se trataba de grupos locales o de la zona quienes conocían las costumbres y el repertorio de los invitados. En familias humildes solo se pagaba a un acordeonista, o ayudaba algún músico de la familia.

La forma más arcaica de la boda eslovaca se caracterizaba por realizarse separadamente en la casa de los padres del novio ("*svadba*") y en la de los padres de la novia ("*odávky*"), con cada parte invitando a sus propios comensales. A este modelo se recurría en ciertas regiones conservadoras hasta mediados del siglo XX. En el entorno de emigrantes eslovacos en la Voivodina serbia y en Bihor (Rumanía), en algunos casos duró hasta el último cuarto del siglo XX.

El día de la boda

El día del casamiento está saturado de costumbres, tradiciones y ritos, generalmente destinados a asegurar la salud, la felicidad, el amor y la descendencia de los recién casados (preferiblemente varón), así como la protección de la novia en su paso desde su familia paterna (de la cual deja de ser miembro mediante la "despedida de sus padres") a la del marido (cuyo ingreso se consuma con la ceremonia de aceptación al llegar a su casa). Conforme a la creencia mágica y supersticiosa, la novia en ese intervalo queda indefensa y expuesta a brujas y otros entes demoníacos que podrían dañar su fertilidad, su salud, o incluso la fortuna conyugal.

Reglas de elección del día de la boda

Tradicionalmente se celebraba entre semana, sobre todo los lunes por la mañana, martes o jueves. Los días pares se veían como afortunados y los impares como desafortunados. El lunes se consideraba bastante positivo en sentido de la "magia del comienzo" ("como al principio, así al final"). El posible obstáculo era encontrarse ese día primero con una mujer. Los miércoles suponían el riesgo de que las brujas oyeran todo (peligro en especial para la novia). El viernes no se debía iniciar nada y era además día de ayuno. Si la boda era un jueves, la fiesta debía concluir antes de medianoche por el comienzo de ayuno, lo que era útil para las familias más pobres. El sábado precedía al domingo, día de fiesta y misa. Recién a mediados del siglo XX, con la semana laboral y el fin de semana libre, se consolidó el sábado como día ideal para casarse.

Etapas establecidas del día nupcial:

Llegada de los invitados

Desde temprano acuden a las casas de boda quienes traen regalos. El primero suele ser el "*starejší*"/"*odaváč*", máximo responsable de la ceremonia, conducido por los padres de la boda. Él dirige y modera todo el desarrollo de la boda o la entrega. Los invitados de mayor relevancia (padrinos de bautismo y parientes próximos) tienen siempre una recepción especial.

Llegada del novio a buscar a la novia para la boda

Cuando el novio y sus acompañantes llegan para llevar a la novia e ir a la boda, los "*odávkári*" (acompañantes de la novia) suelen poner trabas: exigen, por ejemplo, romper una cadena en la puerta, serrar un tronco cruzado en la entrada, o esconden a la novia en la casa y solo la entregan tras recibir un pago, o le ofrecen al novio otra chica de la familia, o la llamada "novia falsa" (un hombre

anciano con falda o un pie peludo que asoma tras la puerta diciendo que ella es la prometida), etc. Había más obstáculos si el novio era "forastero" (de otro pueblo).

Despedida de la novia de sus padres

La "*odobierka*" (*despedida*) de la novia de sus padres es la primera de tres ceremonias esenciales para la validez del matrimonio antes de la cristianización y la boda en la iglesia. Expresa la ratificación del consentimiento paterno para que la hija se vaya a la ceremonia y a la familia del marido. La dirigen el "*starejší*" (representante del novio) y el "*odavač*" (representante de la novia). Es un momento muy solemne, formal y de gran carga emotiva, que culmina con la bendición de los padres a la pareja y su partida a la iglesia. Suele romperse un plato al salir, signo de que la novia deja el lugar que ocupaba en su hogar. Se cantan canciones nupciales de tristeza ("*odberanky*", "*rozluky*").

Camino a la boda

El cortejo nupcial es la reunión de las comitivas de la novia y el novio rumbo a la iglesia y de vuelta. Generalmente la boda se hacía en la iglesia a la que asistía la novia. Se desplazaban por lo común a pie, a veces en carro o trineos. En su forma arcaica, los hombres iban delante, las mujeres detrás y la novia en medio, rodeada de sus damas. Se portaba una bandera, un arbolito o un gran pan. Además de proteger a la novia rodeándola de chicas para despistar entes malignos, la comitiva con su estruendo (música, cantos, chillidos, latigazos, disparos) ofrecía protección contra las fuerzas negativas. Los vecinos que miraban eran agasajados con masas y aguardiente. Si la novia iba a otro pueblo, el grupo local de jóvenes exigía un simbólico peaje al novio (dinero, licor). A partir del siglo XX se generalizó que fueran en parejas, con la novia al frente de la mano de su principal padrino, seguida del novio guiado por su principal dama. Más recientemente, adoptando costumbres urbanas, la novia va del brazo de su padre y el novio del de su madre. Hoy el cortejo a pie fue sustituido por coches con cintas blancas, una muñeca o anillos de adorno en el capó, transportando a la pareja.

Ceremonia de la boda

La boda eclesiástica es un ritual relativamente nuevo, impuesto como único válido por la Iglesia cristiana en 1563. La oficia el sacerdote con la pareja y dos testigos laicos. Consiste en el consentimiento mutuo, anudar las manos con la estola, intercambiar anillos y la bendición. En 1894 se implantó la obligación del matrimonio civil ante el notario estatal en Hungría. Desde 1992 en Eslovaquia, la pareja elige si desea una boda religiosa o civil, teniendo ambas la validez oficial. Los padres de la boda no solían asistir, porque debían atender a los invitados (quienes en su mayoría tampoco acudían a la ceremonia). Lo esencial era su presencia en los ritos precristianos propios de las casas de la boda.

Banquete y fiesta de bodas

Se realizaban después del casamiento. Si era una boda por separado (al estilo antiguo), cada comitiva volvía a su casa tras la iglesia, y al anochecer el novio recogía a la esposa. En otras, la novia partía con el novio y su grupo, mientras sus acompañantes volvían

a las "*odávky*" sin ella. Con la desaparición de este modelo, se impuso que por la mañana todos se reunieran en las dos casas de los padres de la boda según la invitación, se juntaran ante la iglesia y tras la ceremonia fueran juntos al banquete y la fiesta en la taberna, en las carpas, o desde la segunda mitad del siglo XX al salón cultural/municipal u otro espacio amplio para la fiesta.

Fuera cual fuere el modelo, el banquete y la fiesta seguían normas y un esquema propio. Tarde o temprano llegaba el momento de que la pareja estuviera en la cabecera. Desde que la novia salía de casa, en las "*odávky*" podía representarla un invitado disfrazado de ella para propiciar situaciones cómicas.

Organización de lugares en las mesas

Los cónyuges estaban en la cabecera. Sobre la mesa y frente a ellos se colocaban símbolos nupciales (una manzana, una vela, el pan ritual de boda, un arbolito), luego el ramo y la torta con figuritas de novio y novia. Al lado se sentaban el "*starejší*" con su esposa, el padrino y la madrina, así como los padrinos de bautismo. Los padres no se sentaban a la mesa, ya que debían ocuparse de la organización. El resto de los invitados se distribuía en otras mesas; antiguamente estaban separados los jóvenes de los adultos y los hombres de las mujeres. Los matrimonios no se sentaban juntos. El banquete lo dirigía el "*starejší*" o el primer padrino / "*odávkár*" en el caso de las "*odávky*". Se iniciaba con una oración, un canto religioso y un brindis.

Comidas y bebidas

Se servían ordenadamente en fuentes, de las cuales originalmente comían varios a la vez. Servían los padrinos, las madrinas o las mujeres y cocineras jóvenes. El "*starejší*"/"*odavač*" recitaba rimas graciosas para cada plato: sopa, carne asada, pasteles, vino, papilla, etc. Las bebidas alcohólicas las servía un "tabernero" ("krčmár"). Una forma arcaica de terminar el banquete era sirviendo la papilla, el repollo y especialmente la repartición del pastel ritual ("radostník") por la novia a todos. Una tradición muy difundida era que los recién casados comieran de un mismo plato con la misma cuchara y bebieran del mismo vaso, como símbolo de unidad. Después de la cena empezaba la fiesta.

Fiesta de bodas

Solía ser una ocasión repleta de canto, baile, música, escenificaciones, juegos y narraciones (cantos y danzas tanto nupciales como de entretenimiento, brindis, adivinanzas, chistes, representaciones, disfraces). Durante el banquete había usualmente tres colectas de dinero (para los recién casados/para la novia, para las cocineras, para la iglesia). Las anunciaba el "*starejší*"/"*odavač*", pasando un plato para reunir el dinero y proclamando la suma recaudada. Para la novia también se realizaba el "baile con la joven" (*tanec s mladou / čia je mladá*), donde quienes deseaban bailar con ella pagaban su turno. El "*starejší*" cantaba el monto recaudado, a veces con detalle de cada donante. La intervención humorística de la cocinera con la mano o el delantal quemados pidiendo indemnización al novio, o de una anciana con un bebé que anunciaba la paternidad del novio, reprochándole su "caída moral" y exigiendo ayuda y compensación económica eran bastante comunes. El contenido erótico y burlesco pretendía propiciar fecundidad y simpatía al nuevo matrimonio. Originalmente podían participar del festejo todos los habitantes del pueblo incluido el banquete.

Desde mediados del siglo XX, gracias a la infraestructura y el transporte, las bodas pasaron de patios y casas paternas a edificios públicos: casas de cultura, comedores, restaurantes y hoteles. Bajo la influencia urbana se modernizaron el menú, la forma de servir y el lugar. Muchos preparativos prenupciales desaparecieron al considerarse obsoletos. Lo que quedó se redujo a un día o una velada, perdiéndose la diversidad local y regional y unificándose, incluso con influencias relacionadas con la globalización.

Salida de la novia de la casa paterna

Era un acto ritual de despedida de la novia con su familia y la supresión de su lugar en dicha familia. Si, según la primera versión, la novia se iba con el esposo a su casa inmediatamente tras la iglesia, esa despedida coincidía con la "despedida" previa al casamiento. La novia no regresaba a las "*odávky*" y, si hacía falta, la sustituía en la fiesta algún invitado disfrazado. En tal caso, el elemento principal del banquete en las "*odávky*" era el almuerzo. Mientras la novia real continuaba en la casa paterna, se colectaba dinero ("al plato").

Sin embargo, si en la otra versión volvía tras la ceremonia a su hogar y el esposo venía a recogerla al anochecer para el banquete (la cena) en su casa, se hacía entonces otra "despedida" aparte. Sus rituales y costumbres se asemejaban a los realizados al despedirla antes de ir a la iglesia. Ese proceso tenía una forma establecida, bajo la gestión del "*starejší*" y el "*odavač*", con sus versos y diálogos típicos.

Junto con la novia partían de las "*odávky*" las llamadas "*svatvice*": mujeres maduras y experimentadas que participaban en los próximos rituales en la casa del marido, servían de testigos de su ejecución y, al volver a las "*odávky*", darían parte a quienes se quedaron allí.

Llegada y aceptación de la novia en la casa del novio

Es el segundo de los rituales imprescindibles para legitimar el matrimonio según la costumbre precristiana. Con este acto, la novia se integraba a la familia del esposo. Era típico el recibimiento de la pareja por los padres en la entrada del patio, ofreciéndoles miel o pastel de miel (para que la novia sea "buena"), arrojándole granos en la puerta (para su fertilidad), la suegra le entregaba un pan que la novia depositaba luego en la mesa dentro de la casa (como ofrenda a los demonios protectores del hogar). A menudo la novia rodeaba el fogón, o la estufa, y se sentaba en una piel o junto al horno (para adaptarse a su nueva casa). Con el pie volcaba una canasta de nueces y manzanas para la prosperidad. Según la localidad, había más gestos relacionados con la fertilidad, la abundancia, la protección y la acogida.

Retirada del tocado nupcial / de la corona

Quitar o arrancar la corona o la parta de la novia simbolizaba la pérdida de la virginidad. Su tocado nupcial, o velo, ~~es~~ era señal de su condición de soltera, pura e inmaculada. Al principio se componía de plantas verdes perennes (vinca, romero, buxus, mirto, asparragus) y flores naturales. En el siglo XX podía ser de flores sintéticas y adornos, con velo. A fines del siglo XIX, la corona reemplazó en algunas regiones la "parta" nupcial. Hacer el tocado antes de la boda era un acto ceremonial con canciones de las damas. Quitar el tocado junto con el "*čepčenie*" era la culminación de la ceremonia de la boda. Antes, la novia bailaba un "baile de la novia" para despedir su soltería. El tocado se quitaba con un objeto metálico puntiagudo a cargo del padrino, madrina o "*starejší*". Se colgaba en la viga hasta el fin de la boda. A veces lo robaban los padrinos y el novio debía "rescatarlo" a cambio de dinero. A menudo se recogía dinero para la novia directamente en la corona.

Esta corona servía de talismán para garantizar el matrimonio de las damas, que se lo ponían. Lo protegían de extraños, ya que mediante él alguien podría hechizar a los recién casados. La pareja lo guardaba junto al ramito (*pierko*) del novio hasta su muerte; en otros sitios solían quemarlos. Originalmente la corona se retiraba en un ambiente íntimo, fuera del bullicio de la fiesta, en un cuarto o la despensa, solo con mujeres mayores (*svatvíc*) y el padrino que lo quitaba. Parte de este ritual es el "ovádzanie" de la novia, donde el padrino la guiaba con velas encendidas que se iban apagando. Quizá el hecho de que fuera el padrino o el "*starejší*" que estaba a cargo revele indicios del derecho de la primera noche del mundo eslavo. La mujer que se casa así pierde su condición de muchacha virgen ("*mladucha*").

El acostarse de los recién casados

También llamado ("*pokladanie*", "*ukladanka*") es el acto ritual que garantizaba la tercera condición precristiana para un matrimonio válido: la noche de bodas "consumada" (*noche dorada*), con relación sexual para engendrar hijos. Representa el cumplimiento del fin primordial y sagrado del matrimonio, junto a la prueba de la desfloración de la novia para confirmar su virginidad anterior. Al ser la noche nupcial un acto jurídico, requería testigos al acostar a los recién casados, o — según indicios — en la época eslava incluso testigos del propio coito.

En la boda eslovaca tradicional, se llevaba a la pareja a la cama solemnemente al final del día, con música, canciones eróticas, velas y la presencia de la comitiva. Fuentes antiguas hablan de acostar incluso al padrino con la novia. Durante la noche nupcial se hacían prácticas mágicas protectoras (espinas, un hacha bajo la cama, velas encendidas), de fertilidad (pan, regar con agua) y para una unión feliz (comer juntos una manzana). Quitar el calzado de la pareja (o mutuamente) demostraba sumisión mutua. En algunos lugares se practicaba el "despertar de los recién casados" al día siguiente, o se anunciaba simbólicamente la pérdida de la virginidad de la novia con aguardiente coloreado de rojo. Con la compresión de la boda y el suavizamiento de costumbres y modales, ese rito se extinguió. La actual liberalización sexual previa al matrimonio suprime la relevancia ritual y práctica de la noche de bodas.

"Čepčenie" – colocación de la cofia de casada

("*zavíjanie*", "*kičkanie*", "*povjazuvaňia*")

Era la ceremonia ritual de boda que consistía en colocar en la cabeza de la mujer recién casada, el "*čepiec*" (cofia) que llevará toda su vida en público. El "*čepčenie*" simbolizaba el paso de la novia a esposa. Tradicionalmente se hacía a la mañana siguiente de la noche nupcial, y en el siglo XX, al acortarse la boda, se unió con la retirada del tocado de la novia hacia la medianoche. Antes se realizaba en un ambiente reservado (el granero, ático, establo) solo con mujeres casadas. La madrina de bautismo de la novia era quien le ponía la cofia. Tal transformación incluía cambiar su traje nupcial por el atuendo festivo de mujer casada. La novia debía al principio resistirse (ocultarse, despojarse de la cofia). Los actos mágicos pretendían su fertilidad (poner un niño en su regazo), prosperidad (un pan, pastel o dinero en su falda) y parto fácil (sentarse sobre un balde con agua). Se cantaban canciones rituales con alusiones de despedida y también de contenido erótico sobre la vida de casada (*piesne pri čepčení*). Tras el "*čepčenie*", las mujeres presentes eran recompensadas con comida y dinero pagados por el novio. Quitar el tocado, el "*čepčenie*" y el cambio de ropa de ambos novios se conserva como una de las pocas costumbres hasta hoy. Aunque las cofias dejaron de usarse en el día a día, en ciertas zonas tradicionales todavía pueden verse ancianas con cofias o pañuelos y vistiendo trajes típicos.



Colocación de la cofia de casada, Podpoľanie, 2023, Romana Fekiačová.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/fotosutaz-2025/

Danza con la novia (“*tanec s mladou*”, “*tanec s nevestou*”, “*čia je mlada*”)

El baile con la novia es una costumbre de boda que todavía se mantiene. La novia baila con cada invitado que pague por adelantado, usualmente vals, polca o “*čardáš*”. En la forma arcaica de boda por separado, la novia lo bailaba en las “*odávky*” de su casa — todavía como soltera — con “los suyos” y más tarde, ya tras la ceremonia, en el nuevo hogar de los suegros, como esposa joven. El dinero recaudado en las “*odávky*” era un obsequio de parte de quienes allí estaban y por ende como bien de la novia, que lo llevaba a la familia del marido. En la boda tradicional y actual, cuando todos se reúnen en un solo festejo, la novia lo ejecuta una vez. Donde la costumbre es bailarlo tras la medianoche, después de quitarle el tocado y ponerle la cofia, en realidad ya no es el “baile de la novia” ya que su condición de muchacha o novia terminó con el “*čepčenie*”. Sería un baile de la “mujer recién casada”. El “*starejší*”/”*odavač*” anuncia y coordina la colecta, recogiendo el dinero en un plato y anunciando la suma tras cada aporte o al final. El novio baila el último y paga la mayor cantidad. Quien pague una cifra alta puede, por ejemplo, “sentar” a la novia, y para “pararla” se requiere superar esa cifra. El baile dura hasta que haya bailado todo invitado que quiera (y pague). Además de aportar económicamente a la novia o a la pareja, este baile la presentaba ante los miembros de su nueva familia, logrando su mejor aceptación.

Repartición del pastel de boda

Era el último acto de la novia o de la pareja, compartiendo el pastel con todos. Solía acompañarse con licor de miel. Así la pareja agradecía la participación y el testimonio de que se hizo todo lo que se tenía que hacer y que todo ocurrió como correspondía. Luego los recién casados solían retirarse a la cama. A veces se iban discretamente, otras con la correspondiente marcha nupcial. La fiesta seguía hasta el amanecer. Cuanto más prolongada y animada, más exitosa se consideraba la boda. Entonces podía haber una “segunda cena” (hacia las 2 o 3 de la mañana) o un desayuno, y al retirarse se entregaba a cada familia un obsequio (“*výslužka*”): un trozo de tarta, pastel y una botella de vino.

En la organización de la boda, las campanas de la iglesia tenían una función comunicativa muy importante. Con el primer sonido, el novio y la novia se preparaban en sus casas y salían con sus acompañantes hacia la iglesia; con el segundo entraban a la ceremonia; al salir, el tercer tañido avisaba a todo el pueblo y a los concurrentes en la boda o en las “*odávky*” de la realización de la unión matrimonial y que debían esperarlos.

La forma más arcaica de la boda eslovaca, *por separado*, consideraba el casamiento religioso o civil tan solo un trámite oficial, por lo que bastaba la presencia de los novios y dos testigos; no era raro que tuviera lugar un día distinto en la semana previa a la boda. Los momentos que los actores veían como esenciales y cargados de costumbres, ritos y folclore eran:

1. La despedida de la novia en la casa de sus padres y su partida a la casa del marido,
2. La acogida de la novia en la familia del marido,
3. La retirada del tocado / de la corona, la noche nupcial y el “*čepčenie*”.

La boda eslovaca tradicional otorga el mismo peso representativo y ceremonial a estos ritos arcaicos como al casamiento en la iglesia.

La boda eslovaca contemporánea considera que la ceremonia religiosa o civil es el acto principal y culminante, y lo demás es opcional. Y si ocurre, ya no es como un rito legitimador con fe en la magia, sino como un momento representativo, emotivo o festivo para los invitados.

Período posnupcial

El período posnupcial duraba aproximadamente una semana. Constaba de costumbres destinadas a dar fin a los asuntos de la boda (devolver lo prestado, resolver todo lo pendiente con los involucrados, agradecer la ayuda, pagar lo necesario) y a continuar y profundizar las nuevas relaciones surgidas con el matrimonio.

El eje central ~~es~~ era el banquete posnupcial (denominado "*hejna*", "*hajnal*", "*omlady*", "*opáčky*", "*otrusky*", "*poprávka*"). Se trataba de un agasajo que tenía lugar en la casa de la novia o del novio, o, previa acuerdo, en los hogares de ambas familias de los esposos. Solía hacerse a más tardar una semana después de la fecha de la boda. Era una ocasión para que las familias recién emparentadas se visitaran, para que los padres de ambos cónyuges se vieran recíprocamente y para que la joven esposa visitara la casa en la que nació. El banquete también servía para invitar y agradecer a quienes atendieron la recepción de la boda o colaboraron de otra forma en la preparación y desarrollo de la misma (por ejemplo, las cocineras, los "ayudantes" – "*družice*" y "*družbovia*", el *tabernero*, los músicos) y no pudieron participar como invitados, o bien para otros allegados (vecinos, colegas, más parientes) si no hubo espacio suficiente.

Durante este período se daban también otras visitas entre las familias recién emparentadas:

Traslado de pertenencias – "Prevážačka" / "stváry"

Se trataba de un transporte notorio del ajuar y de la dote de la novia a la casa del esposo, si no se hubiera hecho durante la semana previa a la boda. Se llevaban igualmente los regalos de la boda entregados por parte de la novia, si se habían dado en la casa de sus padres. Los parientes visitaban a los recién casados con el propósito de ver dichos obsequios.

Los obsequios de boda, el ajuar y la dote

Los obsequios de boda se basan en los siguientes principios:

- **Forma y grado de parentesco**: cuanto más cercano el vínculo, más valioso el regalo. Los más costosos se esperaban de los padrinos y de los parientes directos en edad productiva. Se tenía en cuenta la situación económica del donante.
- **Reciprocidad**: los invitados comunes ofrecían a los esposos regalos aproximadamente del mismo valor que ellos habían recibido cuando hubo boda en su propia familia. "Lo que ustedes nos dieron, se lo devolvemos." Por lo general, en cada boda se registraba lo que cada uno daba, para que los homenajeados "supieran devolverlo". En algunos lugares el "*starejší*"/"*odavač*" anunciaba públicamente los regalos y sus donantes en el momento de la entrega, frente a todos los invitados.

Tradicionalmente eran obsequios prácticos para el hogar (utensilios de cocina, artículos de interior, textiles), y más tarde aparatos de cocina, electrónica, objetos decorativos y dinero.

El ajuar ("výbava", "*štafír*", "*štafirung*") era la propiedad personal que cada mujer debía tener lista para cuando decidiera casarse. Con ayuda de mujeres parientes, lo iba reuniendo desde sus años de señorita. En cada comunidad estaba bien definido el contenido del ajuar de la novia, no solo el tipo de objetos, sino también el número mínimo exigido. Por lo general incluía almohadones grandes (2 – 4), almohadas pequeñas (4 – 8), edredones (2), sábanas (10), ropa de cama (10), toallas (20), paños de cocina (20), manteles (5) y otros textiles domésticos y de vestir, a menudo también algún mueble (por ejemplo, un baúl o un armario alto para la ropa, o un aparador). El ajuar lo preparaban las mujeres de cada familia para cada hija. Las plumas para almohadas y edredones se sacaban de las aves criadas en la propia casa (con labores colectivas de llamadas "*páračky*"). La tela para todos los textiles se tejía en el telar casero, en general las mujeres más ancianas de la familia que mejor sabían hacerlo, usando hilos que el resto de las mujeres del hogar hilaba (trabajos colectivos de hilado, llamados "*priadky*") a partir de lino o cáñamo cultivados y procesados por ellas mismas. Luego cosían con esa tela todo lo necesario. Si hacía falta, se decoraba con bordados, siguiendo normas locales de técnica y estética. Las chicas de familias pobres (que solía haber en cantidad) desde alrededor de los 12 años podían emplearse en casas más adineradas del pueblo o la zona, mayormente en ciudades cercanas. Con ese dinero lograban procurarse un mejor ajuar y "casarse mejor", o bien mostrarse con orgullo capaces de cumplir con el aporte exigido por la comunidad para contraer matrimonio, aun siendo de una familia necesitada.

La dote era el regalo que daban los padres de la novia. Originalmente era un auténtico pago, en la práctica se tornó algo simbólico, una manera de "liquidar" la herencia de la hija. Desde luego, el monto y el contenido de la dote siempre incidía en la cantidad y calidad de pretendientes. El contenido y la magnitud de la *dote* dependían del patrimonio y dedicación de la familia. En familias campesinas eslovacas comunes, normalmente consistía en un ganado (una vaca, ternera, novilla), algún mueble, un pedazo de tierra o parcela, o bien dinero. La dote no se consideraba un bien de la nueva familia, sino que era la contribución de la mujer al matrimonio y un bien de su propiedad.

"Vádzka"

La "*vádzka*" era un importante ritual arcaico. Se trataba de la purificación mágica de la joven mujer, realizada por mujeres mayores ya casadas y su introducción al estado de casada. Más tarde, como un ritual religioso, se desarrollaba luego de la ceremonia de boda religiosa con la presencia del cura y de la madrina de bautismo delante de la estatua de la Virgen María, donde la novia rezaba con una vela en la mano. Incluía sermones de los párrocos e instrucción sobre las normas de la vida matrimonial. En 1962-1965 se cancelaron estas "vádzky".

La boda actual se caracteriza por la reducción de su duración (del mínimo de una semana, con los actos centrales en tres días), a un solo día. Con ello se suprimen, seleccionan y simplifican los pasos. En la medida en que se formalizan matrimonios con cónyuges de fuera de la comunidad, intentando conciliar los procedimientos entre ambas familias, también se unifican las formas. Así, decrece la normatividad de los rituales y aumenta la liberalización, permitiendo diversas innovaciones. El sentido dominante de la boda ha pasado a la ceremonia del casamiento, al banquete y a la fiesta, la apariencia estética y la documentación visual.



Cruz sepulcral, cementerio de Detva, archivo del museo: Podpolianske múzeum.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/zoznam-nkd/drevene-vyrezavane-krize-na-podpolani/

Costumbres ante la muerte

Desde el punto de vista antropológico, se trata de un conjunto de ceremonias, costumbres y actos realizados en relación con la muerte y el entierro. Abarcan el período desde los momentos de estar muriendo hasta el final del banquete fúnebre. Estas prácticas se observan en todas las culturas y comunidades humanas. Según algunos investigadores, precisamente los rituales funerarios y la sepultura diferencian al ser humano de los animales, ya que demuestran la conciencia de la vida y de la muerte en la sociedad y la necesidad de asumir la partida definitiva de un miembro. También evidencian la creencia en la dualidad cuerpo-alma, de modo que con la muerte, el alma abandona el cuerpo.

Las costumbres eslovacas ante la muerte provienen de ritos eslavos. Hasta el siglo VI, se incineraba a los difuntos y se depositaban los restos en vasijas (urnas), colocadas juntas en un mismo lugar: la llamada "cultura de los campos de urnas" o "cultura de túmulos" (en eslovaco, "*mohyla*" - una elevación donde reposan restos humanos). Luego se empezó a enterrar los cuerpos (*inhumación*). Fieles a la idea de la vida después de la muerte, los eslavos ponían armas en la tumba de los guerreros, herramientas para agricultores y artesanos, etc.

En las crónicas más antiguas sobre los eslavos de la Gran Moravia (siglo IX) podemos encontrar lo siguiente: "*...si alguno de ellos muere, lo incineran, y sus mujeres, cuando alguien de su familia muere, se hieren el rostro y las manos con un cuchillo. Al día siguiente de la incineración, regresan al lugar de la hoguera, recogen las cenizas y las depositan en un recipiente de barro que sitúan en lo alto de una loma. Al cabo de un año de la muerte, los parientes toman unos 20 o más panales de abejas, se juntan en la colina, allí comen y beben, luego vuelven a la casa. Si el difunto tuvo tres esposas y una de ellas considera que él la quiso más, coge dos trozos de madera, los coloca en el suelo cerca del difunto, pone encima un tercer leño, pasa una soga fuerte por el medio, ata el otro extremo en su cuello y se sube a una banqueta. Cuando lo ha hecho, le quitan la banqueta y queda colgando hasta asfixiarse y morir. Su cuerpo lo echan al fuego para que se queme.*"

Predecir, invocar o evitar la muerte

Según la idea de la muerte como un ente sobrenatural, se la podía predecir (con profecías), deducir (con señales/presagios) o llamar o alejar (mediante magia). Una persona podía "invocar" la muerte si, por ejemplo, era la primera en encender el fuego en un horno nuevo, o talaba un árbol frutal sano. En cambio, también la podía engañarla o impedirle el paso: no tenía poder sobre quien bebiese sangre de la cresta de una gallina; no veía al enfermo si la cama se colocaba transversal a las vigas del techo; no entraba a la casa si se tapaba la cerradura con estopa de cáñamo, etc. Pero tales actos para impedirla eran poco frecuentes.

Dada la creencia de que cada ser humano tiene predeterminada su vida (destino), así como el día y la hora en que morirá, se practicaba la profecía de la muerte:

- durante los solsticios, con la ayuda de ciertas hierbas (en la fiesta de San Juan Bautista);
- a partir de una manzana partida;
- observando la dirección de la llama de una vela (en Nochebuena).

Podían existir también señales (presagios) de muerte:

- en sueños (pan, masa, agua turbia, una boda);
- el comportamiento extraño de animales (bandada que abandona el nido en el tejado, o la llegada de un búho),
- la misma muerte se mostraba, a menudo como una mujer descarnada cubierta con una sábana blanca, o un ave (ganso), u otro animal;
- crujir de muros, golpes en el ático o la ventana;
- el sonido de la herramienta del sepulturero;
- la aparición de un difunto familiar ante la persona a quien le tocaba morir pronto.

Preparación para la muerte

En la cultura tradicional eslovaca, principalmente los mayores, al declinar sus fuerzas físicas, asumían la idea de morir y se alistaban para ello, tratando de que su último tránsito fuese digno y la impresión que dejasen fuera la mejor posible (preparando una ropa adecuada para el féretro, reservando dinero para el sepelio).

Las costumbres ante la muerte procuran:

Facilitar el fallecimiento, si es irreversible

La correcta ejecución de las prácticas ante la muerte busca calmar el alma del difunto, favorecer su despedida de entre los vivos e integrarse en el más allá, donde llevará una vida póstuma. Por ello, en los momentos de la agonía, recibía cuidados de su familia más allegada. A la comunidad le resultaba más traumática la muerte de personas jóvenes o en edad productiva, mientras que, en caso de enfermos incurables o ancianos, la muerte, independientemente de la edad, se consideraba algo natural y la solución más adecuada.

Para aligerar la agonía, al moribundo se lo sahumaba con plantas especiales, se lo rociaba con agua bendita o se le daba a beber (mezclando la fe cristiana y la pagana, que reconocía el agua como purificadora y protectora). A veces se lo bajaba de la cama a una capa de paja o a una sábana en el suelo (partiendo de la concepción de la Tierra como madre), se encendía una vela de la Candelaria ("*hromničná svieca*", mezcla de la fe cristiana y la función protectora del fuego pagano). También lo lavaban, le hacían beber infusiones herbales, colocaban la cama en el lugar de la mesa (la mesa con sentido de "altar" hogareño) y la alineaban paralela a las vigas del techo; a veces se colocaba sobre el moribundo parte del atuendo de su boda.

Era crucial lograr la reconciliación del agonizante con los suyos, confesar secretos, pedir y conceder perdón, recibiendo la confesión y la unción de los enfermos. La visión eslovaca de la muerte se refleja en frases como "Todos vamos para allá" o "El joven puede, el anciano debe".

Comunicar la defunción a todos los parientes y vecinos

Apenas se producía la muerte, los allegados informaban de ello a la familia y a los conocidos del fallecido. Un medio importante eran las campanas de la iglesia ("*umieráčik*"). Según el tipo de toque, se distinguía si había muerto un hombre, una mujer o un niño,

y en comunidades plurinacionales/plurirreligiosas se identificaba además la creencia o grupo étnico al que pertenecía. Al oír las campanas, en todo el pueblo se interrumpían momentáneamente las labores; los parientes más cercanos o los vecinos dejaban de trabajar por completo si era factible.

Facilitar la partida del alma

En la habitación se abrían de inmediato las ventanas para que el alma pudiera "volar", se volteaban hacia abajo los recipientes para evitar que el espíritu se ocultara allí, se cubrían o giraban hacia la pared los espejos para que la muerte no se reflejara (ya que podría volver pronto) ni tampoco el alma del difunto, que iría regresando una y otra vez. Al lado del difunto se encendían velas.

Preparar y colocar el cuerpo en el ataúd

Consiste en lavar, peinar, afeitar (si era hombre), vestir y recostar al difunto con un aspecto digno y sereno. A la familia en duelo la asistían vecinas cercanas para limpiar y vestir el cuerpo. Se tendía al difunto sobre tablas cubiertas de una sábana, recto sobre la espalda. Si los ojos no estaban cerrados por completo, se les ponía una moneda, porque un ojo entreabierto se interpretaba como que el muerto buscaba a alguien para "llevarse". Nadie quería mirarlo a los ojos. Era diferente en caso de un bebé, si después de la muerte de su madre la criatura se volvía una "carga" para la familia, se lo aproximaba a su pecho para rogarle a la madre que viniera por él. Si tenía la boca abierta, se le ceñía el mentón. Las manos se cruzaban pronto, antes de que entrara en rigor.

Si el cuerpo no se ponía rígido ni pálido al día siguiente, se creía que poseía dos corazones o dos almas y podría volver del más allá a dañar la salud, el ganado, las cosechas. Para evitarlo, se colocaban zarzas a los pies, un pincho en el talón, se ataban los pulgares de los pies o se rodeaban con un ramillete de ajos, o se le clavaba un objeto en el corazón.

Proveer el ataúd era responsabilidad de los parientes. A menudo se compraba, o lo fabricaba un carpintero local, a veces con tablas que la persona había preparado en vida y guardado en el altillo. Naturalmente, la decoración, la calidad de la madera y la confección dependían del estatus social y la solvencia de la familia o de la voluntad del difunto. Antes de poner el cuerpo, se purificaba el ataúd de posibles entes malignos mediante sahumerios de hierbas benditas y agua bendita. No podía forrarse con piel para que no se muriesen las ovejas de la familia, ni con plumas, solo con virutas.

Entierro de los niños

Los niños pequeños se sepultaban con ropita blanca, usualmente solo de lino; las niñas y los varones con sus atuendos de fiesta, en el caso de las niñas con una coronita en la cabeza.

Entierro de la juventud

A los muchachos y las muchachas se los sepultaba vestidos como para la boda (ellas con la "parta" de novia, ellos con el ramito – "pierko" - de novio). Las chicas llevaban el pelo suelto. Incluir aspectos nupciales procedía de entender la boda como un hito vital positivo de la juventud y de la creencia de que los muertos también requerían atender sus necesidades corporales tras fallecer.

Entierro de adultos

Al granjero se le ponía una moneda en el ataúd como liquidación simbólica de sus bienes. También se le ponían objetos predilectos (algún libro, pluma, tijeras) o utensilios que necesitaba en su vida diaria (devocionario, rosario, gafas, dentadura postiza, bastón). Si una mujer moría durante el embarazo o el parto, le ponían en el ataúd el ajuar para la criatura: una "*pôlka*" para llevarlo, la mantita y la ropa infantil. En el pasado, se usaba mayormente un atuendo de lino; desde fines del siglo XIX se popularizó un traje de color oscuro. A menudo se le ponían chinelas o zapatos de suela delgada para que, en caso de volver, sus pisadas no se oyeran.

La ropa que había estado en contacto con el difunto se quemaba o se donaba a mendigos. El agua, peines, toallas y todo lo usado al preparar el cuerpo del difunto era considerado dañino, se enterraba lejos o se quemaba.

Llanto y vela junto al cuerpo

Al anochecer, los parientes y vecinos acudían a la casa del difunto. Sentados en torno al cadáver (ubicado en la habitación, el vestíbulo o un granero), expresaban su pesar compartido y aseguraban una vigilancia permanente, el descuido podía provocar que el muerto se convirtiera en vampiro o "*revenant*". Quien temía que el difunto se le apareciese, intentaba presionarle disimuladamente el dedo gordo del pie.

La noche entera velaban sobre todo los varones solteros o casados jóvenes, más la familia y algunos vecinos. Charlaban, jugaban a las cartas y hacían ciertos "juegos fúnebres" que simulaban matanzas, luchas del alma y su camino al cielo o al infierno, actos eróticos (besos, toqueteos, imitaciones), azotes con una trenza de soga, un paño enrollado o una pala de madera. Era común tirar agua sobre alguien.

Cierre y traslado del féretro, despedida y llanto fúnebre

Por lo general, el ataúd se sacaba abierto, con los pies por delante, porque si era al revés el difunto podría volver. Se golpeaba tres veces contra el umbral de la puerta como una despedida simbólica de la casa. En el patio tenía lugar la despedida pública ante los participantes del funeral (todos los que conocieron al difunto al menos superficialmente), la presidía el párroco y la reforzaban las "lloronas".

El llanto fúnebre es el acto de despedida y tributo de los familiares al muerto. Parte de la idea de que con el llanto se aquieta el alma del difunto para que acepte su partida al más allá y se alejen las fuerzas dañinas. Así mismo, se creía que un muerto no llorado podía volver como "*revenant*" o vampiro. Normalmente eran las mujeres –madre, hija o hermana del muerto (o una pariente o incluso alguien contratado)– quienes se encargaban del llanto ritual. Solía repetirse varias veces (al confirmarse la muerte, cuando llegaban a ver el cadáver, al sacar el féretro, al cerrarlo, al salir del patio, de camino a la iglesia – si era costumbre llevar el féretro al templo –, en la ruta al cementerio y cuando se colocaba el ataúd a la fosa). Al llanto se sumaban las letras de despedida fúnebre. Este llanto ritual aplicaba sobre todo cuando no se trataba de una muerte natural.

El llanto fúnebre adoptaba la forma de un lamento cantado o recitado por una mujer sobre el difunto. Recuerda la personalidad y la vida del difunto, sus cualidades positivas, sus capacidades, los acontecimientos o dificultades de su vida, las causas de la muerte, pero también los sentimientos que los cercanos tenían por él y su difícil futuro. A menudo se dirigen al difunto, con suspiros y preguntas. Realizar el lamento fúnebre era bastante exigente física y mentalmente. El llanto fúnebre tenía el carácter de recitación improvisada o versos y fórmulas fijas en forma de canto. Como costumbre pagana, se prohibía ya en el siglo XVI, pero en ciertos sitios de Eslovaquia persistió hasta el final del siglo XX.

Además, en representación del difunto se despedía el *cantor*, cantando estrofas preparadas, donde, si lo deseaban los familiares, se mencionaba por nombre a parientes, vecinos y conocidos.

Excavación de la fosa y acondicionamiento de la tumba

Estas tareas las desempeñaba el sepulturero, persona encargada del cementerio y de los sepelios a cambio de una retribución pactada. Por lo general, el sepulturero, a veces con sus hijos, cavaba la fosa, excepto en ocasiones en que los mismos parientes lo hacían por turno. Era una labor ardua por la que recibía dinero, pan y bebida de manos de los familiares. También cobraba por mantener las lápidas. Dada la superstición asociada a la muerte y los muertos, el sepulturero y su familia gozaban de escaso prestigio social.

Los muertos se colocaban en la tumba con los pies apuntando al este, una tradición eslava muy extendida en los cementerios eslovacos hasta el siglo XX. Las normas para establecer cementerios y enterrar únicamente en ellos han regido desde el siglo XI. Sin embargo, por la convicción eslava de que el alma del muerto se reencarna en un ave que habita en los árboles, en ciertas zonas de Eslovaquia hasta el siglo XVII se enterraba a los muertos sin el sacerdote, en bosques y arboledas cercanas, que con ello adquirían carácter sagrado.

Camino al cementerio – cortejo fúnebre

El cortejo fúnebre avanzaba por el pueblo con un crucifijo o un estandarte al frente. Generalmente el ataúd lo cargaban parientes lejanos sobre los hombros; si la distancia era mayor, se lo transportaba en un carro, a veces aun en verano en trineo; detrás caminaban la familia en duelo y los demás. En el caso de un joven soltero, detrás del féretro iba la juventud con el ramito y la corona o con una manzana, con un pan ceremonial de boda, con un ramo de boda o elementos simbólicos del casamiento, y sus compañeros vestían como "*družbovia*" y "*družice*" nupciales. (Es una huella y prueba de que en la cultura eslava se habían practicado "bodas póstumas".) La unión del entierro y la boda se reflejaba en los llantos fúnebres, donde la muerte se comparaba con la novia. Realizar un funeral juvenil con rasgos de boda garantizaba que su alma no se volviera un "*revenant*", que aceptara la defunción sin perturbar a los vivos. Según la creencia, nadie debía delantarse al cortejo, para no adelantarse al difunto rumbo a la fosa.

Ceremonia religiosa - funeral

Se celebraba en el cementerio y lo oficiaba el sacerdote. Concluía al depositar el féretro en la tierra y cubrirlo. Se negaba el funeral religioso a quienes se habían autoexcluido de la comunidad eclesiástica, a suicidas, infieles, herejes, duelistas (muertos en duelo), a menos que antes de la muerte hubiesen expresado arrepentimiento con confesión y recibido la unción final.

“Kar” / “pohrebiny” – convite después del sepelio

Es un convite tras el sepelio, ofrecido en la casa del difunto, organizado por la familia en duelo para quienes asisten al funeral. Los familiares invitan al “*kar*” en el momento de la condolencia, tras enterrar al fallecido en el cementerio. Al principio solía haber un refrigerio simbólico (pan y aguardiente). El pan no se cortaba, sino que se partía con la mano. En familias más solventes si los asistentes venían de lejos, o si se trataba de una persona significativa, a veces además de pan y licor había embutidos, tocino, pasteles u otros preparados, y en caso de muertes jóvenes el “*kar*” era más abundante, pudiendo incluir los mismos alimentos de un banquete de boda y también vino o más licores, llamados “*hrobová*” (de sepulcro) o “*karová pálenka*”, que se tomaban a la memoria del difunto. En el este de Eslovaquia, entre los ortodoxos, el “*kar*” se celebraba en la tumba misma, a veces repetido por semanas o meses después de la muerte, o en Pascua. En la segunda mitad del siglo XX, el carácter tradicional de este encuentro cambió: se realizan en instalaciones de hostelería, con platos más elaborados.

Costumbres después del funeral y recordando al fallecido

Están ligados a la veneración del recuerdo del difunto:

- Tras la partida de los invitados del “*kar*”, se dejaba un trozo de pan y un vasito de aguardiente sobre la mesa, porque durante la noche el fallecido vendrá a dar las gracias por el funeral, si quedó satisfecho; además, así ve que no se lo olvida.
- Las conmemoraciones, celebraciones y convites en honor a los muertos se llevaban a cabo originalmente en las tumbas en fechas conmemorativas individuales (el 2º, 3º, 6º, 9º, 20º, 40º u otro día), luego al medio año o al año del día de la muerte.
- “*Všechsvätých*” (Festividad de Todos los Santos), “*Dušičky*” (Conmemoración de los Difuntos), Pascua, Pentecostés son días vinculados al recuerdo anual de los difuntos. Por influencia de la Iglesia, se le presta más atención a la limpieza del cementerio, a arreglar las tumbas, colocar coronas de ramas de coníferas, cubrir las sepulturas con musgo y ramas de coníferas en la solemnidad de Todos los Santos (1 de noviembre) y el Día de los Difuntos (2 de noviembre). Aún hoy, en esas fechas se encienden velas en las tumbas como símbolo de la luz eterna que ilumina las almas de los fieles. Era frecuente decorar las tumbas con ramas de sauce ya bendecidas en la semana de Pascua. Llevar flores a las tumbas en Eslovaquia es una costumbre más reciente, de finales del siglo XIX, de la misma forma que, después de la Segunda Guerra Mundial, se introdujo (y hoy es poco común) la tradición de llevar un arbolito de Navidad a las tumbas de jóvenes o niños fallecidos. Durante *el Día de los Difuntos* se consideraban de especial eficacia las misas de difuntos y las oraciones colectivas por los muertos, realizadas en la iglesia o en el cementerio. En Eslovaquia era costumbre en ese día dar a los pobres y mendigos comida o dinero para que rezaran por el descanso de las almas de los fallecidos.
- Mantener el luto (en eslovaco “*pokora*”) es la manera de mantener las expresiones de pesar tras la muerte de un pariente cercano, establecida por tradición para cierto período (usualmente un año). Se manifestaba mediante una conducta moderada en público, vestimenta de luto (oscura o ropa vieja), ausencia de participación en diversiones con música y baile, y en la familia de luto no se celebraban bodas. El tiempo de luto incluía rezar por el difunto y ayunar.

“Revenant” es un ser legendario de apariencia humana asociado a las ideas sobre los muertos “impuros”. Se trata del alma de un fallecido que no halló paz tras la muerte y regresa a los lugares donde vivía. Las causas más frecuentes son una muerte antinatural,

violenta, prematura (suicidas, víctimas de accidentes, asesinatos o desastres, ahogados, jóvenes en edad de casarse, mujeres en "*šestonedielie*" – cuarentena de posparto, padres con hijos desprotegidos, niños sin bautizar) y la consiguiente necesidad de resolver asuntos terrenales: p. ej., se creía que las madres fallecidas volvían a amamantar y a peinar a sus huérfanos, los niños sin bautizar reclamaban el bautismo, los jóvenes querían saciar su apetito sexual, los asesinados delatar al asesino, los deudores cumplir sus compromisos. También podía motivar su vuelta cualquier transgresión que el difunto cometiera en vida contra las normas familiares o sociales y que quedó sin perdón (desplazar mojones de tierras, robar, apropiarse injustamente de una herencia, dejar a la familia con deudas, golpear a los padres). Otra causa podían ser también algunas faltas de los sobrevivientes hacia el muerto, p. ej. no cumplir su última voluntad o requerimientos, un rito fúnebre mal ejecutado, vestir al difunto de forma inapropiada, o incluso un exceso de dolor de los parientes (llanto intenso, evocaciones, invocaciones, llamados). Cuando se enterraba a personas consideradas en vida brujas o vampiros, se recurría a rituales especiales para impedir su regreso: pasar el féretro bajo el umbral, arrojar un fajo de paja encendida sobre el ataúd, rociarlo con agua bendita, etc. La vuelta desde ultratumba podía incluso inducirse con recursos mágicos (fórmulas o hechizos). Al igual que a otros demonios nocturnos, el canto del gallo ahuyentaba a los "*revenant*".

En el este de Eslovaquia, entre los ortodoxos, el "*kar*" (convite póstumo) se realizaba también junto a la tumba, incluso semanas o meses tras la defunción y en Pascua, con el fin de evitar, según la creencia popular, el indeseado regreso del alma del muerto. Por la misma razón, en algunos lugares desde la muerte hasta el sepelio en la casa del fallecido no se cocinaba y la comida para el "*kar*" se preparaba en casa de los vecinos, procurando que cada plato tuviese alguna imperfección, para que el alma del difunto no se sintiera tentada de volver por la comida.

En Eslovaquia sobrevivieron hasta el siglo XX costumbres como ofrecer en el "*kar*" algún alimento o bebida para el alma del difunto: colocar un vasito de aguardiente en la ventana durante tres días para que pudiera "tomar" de él, o el día del entierro dejar en la mesa un trozo de pan y un vasito de licor, creyendo que el difunto regresaría a agradecer el funeral.

El funeral de un joven que moría antes de casarse debía contener elementos de boda, ya que ésta representaba en su vida un hito importante y positivo. Para atender la idea de que estos difuntos, aun tras la muerte, podrían querer saciar sus necesidades corporales, en el cortejo se llevaban la corona, el ramito de novio, manzanas, pan ceremonial nupcial, un ramo de boda y otros símbolos matrimoniales. El fallecido, y a veces sus compañeros solteros, se vestían de boda; en los llantos fúnebres se comparaba a la muerte con la desposada ("*mladucha*"). Llevar a cabo un sepelio así buscaba que el alma del joven muerto antes de contraer nupcias no se convirtiera en un "*revenant*", que aceptara su muerte y no atormentase a los que quedaban.

En la familia tradicional eslovaca (la llamada gran familia patriarcal), solían habitar bajo el mismo techo tres generaciones: los padres (el "*gazda*" y la "*gazdiná*"), sus hijos varones con sus esposas (nueras) y los hijos de estos (nietos), así como las hijas solteras (hasta que se casaban y se iban a vivir con la familia de su marido). A menudo eso reunía decenas de personas en una sola casa. Un nacimiento o la muerte de un miembro sucedía "ante los ojos" de todos, y la muerte en casa formaba parte de la vida.

Responda a las siguientes preguntas:

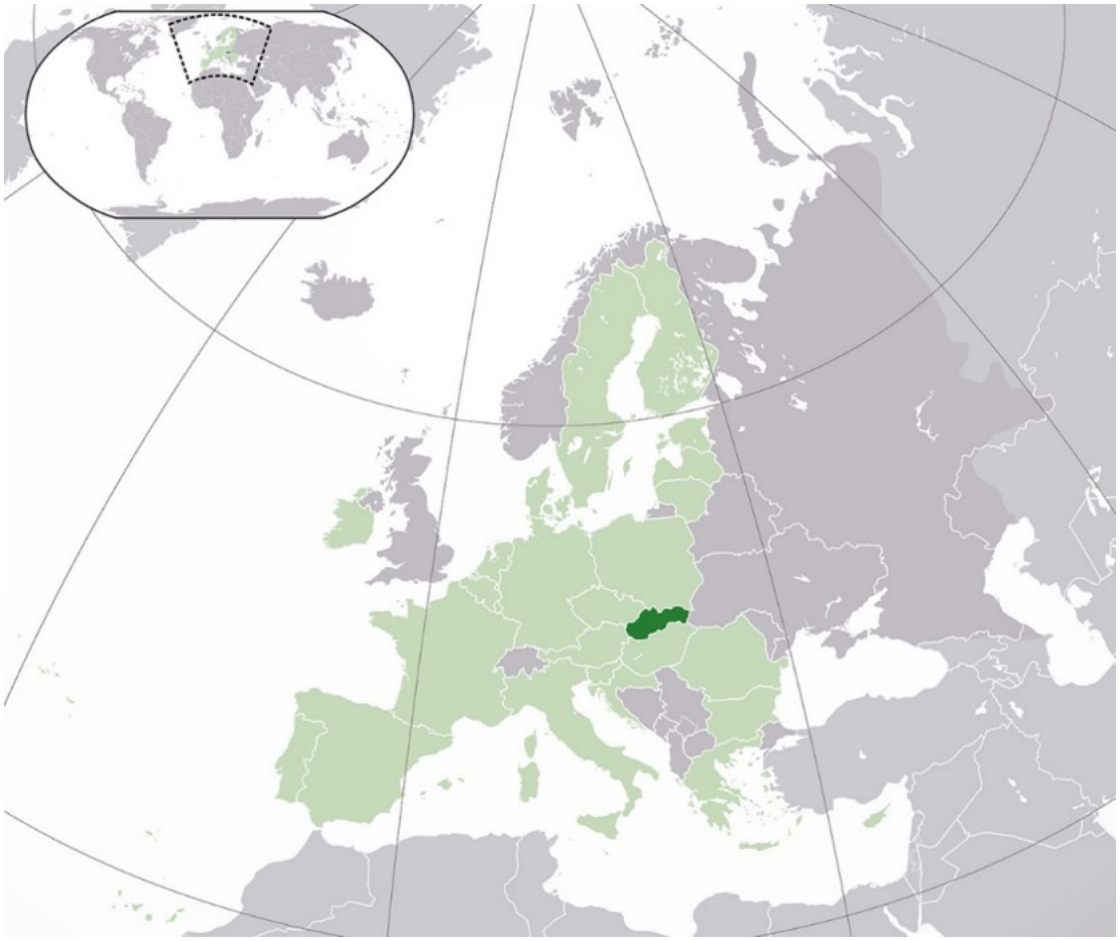
- **¿Cómo son las tradiciones culturales eslovacas y por qué?**
- **¿Cómo son los platos típicos eslovacos? ¿Cómo y cuándo se preparan?**
- **¿Cómo son los bailes folclóricos típicos eslovacos?¿Cómo y cuándo se bailan?**
- **¿Cómo son las canciones populares eslovacas típicas? ¿Cómo, y cuándo se cantan?**
- **¿Cómo son los trajes típicos eslovacos? ¿Cómo se hacen y cuándo se llevan?**
- **¿Cómo son las expresiones de buenos deseos, refranes, proverbios, cuentos típicos eslovacos? ¿Cuándo se contaban?**
- **¿Cuáles son los instrumentos musicales típicos del folclore eslovaco?**
- **¿Cuáles son las ocupaciones tradicionales típicas eslovacas?**
- **¿Cómo son las casas y viviendas tradicionales típicas eslovacas?**
- **¿Cuáles son las costumbres relacionadas con el calendario y las costumbres familiares típicas de Eslovaquia?**
- **¿Por qué es bueno conocer las tradiciones culturales eslovacas y qué se necesita tener en cuenta y saber?**
- **¿Qué información falta o podría añadirse en los textos anteriores para que las respuestas fueran más precisas y completas?**



Muránska Lehota, Matúš Lašan.
Fuente: file:///Users/paldy007/Desktop/Fotogalérie%20-%20Skryté%20Poklady%20Slovenska.html

II. GEOGRAFÍA

La República Eslovaca se extiende en la Europa Central con una superficie aproximada de 49 000 km². Por extensión, ocupa el puesto 127 a nivel mundial. Dentro de Europa se sitúa entre los estados más pequeños (puesto 25). Al 31 de marzo de 2024, la población del territorio eslovaco era alrededor de 5 422 000 habitantes (densidad de aproximadamente 110,6 hab./km²). La capital es Bratislava.



Ubicación de Eslovaquia (verde escuro) en la Unión Europea (verde claro).
Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/archive/1/1d/20130701094653%21EU-Slovakia.svg

Desarrollo del territorio nacional estatal y sus fronteras

El término "Eslovaquia" aparece en su forma lingüística a comienzos del siglo XIX, si bien el territorio habitado por eslovacos se designa como "eslovaco" ya a inicios del XVI. En fuentes alemanas de aquel tiempo se usa "*slowakisches Land*" y después "*Slowakei*". En los siglos XVI y XVII, el territorio eslovaco se mencionaba también como *Tót ország* (húngaro), *Tót vilájet* (turco), o *Slováky* (en documentos de ambiente moravo).

El territorio de la actual Eslovaquia, la República Eslovaca, desde la disolución de la Gran Moravia (cca. 906–907) hasta 1918 integró Hungría (hasta 1526) o la monarquía de los Habsburgo, que luego de 1867 tomó el nombre de Austria-Hungría.

En 1918 (28 de octubre), Eslovaquia pasó a formar parte de la República de Checoslovaquia (Checoslovaquia). Las fronteras occidental y septentrional quedaban definidas por la demarcación histórica de Hungría con Austria y Polonia. La frontera sur con Hungría la resolvió la Conferencia de Paz de París (1919–1920), formalizándola el Tratado de Trianon (4 de junio de 1920). El régimen consistía en una república democrática, más tarde un estado federal, con la región de Eslovaquia (autonomía en 1938–1939). Tras la disolución de Checoslovaquia, el 14 de marzo de 1939 surgió en un territorio reducido (sus zonas meridionales y orientales se habían cedido a Hungría en 1938) la República Eslovaca (extraoficialmente el "Estado Eslovaco"), aliada de la Alemania nazi. Durante la Segunda Guerra Mundial funcionó un gobierno checoslovaco en el exilio (Londres, 1940–1945).

Tras la guerra, en los años 1945–1948 se restauró la República Checoslovaca en sus fronteras iniciales: un estado democrático centralista con rasgos autoritarios (denominado "democracia popular"). La República Checoslovaca (ČSR) existió hasta el 10 de julio de 1960. Entre 1948 y 1968, fue un estado comunista (oficialmente "democracia popular" hasta 1960, luego "república socialista"). El 11 de julio de 1960 el país adoptó el nombre de República Socialista Checoslovaca (ČSSR), en uso hasta 1990. Fue un estado comunista (desde 1968 una federación de la República Socialista Checa y la República Socialista Eslovaca), que prefería el término "*socialista*" en su denominación oficial. Luego de la caída del comunismo (la Revolución de Terciopelo, 17 de noviembre de 1989), en 1990 hubo durante unas semanas una Federación Checo–Eslovaca. El 23 de abril de 1990 se proclamó la República Federal Checa y Eslovaca (ČSFR), un estado democrático federal de la República Checa y la República Eslovaca.

En virtud de la ley de disolución de la federación, la adopción de la Constitución de la República Eslovaca y la declaración de independencia, el 1 de enero de 1993 Eslovaquia se convirtió en un estado independiente y soberano bajo el nombre de República Eslovaca.

Ubicación, fronteras y forma del territorio

Eslovaquia es un estado sin litoral, situado en el corazón de Europa. Su posición se describe desde varios puntos de vista: matemático-geográfico, en relación con los océanos y mares, en relación con la altitud y el relieve, y geográfico-humana o geopolítica.

La **posición matemático-geográfica** es ventajosa, ya que Eslovaquia se ubica en el centro de la zona templada. El punto más septentrional se halla cerca de Oravská Polhora (49°37'52" lat. N) en el distrito de Námestovo, el más meridional en el Danubio cer-

ca de Patince (47°43'54" lat. N) en el distrito de Komárno. La diferencia de latitud (1°53') es demasiado pequeña para originar zonas climáticas muy distintas. El punto más occidental está en el río Morava, cerca de Záhorská Ves (16°50'05" long. E) en el distrito de Malacky, y el más oriental en Nová Sedlica, distrito de Snina (22°34'04" long. E); la amplitud de 5°44' supone una diferencia horaria de 22 minutos. Todo el país se halla en el huso horario de Europa Central (CET).

La **posición respecto de océanos y mares** es menos favorable. Las desventajas de ser un estado interno sin litoral se compensan en parte con el acceso fluvial por el Danubio al Mar Negro y el canal Danubio–Meno–Rin al Mar del Norte. Sin embargo, los mares y los océanos influyen de modo importante en el clima, y en ese sentido, Eslovaquia está en la zona de transición entre el clima oceánico y el continental de la franja templada.

Mar	Distancia más corta desde la frontera estatal (km)
Báltico	520
Del Norte	791
Adriático	350
Negro	678

Distancia de Eslovaquia de los mares.
Fuente: Kramáreková – Dubcová – Farkaš (2024), s. 272.

La **posición en cuanto a altitud y relieve**. El punto más elevado de Eslovaquia es la cumbre del Gerlachovský štít (2 655 m.s.n.m.) en los Montes Tatras (distrito de Poprad), y el más bajo es la desembocadura del río Bodrog (94 m.s.n.m.) en el municipio de Klin nad Bodrogom, distrito de Trebišov. La altitud media ronda los 392 m.s.n.m.. Las grandes diferencias de altitud y un relieve accidentado provocan variaciones climáticas (zonalidad altitudinal), y en consecuencia, cambios de suelos, vegetación, poblamiento y actividades humanas. Por Eslovaquia pasa la principal divisoria europea de aguas, por lo que se describe a menudo como el "techo de Europa". La mayoría de los ríos nacen dentro del territorio (con la excepción de Danubio, que lo atraviesa, el Váh y el Hron), siendo cauces cortos que no proveen suficiente caudal para usos industriales u otros.

La **posición geográfica humana** es ventajosa sobre todo en relación con los bloques económicos de Europa y con las principales rutas de comunicación continentales. En el pasado, el territorio eslovaco constituyó un cruce de caminos comerciales entre el mar Báltico (al norte) y el mar Adriático (al sur), que se cruzaban con la vía danubiana, uniendo Europa Central con el mar Negro y el Mediterráneo. Hoy en día aumentan las ventajas de este espacio en el transporte fluvial, carretero, ferroviario, aéreo y por tuberías.

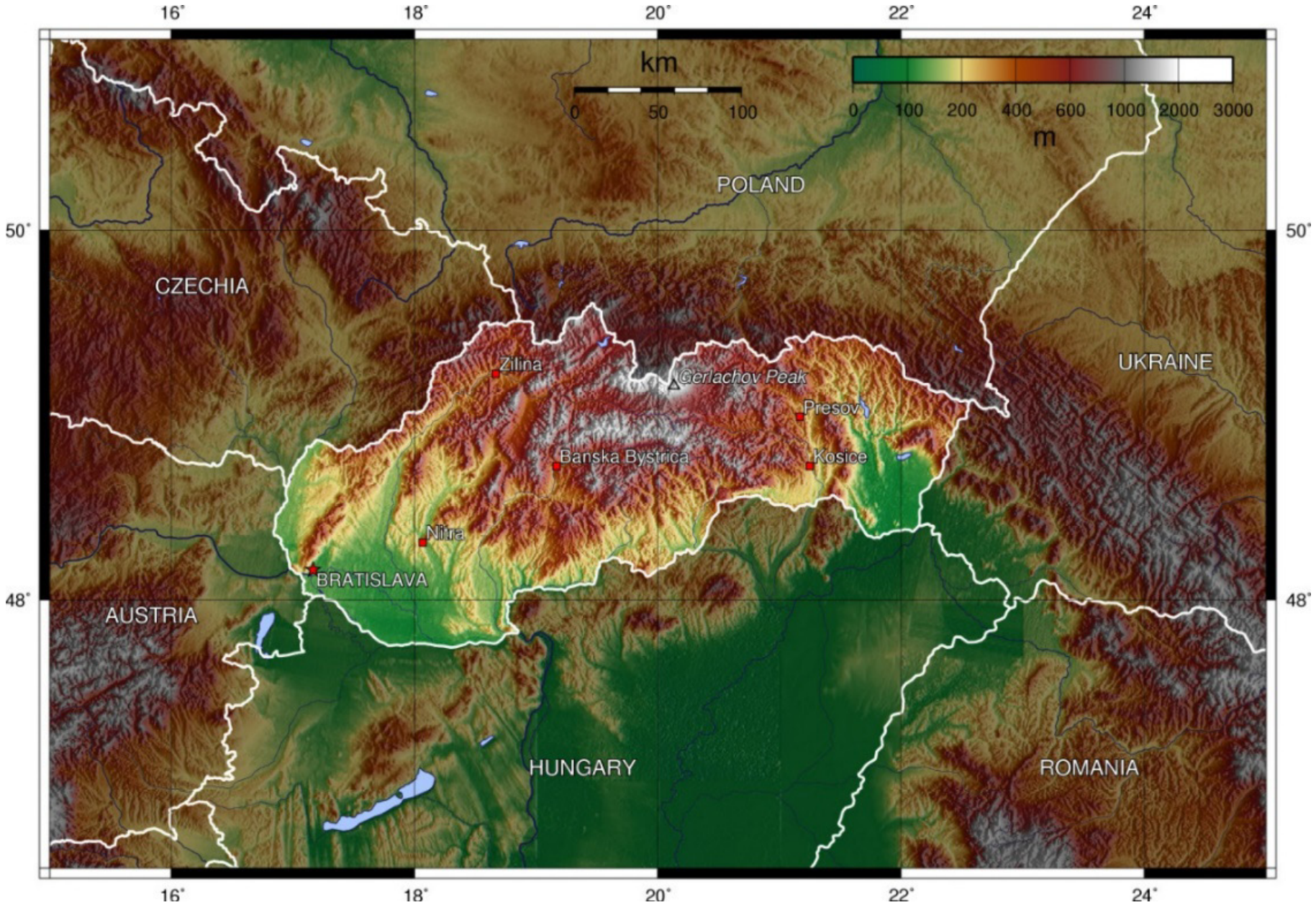
La **posición geopolítica** se define por su ubicación en Europa Central. Históricamente (en la Edad Media como parte de Hungría, después del Imperio de los Habsburgo, o bien de Austria-Hungría y Checoslovaquia) esto condicionó la implicación de Eslovaquia en grandes conflictos europeos del pasado. En la actualidad, Eslovaquia ocupa un espacio relevante en dirección "este-oeste", entre Austria y Alemania de un lado, y Ucrania y Rusia del otro. Su frontera oriental coincide con la del espacio Schengen, que Eslovaquia integra desde diciembre de 2007.

Las **fronteras**, que suman en total 1 652,2 km, por su mayoría - un 75% son naturales (ríos Morava, Danubio, Ipeľ y cadenas montañosas, p. ej. Biele Karpaty, Tatry, Oravské Beskydy, Bukovské vrchy) y en el resto son artificiales al este, con Hungría y Ucrania.

País	**Longitud (km)**	**Longitud (%)**
Polonia	541,1	32,8
República Checa	251,8	15,2
Austria	107,1	6,5
Hungría	654,9	39,6
Ucrania	97,9	5,9
Total	**1 652,2**	**100,0**

Datos básicos sobre las fronteras estatales de la República Eslovaca.
Fuente: Kramáreková – Dubcová – Farkaš (2024), pág. 273; Dubcová et al. (2008), pág. 31.

La **forma del territorio** eslovaco es alargada en sentido latitudinal. Su mayor longitud (429 km) se registra entre Záhorská Ves (distrito de Malacky) y Nová Sedlica (distrito de Snina); su ancho máximo (197 km) entre Skalité (distrito de Čadca), en la región de Kysuce, y Štúrovo (distrito de Nové Zámky) junto al Danubio; su ancho menor (76 km) entre Orlov (distrito de Stará Ľubovňa) y Turnianske Podhradie (distrito de Košice-okolie).



Eslovaquia y países limítrofes.
Fuente: https://sk.wikipedia.org/wiki/Geografia_Slovenska#/media/S%C3%BAbor:Slovakia_topo.jpg

2.1 Geografía física

Entorno mineral

Eslovaquia forma parte del sistema alpino-himalayo. La mayor parte del estado la ocupan los Cárpatos, limitados al sur por las llanuras de la cuenca panónica.

Evolución geológica de los Cárpatos

La evolución geológica de los Cárpatos constó de varias etapas. En la era precámbrica y el Paleozoico, en los mares geosinclinales se fueron depositando rocas que se plegaron y transformaron varias veces en pizarras cristalinas (gneis, paragneis, esquistos). El plegamiento vino acompañado de actividad magmática. Durante la orogenia varisca de finales del Paleozoico surgieron cuerpos magmáticos de granodioritas y granitos. Dichas pizarras cristalinas, granodioritas y granitos conformaron el "bloque eslovaco" que subyace en la base de los Cárpatos Occidentales y aflora en las montañas nucleares (*jadrové pohoria*).

Al **cierre del Paleozoico**, el territorio de los Cárpatos eslovacos se hundió y fue inundado por el mar; allí, durante el Mesozoico, se depositaron potentes capas de rocas sedimentarias, sobre todo calizas, dolomías y margas. A fines del Mesozoico, estas rocas se plegaron por la orogenia alpina y se desplazaron en mantos desde el sur hacia el norte, formando la envoltura de los Cárpatos centrales.

Al **final del Mesozoico** y el comienzo del Terciario, en el borde septentrional de los Cárpatos centrales se formó una depresión marina (geosinclinal), donde se acumulaban gravas, arenas y limos procedentes del cercano continente, formando capas sucesivas de conglomerados, areniscas y arcillitas: el *flysch*. Dichas rocas se plegaron entre el Paleógeno y el Neógeno, surgiendo la franja de *flysch*. En ese proceso, desde el subsuelo se elevaron y emergieron margas y resistentes calizas. Las margas, más blandas, se erosionaron, mientras que las calizas quedaron como salientes destacados. Así, en el borde norte de los Cárpatos centrales se constituyó la angosta franja bradiliana (*bradlové pásmo*), un "maravilloso fenómeno geológico" cuyo escenario embellecen ruinas de castillos pintorescos.

En la periferia del *flysch* de los Cárpatos, al **inicio del Terciario tardío** (Neógeno), se formó otra geosinclinal, donde se depositaban arenas, gravas y limos: la depresión frontal de los Cárpatos, a través de la cual se desplazó el *flysch* en una fase posterior de la orogenia alpina. En ese plegamiento, en el interior de los Cárpatos surgieron montañas volcánicas. Se abrieron fallas profundas por donde el magma ascendía, saliendo lava a la superficie y arrojando así los volcanes materiales piroclásticos (tufos, tufitas). A fines del Neógeno aparecieron fallas importantes que fracturaron la superficie arrasada en bloques. Algunos se alzaron, originando las sierras centrales de los Cárpatos; aquellos hundidos dieron lugar a cuencas neógenas entre las montañas. En estas cuencas, en ambientes marinos y lacustres, se acumularon arenas, arcillas y gravas.

En **el Cuaternario**, la acción fluvial, glaciar y eólica dio lugar a sedimentos cuaternarios que cubren las rocas más antiguas. Se definió la red fluvial actual; en valles y cuencas se depositaron gravas, arenas y limos; los glaciares de montaña modelaron el relieve y dejaron sedimentos glaciales; los fuertes vientos movían arenas y finos polvos generando capas de arenas eólicas y loess.



Ruinas del castillo de Lednica en Vršatské bradlá.
Fuente: https://www.fotoma.sk/galeria/45774/hrad-lednica/ (© J. Sádecký)

Estructura geológica y recursos minerales

Los Cárpatos tienen una estructura geológica en franjas, que difieren en edad, propiedades y evolución de sus minerales.

Distingue las siguientes:

La **depresión frontal de los Cárpatos** no aparece en territorio eslovaco, sino al exterior del arco de las montañas.

El **flysch** constituye extensas serranías del norte y noroeste de Eslovaquia, desde la "*Myjavská pahorkatina*" y los Cárpatos Blancos, pasando por la región de Kysuce y Orava hacia Polonia (norte de los Tatras) y, en la zona de Spiš, se adentra en el este eslovaco. Estas montañas *flysch* carecen casi de recursos minerales; se explota solo la arenisca para construcción. Son frecuentes los deslizamientos de tierras.

La **franja bradiliana** se inicia cerca de Podbranč en la "*Myjavská pahorkatina*", sigue por los Cárpatos Blancos —donde destacan los bradlá de "Vršatské" —, luego avanza a lo largo del río Váh hasta Žilina, y de allí por Orava a Polonia. Regresa a Eslovaquia en el

río Dunajec (Pieniny), continúa por Hanušovce y Humenné hacia Ucrania. Las calizas forman crestas rocosas que sobresalen, y los estratos margosos menos resistentes se han erosionado en depresiones. Las margas y calizas de la franja bradiliana sirven para fabricar cemento.

Las **montañas nucleares y los Montes Metálicos Eslovacos (Slovenské rudohorie)** – de los Cárpatos centrales tienen un núcleo formado por rocas ígneas plutónicas (granitos y granodioritas) y pizarras cristalinas (gneis, esquistos, filitas). Estas rocas muy duras ocupan las alturas de los Tatras y otras cordilleras. Sobre ellas se superponen, en distintas posiciones, calizas, dolomitas, areniscas, pizarras, margas del Paleozoico al Terciario. En las rocas cristalinas, en particular en "Slovenské rudohorie", hubo yacimientos de hierro, cobre, antimonio, así como asbesto y magnesita. La extracción cesó en la segunda mitad del siglo XX.

Las **montañas volcánicas** se extienden en la parte meridional de los Cárpatos, fundamentalmente y son de andesitas y sus tufos, y en menor proporción basaltos. En los "*Štiavnické vrchy*" (Sierras de Štiavnica) hay minerales de plomo-zinc-plata y cobre; en los "*Kremnické vrchy*" (Sierras de Kremnica) se hallan oro y antimonio. Estos metales preciosos se extrajeron desde la Edad Media. Hoy en día solo permanece activa la mina Rozália, en Hodruša-Hámre ("Štiavnické vrchy"), con más de 5 000 kg de oro extraídos hasta la fecha.

Las **cuencas neógenas** afloran en la cuenca panónica al sur de los Cárpatos y en algunas hondonadas intramontañosas de los Cárpatos Occidentales, tras la elevación de su contorno. Contienen sobre todo estratos de arenas, gravas y arcillas. En la llanura de Záhorie se halla petróleo en Gbely y gas en Láb. En Handlová, Cígeľ, Nováky (región del Alto Nitra) y cerca de Veľký Krtíš se descubrieron yacimientos de lignito y hulla parda (actualmente ya no se explotan). En Solivar (Prešov) y Zbudza (llanura oriental) hay yacimientos salinos; en 2009 se cerró la explotación tras 439 años en la mina Soľná baňa de Solivar. Las arcillas del Neógeno se aprovechan para fabricar ladrillos y productos cerámicos.

Georrelieve

La superficie de Eslovaquia es el resultado de plegamientos, movimientos de bloques (formación de montañas y cuencas) y de la influencia de agentes internos y externos. Según el agente geomorfológico predominante, en nuestro territorio se pueden distinguir estos tipos de georrelieve:

Georrelieve glaciar: se desarrolló mejor en los Tatras. También se encuentra en los Bajos Tatras y en las cimas de la Pequeña Fatra ("*Malá Fatra*"). Se formó en el cuaternario antiguo, por encima de los 1 700 m s. n. m. Los glaciares de montaña crearon cubetas glaciares (caris), p. ej. bajo el pico Gerlachovský štít; valles glaciares (trogs), p. ej. los valles Veľká y Malá Studená dolina; cubetas glaciares lacustres, lagos (en Eslovaquia llamados "*plesá*", como Veľké Hincovo pleso, Popradské p., Zelené p., Ťatliakovo p., Vrbické p.), saltos rocosos con cascadas y crestas rocosas. En altitudes más bajas, con su retirada progresiva, el material fragmentado se fue depositando y formó morrenas. Al obstruir el cauce de los arroyos de los Tatras con algunas morrenas, surgieron otros "*plesá*" (Štrbské p., Zamrznuté p., etc.).



Veľké Hincovo pleso (valle Mengusovská dolina, Altos Tatras).
Fuente: https://sk.m.wikipedia.org/wiki/S%C3%BAbor:Ve%C4%BEk%C3%A9Hincovopleso,vysok%C3%A9Tatry.JPG (© M. Klajban)

Georrelieve eólico: también se compone de múltiples formas. A partir de las arenas arrastradas por el viento se originaron mantos y dunas de arena. Son más frecuentes en la llanura de Záhorie ("*Záhorská nížina*"), pero también en algunos puntos de las llanuras del Danubio ("*Podunajská nížina*") y del Este de Eslovaquia ("*Východoslovenská nížina*"). Del polvo transportado por el viento se formaron los mantos de loess en las llanuras, los cuales cubren grandes extensiones en las llanuras del Danubio y del Este de Eslovaquia, y superficies menores en la cuenca de Košice ("*Košická kotlina*") y en la cuenca del Sur de Eslovaquia ("*Juhoslovenská kotlina*").

Georrelieve fluvial: es el más extendido en Eslovaquia. Los ríos, de manera gradual, se abrieron paso en los terrenos que se habían elevado por etapas, creando terrazas y llanuras aluviales en los valles. Por ejemplo, el Danubio en los Pequeños Cárpatos ("*Malé Karpaty*"), cerca de Bratislava en la Puerta de Devín, formó cuatro niveles de terrazas y la llanura aluvial. En rocas resistentes, el agua originó desfiladeros y cañones (p. ej. el Váh a través de la Pequeña Fatra, el Hornád en "*Slovenský raj*", el Dunajec en los "Pieniny"); mientras que en rocas menos duras se formaron cuencas de erosión (p. ej. la cuenca "Súčanská" en los Cárpatos Blancos, la cuenca "Kysucká" en los Montes Javorníky, etc.).



Monumento natural "Domašínsky meander" en la garganta de Strečno.
Fuente: https://www.fotoma.sk/galeria/46964/domasinsky-meander-na-vahu/ (© D. Chorvát)

Georrelieve kárstico: mejor desarrollado en las calizas mesozoicas del "*Slovenský kras*" (Karst eslovaco), "*Slovenský raj*" (*Paraíso eslovaco*) y la meseta de Muráň ("*Muránska planina*"). Entre las formas de relieve se cuentan lapiaz ("*škrapy*"), dolinas ("*závrty*"), cuevas (varias de las cuevas eslovacas están inscritas en la lista del Patrimonio Natural de la UNESCO: Domica, Gombasecká j., Dobšinská ľadová j. y otras), simas – "*Čertova diera*" (186 m de profundidad) y "*Brázda*" (181 m), así como el cañón de Zádiel y la garganta de Manín ("*Manínska tiesňava*").

Georrelieve antropogénico: en Eslovaquia se formó con la explotación y el procesamiento de minerales, p. ej. carbón y menas metálicas (en la cuenca del Alto Nitra – "*Hornonitrianska kotlina*"– y en torno a Veľký Krtíš). Los depósitos y montones de desechos de la producción de aluminio, níquel o magnesita se encuentran en Žiar nad Hronom, Sereď, Dobšiná, Jelšava o Lubeník. También se crean formas antropogénicas al extraer caliza, arena y otras rocas, así como en tareas de ingeniería agraria (terrazas) o construcción de vías y represas (terraplenes y cortes).



Monumento natural "Manínska tiesňava" (Garganta de Manín) en los montes "Strážovské vrchy".
Fuente: https://www.najmiesta.sk/images/kraje/trenciansky-kraj/maninska-tiesnava/maninska-tiesnava-210808-18-02-P3350027-HDR.jpg (© V. Sulek)

Según la diferencia de altitud (vertical) del relieve, dividimos cada tipo morfográfico en: **llanuras** (0–30 m de desnivel, 11 % de la superficie estatal), ubicadas sobre todo en los tramos bajos de los ríos; **colinas** (31–100 m, 39 %), en fondos de cuenca y las partes más accidentadas de las llanuras; **serranías** (101–310 m, 26 %), en las zonas más bajas de los Cárpatos; **cordilleras** (311–640 m, 22 %) y **montañas altas** (más de 641 m, 2 %), que constituyen la parte más elevada de la bóveda carpática eslovaca.

División geomorfológica

Todo el territorio de Eslovaquia pertenece al gran sistema alpino-himalayo. Las sierras y cuencas del país forman los Cárpatos, divididos en Cárpatos Occidentales y Orientales. La frontera entre ellos pasa por la vertiente oriental de las sierras de Slanské vrchy y Čergov. Se subdividen por franjas que fueron surgiendo a lo largo de la evolución geológica.

Sistema	Subsistema	Provincia	Subprovincia	Zona
ALPINO-HIMALAYO	Cárpatos	Cárpatos Occidentales	Cárpatos Occidentales Internos	Montes Metálicos Eslovacos
				Región de Fatra-Tatra
				Montes Centrales Eslovacos
				Planicie de Lučenec-Košice
				Región de Matra-Slansko
			Cárpatos Occidentales Externos	Cárpatos Eslovaco-Moravos
				Beskydy Occidentales
				Beskydy Orientales
				Región de Podhôlna-Magura
		Cárpatos Orientales	Cárpatos Orientales Internos	Región de Vihorlat-Gutina
			Cárpatos Orientales Externos	Poloniny
				Bajos Beskydy
	Cuenca Panónica	Cuenca Panónica Occidental	Cuenca de Viena	Llanura de Záhorje
			Pequeña cuenca del Danubio	Llanura del Danubio
		Cuenca Panónica Oriental	Gran Cuenca del Danubio	Llanura Eslovaca Oriental

División geomorfológica de Eslovaquia.
Fuente: Kramáreková - Dubcová - Farkaš (2024), p. 279.

Los **Cárpatos Occidentales Externos** constan de flysch (arenisca, arcilla, pizarra) que empieza en la colina *Myjavská pahorkatina* y los Cárpatos Blancos. Donde predomina la arenisca resistente, se levantan montañas masivas (Cárpatos Blancos, *Javorníky*, *Turzovská vrchovina*, *Kysucké Beskydy*, *Oravské Beskydy*, *Podbeskydská vrchovina*, *Skorušinské vrchy*, *Spišská Magura*, *Ľubovnianska vrchovina*, *Čergov* y el bradlo de *Pieniny*). Más adentro del país sobresalen *Kysucká vrchovina*, *Oravská vrchovina*, *Oravská Magura*, *Levočské vrchy*, *Šarišská vrchovina y Bachureň*. En el flysch arcilloso, la erosión formó fosas y valles que separan los diferentes sistemas montañosos. Las depresiones de mayor tamaño son: *Považské podolie*, las fosas de *Jablunkovská*, *Podbeskydská y Podtatranská*, la cuenca *Oravská kotlina* y los piedemontes *Myjavská pahorkatina* y *Spišsko-šarišské medzihorie*.

Los **Cárpatos Occidentales Internos** consisten en sierras y cuencas unidas por los ríos Váh, Hron, Hornád e Ipeľ. Las sierras "nucleares" (*jadrové pohoria*) se alinean en dos franjas. La primera agrupa *Malé Karpaty*, *Považský Inovec*, *Strážovské vrchy*, *Súľovské*

vrchy, *Malá Fatra*, *Chočské vrchy* y *Tatry*. Más al sur va la segunda franja con *Tribeč*, *Žiar*, *Veľká Fatra*, *Starohorské vrchy*, *Nízke Tatry*, *Kozie chrbty* y *Branisko*. Entre estas sierras están las cuencas *Hornonitrianska*, *Turčianska*, *Žilinská*, *Podtatranská*, *Hornádska* y la depresión *Horehronské podolie*.

En la zona media del país se extiende el macizo de *Slovenské rudohorie* (Montañas Metalíferas Eslovacas), un antiguo bloque de los Cárpatos con rocas del Paleozoico y edades más arcaicas. Las sierras *Slovenský kras*, *Slovenský raj* y *Muránska planina* presentan calizas.

A ambos lados del curso medio del Hron asoman sierras volcánicas del *Slovenské stredohorie*: *Pohronský Inovec*, *Vtáčnik*, *Kremnické vrchy*, *Štiavnické vrchy*, *Ostrôžky*, *Poľana* y *Javorie* (volcanes compuestos). Al sur de *Javorie* se halla la meseta *Krupinská planina*. Entre esas montañas volcánicas están las cuencas *Zvolenská*, *Pliešovská y Žiarska*. También se clasifican como sierras volcánicas *Burda*, *Cerová vrchovina*, *Slanské vrchy y Vihorlat*. Entre la franja volcánica meridional y *Slovenské rudohorie* se encuentra la depresión *Juhoslovenská kotlina* (subdividida en *Ipeľská*, *Lučenská y Rimavská kotlina*).

Los **Cárpatos Orientales Externos** quedan representados por el sector más bajo del arco flysch en Eslovaquia – *Nízké Beskydy* (Beskides Bajos). Incluyen *Ondavská vrchovina*, *Laborecká vrchovina*, *Busov* y *Beskydské predhorie*. Los Montes *Bukovské vrchy*, parte de *Poloniny*, cierran por el este la franja flysch en Eslovaquia.

En los **Cárpatos Orientales Internos** sólo entra la sierra volcánica de Vihorlatské vrchy. Al sur, los Cárpatos eslovacos están rodeados por la Cuenca Panónica (*Panónska panva*), que incluye las tres llanuras del país. Se trata de amplias cuencas hundidas dentro del arco carpático:

1. La parte de la *Viedenská kotlina* que se extiende en territorio eslovaco se llama *Záhorská nížina* (subdividida en *Borská nížina* y *Chvojnická pahorkatina*).
2. La parte de la *Malá Dunajská kotlina* es *Podunajská nížina* (formada por la llanura *Podunajská rovina* y la colina *Podunajská pahorkatina* – *Trnavská*, *Nitrianska*, *Žitavská*, *Hronská* e *Ipeľská pahorkatina*).
3. La sección de la *Veľká Dunajská kotlina* que alcanza Eslovaquia es *Východoslovenská nížina* (compuesta por la llanura *Východoslovenská rovina* y la colina *Východoslovenská pahorkatina*).

Clima y tiempo

Eslovaquia se ubica en la zona templada con alternancia regular de estaciones. Al estar lejos del mar, su clima es de carácter transicional entre el oceánico y el continental. El oeste del país recibe más influencia oceánica, el este mayor influencia continental. En Eslovaquia, la altitud es el factor más importante (tres zonas climáticas: cálida, templada y fría). Menos incidencia tienen la orientación de pendientes y la exposición a los vientos (barlovento, sotavento) así como la accidentada topografía (fondo de cuenca, ladera, etc.).

Variabilidad del tiempo

El tiempo en Eslovaquia se caracteriza por una notable inestabilidad. A lo largo del frente polar, cruzan el territorio (de oeste a este) ciclones y anticiclones. Sus tránsitos propician distintos tipos de tiempo.

Bajo **situación ciclónica** el cielo permanece nublado con abundantes precipitaciones; este régimen prevalece en invierno y primavera. En junio se aprecia su rasgo típico, el "*Medardova kvapka*" (gota de Medardo).

En **situación anticiclónica** predomina cielo despejado, sol, altas temperaturas en verano y fuertes heladas en invierno. Un ejemplo es el tiempo cálido y seco del "veranillo de San Miguel" (*babie leto*) a fines de septiembre y en octubre.

Tanto "*Medardova kvapka*" como el "*babie leto*" se consideran singularidades climáticas. Además de los ciclones y anticiclones itinerantes, el territorio es afectado por ciclones (islandés, iraní) y anticiclones (de las Azores, Siberia) estacionarios o estacionales. La altitud ejerce una enorme influencia sobre la temperatura, la lluvia, la insolación y el viento, de modo que la diversidad orográfica en Eslovaquia provoca contrastes notables de tiempo entre regiones cercanas (p. ej. Altos Tatras versus cuenca de Poprad).

Temperatura del aire

Las más cálidas son nuestras llanuras. Según promedios de larga data, la zona más calurosa está alrededor de ~~a~~ Štúrovo (cerca de 110 m.s.n.m.) en la llanura del Danubio, con un promedio de temperatura anual de 10,4 °C. El lugar más frío son las cimas de nuestras mayores montañas; p. ej. Lomnický štít (2 634 m.s.n.m.) con -3,7 °C de promedio anual.

El mes más caluroso suele ser julio (a veces agosto o junio), con valores promedio de 20 °C; en los Tatras, ~~a~~ 4 °C. La temperatura más alta registrada (+40,3 °C) ocurrió en Hurbanovo el 20 de julio de 2007. El mes más frío es enero, con medias de -1 a -2 °C en la llanura del Danubio y cada 1 000 m de altitud disminuyen unos 6,5 °C; en la cima de los Tatras centrales ronda los -11 °C. La temperatura absoluta más baja (-41 °C) se dio con inversión térmica en la cuenca Zvolenská, cerca de Vígľaš (estación Vígľaš-Pstruša), el 11 de febrero de 1929. Bratislava experimenta 90 días de helada al año, Košice 110, Poprad 160, Lomnický štít 280. Los días de verano (cuando se superan los 25 °C) suman 70 en la llanura del Danubio.

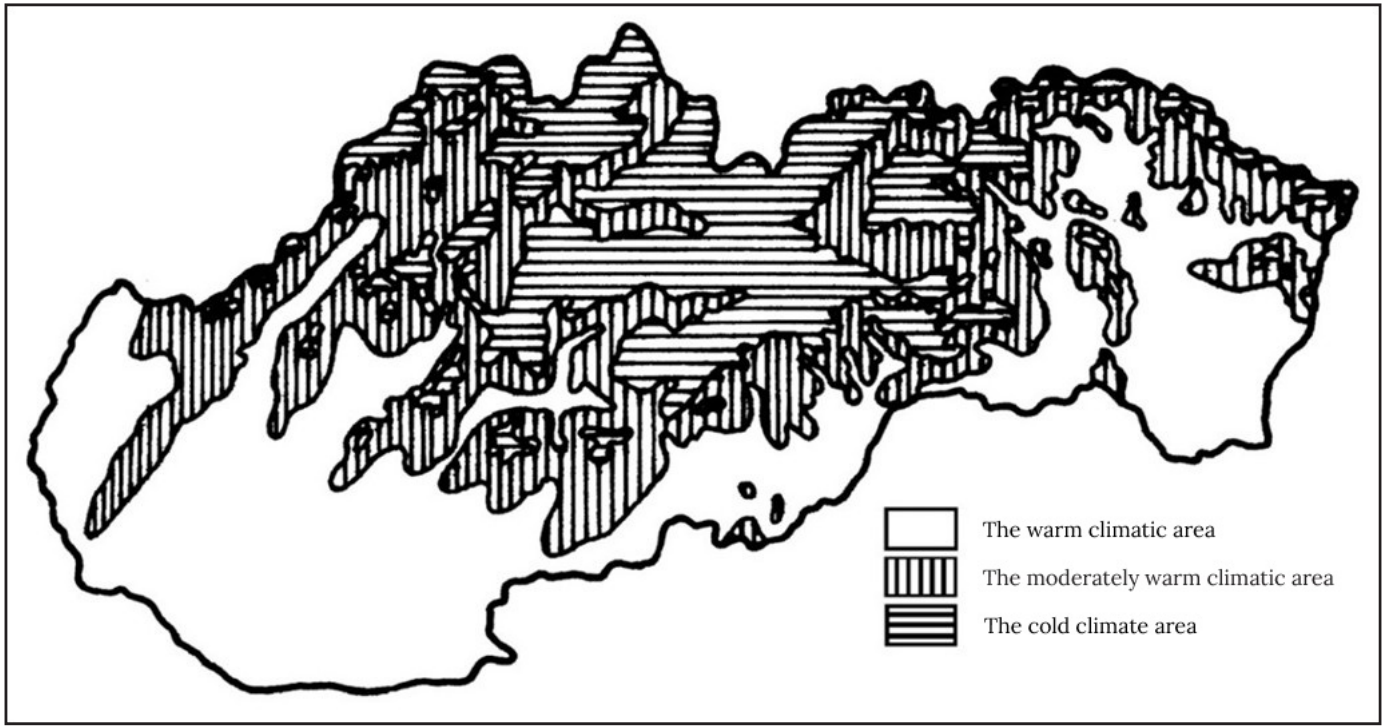
Precipitaciones

La topografía accidentada de Eslovaquia conlleva diferencias notables de precipitación incluso en zonas reducidas. A mayor altitud, mayor registro de lluvias. El mínimo de lluvias se midió en 2011 en el pueblo de Malé Kosihy (262 mm); el máximo en las altas montañas (en 1958, Zbojnícka chata, en los Altos Tatras, registró 3 229 mm). La precipitación diaria récord, de 231,9 mm, ocurrió en Salka, junto al Ipeľ, entre el 12 y el 13 de julio de 1957.

La nieve representa cerca del 20 % de las precipitaciones anuales. En el sur de Eslovaquia, la capa de nieve dura menos de 30 días; en las sierras son 80 días; en las mayores alturas de los Tatras, más de 120 días. El reparto anual de las precipitaciones no es uniforme (verano 40 %, primavera 25 %, otoño 20 %, invierno 15 %), lo cual beneficia al crecimiento vegetal y a la agricultura al llover más en primavera y verano.

Zonas climáticas

En función de la topografía, las temperaturas y las precipitaciones, en Eslovaquia se distinguen tres áreas climáticas:



Zonas climáticas de Eslovaquia.
Fuente: Kramáreková – Dubcová – Farkaš (2024), pág. 281.

Zona climática cálida: alcanza hasta los 400 m.s.n.m. y abarca las llanuras y cuencas de baja altitud. Sus temperaturas medias anuales rondan 8–10 °C y registra 520–750 mm de precipitación al año. Es donde hay más horas de sol (más de 1 500 anuales), 50 días de verano e inviernos moderados. La duración del período vegetativo facilita el cultivo de especies térmicas. Cerca de la mitad de la superficie de esta zona dispone de riego artificial.

Zona climática templada: va de 400 a 800 m.s.n.m., incluye fondos de cuenca ubicadas en una mayor altura, áreas colinosas y sierras bajas, de hasta 700–800 m. Su media anual ronda los 8 °C, y en julio no baja de 16 °C. Llueve entre 600 y 800 mm al año. Resulta apta para cereales y papas.

Zona climática fría: se presenta en las sierras más elevadas, por encima de 800 m.s.n.m., con medias de julio inferiores a 10 °C y

precipitaciones anuales de entre 800 a 2 000 mm. Dada su temperatura fría durante todo el año no puede desarrollarse la agricultura y los bosques y pastos cubren grandes áreas. En las cimas más altas solo hay praderas alpinas y rocas.

Hidrografía

El territorio de Eslovaquia acoge la divisoria entre las cuencas del mar Negro y el Báltico. Al Báltico van el Dunajec y el Poprad, drenando 1 593 km², es decir un 4 % del país. Así, el 96 % del territorio eslovaco vierte sus aguas a la cuenca del mar Negro.

Ríos

Los ríos de Eslovaquia reflejan de forma notable la zonalidad altitudinal y dependen de la precipitación atmosférica. Se distinguen tres tipos básicos:

1. **Ríos de alta montaña**: caudales máximos mensuales en mayo–julio, mínimos en enero o febrero (p. ej. el Danubio, Belá, Poprad en los Tatras).
2. **Ríos de montaña media**: caudales máximos en abril, mínimos en invierno (Váh, Hron, Hornád, etc.).
3. **Ríos de colina y llanura**: caudales máximos en marzo, mínimos en septiembre (Bodva, Nitra, Žitava, Slaná, Ipeľ,..)

El **Danubio** es el río más importante de Europa Central; procede de Alemania (nace en la sierra de la Schwarzwald) y de Austria. En Bratislava su caudal anual medio es de 2 000 m³/s. Recibe sobre todo aguas alpinas. En 149,9 km de su recorrido, el Danubio sirve de frontera de Eslovaquia con Austria y Hungría. Junto con su brazo Malý Dunaj y el tramo bajo del Váh, rodea la isla Žitný ostrov. El Danubio es esencial como vía navegable, conectando el país con el mar Negro y el del Norte; como fuente de agua para regadío (un tercio de las superficies irrigadas del país), y abastecimiento de agua potable. El **Morava** desemboca en el Danubio bajo el castillo de Devín en Bratislava; delimita parte de la frontera con Chequia y Austria. Sus afluentes más grandes son Myjava, Chvojnica, Rudava. El **Váh**, con 403 km, es el río más largo de Eslovaquia. Posee dos cursos de nacimiento: Biely Váh (bajo el monte Kriváň, 2 494 m, en los Tatras) y Čierny Váh (bajo Kráľova hoľa, 1 946,1 m, en los Bajos Tatras). Se unen cerca de Kráľova Lehota. Entre sus afluentes están el Turiec, el Orava (el más caudaloso), el Kysuca y el Vlára, así como el Nitra. El **Nitra** nace en la Pequeña Fatra (*Malá Fatra*), bajo la cumbre Reváň (1 204,6 m). Entre sus afluentes está el Žitava. El **Hron** brota al pie de *Kráľova hoľa*; entre sus afluentes destacan el Slatina y el Sikenica. El **Ipeľ** emana en las *Montes Metálicos Eslovacos*; sus afluentes son el Krtíš y el Krupinica. El **Tisa** recorre 7 km en Eslovaquia–; y los ríos del Este eslovaco (el Slaná con el Rimava, el Muráň y el Bodva; el Hornád con el Hnilec y el Torysa) vierten en él, pero dentro de Hungría. El **Bodrog** resulta de la confluencia ~~de~~ del Ondava con el Topľa y el Latorica.

Las crecidas son más frecuentes en el noreste de Eslovaquia (por el Torysa-y por el Svinka) y en Kysuce (por el río Kysuca). La crecida del Váh en agosto de 1813 se considera el desastre natural más devastador registrado en el territorio eslovaco a lo largo de la historia (con al menos 243 víctimas mortales y grandes pérdidas materiales).



El río Váh cerca de Horná Streda (distrito de Nové Mesto nad Váhom). (© P. Chrastina)

Lagos

La mayoría de los lagos en Eslovaquia tienen origen glaciar (Hincove plesá en los Altos Tatras, Štrbské pleso, Skalnaté p., Popradské p. y Vrbické pleso en los Bajos Tatras). El embalse *Morské oko*, en la sierra volcánica de Vihorlat, se formó al represar un valle con un deslizamiento de tierra. El lago kárstico más grande es Jašteričie jazierko, en la meseta de Silica (*Silická planina*, *Slovenský kras*). Pequeños lagos en arenas eólicas se ubican en la llanura de Záhorie (p. ej. Lakšárske jazero).

Embalses artificiales

Incluyen estanques pesqueros (zona de Stupava y Levice), embalses mineros (los llamados "*tajchy*" de Banská Štiavnica), contenciones hídricas para aumentar el caudal de arroyos al flotar madera desde las montañas ("*klauzy*" o "*klauzúry*" en *Veporské vrchy*, Bajos Tatras), y presas dedicadas a abastecimiento industrial (Dubník, Môťová). En el siglo XX se construyeron en Eslovaquia grandes obras hidráulicas con usos para hidroenergía, industria, agua potable, riego, turismo, deporte y navegación. Entre las más relevantes están las del Danubio (Hrušovská zdrž, Gabčíkovo). A lo largo del Váh hay 19 embalses: Liptovská Mara, Nosice, Madunice, Sĺňava, etc. Otras presas son las de Orava (Oravská priehrada), Hornád (Ružín), Laborec (Zemplínska šírava) y Cirocha (Starina).

Agua subterránea

Se encuentra en todo el territorio, pero sus reservas se reparten de modo desigual. En los depósitos de grava y arena del Dunaj (Danubio) en la isla Žitný ostrov se hallan grandes reservas subterráneas. Las fuentes más significativas para el abastecimiento masivo de población e industrias se concentran en la zona de protección hídrica de Žitný ostrov. Eslovaquia pertenece a los países europeos más ricos en aguas minerales y termales.

Agua subterránea de circulación somera

Esta agua no penetra grandes profundidades y no está mineralizada, por eso se llama agua subterránea de circulación somera. Se divide en seis tipos:

1. agua subterránea en el zócalo cristalino de los Cárpatos (acumulada en grietas y canchales, manantiales de escaso caudal);
2. agua subterránea en rocas volcánicas neógenas;
3. agua subterránea en calizas y dolomías (en zonas kársticas se satura de carbonato de calcio – "agua dura"; abundantes manantiales kársticos);
4. agua subterránea en el flysch – manantiales de escaso caudal;
5. agua subterránea en sedimentos neógenos de cuencas (a menudo es agua artesiana);
6. agua subterránea en sedimentos cuaternarios (grava y arena). La mayor reserva es de 10 mil millones de m^3 en los depósitos aluviales del Danubio en Žitný ostrov.

Agua subterránea de circulación profunda

Brota como agua mineral y agua termal o bien como agua con nivel freático presurizado (agua artesiana).

Se llama agua mineral natural cuando 1 litro contiene al menos 1 gramo de sólidos solubles. Con menos, se clasifica como "agua natural de mesa". Solo parte del caudal de manantiales minerales se aprovecha para uso alimentario. Entre las aguas minerales de mesa más conocidas están Fatra, Budišská, Baldovská, Ľubovnianka, Mitická y Sulínka.

Muchas aguas subterráneas son termales (con temperatura superior a 20 °C). Destacan las fuentes de Piešťany (67–69 °C), Sklené Teplice, Rajecké, Turčianske y Trenčianske Teplice, Dudince, Bojnice, Kováčová, Lúčky y Vyšné Ružbachy. Esos manantiales (y aguas frías como las de Smrdáky y Bardejov) sostienen el afamado sector balneario eslovaco. En la llanura del Danubio (*Podunajská nížina*), varias fuentes termales abastecen piscinas y parques acuáticos (Patince, Podhájska, Štúrovo, Dunajská Streda, Veľký Meder, etc.).

Los primeros pozos artesianos para agua potable en Eslovaquia se perforaron a finales del siglo XIX. El agua artesiana aparece cuando la capa permeable que la contiene está cerrada en la parte superior por estratos casi impermeables, estando sometida a presión hidrostática. Se halla en la llanura del Danubio y en varias cuencas eslovacas, con caudales distintos. El Monumento Natural Nacional Géiser de Herľany (*Herliansky gejzír*, realmente un sondeo abierto en 1872) en Herľany (distrito Košice–okolie) arroja agua fría a unos 22 m de altura cada 34–36 horas y la erupción dura unos 25 minutos.

Suelos

El suelo es uno de los componentes más importantes del medio natural. Todas las partes del paisaje natural y la actividad humana actúan sobre él, por lo que en Eslovaquia la cubierta edáfica es muy variada.

Tipos de suelos según su textura

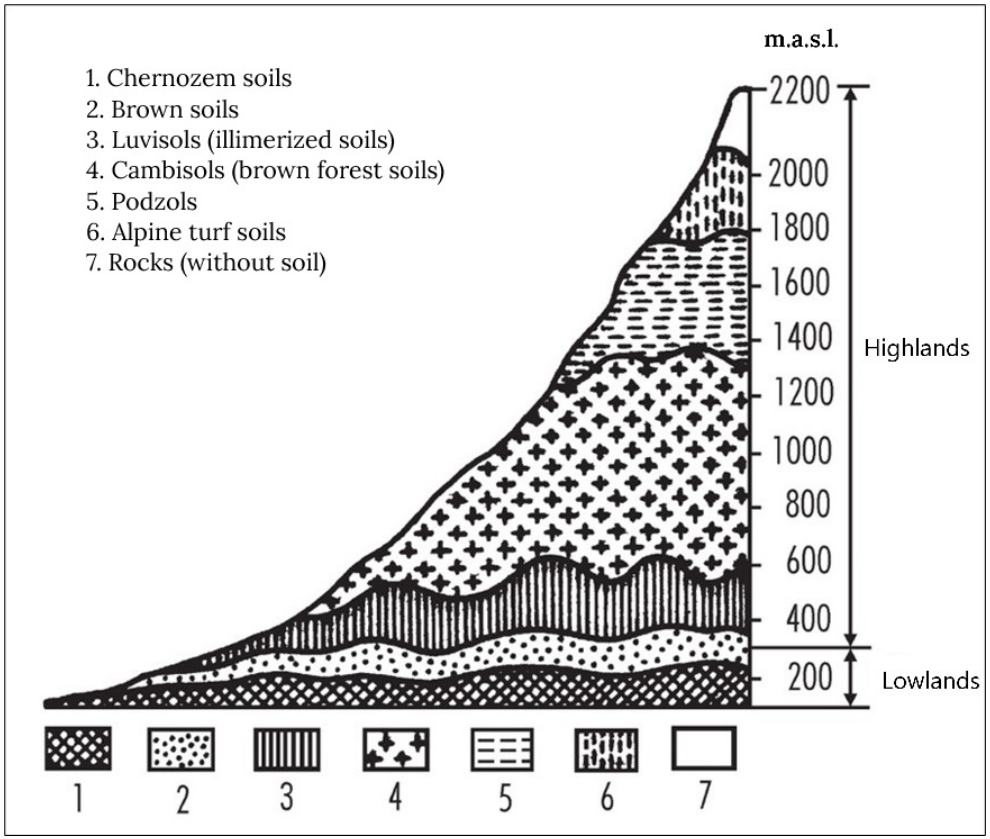
La clasificación en distintos tipos de suelos depende de la granulometría, que está relacionada con la roca madre. En Eslovaquia están representados los tres siguientes tipos de suelos:

1. Suelos ligeros: arenoso, franco arenoso y arenoso franco;
2. Suelos de textura media: franco y franco arcilloso;
3. Suelos pesados: arcilloso y arcilla.

Los suelos arenosos se encuentran sobre arenas eólicas, areniscas y cuarcitas (llanura de Záhorie, llanura del Danubio y llanura del Este de Eslovaquia).

Los suelos francos se han formado en sedimentos loésicos (las colinas de Chvojnická, la llanura del Danubio, la llanura del Este de Eslovaquia, etc., o bien las cuencas de la Eslovaquia meridional y de Košice), en áreas de sierras volcánicas y en zonas constituidas por calizas. Estos suelos son los más fértiles, los más fáciles de labrar y en ellos se cultiva la mayoría de los productos agrícolas, especialmente la remolacha azucarera, el trigo, la cebada y el maíz. Los suelos franco-arcillosos son típicos de las áreas de las montañas flysch (los Pequeños Cárpatos Blancos, las montañas de Javorníky, la cuenca de Orava).

Los suelos arcillosos y las arcillas están vinculados a rocas formadas por la sedimentación de lodos en cuencas neógenas de baja altitud, por ejemplo, en la cuenca meridional de Eslovaquia. Estos suelos, cuando están húmedos, son pegajosos y, en estado seco, se endurecen y se agrietan. No son fértiles y son difíciles de cultivar. En las rocas resistentes, de meteorización lenta, los suelos presentan mucha piedra (casi siempre están cubiertos de bosques).



Distribución vertical de tipos de suelo en Eslovaquia.
Fuente: Kramáreková – Dubcová – Farkaš (2024), s. 287.

Tipos de suelos

La distribución de los tipos de suelos está determinada, sobre todo, por la zonación altitudinal, y en menor medida por las condiciones geológicas e hidrológicas.

Los **fluviosoles (suelos de vega)** se hallan en las zonas inundables de los ríos. Presentan propiedades diversas según los sedimentos fluviales y la profundidad del nivel freático. Un poco más alejados de los cursos fluviales, en las llanuras aluviales, se formaron los suelos denominados "**chiernice"** (suelos de ribera), con alto contenido de humus. Gracias al agua subterránea, son más fértiles que las **chernozems**, que se desarrollaron sobre los altiplanos loésicos secos de las colinas de la llanura del Danubio, la de Chvojnice y la del Este eslovaco. En el perímetro de las chernozems, sobre loess y limos loésicos, más cerca de las montañas, donde hay más precipitaciones y algo menos de temperatura, surgieron los **suelo pardo** (hnedozeme).



Turbera – Reserva Natural Nacional Sosnina (Suchá hora, distrito de Tvrdošín).
Fuente: https://dennikn.sk/2932824/na-orave-sa-zachovalo-vzacne-raselinisko-vacsinu-takych-sme-znicili-teraz-mohli-zadrziavat-vodu-v-krajine-reportaz/ (© S. Mäkká)

Las estribaciones de las montañas y algunas cuencas, donde el clima es más húmedo y fresco, están cubiertas por **luvisoles** (suelos ilimerizados) y **pseudogleys** (suelos gleyificados). Se encuentran en los márgenes y en los extremos de la llanura del Danubio y de la llanura del Este de Eslovaquia, en la cuenca meridional de Eslovaquia y en otras cuencas.

Las laderas de las montañas con rocas cristalinas, hasta alturas de 1 000 – 1 200 m s. n. m., están cubiertas de **cambisoles** (suelos pardos forestales). Este es el tipo de suelo más extendido en Eslovaquia, en su mayoría cubierto de bosques de frondosas. Por encima de estos, hasta los 1 800 m s. n. m., aparecen los **podzoles**, cubiertos de bosques de coníferas y matorrales de pino enano. En las zonas más altas, por encima del límite del bosque, se extienden los **suelos de praderas alpinas**.

En las rocas calcáreas y dolomíticas, la zonación altitudinal está alterada. En las regiones calcáreas de Eslovaquia, independientemente de la altitud, dominan los suelos **rendzinas**. En las depresiones encharcadas, donde durante largo tiempo se acumuló turba, se desarrolló el **suelo de turbera**. Se encuentra sobre todo en Orava (turberas en los territorios de Suchá hora, Klin, Oravice, etc.), pero también en la llanura de Záhorie y en la llanura del Danubio. Ambos tipos de suelos, así como las fluviosoles, se califican por ello como azonales.

Vegetación

El territorio de Eslovaquia pertenece a la zona de bosques caducifolios y mixtos de la región templada. Eslovaquia es un país montañoso, donde al aumentar la altitud disminuye la temperatura, aumentan las precipitaciones, se modifican los tipos de suelos, se acorta la época de crecimiento y cambian las comunidades vegetales, generándose así varios pisos altitudinales. En las montañas, distinguimos seis niveles de vegetación en relación con la altitud:

1. **Nivel de robles** (hasta 550 m s. n. m.), donde además del roble (*Quercus*) se hallan bosques de carpe (*Carpinus*). Ocupa las zonas más cálidas y secas de las llanuras, las partes más bajas de las montañas y las cuencas. En los suelos arenosos de la llanura de Záhorie abunda el pino silvestre (*Pinus*). De forma artificial se ha introducido la acacia (*Robinia pseudoaccacia*). En los bosques de robles claros se desarrollan formaciones herbáceas y arbustivas. La mayor parte de estos bosques, en el territorio eslovaco, fueron progresivamente (desde la Edad de Bronce) transformados en tierras de cultivo. A orillas de ríos y arroyos subsisten restos de bosques de ribera. Allí crecen sauces (*Salix*), álamos (*Populus*), alisos (bosque de ribera blanda), mientras que en lugares más secos se encuentran representantes del denominado bosque de ribera dura, como robles, olmos (*Ulmus*) o fresnos (*Fraxinus*).

2. **Nivel de hayas** se encuentra a altitudes entre 550 y 1 300 m, en regiones con mayor humedad y precipitaciones. En estos bosques domina el haya (*Fagus*), aunque también aparece el abeto (*Abies*), sobre todo en las proximidades de ciudades mineras (Banská Štiavnica, Kremnica, Gelnica, etc.) donde fue introducido en el pasado. En los hayedos, con mucha sombra se desarrolla apenas un sotobosque herbáceo con especies que requieren humedad y sombra. Esta zona cuenta con pocas tierras deforestadas y utilizadas en agricultura.

3. **Nivel de abeto rojo ("smrek")**, por encima del de hayas, alcanza hasta el límite superior del bosque (unos 1 600 m s. n. m.; alrededor de 1 400 m en la Pequeña Fatra, y hasta 1 700 m en los Altos Tatras). El abeto rojo (*Picea*) prospera con mayor pluviosidad, veranos más breves y temperaturas más bajas. En este piso también crecen arbustos de arándano común (*Vaccinium myrtillus*), arándano rojo (*Vaccinium vitis-idaea*) y brezo (*Calluna vulgaris*), y se encuentran prados y pastos.

4. **Nivel de pino enano ("kosodrevina")** comienza por encima del límite del bosque, hasta unos 1 800 m de altitud. Aquí crece uno de los símbolos de los Tatras, el pino cembro (*Pinus cembra*), serbal (*Sorbus aucuparia*) y en las zonas abiertas matas de arándanos y arándanos rojos. Existen pastizales poco productivos.

5. **Nivel de praderas alpinas** (vegetación herbácea alpina), presente únicamente en los Altos y Bajos Tatras, a altitudes entre 1 800 y 2 300 m. En él, las hierbas y plantas tolerantes al frío se alternan con arbustos de arándanos y arándanos rojos.

6. **Nivel de nieve**, por encima de los 2 300 m s. n. m., se restringe a las zonas más elevadas de los Tatras, donde aflora la roca cubierta de líquenes.

Fauna

La distribución de las especies animales guarda relación con los distintos tipos de formaciones vegetales. Se distinguen:

- **Comunidad faunística de aguas, orillas y pantanos** (por ej., la trucha – *Salmo*, la carpa – *Cyprinus carpio*, el sapo común – *Bufo bufo*, la rana – *Rana*, la garza real – *Ardea cinerea*, el ánade real – *Anas platyrhynchos*, la cigüeña – *Ciconia ciconia*, o la especie no autóctona rata almizclera – *Ondatra zibethicus*),

- **Comunidad faunística de hábitats específicos** (halófilas, psamófilas, rocas y acantilados, por ej., el lagarto vivíparo – *Zootoca vivipara*, la víbora común – *Vipera berus*),

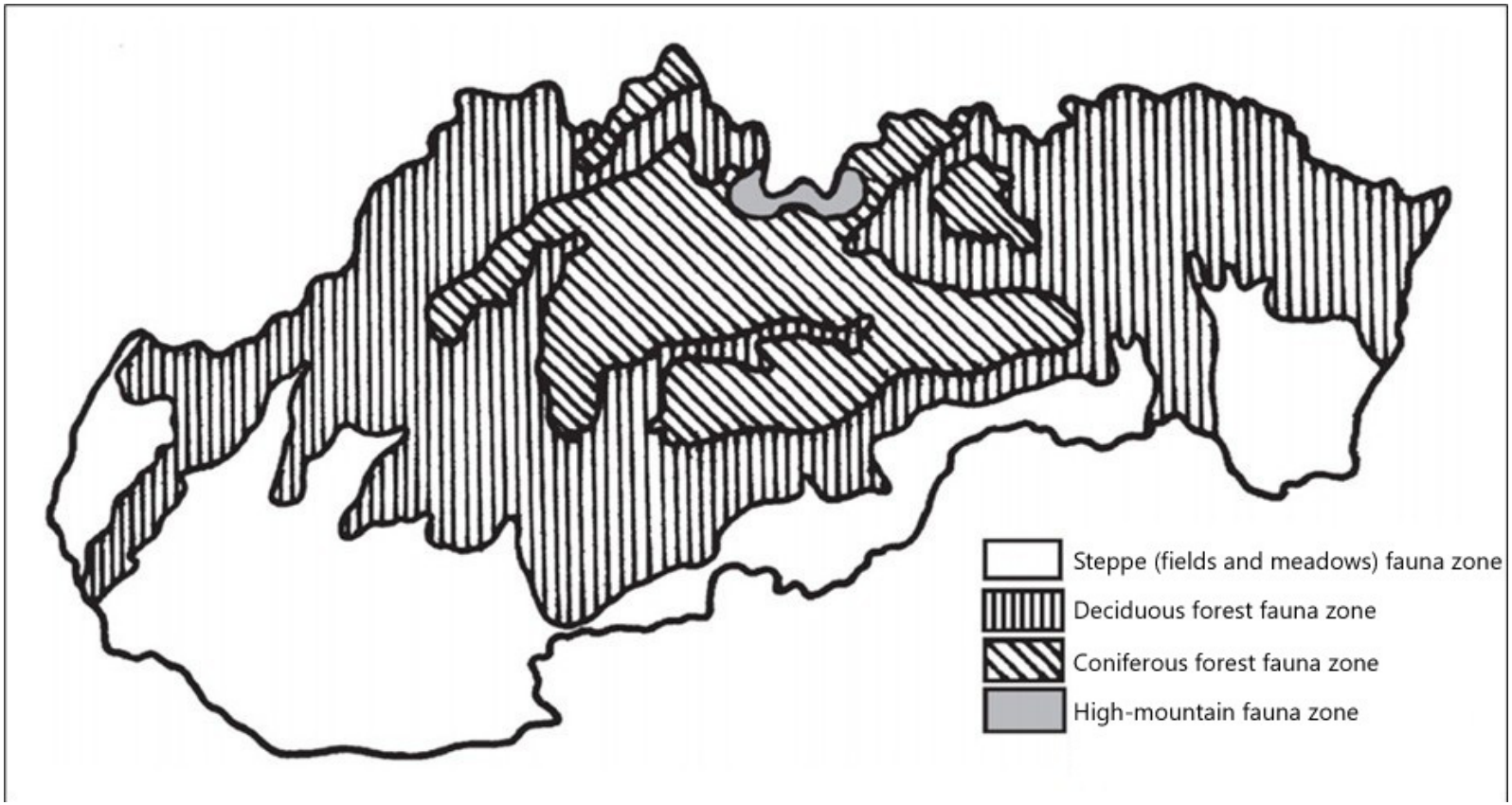
- **Comunidad faunística de bosques**: Bosques caducifolios (por ej., el jabalí – *Sus scrofa*, el corzo – *Capreolus capreolus*, el zorro – *Vulpes vulpes*, el cuco – *Canulus canorus*, la lechuza – *Stryx aluco*, el cuervo – *Corvus corone*, el tritón crestado – *Triturus cristatus*), Bosques de coníferas (por ej., el oso pardo – *Ursus arctos*, el águila real – *Aquila chrysaetos*, la ardilla – *Sciurus vulgaris*, el lobo – *Canis lupus*, el lince – *Lynx lynx*, el urogallo – *Lyrurus tetrix*, el gallo lira – *Tetrao urogallus*, la culebra de collar – *Natrix natrix*),

- **Comunidad faunística de alta montaña** (matorrales subalpinos, praderas alpinas y roquedos, p. ej., la cabra montés / cabra de montaña – *Rupicapra rupicapra*, la marmota – *Marmota marmota*, el ratón de campo de Tatras – *Microtus tatricus*, la rata de las nieves – *Chionomys nivalis*),

- **Comunidad faunística de paisajes transformados** (campos, praderas y asentamientos humanos, p. ej., la liebre – *Lepus europaeus*, el topillo campestre – *Microtus arvalis*, la perdiz – *Perdix perdix*, el faisán – *Phasianus colchicus*, la alondra – *Alauda arvensis*, el gorrión – *Passer domesticus*, el carbonero – *Parus major*, el ratón doméstico – *Mus musculus*).

Muchas especies animales y vegetales se han extinguido o han visto drásticamente reducida su población debido a la interven-

ción humana irresponsable en la naturaleza. Por ello, hoy en día en nuestro país muchas de estas especies y hasta sus comunidades están legalmente protegidas (la cabra montés, la marmota, el águila real, el oso, el lince, el lobo, etc.).



Distribución de comunidades faunísticas en Eslovaquia.
Fuente: Kramáreková – Dubcová – Farkaš (2024), p. 289.

Áreas protegidas

Para preservar especies vegetales y animales valiosas, creaciones naturales únicas y ecosistemas completos frente a los impactos negativos de la actividad económica humana, se crearon las áreas protegidas.

Según la Ley n.º 543/2002 del código legal sobre la protección de la naturaleza y el paisaje, la misma se lleva a cabo con diferentes grados de protección, en las siguientes categorías de territorios protegidos (TP):

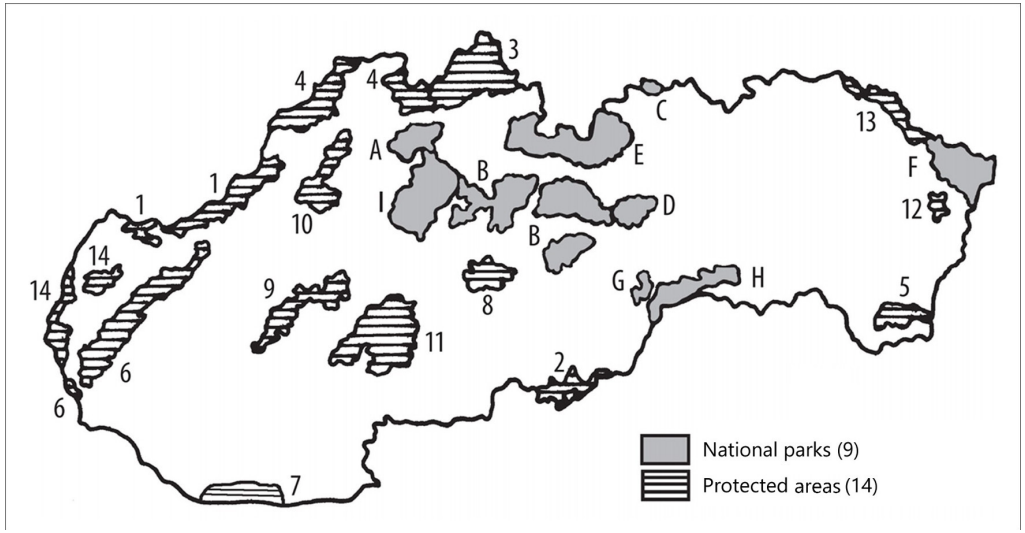
1° grado de protección – territorio de la República Eslovaca no comprendido en grados de protección superiores;

2° grado de protección – área paisajística protegida (APP), elemento paisajístico protegido (EPP), zona D de un área protegida, zona de protección declarada del AP con 3° grado de protección;

3° grado de protección – parque nacional (PN), área protegida (AP), elemento paisajístico protegido, zona C de un área protegida, zona de protección declarada del TP con 4° grado de protección;

4° grado de protección – área protegida, reserva natural (RN), reserva natural nacional (RNN), monumento natural (MN), monumento natural nacional (MNN), elemento paisajístico protegido, zona B de un área protegida, zona de protección declarada del TP con 5° grado de protección;

5° grado de protección – área protegida, reserva natural, reserva natural nacional, monumento natural, monumento natural nacional, elemento paisajístico protegido, zona A de un área protegida, cueva y zona de protección de la cueva, cascada natural y su zona de protección, zona de aves protegidas.



Parques nacionales y áreas paisajísticas protegidas,
Fuente: Kramáreková – Dubcová – Farkaš (2024), pág. 291.

	Nombre	Superficie (km^2)	% de la superficie de la República Eslovaca
A	Parque Nacional de Mala Fatra	226,3	0,5
B	Parque Nacional de los Bajos Tatras	728,4	1,5
C	Parque Nacional de Pieniny	37,5	0,1
D	Parque Nacional del Paraíso Eslovaco	194,1	0,4
E	Parque Nacional de los Tatras	738,0	1,5
F	Parque Nacional de Poloniny	298,1	0,6
G	Parque Nacional de Muránska Planina	185,2	0,4
H	Parque Nacional del Karst Eslovaco	346,1	0,7
I	Parque Nacional de Veľká Fatra	403,7	0,8
Total		**3 157,4**	**6,5**

Parques nacionales de Eslovaquia.
Fuente: Krámerová – Dubcová – Farkaš (2024), pág. 291.

	Nombre	Superficie (km^2)	% de la superficie de la República Eslovaca
1	Cárpatos Blancos	445,7	0,9
2	Cerová vrchovina	167,7	0,3
3	Alto Orava	587,4	1,2
4	Kysuce	654,6	1,3
5	Latorica	232,0	0,5
6	Pequeños Cárpatos	646,1	1,3
7	Prados del Danubio	122,8	0,3
8	Poľana	203,6	0,4
9	Ponitrie	376,7	0,8
10	Strážovské vrchy	309,8	0,6
11	Štiavnické vrchy	776,3	1,6
12	Vihorlat	174,9	0,4
13	Cárpatos Orientales	253,1	0,5
14	Záhorie	275,2	0,6
Total		**5 222,9**	**10,7**

Areas paisajísticas protegidas en Eslovaquia.
Fuente: Krámerová – Dubcová – Farkaš (2024), pág. 292.

En 2024, el territorio de Eslovaquia contaba con un total de 1 132 territorios protegidos (TP) clasificados en grados de protección (2°–5°) que abarcan 1 138 922 ha (sin considerar las superposiciones), lo que representa el 23 % de la superficie del país. De ellas, 23 son TP de gran extensión y 1 109 de pequeña extensión. Según la proporción de la superficie protegida en relación con la extensión total del país, Eslovaquia se encuentra en una posición destacada a escala mundial.

Cuevas

En 2024, en Eslovaquia estaban registradas 7 189 cuevas, clasificadas asimismo como monumentos naturales. De ellas, las 44 de mayor relevancia han sido declaradas Monumentos Naturales Nacionales. Existen 18 cuevas acondicionadas y abiertas al público, y en total 45 de libre acceso. De las acondicionadas, 13 están gestionadas por la Administración Estatal de Protección de la Naturaleza de la República Eslovaca – Administración de Cuevas Eslovacas. Otras cinco están gestionadas por distintas entidades. En 2022, las cuevas recibieron 454 232 visitantes. Las que atrajeron más público fueron la cueva de Belianska (107 321 personas), la cueva de la Libertad de Demänová (81 383 personas) y la cueva Helada de Dobšiná (53 987 personas). Seis cuevas figuran en la lista de Patrimonio Natural de la UNESCO: Domica, la cueva de aragonito de Ochtinská, la cueva de Jasov, la cueva de Krásnohorská, la cueva de Gombasecká y la cueva Helada de Dobšiná.



Interior del Monumento Natural Nacional Cueva Helada de Dobšiná (Dobšiná, distrito de Rožňava).
Fuente: https://vedanadosah.cvtisr.sk/priroda/zem/bude-dobsinska-ladova-jaskyna-aj-v-buducnosti-ladova/ (© M. Regnevič)

Árboles protegidos

La red de árboles protegidos comprende un total de 437 árboles (o grupos de árboles y alineaciones protegidas), que equivalen a 1 251 ejemplares de 65 especies diferentes, de las cuales 32 son autóctonas y 33 no autóctonas.

NATURA 2000

En Eslovaquia existen también áreas protegidas dentro de la red de espacios protegidos de la Unión Europea, NATURA 2000, cuyo objetivo es conservar la biodiversidad en toda la UE.

La red NATURA 2000 se compone de dos tipos de áreas:

1. Zonas de protección especial para las aves. El listado de 2022 incluye 41 zonas de protección especial para aves. En total abarcan 12 828,1 km², lo que representa el 25,3 % de la superficie de la República Eslovaca.

2. Lugares de importancia europea comunitaria. La lista de 2022 comprende 642 lugares, que suman 6 160,1 km², es decir, el 12,6 % del territorio nacional. NATURA 2000 pretende asegurar un estado de conservación favorable de algunas especies de fauna y flora, así como de sus hábitats, sin excluir, en principio, las actividades productivas en tanto que no comprometan dicho estado favorable.

En 2022, en Eslovaquia había 14 humedales declarados como "Sitios Ramsar" de importancia internacional, con una superficie total aproximada de 407 km² (0,8 % de la República Eslovaca).

Desde el punto de vista de uno de los más reconocidos programas científicos de la ONU para la educación, la ciencia y la cultura (UNESCO), titulado "El Hombre y la Biosfera (MaB)", en Eslovaquia existen 4 territorios designados como reservas de la biosfera (BR) dentro de la red de la UNESCO (BR Poľana, BR Slovenský kras, BR Tatry, BR Východné Karpaty).

2.2 Geografía humana

Población

Movimiento natural de la población

En 2022, vivían en Eslovaquia 5 428 792 habitantes, de los cuales 2 773 698 eran mujeres (51,1 %) y 2 655 094 hombres (48,9 %) (tabla 6). El factor decisivo para el crecimiento de la población es el incremento natural. Su valor más alto se registró a mediados del siglo pasado (16 – 17 ‰). Desde entonces, el incremento natural ha ido disminuyendo de manera constante, e incluso en 2001 alcanzó un valor nulo; en 2022 fue de -1,3 ‰ (la natalidad promedio fue de 9,7 ‰ y la mortalidad de 11,0 ‰ aproximadamente). En la mortalidad persiste un exceso en las defunciones de varones. Las principales causas de defunción (45 % del total de defunciones) son las enfermedades del aparato circulatorio y los tumores malignos (22 % del total de fallecimientos), que en conjunto explican el 68,7 % de los decesos. El mayor incremento natural se observa en los distritos del norte y este de Eslovaquia (por ej., Sabinov 9,8 ‰, Kežmarok 8,4 ‰, Námestovo 7,9 ‰, Stará Ľubovňa 6,1 ‰, Košice-okolie 3,0 ‰), donde la natalidad también es elevada. Un caso específico es el distrito de Senec (4,4 ‰) y Pezinok (0,2 ‰), donde el incremento natural está relacionado con la suburbanización de la capital del país, Bratislava. Más de la mitad de los distritos de Eslovaquia presentan un incremento natural negativo (disminución) (por ej., Myjava -7,2 ‰, Medzilaborce -6,7 ‰, Komárno -6,6 ‰, Nové Zámky -6,1 ‰, Poltár -5,0 ‰, Turčianske Teplice -4,4 ‰, Žarnovica -3,1 ‰, Banská Štiavnica -2,5 ‰).

La migración de la población es uno de los fenómenos que constituyen un factor relevante en el desarrollo económico y social de la sociedad. En el pasado, la evolución demográfica estuvo muy influenciada por **la emigración**. Corrientes emigratorias se dirigieron hacia Budapest y Viena (en el siglo XIX), a Estados Unidos, Canadá y Argentina (desde fines del siglo XIX hasta el primer tercio del siglo XX). En los años 1945 – 1946 tuvo lugar la expulsión de los alemanes de los Cárpatos y el intercambio de población con Hungría. Otras oleadas migratorias se produjeron después de 1948 (población que se estableció en la región fronteriza checa —Sudet—) y en 1968 (emigración al extranjero). Tras la caída del régimen comunista en 1989, se instauraron condiciones que permitieron la libre migración de la ciudadanía.

La división de la República Federal Checa y Eslovaca y la proclamación de la República Eslovaca en 1993 también influyeron en el movimiento migratorio. Ese año salieron de Eslovaquia 7 355 personas (de las cuales 7 276 —o sea 98,9 %— se dirigieron a la República Checa), mientras que ingresaron 9 106 personas (de las cuales 7 232 procedían de la República Checa). El volumen total de la migración internacional en 1993 fue de 16 461 personas (14 508 con la República Checa). Con el tiempo, los flujos migratorios entre ambos países se fueron estabilizando. En 2022 se registraron 1 467 inmigrantes desde la República Checa y 1 631 emigrantes hacia la misma.

Año	Cantidad de habitantes
2000	5 402 547
2005	5 389 180
2010	5 435 273
2015	5 426 652
2020	5 457 873
2022	5 428 792
2024	5 422 620

Evolución de la cantidad de habitantes de Eslovaquia.
Fuente: Kramáreková – Dubcová – Farkaš (2024), pág. 294; https://www.slovak.statistics.sk.

La República Eslovaca sigue siendo un país con ganancia migratoria. A raíz de **la inmigración** internacional, Eslovaquia incrementó su población en 968 personas (en 2022 se radicaron 5 436 inmigrantes y partieron 4 468 personas). El saldo migratorio alcanzó un valor de 1,0 ‰ aproximadamente. Calculados por cada 1 000 habitantes, la emigración desde Eslovaquia fue de 1,1 ‰ y la inmigración de 0,8 ‰.

En la **migración interna** se destacan los traslados del este al oeste del país y las movilizaciones a corta distancia —entre la ciudad y su entorno inmediato—, ante todo por motivos laborales. En la actualidad, la escasez de viviendas en las ciudades, su costo elevado, los terrenos más baratos y un entorno ambiental más sano conducen a la salida de la población urbana hacia el campo, sobre todo en el entorno de las grandes ciudades (por ej., Bratislava, Trnava, Banská Bystrica, Prešov y Košice) que ofrezca distancias de traslado adecuadas. Este movimiento demográfico obedece a procesos de suburbanización.

El movimiento total de la población es el resultado del movimiento natural y de la migración. El descenso total de la población en Eslovaquia, producto del decrecimiento natural (6 915 personas, -1,3 ‰) y del saldo migratorio positivo (995 personas, 0,2 ‰), se ha mantenido bajo de manera prolongada. En 2022 llegó a -5 920 personas, o -1,1 ‰.

Composición de la población por edad

La composición de la población en cuanto a la edad evidencia un proceso de envejecimiento. Disminuye la cantidad de población infantil y crece la proporción de personas en edad posproductiva. El porcentaje de niños de 0 a 14 años es de 16,1 %, las personas en edad productiva (15 a 64 años) constituyen el 66,1 % y en edad posproductiva (65 años y más) ascienden al 17,8 %. La esperanza de vida al nacer (2022) en Eslovaquia es más baja que la media europea: 80,3 años en mujeres (83,6 en la UE) y 73,6 en hombres (78,2 en la UE).

Grupo de edad		cantidad	%
Edad preproductiva	0 – 14	873 452	16,1
Edad productiva	15 – 64	3 586 272	66,1
Edad posproductiva	65 a viac	969 068	17,9
Total		**5 428 792**	**100,0**

Composición de la población eslovaca por edad, año 2022.
Fuente: Kramáreková – Dubcová – Farkaš (2024), pág. 295.

Densidad de población

Comparada con otros países europeos, Eslovaquia presenta una densidad media. En 2022 la densidad poblacional era de 110,8 hab./km². El poblamiento de las diferentes regiones es desigual. La mayor concentración de población se da en las ciudades, valles y zonas llanas (por ej., Svit con 1 718 hab./km², Prešov 1 184, Humenné 1 072, Prievidza 1 022, Partizánske 943, Žilina 1 019 y Nová Dubnica 938). Las densidades más bajas se observan en Vysoké Tatry 11, Tisovec 30, Hriňová 56, Dobšiná 62, Jelšava 68 y Modrý Kameň 84. Entre los distritos con mayor densidad de población (además de los distritos urbanos de Bratislava y Košice) se encuentran Senec (281 hab./km²), Žilina (197), Kysucké Nové Mesto (188). Los distritos con menor densidad de población son Medzilaborce (25 hab./km²), Krupina (37) y Turčianske Teplice (40).

Composición étnica de la población

Eslovaquia presenta una notable diversidad étnica. Del total de habitantes, 83,8 % son eslovacos. La minoría nacional con mayor número de personas son los húngaros (aprox. 7,8 %), mayoritarios en los distritos de Dunajská Streda (68,7 %) y Komárno (61,6 %). En el este de Eslovaquia residen rusinos y ucranianos (0,6 %). Los romaníes (1,2 %) se hallan dispersos por todo el país, especialmente en la parte oriental y meridional. A menudo se identifican como húngaros o eslovacos. Los checos representan alrededor del 0,5 % de la población, principalmente radicados en zonas urbanas. Según datos de 2021, los alemanes (0,06 %) y los polacos (0,07 %) tienen la presencia más reducida. El resto, o no especificados, constituyen el 6,6 % de la población de Eslovaquia.

Composición religiosa

Eslovaquia posee una larga tradición cristiana. En 2021, el 76,2 % de la población se declaraba creyente. Predomina la Iglesia católica de rito romano (55,8 %), seguida por la Iglesia evangélica (5,3 %) y la Iglesia católica de rito bizantino (4,0 % en 2021). El Ministerio de Cultura de la República Eslovaca desempeña, dentro de los límites fijados por la ley, las funciones de órgano central de la administración estatal para las relaciones con las iglesias y las comunidades religiosas. En 2022 se encontraban registradas en Eslovaquia 18 iglesias y comunidades religiosas.

Nivel de empleo

El empleo refleja el nivel económico del país. En 2021, trabajaban en la República Eslovaca 2,2 millones de personas, lo que repre-

senta el 85,8 % de la población económicamente activa. El mayor número de trabajadores se ubica en los sectores de producción (en la industria 17,8 %, en la agricultura, silvicultura y caza 2,3 %, en la construcción 6,5 %), y en los no productivos (comercio mayorista y minorista 13,1 %, transporte y almacenamiento 4,9 %, educación 5,9 %, sanidad 5,9 %). En otros sectores trabajaba el 28,3 % de la mano de obra, mientras que el 15,3 % no se especificaba.

Siguiendo la tendencia mundial, en Eslovaquia desciende el porcentaje de trabajadores en la agricultura y la industria, aumentando en cambio el de los servicios (comercio, sanidad, etc.).

Tras la crisis económica mundial de 2008 – 2010, se inició un periodo de crecimiento gracias a la mayor eficiencia de los sectores productivos y al arribo de más inversores extranjeros. Ello se vio reflejado en una reducción del desempleo. La tasa de desempleo registrado en el país se ubicó en 5,9 % (2022), en 2013 era de 13,5 %. Aun así, en ciertos distritos sigue siendo elevada, como Rimavská Sobota (19,4 %), Rožňava (14,1 %), Kežmarok (16,7 %), Revúca (16,7 %) y Trebišov (12,2 %). Por el contrario, en los distritos del oeste de Eslovaquia, es bajo (distritos de la ciudad de Bratislava, el de Dunajská Streda con 3,9 %, Galanta 3,4 %, Hlohovec 3,0 %, Trnava 3,0 %, Piešťany 2,8 %).

Asentamientos

La estructura de poblamiento eslovaco es el resultado del desarrollo histórico y económico. Eslovaquia posee una red de asentamientos relativamente densa, con más de 7 000 núcleos, los cuales fueron agrupados en 2 927 municipios (dato de 2022).

Asentamientos rurales

La mayoría de las entidades municipales son comunas rurales (2 786, lo que supone 95,2 %). En 2022, en estas localidades residían 2 603 351 habitantes (47,9 % de la población), con una densidad media de 60,3 hab./km².

Desde la perspectiva geográfica, las comunas rurales se dividen en asentamientos compactos y dispersos. Se sitúan a diferentes altitudes, de orígenes y trazados diversos y, desde el punto de vista económico, con funciones variadas (residencial, agrícola, industrial, recreativa).

Los asentamientos rurales **compactos** de las llanuras, donde se encuentran las condiciones más favorables para la actividad económica, son los de mayor extensión y población. Predominan los núcleos de 1 000 a 2 000 habitantes. Las comunas de 2 000 a 5 000 habitantes constituyen un paso previo a los núcleos urbanos, con una mayoría de población no agrícola.

En las zonas montañosas se encuentran núcleos pequeños. Dada la escasez de terrenos agrícolas, se han especializado en otras actividades. Surgieron allí pueblos de leñadores (en el valle de Čierny Hron), de mineros (Staré Hory, Špania dolina), de fabricación de carbón vegetal (Donovaly), que han reconvertido sus funciones (Donovaly, por ej., pasó a ser un centro recreativo).

Los asentamientos rurales **dispersos** nacieron en las regiones montañosas del norte y centro de Eslovaquia entre los siglos XVI y XVIII. Sus denominaciones locales varían: "*kopanice*" (en las colinas de Myjava, los Pequeños Cárpatos Blancos y Javorníky), "*lazy*" (en

la meseta de Krupina, la región de Poľana y las montañas del Rudohorie eslovaco), "*rale*" (en Orava) y "*štále*" (en torno a Nová Baňa). Muchas de estas viviendas aisladas han perdido su antigua función agro-residencial y se han reorientado hacia el ocio.

Los asentamientos rurales en la actualidad cumplen, sobre todo, una función residencial. La mayoría de sus habitantes trabaja en las ciudades o en centros económicos más pequeños, adonde viajan cada día. Los asentamientos rurales que cuentan con industrias (por ej., Gbeľany, Mobis Slovakia – fabricación de componentes de automóviles; Teplička nad Váhom, Kia Motors Slovakia – producción de vehículos; Kočovce, Hella – faros para autos; Vojany – central termoeléctrica) han adquirido una función industrial. Las localidades próximas a regiones turísticas relevantes han adoptado nuevas funciones de turismo y esparcimiento (por ej., Ždiar).

Asentamientos urbanos

En Eslovaquia hay tan solo 141 ciudades, pero en ellas habita más de la mitad de la población (2 899 011, es decir, 53,2 % en 2022), con una densidad promedio de 399,84 hab./km². La más reciente incorporación a la categoría de ciudad en Eslovaquia es Nesvady (distrito de Komárno), que obtuvo su estatus en 2020.

Se suelen clasificar en cuatro grupos:

1. **Ciudades pequeñas**

- hasta 4 999 habitantes, suman 26 (p. ej., Dudince, Bojnice, Modrý Kameň, Spišská Stará Ves, Spišské Vlachy, Tlmače, Leopoldov, etc.).
- de 5 000 a 19 999 habitantes son 78 (Poltár, Rajec, Šurany, Dudince, Zlaté Moravce, Skalica, Vráble, Púchov…), y ejercen una función de centros económicos de su zona de influencia.

2. **Ciudades de tamaño mediano** – de 20 000 a 49 999 habitantes, suman 28 (Poprad, Levice, Nové Zámky, Ružomberok, Šaľa, etc.). Su relevancia reside en la industria.
3. **Ciudades grandes** – de 50 000 a 99 999 habitantes, son 7: Prešov, Žilina, Banská Bystrica, Nitra, Trnava, Martin y Trenčín. Constituyen centros industriales y culturales, sedes de universidades, oficinas, etc.
4. **Metrópolis** – más de 100 000 habitantes, hay 2: Bratislava, la capital de Eslovaquia, y Košice, la ciudad principal del este del país.



Reserva de monumentos urbanos de Banská Štiavnica (distrito de Banská Štiavnica).
Fuente: https://www.bystricoviny.sk/bystricoviny-tv/jozef-duriancik-mestska-pamiatkova-rezervacia-banska-bystrica-ma-65-rokov/

Casi todas las ciudades más grandes en Eslovaquia presentan un carácter multifuncional, mientras que ciertas ciudades más pequeñas desempeñan una única función dominante, por ejemplo, de carácter médico y de balneario (Trenčianske Teplice, Vysoké Tatry), transportista (Čierna nad Tisou) o industrial (Stará Turá). Algunas ciudades con valiosos centros históricos repletos de patrimonio arquitectónico han sido declaradas reservas de monumentos urbanos tales como Banská Štiavnica, Kremnica, Levoča, Spišská Sobota, Spišská Kapitula, Kežmarok, Bardejov, Bratislava, Prešov y Trnava.

Agricultura

La agricultura garantiza la alimentación de la población, el suministro de materias primas a la industria y forrajes a la ganadería. En el pasado, la mayoría de la población en Eslovaquia se dedicaba a la agricultura. Desde 1949, se llevó a cabo gradualmente la socialización de la agricultura con una orientación inspirada en el modelo soviético (la llamada "*colectivización*"). Un factor positivo fue la mecanización y la intensificación, que permitió liberar a un gran número de trabajadores para el creciente sector industrial. En la década de 1970, se llegó a la última fase de la socialización: la creación de cooperativas aglomeradas con dirección y maquinaria compartida. Pese a numerosos defectos, se elevaron los rendimientos por hectárea, logrando la autosuficiencia en la mayor parte de la producción de alimentos.

Tras 1989, todo el sector económico, incluida la agricultura, experimentó grandes cambios. Desapareció el modelo de granjas estatales y cooperativas. Las cooperativas agrícolas se convirtieron en cooperativas de accionistas, de las cuales surgieron sociedades anónimas, sociedades de responsabilidad limitada, compañías mercantiles o fincas de agricultores autónomos. Pese a varias dificultades, en 2021 el sector primario empleaba al 1,9 % de la población ocupada de la economía eslovaca. En 2022 la superficie agrícola alcanzó 2 372 341 hectáreas (48,4 % del territorio), de las cuales 1 403 864 hectáreas eran tierras de labor (lo que supone el 59,2 % de la superficie agrícola utilizada: el grado de labranza).

Producción vegetal

La producción comercial de cultivos y de ganadería es más o menos equilibrada. El cultivo de cereales es el componente más importante de la agricultura vegetal, sobre todo de trigo (*Triticum*), centeno (*Secale*) y cebada (*Hordeum*). En 2022, la producción de cereales en Eslovaquia fue de 3 382 795 t. Destaca también la producción de papas (*Solanum tuberosum*), con 130 632 t. Entre los cultivos industriales, la importancia principal corresponde a las oleaginosas (716 882 t), sobre todo al girasol (*Helianthus annuus*) y a la colza (*Brassica napus subsp. napus*). El cultivo de remolacha azucarera (*Beta vulgaris var. altissima*) se ha reducido. En 2022, para las dos fábricas azucareras (Sereď y Trenčianska Teplá) se produjo 1 096 749 t de remolacha. La vitivinicultura en Eslovaquia tiene raíces históricas; las zonas más conocidas son, por ejemplo, la región de Malé Karpaty, Nitra, Modrý Kameň y Tokaj. La principal región hortícola y frutícola se localiza en el sur del país.

Producción ganadera y pecuaria

La ganadería prosigue con su tendencia decreciente en cuanto al número de animales. La rama más importante es la cría de ganado vacuno. Las principales zonas ganaderas se encuentran en el suroeste del país, donde hay buenas reservas de forraje. En 2022 había 433 000 cabezas de ganado. El mayor número de cerdos se cría en la región agrícola de cultivos de maíz; en 2022 había algo menos de 381 000 cerdos. Es destacable el desarrollo de la cría de caballos de carrera (Topoľčianky), en gran medida para la exportación. El tradicional pastoreo de ovejas en zonas de montaña deforestadas o zonas submontanas, con rebaños, muestra un descenso (aprox. 301 000 cabezas en 2022). La cría de aves de corral se concentra en grandes granjas especializadas, cercanas a

grandes centros de consumo (Kežmarok, Ivanka pri Dunaji, Topoľčany, Dvory nad Žitavou). En 2022, la cifra de aves de distinto tipo alcanzaba los 9 000 000 ejemplares.

Si bien la piscicultura en Eslovaquia presenta una tendencia creciente (4 715 t de pescado en 2022), se importaron 17 790 t, principalmente de la República Checa. El deterioro de las condiciones ambientales en algunas zonas del país incide negativamente en la apicultura, que resulta imprescindible para la fruticultura y la obtención de miel de calidad.

Tierras agrícolas	ha	%
de las cuales: tierras cultivables	1 403 864	59,2
Viñedos	26 060	1,1
Jardines	75 518	3,2
Lúpulo	501	0,0
Huertos frutales	17 510	0,7
Pradera permanente	848 888	35,8
Total	**2 372 341**	**100,0**

Estructura de las tierras agrícolas en Eslovaquia en 2022.
Fuente: Kramáreková – Dubcová – Farkaš (2024), pág. 300.

Áreas de producción agrícola

Bajo la influencia de diversos factores físico-geográficos, el territorio eslovaco se clasifica en cinco áreas agrícolas de producción:

1. **Región productora de maíz**, con las condiciones más favorables para la agricultura. Abarca las llanuras y cuencas hasta 200 m s. n. m. (las llanuras del Danubio y del Este, y partes de la cuenca meridional y de Košice). La temperatura anual promedio oscila entre 9,5 y 10 °C, con 550 – 600 mm de precipitación al año. La falta de lluvias se compensa con riego. En sus suelos tipo chernozem se cultivan especies exigentes en calor y suelo: maíz (*Zea mays*), trigo, remolacha azucarera, oleaginosas, tabaco (en el pasado *Nicotiana rustica*, más tarde *Nicotiana tabbacum*), vid (*Vitis vinifera*) y diversas frutas.
2. **Región productora de remolacha**, que se extiende a zonas más altas de las colinas de la llanura del Danubio y en los límites de las cuencas meridional de Eslovaquia y de Košice, a altitudes de 200 – 300 m. Presenta condiciones climáticas favorables (8 – 9 °C y 600 – 700 mm de precipitaciones anuales). Allí predominan los suelos pardos (hnedozem) donde se cultivan sobre todo remolacha azucarera, trigo, algo de maíz, cebada cervecera y cereales forrajeros. Se practica también la viticultura.
3. **Región productora de papa**, que abarca zonas medias y bajas de las sierras del centro y norte de Eslovaquia, a 400 – 600 m s. n. m., con temperaturas promedio anuales de 7 – 8 °C y precipitaciones de unos 700 mm. Predominan los cambisoles (suelos pardos forestales), donde se cultivan papa, centeno y avena (Avena). Los prados y pastos constituyen la base de forraje para la ganadería. Se ubica en Orava, Kysuce, la cuenca Subtatrana, la cuenca de Hornád y en las Bajas Beskydy.
4. **Región productora de papa y avena**, en zonas submontanas y cuencas elevadas (500 – 600 m s. n. m.) con un promedio térmico

de 6,5 – 7,5 °C y precipitaciones de 700 – 800 mm. Aquí se cultivan papa, forrajes y algunos cereales rústicos (avena). Representa un estadio de transición hacia la región montañosa.
5. **Región de montaña**, con clima frío y húmedo, una temporada de crecimiento más corta, por encima de 600 m s. n. m. La conforman especialmente las regiones submontanas y montañosas del oeste, centro y este eslovaco, con temperaturas anuales entre 6,5 – 7 °C y más de 800 mm de lluvia. En sus suelos podsolizados se siembran centeno, avena, papa, lino (*Linum usitatissimum*) y tubérculos forrajeros (nabicol – *Brassica napus var. napobrassica*, remolacha forrajera – *Beta vulgaris var. Rapacea*). Las superficies agrícolas de la región montañosa se usan también como prados y pastizales.

Silvicultura y gestión del agua

Los **bosques** son un elemento relevante del entorno natural y constituyen un recurso de materias primas para la economía nacional. El objetivo de la gestión racional del bosque es un uso adecuado compatible con su reproducción y con la protección de todas sus funciones.

Los bosques cumplen numerosas funciones en el paisaje. Destacan la función hidrológica y climática (el bosque retiene y acumula agua). Desempeñan además funciones de conservación del suelo y de ocio, y suministran materia prima maderera.

En 2022, la superficie boscosa abarcaba 2 029 035 hectáreas (41,4 % del territorio). El volumen anual de tala de madera ascendió a 7 641 000 m³. Las empresas forestales estatales poseen y administran alrededor del 54 % de la superficie boscosa del país. Otras entidades públicas (bosques pertenecientes a municipios y ciudades) gestionan el 9 % y las empresas forestales privadas el 37 % del total. La actividad forestal surte de materia prima la industria de la madera y la papelera; las especies más solicitadas son el abeto rojo, el roble y el haya.

El **agua** es uno de los recursos fundamentales de la economía nacional. Las superficies acuáticas abarcan 95 349 hectáreas, es decir, el 1,9 % de la superficie del país (2022). El sector hídrico se encarga de garantizar agua para la industria y de proveer agua potable a la población, así como de la gestión de embalses y de los cauces fluviales.

En Eslovaquia, este sector tiene una larga tradición, que se remonta a la construcción de acueductos mineros y el sistema de embalses (tajchy) durante los siglos XVI – XVIII en Banská Štiavnica. En el siglo XX se construyeron varios embalses para la generación de electricidad (la cadena de centrales en el Váh). En 1993 entró en funcionamiento la central polivalente de Gabčíkovo (220 MW). El tramo bajo del Váh es navegable hasta Sereď. También se desarrollan pequeñas centrales hidroeléctricas (en el Váh y el Hron).

Debido a la limitación de las reservas de aguas subterráneas, varios embalses aportan agua potable a la población: Starina, Bukovec, Tichý potok (que abastece las ciudades de Košice y Humenné), Málinec (Lučenec), Hriňová (Zvolen), Nová Bystrica (Čadca y Žilina), Turček (Žiar nad Hronom y Prievidza) y Hronček (Banská Bystrica).

Las tareas actuales de la gestión hídrica en Eslovaquia guardan relación con la protección de las fuentes de agua ante la actividad industrial y económica, la respuesta a emergencias (inundaciones o sequías que generen carencia de agua) y la monitorización e informatización en este ámbito.

Industria

En 2022, la industria fue el principal y más importante sector de la economía de la República Eslovaca. Empleaba alrededor del 20 % de los trabajadores activos y generaba cerca del 20 % del PIB, con un rol decisivo en el comercio exterior.

La situación y distribución geográfica de la industria obedecen a los procesos históricos. La industrialización en Eslovaquia comenzó a inicios del siglo XIX (1832, cuando se instaló la primera máquina de vapor en una fábrica textil en Halič, cerca de Lučenec). Se desarrollaron industrias tradicionales: minería, siderurgia, madera, textil, vidrio, curtidos, papel. En zonas agrícolas aparecieron industrias alimentarias: molinos, azucareras, malterías y cervecerías. A finales del siglo XIX surgió la industria química en Bratislava (refinería de petróleo Apollo, fábrica de explosivos Dynamit Nobel).

Tras la constitución de Checoslovaquia (1918), la industria en Eslovaquia avanzó de forma lenta, produciendo principalmente maquinaria, armamento y municiones (Považská Bystrica, Dubnica nad Váhom), productos químicos (Nováky), fibras sintéticas (Svit) y calzado (Baťovany, hoy Partizánske), entre otros.

El cambio más drástico llegó tras la Segunda Guerra Mundial (1945), mediante la industrialización de Eslovaquia, orientada a la construcción de la industria siderúrgica, energética, metalmecánica (especialmente la industria pesada) y química, así como de materiales de construcción, en detrimento de la industria de bienes de consumo. La producción industrial se concentró en grandes plantas, con un volumen y una variedad de productos preestablecidos por la planificación (los llamados planes quinquenales), considerando la producción en otros estados del "bloque del Este".

La transición a la economía de mercado después de 1989 impactó fuertemente al sector industrial. Cambió la propiedad (privatizaciones), pasando las fábricas estatales a manos privadas, de sociedades anónimas (a. s.) o de sociedades de responsabilidad limitada (s. r. o.). Se reajustaron sus planes productivos (reconversión), así como el tamaño y número de trabajadores en las empresas. En 2022, cerca del 19,8 % de los trabajadores del país estaban empleados en la industria. Hoy día, la industria eslovaca depende principalmente de los sectores automotor, electrotecnia y metalurgia.

Producción de máquinas, aparatos y equipos

La fabricación de máquinas y aparatos, equipos eléctricos y ópticos y la producción de equipos de transporte se encuentra en todas las regiones de Eslovaquia.

La producción de maquinaria y aparatos está concentrada en la región del Považie Central, dedicada a la fabricación y mantenimiento de equipo militar (Trenčín, Bytča, Dubnica nad Váhom). La producción de rodamientos tiene tradición en Považská Bystrica, Žilina, Kysucké Nové Mesto y Skalica. En la región central de Eslovaquia existen plantas metalmecánicas en Detva y Brezno. Cabe destacar la producción de aparatos médicos en Stará Turá y Nové Mesto nad Váhom. También son conocidas las plantas de reparación y fabricación de vagones ferroviarios en Poprad, Trnava, Vrútky, Zvolen, así como la producción de lavadoras en Poprad-Matejovce. En Trenčín, Topoľčany, Vráble y Nové Zámky se desarrolla la fabricación de productos eléctricos. Asimismo, hay fábricas de equipos eléctricos en Liptovský Hrádok, Nitra y Galanta, entre otras. En la parte occidental de Eslovaquia está bien desarrollada la producción de medios de transporte. Se ensamblan automóviles en Bratislava (Volkswagen Slovakia), Trnava (Stellantis Slovakia),

Teplička, cerca de Žilina (Kia Motors), y en Nitra (Jaguar Land Rover); en la localidad de Valaliky, junto a Košice, se está construyendo una planta para la fabricación de vehículos eléctricos de la marca Volvo. La empresa SAM a. s. en Komárno produce barcos fluviales y estructuras pesadas de acero.

Industria metalúrgica y siderurgia

La fabricación de metales y productos metalúrgicos abastece la producción de maquinaria. La siderurgia del acero está concentrada en U. S. Steel, en Košice (marca comercial USS), que produce hierro, acero, chapa y otros artículos metalúrgicos. Otra planta importante (fabricación de tubos de acero sin costura) son las acerías de Podbrezová (ŽP). El mayor complejo de procesamiento de aluminio era Slovalco, en Žiar nad Hronom (a comienzos de 2023 interrumpió la producción y, por el momento, no se prevé su reactivación).

Sector enérgico y minería

La extracción de materias primas energéticas, la generación y distribución de electricidad, gas y agua ocupan una posición relevante en la producción industrial de Eslovaquia, ya que proporcionan la energía requerida por todos los sectores económicos, el transporte y los hogares. Eslovaquia dispone de escasas reservas de combustibles. En 2023 finalizó la explotación de lignito y carbón pardo que se realizaba sobre todo en Handlová y Nováky, así como la operación de la central térmica de Nováky en Zemianske Kostoľany. En 2024 se cerró la central térmica de Vojany. El petróleo y el gas natural se importan desde Rusia mediante oleoductos y gasoductos; a partir de 2025, Eslovaquia también se abastecerá con suministros de Asia y Norteamérica, así como de yacimientos del Mar del Norte, transportados por ductos a través de Turquía o diversos países de la UE.

Una gran importancia cobra la energía hidroeléctrica. El mayor número de centrales hidroeléctricas se encuentra en el Váh. En 1993 se puso en marcha una gran hidroeléctrica en Gabčíkovo, sobre el Danubio. El mayor porcentaje de generación eléctrica se produce en las plantas nucleares de Mochovce y Jaslovské Bohunice.

Producción química

La producción de químicos, productos químicos y fibras sintéticas mantiene un lugar destacado entre los sectores industriales. Se concentra, sobre todo, en Bratislava (Slovnaft) y el oeste de Eslovaquia (Duslo Šaľa). Slovnaft refina petróleo para obtener combustibles (gasolina y diésel) y aceites; Duslo Šaľa produce fertilizantes nitrogenados a partir de gas natural. Otras plantas químicas están en Nováky (Fortischem), Nitra (Giesecke & Devrient Slovakia), Žilina (Považské chemické závody) y Smolenice (Chemolak). La producción de medicamentos está ubicada en Hlohovec (G. V. Pharma), Nitra (PharmaGal), Slovenská Ľupča (Biotika) y Šarišské Michaľany (IMUNA PHARM). La industria del caucho se desarrolla en Púchov (Continental Matador) y Dolné Vestenice (ContiTech Vibration Control Slovakia).

Industria alimentaria

La producción de alimentos, bebidas y el procesamiento de tabaco tienen en Eslovaquia una larga tradición. Actualmente solo permanecen en operación dos fábricas de azúcar: Sereď (Slovenské cukrovary) y Považská Teplá (Považský cukor). Las plantas de la industria alimentaria se hallan repartidas por todo el territorio de Eslovaquia.

Industria textil y del cuero

La tradicional industria textil y de confección está cambiando de perfil. Ganan importancia aquellas corporaciones enfocadas a la elaboración de textiles y la costura de forros para el sector automotriz (p. ej. en Liptovský Mikuláš, Levice, Púchov, Prešov, Humenné y Čadca). Eslovaquia cuenta también con una extensa historia en la producción de cuero y sus manufacturas. El curtido de pieles se realiza en Liptovský Mikuláš (NICOLAUS LEATHER). En la actualidad, el calzado se fabrica en Komárno (Rieker), Bánovce nad Bebravou (Gabor), Bardejov (BOSP) y Martin (ECCO).

Industria vitrocerámica

La fabricación de vidrio y cerámica es otro sector de larga tradición. El vidrio de uso doméstico se produce en la cristalería de Lednické Rovne (RONA). El vidrio para envases se fabrica en Nemšová (Vetropack), el vidrio técnico en Bratislava, y la lana de vidrio en Trnava (Johns Manville Slovakia). La producción de materiales aislantes térmicos, acústicos y contra incendios a base de fibras minerales se localiza en Nová Baňa (Knauf Insulation).

Industria maderera y de procesamiento de la madera

La madera procedente de los bosques eslovacos pasa primero por aserraderos, repartidos en todas las zonas forestales. Parte de la industria maderera son las grandes fábricas, como Bučina DDD en Zvolen, que procesa frondosas, así como otras en Banská Bystrica, Žarnovica y Vranov nad Topľou. Los semielaborados de madera (tableros, tablas) se emplean en las fábricas de muebles de Topoľčany, Fiľakovo, Pravenec, Trnava, Galanta, etc.

Son importantes la fabricación de celulosa, papel y productos de papel, y las editoriales e imprentas. La producción de celulosa, utilizada en la industria papelera, y la fabricación de papel se concentran en grandes fábricas, por ejemplo, en Ružomberok (Mondi SCP), Žilina (Metsä Tissue Slovakia), Harmanec (SHP Harmanec) y Slavošovce (SHP Slavošovce). Los embalajes de cartón corrugado se fabrican en Štúrovo (Smurfit Kappa Obaly Štúrovo).

Las editoriales e imprentas se encargan de publicar periódicos, revistas, libros y otros impresos. Las mayores editoriales e imprentas se encuentran en Bratislava, Martin, Skalica, Komárno y Košice.

Transporte

Por su ubicación geográfica en el centro de Europa, Eslovaquia se encuentra en el cruce natural de rutas comerciales europeas (terrestres, ferroviarias y fluviales). Participa de manera importante en el tráfico de tránsito intereuropeo.

La demanda de transporte crece permanentemente. A pesar de la modernización de la red vial (electrificación de líneas ferroviarias, construcción de autopistas, oleoductos, gasoductos, remodelación de aeropuertos, adecuación de corrientes fluviales), el nivel global del sistema de transporte en Eslovaquia no alcanza todavía el estándar de las redes en los países más avanzados de la UE o del mundo (estado de la calzada, capacidad).

Las condiciones naturales de Eslovaquia no son del todo favorables al desarrollo del transporte (relieve montañoso). Por ello, las rutas de carreteras y ferrocarriles deben adaptarse al terreno. Las áreas más relevantes, que concentran las rutas de transporte, siguen los valles de los ríos Váh, Hron, Hornád y Hnilec. El relieve influye también en la densidad de la red de transporte: es más densa en las llanuras del Danubio y del Este que en las áreas montañosas del oeste, centro y este eslovaco. A través de las barreras montañosas solo pasan escasas vías de comunicación (los pasos de Donovaly, Šturec, Kľak, Čertovica), que en invierno presentan dificultades para el transporte de carga.

Transporte por carretera

En 2022, la red de carreteras de Eslovaquia totalizaba 59 013 km; de ellos, 545 km eran autopistas y 3 654 km correspondían a carreteras de clase I y vías de alta capacidad. Las vías asfaltadas conectan todos los núcleos de población del país.

El transporte por carretera representa aproximadamente dos tercios de los desplazamientos de pasajeros en distancias cortas (viajes diarios al trabajo). En 2022, el transporte público por carretera movilizó a casi 1 667 000 personas.

En el transporte de mercancías internas destacan materiales de construcción, alimentos y productos agropecuarios. En 2022, el transporte carretero de carga movió cerca de 161 000 t de bienes. El transporte internacional cobra relevancia con los camiones, incluyendo el tránsito, que se vincula estrechamente con el transporte ferroviario, fluvial y marítimo, recurriendo al sistema de contenedores.

Debido al mal estado de la superficie de las vías, la carretera es el modo de transporte más peligroso y uno de los mayores contaminantes ambientales. Aunque la red de carreteras es relativamente densa, la proporción de autopistas, autovías y carreteras de clase I es baja, lo que provoca congestión del tránsito, principalmente en el entorno de las grandes ciudades. Acelerar la construcción de infraestructuras viales de mayor capacidad proporcionaría el desarrollo de la economía en el territorio de Eslovaquia.

Transporte ferroviario

El transporte ferroviario es un elemento clave del sistema de transporte estatal, predominando en él la carga de larga distancia (más de 200 km). La movilidad de pasajeros en tren se concentra en distancias cortas (desplazamientos diarios).

La longitud total de las vías ferroviarias es de 3 626 km, de los cuales 1 585 km están electrificados. En 2022, el ferrocarril movió

cerca de 49 400 000 t de carga (33 % de importación, 22 % de exportación) y más de 68 000 000 pasajeros (91 % en rutas internas).

La historia del ferrocarril en Eslovaquia es amplia. Tras la "ferrovia de caballos" de 1846 (Bratislava – Trnava), en 1848 se inauguró el primer trazado de vapor Bratislava – Viena (vía Marchegg, en Austria). Bajo la administración de Hungría, se crearon enlaces radiales hacia la gran terminal de Budapest. Durante la etapa de la antigua Checoslovaquia se completaron varios ejes de este a oeste (Leopoldov – Zlaté Moravce – Kozárovce – Zvolen – Banská Bystrica – Červená Skala – Margecany, conectado a la línea Bohumín – Košice). Tras la Segunda Guerra Mundial se construyó la línea meridional Zvolen – Lučenec – Rožňava – Košice y, desde Košice a Čierna nad Tisou, el ferrocarril de vía ancha que enlaza con Ucrania. Con miras al tráfico hacia el sureste de Europa es esencial la ruta que enlaza la República Checa (Praga) con Kúty – Bratislava – Štúrovo – Hungría (Budapest).

Las vías ferroviarias principales en Eslovaquia son:

1. Bratislava – Žilina – Košice – Čierna nad Tisou (con prolongación a Ucrania);
2. Bratislava – Banská Bystrica – Košice;
3. Bratislava – Zvolen – Lučenec – Košice;
4. República Checa (Praga) – Bratislava – Štúrovo o Komárno – Hungría (Budapest);
5. Žilina – Čadca.

Entre las carencias del sector se encuentran el material rodante obsoleto (locomotoras y vagones) y el estado técnico de determinados tramos.

Transporte fluvial

El transporte fluvial en Eslovaquia se limita al Danubio y, en menor medida, al Váh (de forma excepcional también al Bodrog). El total de vías navegables en el país asciende a 172 km. Se trata de la modalidad más económica y menos contaminante, pero relativamente lenta y dependiente del nivel del agua.

El transporte de pasajeros se aprovecha sobre todo con fines recreativos y turísticos (79 000 personas en 2022). El transporte de carga reviste importancia para el comercio exterior (traslado de productos petrolíferos, minerales de hierro, materiales de construcción, productos agrícolas). En 2022 se movilizaron por vía fluvial 2 017 000 t de mercancías. Los puertos más grandes son Komárno y Bratislava. Bajo la bandera eslovaca navegan unas 60 embarcaciones de ultramar, sin que Eslovaquia sea propietaria directa de ninguna. En 2022 se registraron 151 embarcaciones en la flota fluvial del país (por ej., remolcadores, motonaves de carga, barcazas de carga seca, barcos de pasaje).

Transporte por tuberías

El territorio eslovaco está atravesado por ductos de importancia europea: el gasoducto "Bratstvo" y el oleoducto "Družba", al que se conecta en Šahy el oleoducto "Adria". Desde hace tiempo se valora la conexión de oleoductos entre Bratislava (Družba) y Schwechat (cerca de Viena), llamado "Bratislava – Schwechat Pipeline". Este sistema de transporte, económico y ecológico, también es esencial para el traslado de productos químicos en las principales industrias del país. Para la economía eslovaca es decisivo el

gasoducto de tránsito que trae de Rusia (vía Ucrania) 30 – 40 millones de m^3 de gas natural diarios a la estación de Veľké Kapušany.

Son de especial relevancia las redes de abastecimiento de agua, que suministran a la población desde embalses (p. ej., el de Starina, en el río Cirocha, en los montes Bukovské, que provee a Košice, situada a 145 km). En 2021, Eslovaquia contaba con 2 443 municipios conectados a un acueducto municipal (83,5 % de sus 2 927 localidades).

Transporte aéreo

El transporte aéreo se emplea fundamentalmente en los vínculos internacionales y en el turismo. La carga aérea tiene poca relevancia en Eslovaquia. Se dispone de los aeropuertos internacionales: M. R. Štefánik en Bratislava, y los de Košice, Poprad y Sliač. Las aerolíneas de bajo costo (easyJet, Ryanair, Eurowings, Wizz Air, entre otras) acaparan la mayor parte del tráfico. En 2022 se transportaron 18 217 t de carga aérea y

2 018 604 pasajeros.

Telecomunicaciones

La red de telecomunicaciones satisface la necesidad de transferencia de información para la economía y la población. Además de las líneas fijas, está muy extendida la comunicación móvil. En 2022, los clientes de la red móvil en manos de operadores multinacionales (Telekom, Orange, O2, etc.) ascendían a 7 445 151; cada habitante envió en promedio 507 SMS y 27 MMS.

La conexión a internet también es amplia. En 2022 la cifra de accesos en red fija fue de 1 890 764.

La radiodifusión y la televisión alcanzan todo el territorio del país, gestionadas tanto por medios públicos (Radio y TV de Eslovaquia) como privados (TV Markíza, TV JOJ, TA3, o radios como Rádio Vlna, Rádio Expres, Europa 2, Rádio ROCK, etc.).

Turismo

Eslovaquia es un país muy atractivo para el turismo: sus bellezas naturales y monumentos históricos atraen visitantes de todo el mundo. En 2022, un total de 4 831 628 turistas se alojaron en los establecimientos de hospedaje del país, de los cuales 1 594 148 provenían del extranjero. Según la nacionalidad de los turistas (2022), los tres primeros lugares corresponden a Chequia (562 744 visitantes), Polonia (189 764) y Alemania (125 709).

Otros visitantes destacados provienen de Hungría (85 270), Austria (73 461), Ucrania (65 971), el Reino Unido (45 851), Estados Unidos (40 268) e Italia (36 199). Cada turista extranjero permaneció en el país un promedio de 2,4 días.

La infraestructura físico-técnica del turismo en Eslovaquia, en comparación con los países donde el turismo ocupa un lugar esencial en la economía, aún está rezagada. Dada la posición geográfica del país, Eslovaquia cumple y cumplirá en el futuro la función de un país de tránsito turístico entre el norte y el sur (o sureste) de Europa.

Regiones turísticas clave en Eslovaquia

Zonas montañosas y áreas cársticas

Desde el punto de vista paisajístico y de la calidad de la infraestructura, constituyen la principal atracción turística, sobre todo en los Tatras, los Bajos Tatras, Malá Fatra, etc. En invierno se dedican a los deportes de invierno y, en verano, al senderismo y la recreación. Destacan también las cuevas en las regiones kársticas eslovacas (Gombasecká, Jasovská, Domica) o del Malé Karpaty (cueva Driny), así como los notables relieves rocosos (el conjunto de Vršatské bradlá , las formaciones rocosas de Súľov y la región de Slovenský raj).



Mirador de Tomášov en el Parque Nacional Slovenský raj (Spišské Tomášovce, distrito Spišská Nová Ves).
Fuente: https://www.npsr.sk/turistika/35/tomasovsky-vyhlad (© M. Sluk)

Estaciones balnearias

La abundancia de manantiales termales y minerales con propiedades curativas favorece el establecimiento de balnearios. El prestigio internacional alcanzan los de Piešťany, Trenčianske Teplice y Bardejov. Eslovaquia cuenta con 22 localidades balnearias. Además, hay numerosos manantiales curativos que no tienen categoría de balneario oficial, principalmente en la región sur (Patince, Podhájska, Štúrovo, Veľký Meder).



Balneario de Napoleón en Piešťany (distrito de Piešťany).
Fuente: https://www.pic-piestany.sk/o-meste/pamiatky/detaily/

Lagos y embalses, parques acuáticos

Para el verano, se destacan las zonas de agua de Liptovská Mara, Zemplínska šírava, Senec (Senecké jazerá), la represa de Gabčíkovo, etc. El público también acude a parques acuáticos como Aquacity Poprad, Aquathermal Senec, Tatralandia Liptovský Mikuláš, Vodný raj Vyhne, Holidaypark Kováčová, Vadaš Štúrovo, Termal Corvinus Veľký Meder, Meander Park Oravice o Thermal Park Bešeňová.

Localidades eslovacas, centros culturales e históricos declarados Patrimonio Mundial de la UNESCO

Eslovaquia posee un gran número de bienes histórico-culturales (reservas de monumentos urbanos, reservas de monumentos de la cultura popular, castillos, etc.) que destacan por su arquitectura y por eventos culturales. Entre las ciudades histórico-culturales más relevantes están Bratislava, Nitra, Trenčín, Trnava, Košice, Prešov, Banská Bystrica, Kežmarok, Bardejov, Banská Štiavnica, Kremnica y Levoča.



Reserva de arquitectura popular de Vlkolínec (Ružomberok, distrito de Ružomberok).
Fuente: https://www.npvelkafatra.sk/navstevnici/tipy-na-vylet/vlkolinec-unesco/

En la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO figuran siete lugares de Eslovaquia:

a) localidades de patrimonio cultural (5 localidades):

- Banská Štiavnica con sus instalaciones técnicas circundantes (inscrita en 1993),
- Levoča, el Castillo de Spiš y los monumentos de los alrededores (1993, 2009),
- Reserva de la arquitectura popular de Vlkolínec (1993),
- Centro histórico de la ciudad de Bardejov (2000),
- Iglesias de madera de la parte eslovaca del Arco de los Cárpatos (2008).

b) localidades de patrimonio natural (2 localidades):

- Cuevas del Karst eslovaco y del Aggtelek, con extensión a la cueva de Dobšinská ľadová, la de Stratenská y los cañones de Slovenský raj (1995, 1997, 2000),
- Bosques primarios de hayas de los Cárpatos (2007).

Regiones de agroturismo

Las regiones de agroturismo se desarrollan en zonas de ambientes saludables, con la posibilidad de participar en tareas agrícolas y recreativas (vendimia, cosecha de fruta, paseos a caballo), y ofrecen productos locales a modo de gastronomía típica, garantizando la comercialización de la producción local (Malé Karpaty, la región vinícola de Tokaj, etc.).

Servicios

El nivel de los servicios es el mejor indicador del desarrollo económico de cualquier país. Proporcionan las necesidades diarias de la población y están muy vinculados al turismo (alojamiento, restauración, comercio). Los servicios constituyen uno de los sectores menos desarrollados en la economía de la República Eslovaca.

Sanidad

Entre los servicios que presta el Estado están la sanidad y la educación. En el ámbito sanitario, la atención hospitalaria es ofrecida por hospitales, sanatorios, hospicios, sanatorios especiales, etc. El número de camas en los centros de salud es de 5,8 por cada 1 000 habitantes (2022).

Educación

El sistema educativo en Eslovaquia comprende escuelas estatales, privadas, religiosas e internacionales. La red de escuelas de nivel básico, medio y superior se extiende por todo el país. En las 34 instituciones de educación superior (20 públicas, con 71 936 estudiantes presenciales; 10 privadas, con 11 854; 3 estatales, con 2 778; y 1 extranjera), había en 2022 un total de 109 794 estudiantes

presenciales. Las universidades se encuentran en Bratislava, Trnava, Nitra, Banská Bystrica, Zvolen, Žilina, Martin, Trenčín, Košice, Prešov, Ružomberok y Komárno. Entre las más destacadas (y mejor valoradas) figuran la Universidad Comenius, la Universidad Tecnológica Eslovaca y la Universidad de Economía (todas en Bratislava), la Universidad de Constantino el Filósofo y la Universidad Agropecuaria Eslovaca (en Nitra), la Universidad Matej Bel (Banská Bystrica), la Universidad Pavol Jozef Šafárik (Košice), la Universidad de Prešov, la Universidad de Trnava y la Universidad San Cirilo y Metodio (Trnava), entre otras. Hay universidades también en Sládkovičovo y Dubnica nad Váhom. Entre las universidades estatales se cuentan la Universidad de Ciencias de la Salud de Eslovaquia en Bratislava, la Academia de las Fuerzas Armadas Gen. M. R. Štefánik en Liptovský Mikuláš y la Academia del Cuerpo de Policía en Bratislava.

Comercio exterior

El comercio exterior es un eslabón decisivo de la economía eslovaca y el principal mediador de la cooperación económica internacional. La economía de Eslovaquia depende en gran medida del comercio exterior, que experimenta un gran dinamismo y cambios frecuentes, influidos por la situación en los mercados internacionales (medidas aduaneras, cupos a la exportación de ciertos productos, estímulos a la importación, etc.) y por políticas en el mercado nacional (protección de la producción local, tarifas aduaneras y demás). Eslovaquia forma parte de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

Importaciones

Dada la insuficiencia de materias primas nacionales, el grueso de las importaciones lo constituyen insumos industriales —principalmente petróleo, gas natural, azufre, sales potásicas y fosfatadas, mineral de hierro y de manganeso, algodón y pieles crudas—. Para modernizar la industria, también se importan equipos tecnológicos nuevos.

Exportaciones

En la estructura de las exportaciones sobresalen los productos siderúrgicos, las maquinarias, los automóviles, los productos químicos, textiles y de cuero, el vidrio, los muebles, el papel, el cemento y los artículos alimentarios. Entre las materias primas destaca la magnesita y la madera. Los principales destinos de exportación son Alemania, Italia, Austria, Chequia, Polonia y Hungría.

Para su comercio exterior, Eslovaquia emplea los puertos de Szczecin y Gdańsk en la costa báltica (Polonia), Constanța en el Mar Negro (Rumanía), Rijeka en el Adriático (Croacia) y Róterdam o Amberes (en los estuarios de los ríos Mosa y Escalda, en Países Bajos y Bélgica).

En 2022, Eslovaquia registró importaciones por alrededor de 107 310 millones de euros y exportaciones del orden de 102 786 millones de euros. De ese monto, el 63,2 % de las importaciones (67 903 millones €) y el 83,1 % de las exportaciones (85 378 millones €) correspondieron a intercambios con países de la UE.

Principales socios comerciales

Los principales socios comerciales de la República Eslovaca son Alemania, la República Checa, China, Hungría, Polonia, Austria, Francia e Italia, y hasta hace poco (antes del estallido de la guerra en Ucrania en febrero de 2022) también Rusia. En 2022, el intercambio con Chequia representó el 10,5 % del comercio exterior total de Eslovaquia (12,1 % de las exportaciones y 9 % de las importaciones).

El comercio con Rusia y Ucrania se quedó estancado por las sanciones impuestas a la economía rusa y porque la atención de Ucrania está enfocada en la defensa de su territorio. Ambos países habían sido, hasta entonces, importantes proveedores de materias primas (petróleo, gas, mineral de hierro). En 2023, la importación de petróleo y gas rusos sumó 1 665 000 000 € (1,665 millardos de euros), ubicándose en 4° lugar después de China, India y Turquía. Antes de la guerra, los mercados de Rusia y Ucrania ofrecían buenas oportunidades de venta para los productos de consumo eslovacos.

Las relaciones comerciales con Polonia son tradicionales (importación de coque, azufre y electricidad), así como con Hungría. El comercio con Austria también muestra un crecimiento.

Alemania ocupa un lugar particular en el comercio exterior de Eslovaquia (en 2022 representó el 13,9 % del total de las importaciones y el 20,9 % del total de las exportaciones), reflejando la eficiencia de inversiones alemanas como Volkswagen, Siemens, etc.

Se expande también el intercambio con China, India, Brasil, Indonesia, Egipto, Marruecos y otros países. De ellos se importan sobre todo materias primas (fosfatos, algodón, cueros sin curtir, caucho natural, café, textiles y artículos de cuero). También crecen los lazos con Japón (importación de electrónica). Sin embargo, el comercio con Estados Unidos, Canadá o México sigue siendo relativamente modesto.

2.3 Geografía política y regional

Divisiones regionales de Eslovaquia

Organización territorial y administrativa

El territorio eslovaco, que en la Edad Media formaba parte del Reino de Hungría, se dividía en "comitats" que, hacia el siglo XIII, fueron sustituidos por las "stolice" y, posteriormente (en 1848), pasaron a ser "župy" (condados). Tras la Segunda Guerra Mundial, y hasta 1990, existían "kraje" (regiones) y "okresy" (distritos). En el período de transición (1990–1996) hubo 3 kraje, 38 okresy y 121 obvody (circunscripciones). Pese a la continuidad de cierta tradición en el orden administrativo, los territorios se han ido modificando.

La nueva organización territorial y administrativa es fruto de varios años de esfuerzos por reformar la estructura del Estado en la República Eslovaca. La regula la Ley del Consejo Nacional de la República Eslovaca n.º 221/1996, sobre la organización territorial y administrativa, aprobada por el Parlamento (Národná rada) el 3 de julio de 1996, que determina las sedes de los kraje y okresy (se establecieron 8 regiones y 79 distritos), y la Ley n.º 302/2001 sobre la autoadministración de las regiones superiores (ley de las regiones autónomas). Con la aprobación de esta normativa y la publicación del correspondiente reglamento, se inició la primera fase de la reforma de la administración pública en Eslovaquia.

Las entidades territoriales de autogobierno en la República Eslovaca son los municipios ("obce") y las regiones de mayor rango. El número de municipios no es estable, ya que varía según los cambios de límites municipales; en los últimos años, durante la desintegración de ciertos municipios, el número ha ido aumentando. Suele ocurrir que un referéndum local determine cuestiones territoriales y cambios de topónimos. Las unidades administrativas en la República Eslovaca son las regiones (kraje) y los distritos (okresy).

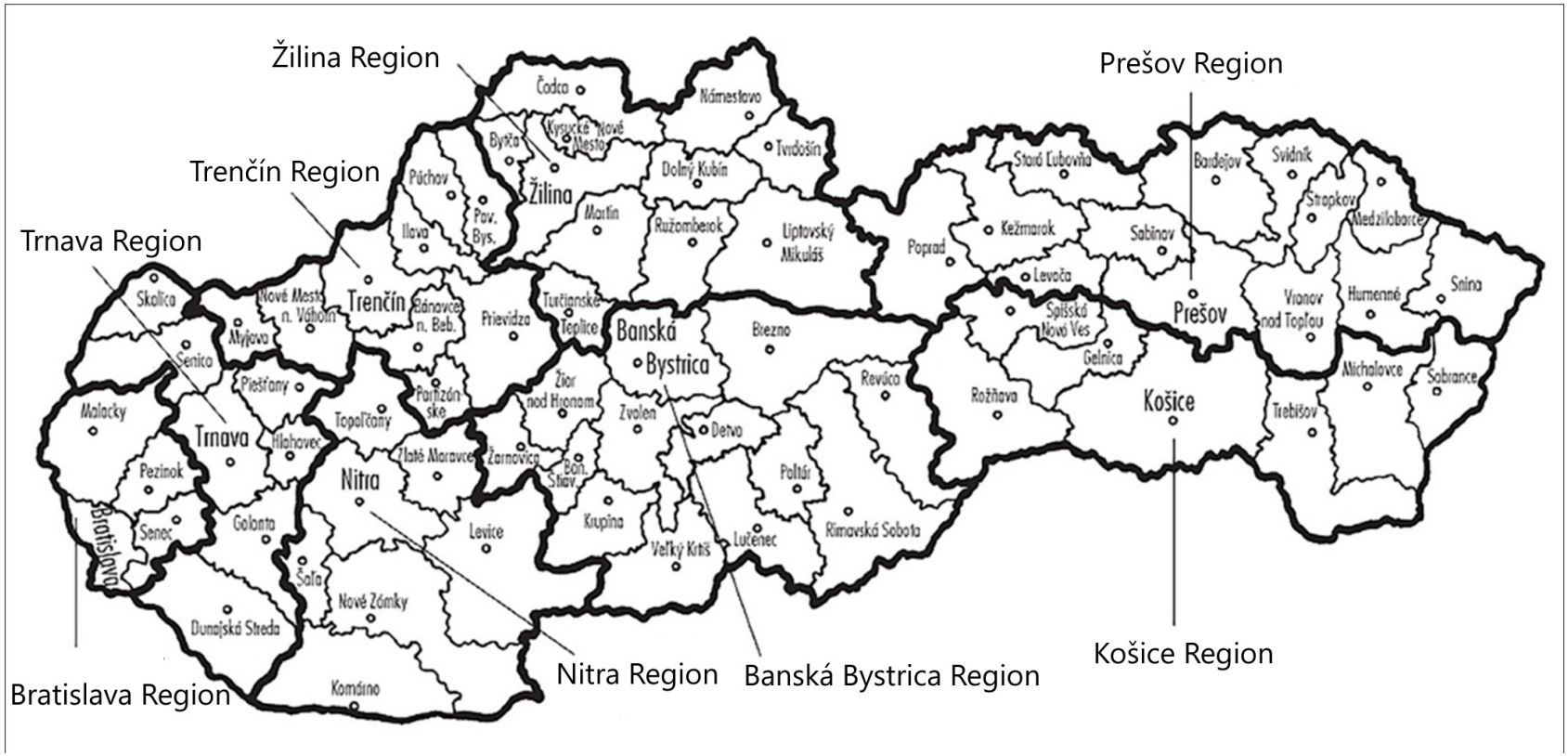
Regiones (kraje)

Las regiones reciben su nombre según su sede administrativa (por ejemplo, la región de Bratislava, la región de Košice, etc.). Dichas sedes son las 8 ciudades más grandes: Bratislava, Košice, Prešov, Nitra, Banská Bystrica, Žilina, Trnava y Trenčín. En la parte occidental de Eslovaquia, los kraje, al ser varios, ocupan menor extensión y cuentan con menos distritos (salvo en el caso de la región de Nitra). En términos de población, las regiones son relativamente parecidas, excepto la de Trnava, que posee el menor número de habitantes. Por población, las más grandes son las regiones de Prešov y Košice.

Distritos (okresy)

La designación de 79 distritos supuso en la República Eslovaca el retorno al sistema de "distritos pequeños", vigente durante casi toda la historia de la administración pública en el territorio. Las estadísticas relativas a los distritos muestran grandes contrastes en superficie, población y número de municipios. Los más extensos (más de 1 000 km²) se sitúan al sur del país (varios conservan su forma histórica) y en las zonas montañosas del centro (Brezno, Liptovský Mikuláš). Los más reducidos son Bytča, Banská Štiavnica, Hlohovec y Kysucké Nové Mesto (cuya superficie no alcanza los 300 km²). El mayor número de habitantes se concentra en los distri-

tos de Nitra, Prešov y Žilina. Algunas nuevas cabeceras de distrito no llegan a 10 000 habitantes; las más pequeñas, con menos de 6 000, son Ilava y Poltár. También hay enormes diferencias en el número de municipios: 9 distritos tienen menos de 20 municipios y el que menos tiene es Bytča (12). Hay varios que superan los 50 municipios, y en Rimavská Sobota y Košice-okolie la cifra excede los 100.



Organización administrativa de la República Eslovaca (8 regiones autónomas y 79 distritos).
Fuente: Kramáreková – Dubcová – Farkaš (2024), p. 319.

NUTS

El avance de la reforma de la administración pública en Eslovaquia se adecua a los criterios de integración europea. En cooperación entre la Oficina Europea de Estadística (Eurostat), los institutos nacionales de estadística de los Estados miembros de la Unión y la Comisión Europea se establecieron las regiones NUTS (del francés *Nomenclature des unités territoriales statistiques*, "Nomencla-

tura de unidades estadísticas territoriales"). Dichas regiones se definen a efectos de estadística regional y análisis socioeconómico.

El sistema de regiones NUTS en la República Eslovaca es:

- **NUTS 1**: República Eslovaca (1).
- **NUTS 2**: Región de Bratislava, Eslovaquia Occidental, Eslovaquia Central y Eslovaquia Oriental (4).
- **NUTS 3**: Bratislavský, Trnavský, Nitriansky, Trenčiansky, Banskobystrický, Žilinský, Košický, Prešovský kraj (8).
- **NUTS 4**: Los 79 distritos (okresy).
- **NUTS 5**: Los 2 927 municipios (obce).

Áreas de Eslovaquia

Atendiendo a la localización geográfica, a las condiciones naturales y a los vínculos socioeconómicos mutuos, el territorio de Eslovaquia se puede clasificar en 4 grandes áreas: la Occidental, la Oriental, la parte Norte de Eslovaquia Central y la parte Sur de Eslovaquia Central.

El territorio de Eslovaquia posee un contorno alargado de oeste a este. Su carácter físico está determinado por el arco de los Cárpatos y la Cuenca Panónica. En las llanuras, con relieve poco accidentado, clima cálido y suelos fértiles, se han desarrollado dos áreas densamente pobladas y de gran importancia económica: la Occidental y la Oriental, donde se ubican las ciudades más grandes del país: Bratislava y Košice.

En los valles y cuencas, situados a lo largo de los ríos entre las cordilleras, se concentran la población, el transporte y las actividades económicas. Las zonas montañosas, poco pobladas y cubiertas de bosques, suponen grandes barreras para la circulación (especialmente en sentido norte-sur). La mayor de estas barreras es la línea axial (entre 1 000 y 2 000 m.s.n.m.), que discurre por las crestas y macizos de Strážovské vrchy, Žiar, Kremnické vrchy, Veľká Fatra, Starohorské vrchy, Nízke Tatry y el Rudohorie eslovaco, separando la parte Norte de Eslovaquia Central de la parte Sur.

Área Occidental - La conforman las regiones (kraje) de Bratislava, Trnava, Nitra y Trenčín. El área integra las llanuras de Podunajská nížina y Záhorská nížina, las sierras de los Pequeños Cárpatos y de los Cárpatos Blancos, además de las prolongaciones de Považský Inovec y Tribeč, así como la zona de Považské podolie. Ocupa una posición estratégica en el Danubio y limita con la República Checa, Austria y Hungría. Su eje central es la llanura de Podunajská nížina. Las principales ciudades son Bratislava, Trnava, Nitra, Trenčín y Prievidza.

Área Norte de Eslovaquia Central - Esta parte corresponde al Žilinský kraj, formado por el terreno montañoso más elevado de los Cárpatos: Tatry, Nízke Tatry, Malá Fatra, Veľká Fatra, Chočské vrchy, Pieniny, y otros sistemas montañosos del interior de los Cárpatos como Strážovské vrchy y Súľovské vrchy. En su zona norte y occidental sobresalen las cordilleras de tipo flysch: Javorníky y Turzovská vrchovina, que se elevan sobre la depresión de Považské podolie. En la frontera con Polonia despuntan las montañas de

Oravské Beskydy, Kysucké Beskydy y, hacia el este de los Tatras, Spišská Magura y Levočské vrchy. El relieve del área es predominantemente montañoso, y solo en las cuencas se hallan relieves ondulados. Las principales zonas económicas son las cuencas de Žilina, Turiec, Orava y Liptov. Sus núcleos urbanos más significativos son Žilina, Martin y Liptovský Mikuláš.

Área Sur de Eslovaquia Central - Abarca el Banskobystrický kraj. Corresponde a la franja media de Eslovaquia, con frontera al sur con Hungría y, al norte, delimitada por las laderas de los Bajos Tatras, que separan el valle de Horehronské podolie del macizo de Slovenské rudohorie. En su sector occidental se encuentran los macizos volcánicos de Eslovaquia Central (Poľana, Vtáčnik, Kremnické vrchy y Štiavnické vrchy), en cuyas depresiones se extienden las cuencas de Žiar, Zvolen y Pliešovce; al sur se elevan las mesetas de Krupinská planina y Cerová vrchovina. Entre ellas se ubica la cuenca Juhoslovenská, junto con la franja de Pohronie, que constituyen el núcleo de la región. Sus principales ciudades son Banská Bystrica, Zvolen, Žiar nad Hronom y Lučenec.

Área Oriental - Esta área comprende las regiones de Prešov y Košice, en la parte oriental de Eslovaquia. Su eje lo forman la cuenca de Košice (Košická kotlina) y la llanura de Východoslovenská nížina, separadas por los cerros de Slanské vrchy. La zona norte corresponde a los Nízke Beskydy (montañas de flysch), delimitadas al sur por los cerros volcánicos de Vihorlatské vrchy. Las Zemplínske vrchy, también de origen volcánico, hacen frontera con Hungría. Al oeste de la cuenca de Košice se encuentra el macizo de Slovenské rudohorie. Las ciudades más destacadas son Košice, Prešov, Michalovce y Poprad.

Área	Superficie		Población		Densidad por km²
	km²	% de SR	cantidad	% de SR	
Occidental	17 044	34,7	2 535 314	46,7	149
Norte de Eslovaquia Central	6 808	13,9	688 106	12,7	101
Sur de Eslovaquia Central	9 454	19,3	617 777	11,4	65
Oriental	15 728	32,1	1 587 595	29,2	101
República Eslovaca	**43 043**	**100,0**	**5 428 792**	**100,0**	**111**

Superficie y población de las áreas de la República Eslovaca en 2022.
Fuente: Kramáreková – Dubcová – Farkaš (2024), pág. 320.

Desarrollo regional de Eslovaquia

El desarrollo regional en Eslovaquia está respaldado por un marco legislativo, institucional y programático, y se ejecuta en lo que se denominan *períodos de programación*. Actualmente, el período de programación es de 2021–2027.

Marco legislativo

A nivel nacional, la normativa se encuentra comprendida en la Ley n.º 539/2008 del Código legal sobre fomentar del desarrollo regional y sus modificaciones.

Marco institucional

El marco institucional recae principalmente en el Ministerio de Inversiones, Desarrollo Regional e Informatización de la República Eslovaca, el Ministerio de Turismo y Deporte de la República Eslovaca y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de la República Eslovaca, en coordinación estrecha con otros ministerios (en 2024 existían en el país 15 ministerios y 10 organismos centrales de la administración pública). A nivel regional, la competencia recae en las oficinas de las regiones autónomas, con sus correspondientes secciones, y en las agencias de desarrollo regional. A nivel local, son responsables las oficinas municipales.

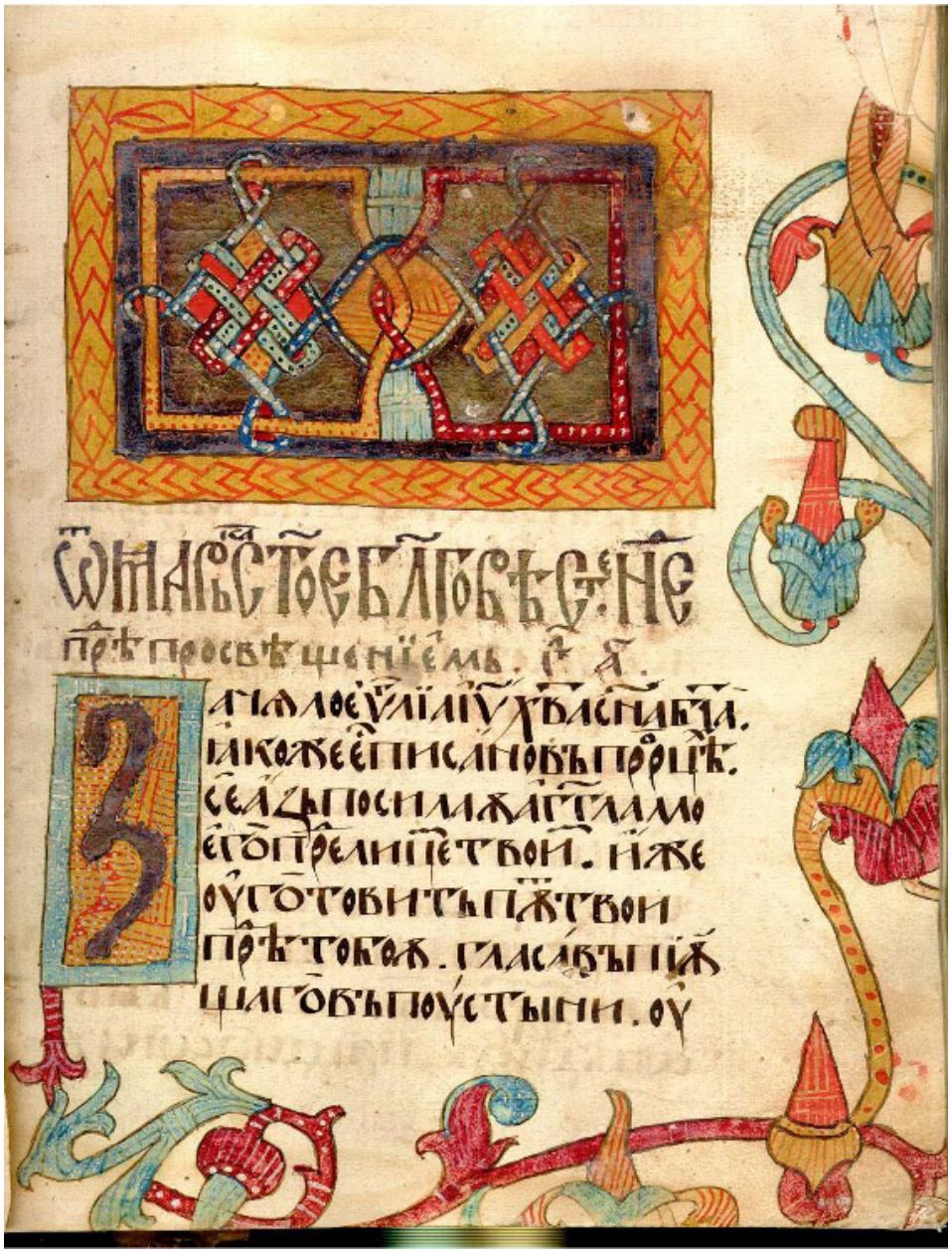
En el medio rural, las actividades de desarrollo recaen en las microrregiones (asociaciones de municipios) o en grupos de acción local ("*miestne akčné skupiny*", MAS). En Eslovaquia, se puede constituir una MAS como una asociación civil, seleccionada tras la evaluación de estrategias de desarrollo por parte del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. La concesión del estatus de MAS lleva asociada la subvención para ejecutar la estrategia respectiva. Una MAS reúne a representantes de los ámbitos público, privado y de la sociedad civil, y actúa en un territorio continuo y coherente. El grupo elabora y aplica su plan estratégico de desarrollo conforme a los principios del enfoque LEADER, uno de los programas más exitosos de la UE, que promueve el desarrollo rural mediante la participación local. La implementación de la estrategia de una MAS se basa en decisiones sobre los proyectos locales que se financiarán, junto con la ejecución de iniciativas y programas de desarrollo conjunto, y la vigilancia de los mismos.

Soporte programático

Los instrumentos programáticos del desarrollo regional son, sobre todo, los documentos estratégicos. A nivel de la UE, por ejemplo, el principal es el Acuerdo de la República Eslovaca para los años 2021–2027 (que, a través de sus programas, canaliza los fondos europeos). A nivel nacional, rige la "Visión y estrategia de desarrollo de Eslovaquia hasta 2030". A escala regional, cada región dispone de un Programa de Desarrollo Económico y Social; en lo local, cada ciudad o municipio tiene su correspondiente programa de desarrollo económico y social.

Responda las siguientes preguntas:

- **¿Dónde ubicamos el territorio de Eslovaquia desde el punto de vista de las condiciones geográficas (naturales)?**
- **¿Cuáles son los rasgos fundamentales de las características naturales de Eslovaquia, y cómo se reflejaron en la vida de las personas en su territorio?**
- **¿Cómo fueron cambiando las condiciones geográficas bajo la influencia de la presencia humana?**
- **¿Cuáles son los elementos geográficos de más interés y valor en Eslovaquia, y dónde podemos encontrarlos?**
- **¿De qué manera ha aprovechado históricamente el hombre las condiciones geográficas de Eslovaquia, incluidas sus particularidades?**
- **¿Por qué es valioso conocer la geografía y la naturaleza de Eslovaquia para comprender su cultura y qué se necesita tener en cuenta?**
- **¿Qué información falta o podría añadirse en los textos anteriores para que las respuestas fueran más precisas y completas?**



Tetraevangelio del pueblo de Baškovce, siglo XV, escrito en antiguo eslavo litúrgico, distrito de Sobrance.
Fuente: archivo de P. Žeňuch.

III. SOBRE EL IDIOMA ESLOVACO

La capacidad humana de hablar (expresar sentimientos e ideas) es un proceso consciente, por lo que el pensamiento de la persona está intrínsecamente relacionado con sus necesidades de comunicación verbal y escrita. Todo integrante de una comunidad lingüística aprende el sistema y las reglas de su lengua a fin de comunicarse.

En el idioma se plasman las normas elegidas por la comunidad, reflejando las necesidades de la comunicación en la familia, la comunidad y la sociedad. El idioma representa a la comunidad en cada etapa de su desarrollo cultural. En él se expresa el pensamiento colectivo (sensus communis), por lo cual el idioma también evidencia el nivel cultural de la sociedad y su memoria histórica. A través de la lengua nacional, y en ella, se transmite la imagen de la vida, la evolución y el crecimiento de un pueblo y su cultura.

3.1 Lengua eslovaca

La lengua eslovaca es un medio de comunicación natural, vivo y compartido por los eslovacos. Se trata de una lengua delimitada étnicamente, con diferencias internas y estratificación social. Su división interna está relacionada con la variedad dialectal y las formas sociales del idioma. Como toda lengua, el eslovaco evoluciona y, con el tiempo, los cambios en su estructura se aplican y se ven reflejados en las normas de su modalidad estándar.

La codificación de la lengua eslovaca es parte indisociable del proceso de formación de los eslovacos como nación. Su forma estándar es la más elevada.

El eslovaco estándar cumple varias funciones:

- Función integradora: unifica a los eslovacos.
- Función representativa: representa los eslovacos en el exterior.
- Función comunicativa: facilita la comunicación y la comprensión entre los eslovacos.
- Función identitaria: es una demostración, un símbolo de los eslovacos, que lo reconocen como propio.

El eslovaco estándar se usa para comunicarse en todas las áreas de la vida pública del país. Siendo la lengua codificada oficial, rige como idioma oficial y estatal en Eslovaquia. Por lo tanto, en eslovaco actúan las instituciones estatales, los tribunales y se publican las leyes y los reglamentos.

La variedad estándar del eslovaco tiene una forma normativa vinculante, que lo distingue de otras manifestaciones y usos lingüísticos del territorio (dialectos o jergas restringidas a determinadas esferas comunicativas o grupos sociales: slang, argot, etc.).

La oficialidad de la lengua estándar eslovaca está anclada en la Constitución de la República Eslovaca, y su obligatoriedad en la esfera pública queda definida por la Ley del Consejo Nacional sobre la lengua estatal de Eslovaquia. Las normas del eslovaco estándar se describen en manuales codificadores. Los principios ortográficos se encuentran en los "*Pravidlá slovenského pravopisu*" (*Normas de la ortografía eslovaca*), la pronunciación correcta en los "*Pravidlá slovenskej výslovnosti*" (*Normas de la pronunciación eslovaca*), el léxico fundamental en el "*Krátky slovník slovenského jazyka*" (*Diccionario breve de la lengua eslovaca*) y la estructura de formación de palabras en la "*Morfológia slovenského jazyka*" (*Morfología de la lengua eslovaca*).

La lengua eslovaca es el resultado de siglos de evolución del habla de los eslovacos. La norma estándar comprende aquellos rasgos que emergen de un proceso de nivelación y unificación. También las reglas de escritura surgieron y fueron evolucionando durante varios siglos y siguen siendo objeto de investigación lingüística. Cualquier modificación en las normas, en su gramática y ortografía se adopta exclusivamente si es necesaria y justificable, vinculada a la dinámica y estabilidad del propio sistema lingüístico y a la evolución del mismo idioma eslovaco. Esa dinámica es, de hecho, una manifestación de su vitalidad. Así, los cambios en la lengua son una expresión natural de su proceso evolutivo y se reflejan en la tradición escrita, en la cultura lingüística y en el uso oral y escrito.

3.2 Principios ortográficos en el eslovaco estándar

La norma ortográfica del idioma eslovaco es de carácter convencional. Se trata de un conjunto de signos, acordado para registrar la expresión lingüística mediante el sistema gráfico latino. Lo integran las reglas sobre el uso de mayúsculas y minúsculas, así como las reglas para escribir signos diacríticos y de puntuación. Los signos diacríticos sirven para diferenciar el significado de palabras iguales o para alterar su pronunciación: por ejemplo, el "dĺžeň" (acento agudo) sobre una letra prolonga su duración, mientras que el "mäkčeň" (carón) suaviza la pronunciación. Para indicar una letra larga se utiliza la marca de acento agudo [´], y para la pronunciación suave de las consonantes se emplea el carón [ˇˇˇˇˇˇ]. Los signos de puntuación se utilizan para organizar el texto, por ejemplo: el punto para concluir una oración o la coma para separar oraciones compuestas.

Fonemas y consonantes

Para el sistema ortográfico eslovaco, es característico el principio funcional. De acuerdo con este, cada signo gráfico —grafema (por ejemplo, una letra) — y sus combinaciones indican la pronunciación, es decir, la realización de cada sonido —fonema (por ejemplo, una vocal o consonante) — dentro del flujo del habla. Este sistema ortográfico, a su vez, también contempla fenómenos de épocas pasadas que se establecieron a lo largo de distintas etapas del desarrollo del eslovaco estándar y de su ortografía.

Fonemas eslovacos

El inventario de sonidos (fonemas) del eslovaco comprende vocales breves y largas: a/á, e/é, i/í, o/ó, u/ú. Además, en el caso de la vocal breve o, también se da el diptongo ô (por ejemplo: *stolík – stôl*, *koník – kôň*, etc.). Además del diptongo ô [uo], el idioma eslovaco posee otros tres diptongos: *ia*, *ie*, *iu*. Dichos diptongos se representan como las grafías combinadas i+a, i+e, i+u, por ejemplo: *sviatok*, *bocian*, *čiara*, *siahať*, *piatok*, *viazať*, *čiapka*, *Vianoce*; *vietor*, *svietiť*, *biely*, *cieľ*, *dievča*.

Diptongo *ia*

El diptongo *ia* también aparece en los sufijos -iar y -iak, como en: *mäsiar*, *kraviar*, *držiak*, *sopliak*; además, en algunos sustantivos y adjetivos tales como: *uliciam*, *kostiam*, *paniam*, *vysvedčeniam*, *cudzia*, *pávia*, *husia*. También figura en la 3ª persona de plural del presente de los verbos, por ejemplo: *chytia*, *vonia*, *kúpia*, *vložia*, *robia*, *vedia*, *kričia*, *spia*, *učia*, en verbos que denotan la repetición de la acción (*zdržiavať*, *ovoniavať*) y en algunos adverbios pronominales: *kadiaľ*, *odtiaľ*, *odkiaľ*, *dokiaľ*, *dosiaľ*, *doposiaľ*.

Diptongo *ie*

El diptongo *ie* se presenta sobre todo en la raíz de las palabras, por ejemplo: *liek*, *biely*, *vidiek*, *niesť*, *trieť*, *spievať*, y en sustantivos derivados de verbos, p. ej.: *priechod* (del verbo *prechádzať*), *priehrada* (del verbo *prehradiť*), *poviedka* (del verbo *povedať*), etc. Asimismo, aparece en los sufijos -iec y -ier (*koniec*, *dievčeniec*, *veniec*, *netopier*), así como en sufijos de palabras que se han asimilado, por ejemplo: *papier*, *žoldnier*, *inžinier*, *mušketier*. Se presenta también en género neutro en sustantivos declinados según el modelo

vysvedčenie. El diptongo *ie* puede actuar como vocal "insertada" (vkladná) en el genitivo plural de los sustantivos tipo *žena*, *ulica*, *mesto*, *dievča*, por ejemplo: *žien*, *učiteliek*, *čerešieň*, *ďasien*, *dievčeniec*, y en los verbos del tiempo presente de modo indicativo, p. ej.: *rozumieť*, *trieť*, *vedieť*, *niesť*, *viesť*, etc.

Diptongo *iu*

El diptongo *iu* se da en los sufijos del dativo de sustantivos cuyo nominativo finaliza en el diptongo -ie, por ejemplo: *vysvedčeniu*, *svitaniu*, *písaniu*; en el acusativo singular de la palabra *pani* (*paniu*), y del mismo modo en los sufijos del acusativo de los adjetivos femeninos, por ejemplo: *cudziu*, *orliu*, *krajšiu*, etc. En la ortografía eslovaca no se distingue entre diptongos eslovacos y secuencias vocálicas *ia*, *ie*, *iu* en palabras prestadas, p. ej.: *séria*, *Xénia*, *batéria*, *rekviem*, *dioptria*, *viola*, *tiara*, *diecéza*, etc., a pesar de que en la pronunciación existe una diferencia, sobre todo en el ablandamiento de la consonante que las precede, en comparación con el caso de palabras prestadas y ya asimiladas (por ejemplo: *diera [ďiera]*, *tiahnuť [ťiahnuť]*, etc.).

Diptongo *uo*

El diptongo [uo] se representa con un único grafema *ô*, por ejemplo: *pôda*, *kôň*, *pôvab*, *stôl*, *ôsmy*, *vôľa*, *vôbec*, *vôkol*, *pôrod*, etc. También se presenta en algunos sufijos de formas diminutivas, como: *žilôčka*, *jamôčka*, así como en determinadas formas del genitivo plural, por ejemplo: *nôh*, *jamôk*, *ôk*, etc.

Fonema *ä*

El inventario de sonidos del eslovaco incluye la vocal *ä*, que no tiene equivalente larga. Se pronuncia como una "e abierta" y aparece solamente detrás de las consonantes bilabiales *p*, *b*, *m* y de la labiodental *v*, por ejemplo: *päta*, *bábätko*, *mäso*, *väzenie*. El eslovaco estándar también permite pronunciar la vocal *ä* como una *e* breve.

Consonantes eslovacas

El inventario de consonantes del eslovaco incluye consonantes cuya sonoridad o ausencia de ella conforma la mayoría de pares. Las sonoras son: b, d, ď, dz, dž, z, ž, g, h, v, y las no sonoras: p, t, ť, c, č, s, š, k, ch, f. Además, en dicho inventario hay consonantes sonoras no pareadas: m, n, ň, l, ľ, r, j.

Las consonantes *r* y *l* también pueden desempeñar la función de una vocal, por lo que presentan formas alargadas *ŕ* y *ĺ*, por ejemplo: *vĺča*, *žĺtok*, *vŕba*, *vŕtať*, *hŕba*, etc. Estas cuatro consonantes (r, ŕ, l, Ĺ) pueden asumir una función silábica similar a la de las vocales, por ejemplo: *vlk*, *vlčí*, *žltý*, *žĺtok*, *vrt*, *vŕtať*, *hrsť*, *hŕba*, etc.

Principios ortográficos del eslovaco

La norma ortográfica del eslovaco estándar se concreta en los cuatro principios que se detallan a continuación. Están jerarquizados, pero también están vinculados entre sí, interfiriendo y complementándose mutuamente.

Principio fonemático

El principio fonemático ("escribe como suena") constituye el principio ortográfico principal en el eslovaco estándar. Se basa en la regla por la que cada sonido (fonema) se representa mediante un grafema (letra) específico. Así, un único grafema (letra) corresponde a un sonido determinado. Con todo, en la ortografía eslovaca existen también tres grafemas "compuestos": *dz*, *dž* y *ch*, utilizados para anotar los sonidos (fonemas) [ʒ], [ʤ] y [ɒ], por ejemplo: *medza [meʒa]*, *džbán [ʤbán]*, *chlap [ɒlap]*. En las palabras de la propia lengua eslovaca, se distingue la escritura de consonantes duras y blandas mediante el diacrítico (mäkčeň): d – ď, t – ť, n – ň, l – ľ, por ejemplo: *dar – ďakujem*, *tlačiť – ťahať*, *ňufák – nos*, *lavica – ľavica*.

En palabras autóctonas, en las posiciones previas a las vocales *e*, *i* y también a los diptongos *ia*, *ie*, *iu*, las consonantes se leen/pronuncian como suaves, aunque no se use un diacrítico para marcar su suavidad (la norma indica que las letras *i* y *e* ablandan automáticamente la consonante precedente y por ello no se le añade mäkčeň), por ejemplo: *hľadieť [hľaďieť]*, *niesť [ňiesť]*, *dieťa [ďieťa]*, *tiahnuť [ťiahnuť]*, *liaheň [ľiaheň]*, *vysvedčenie*, *vysvedčeniu [vysvedčeňie*, *vysvedčeňiu]* y demás. Sin embargo, hay casos aislados — como en los demostrativos de tipo *ten*, *tento*, en adverbios como *teraz*, *vtedy*, en nombres personales como *Peter*, *Pozdišovce*, así como en ciertos números (*jeden*, *jedenásť*, *stojeden*, etc.)— en los que no se produce ese ablandamiento.

En las palabras no asimiladas, prestadas del latín y del griego, la combinación de consonantes k+s o k+z se grafía con una única letra *x*, por ejemplo: *Xénia*, *prax*, *exemplár*, *exhumácia*, *xerox*. En topónimos como *Quebec*, *Quioto*, se emplea la grafía *q*, que denota la consonante k (*Quioto [kíto]*) o la secuencia k+v (*Quebec [kvibek]*). Al escribir palabras con los prefijos *s-*, *z-*, *zo-*, se aplica el principio fonemático (por ejemplo: *spísať [spísať]*, *zbiť [zbiť]*, *zostať [zostať]*). Desde esta perspectiva, el principio fonemático eslovaco hace relativamente simple la transcripción de la forma hablada a la escrita.

Principio morfemático

El principio morfemático ("según el significado de la raíz de la palabra") conserva la forma de las consonantes sonoras y no sonoras, en vez de plasmar su variación en la pronunciación. En el límite entre morfemas (la unidad mínima con función o sentido dentro de la palabra) y en el habla continua, ocurre el llamado "spodobovanie" (asimilación de sonoridad/fusión). Así, la palabra *holub* se pronuncia [holup] al final de la palabra o antes de otra que inicie con una consonante no sonora, por ejemplo: *holub sedí [holup sedí]*. No obstante, en otros casos, como *holubie pierko*, *holuby*, se pronuncia con b sonoro. En *chlap*, se escribe y pronuncia p al final de la palabra si va seguida de una pausa o de otra palabra con consonante sorda (*chlap šoféruje*, *stĺp spadol*). Si la siguiente palabra empieza con consonante sonora o con vocal, se pronuncia b, por ejemplo: *chlap zabrzdil [chlab zabrzdil]*, *chlap osamel [chlab osamel]*, *snop zmokol [snob zmokol]*.

En virtud del principio morfológico, se escribe la consonante que correspondería a su forma en presencia de una vocal o en las formas derivadas de la palabra: *holub-a*, *chlap-a*, *dub-a*, *zub-ný*, *chlieb – chlebový*, *chlap-isko*, *snop-y*, *vstup-ný*, *chrup-avka*, etc. Al escribir palabras con prefijos como *nad-/nado-*, *pod-/podo-*, *od-/odo-*, *cez-/cezo-*, *v-/vo-*, *pred-/predo-*, *vz-/vzo-*, *roz-/rozo-*, se mantiene la consonante de forma uniforme en todas las variantes y en sus derivados, incluso si en la pronunciación se produjera asimilación, por ejemplo: *podpis [potpis]*, *predpis [pretpis]*, *odpis [otpis]*, *bezcieľne [bescieľňe]*, *vzpínať [vspínať]*, *rozpínať [rospínať]*, etc. En el eslovaco, asimismo, se grafican de manera unificada todos los sufijos de formación de palabras, de caso y de tema, p. ej.: -ik/-ík (*fúz-ik*, *chlap-ík*), -in (*matk-in*, *susedk-in*), -yňa (*otrok-yňa*, *boh-yňa*, *svät-yňa*), etc. En el nominativo de los sustantivos masculinos animados, en genitivo, dativo y locativo del singular y en el nominativo de plural de los sustantivos femeninos terminados en consonante, la ortografía eslovaca exige el sufijo -i, como en: *chlap – chlapi*, *kosť – kosti*, *krv – krv-i*. Se escribe también de manera unificada el sufijo constituyente la raíz -i, -í en verbos como *hodí*, *kŕmi*, *varí*, *svieti*, *leží*. El sufijo de la declinación -y se utiliza en nominativo y acusativo del plural de los sustantivos masculinos inanimados, p. ej.: *hrad-y*, *dub-y*, *holub-y*, *zub-y*, *kruh-y*, así como en genitivo singular y en nominativo y acusativo del plural de sustantivos femeninos, p. ej.: *žena – ženy*, *matka – matky*, *idea – idey*.

Principio gramatical

El principio gramatical ("tal como lo dispuso/se acordó en la codificación") se aplica al distinguir significados gramaticales, sobre todo en la escritura, para diferenciar las formas de nominativo de singular y de plural que se declinan según el modelo *pekný*, por ejemplo: *dobrý muž – dobrí muži*, *veľký chlap – veľkí chlapi*, *múdry pán – múdri páni*, etc. Este principio no rige en los adjetivos correspondientes al modelo *cudzí*, por lo que las formas de nominativo de singular y plural se escriben igual, p. ej.: *cudzí chlapec – cudzí chlapci*, *súci pomocník – súci pomocníci*, *najtichší žiak – najtichší žiaci*, etc.

El principio gramatical también se observa en la pronunciación y la escritura de las preposiciones s, so, que se unen al caso instrumental, por ejemplo: *so sestrou [zo sestrou]*, *so sebou [zo sebou]*, *s dieťaťom [z dieťaťom]*, *s deťmi [z ďeťmi]*, *so študentmi [zo študentmi]* en comparación con la preposición z, zo, que se usa con el genitivo, p. ej.: *z domu*, *z domov*, *zo stoličky*, *zo stoličiek*, *z mesta*, *z miest*, etc. El principio gramatical ortográfico refleja la compleja estructura gramatical del idioma eslovaco. Se aprecia, por ejemplo, en la pronunciación de la semivocal bilabial [̯] al final de las palabras tras la consonante silábica r o l, p. ej.: *krv [kr̯]*, *prv [pr̯]*; o después de una vocal, p. ej.: *spev [spe̯]*, *hnev [hňe̯]*, *slivka [sľi̯ka]*, *polievka [poľie̯ka]*. Resulta inadecuada —aunque aparezca en algunos dialectos— la pronunciación [krf], [prf], [spef], [hnef/hňef], [slifka, sl'ifka], [poliefka, poľiefka], etc.

Este principio también está relacionado con la forma de escribir los sufijos -ou y -ov, aunque se pronuncien del mismo modo [-o̯]. El sufijo -ou se escribe en el instrumental de sustantivos y adjetivos femeninos, por ej.: *s dobrou ženou [z dobro̯ ženo̯]*, *s peknou paňou [s pekno̯ paňo̯]*, *s pevnou oporou [s pevno̯ oporo̯]*, etc. El sufijo -ov se usa en el genitivo del singular masculino, p. ej.: *idem domov [iďem domo̯]*, así como en el genitivo y acusativo de plural: *z pohárov [s poháro̯]*, *vidím chlapov [viďím chlapo̯]*, y en adjetivos posesivos masculinos, por ejemplo: *bratov dom [brato̯ dom]*, *Jurajov spev [Jurajo̯ spe̯]*, *otcov kôň [oco̯ ko̯oň]*, *otcov remeň [oco̯ remeň]*, etc. En todos estos casos, la pronunciación bilabial [̯] establecida por la codificación eslovaca debe llevarse a cabo.

Principio etimológico

El principio etimológico ("según el origen, la historia y el desarrollo de las palabras") toma en cuenta que el sistema ortográfico del eslovaco estándar refleja además la evolución antigua de la lengua, enlazada con su desarrollo histórico. Tal principio involucra tanto las palabras autóctonas como las foráneas y regula el uso de las letras *i*, *í* y *y*, *ý*, de acuerdo con el estado de la lengua eslovaca en períodos anteriores de su historia. En la antigua lengua eslovaca seguían presentes ciertos sonidos (fonemas) particulares, a saber: vocal anterior i/í [и] y posterior y/ý [ы]. La unificación de sus pronunciaciones en una sola /i/ anterior ocurrió en el siglo XIV. En la ortografía eslovaca, el principio etimológico aprecia en el uso de *y* en palabras de origen local tras las denominadas "consonantes duras", como: *mlyn*, *kyvadlo*, *kuchyňa*, *motyka*, *motýľ*, *lyže*, *plyn*, *dym*, *kývať*, *chyba*, *chyža*, etc.

La elección entre i o y en la raíz, obedece a este principio también en parejas como *biť/byť*, *bitka/bytie*, *vír/výr*, *sipot/sykot*, etc., aunque solo se pronuncie el sonido [i]. Asimismo, tras b, p, m, r, s, v, z se escribe y en la raíz de palabras seleccionadas y en sus derivados, p. ej.: *bylina*, *byť*, *bystrý*, *obyčaj*, *kobyla*, *pýtať*, *kopyto*, *pysk*, *pyšný*, *myslieť*, *omyl*, *mydlo*, *obyčaj*, *hrýzť*, *skrýša*, *ryba*, *rýchly*, *rydlo*, *rýľ*, *syr*, *výška*, *výskať*, *vydra*, *výr*, *jazyk*, *nazývať* y otras más. En eslovaco, siempre se escribe y en palabras con el prefijo *vy-* (por ejemplo: *vyletieť*, *vynález*, *vyložiť*, *výklad*, *výročie*, *význam*, etc.), mientras que en palabras como *visieť*, *vidiek*, *vidlička*, *vidno*, no hay prefijo y sí forma parte de la raíz. Según el principio etimológico, el uso de y o i en préstamos obedece a la forma con que se escribe en la lengua de origen, por ejemplo: *fyzika*, *lýra*, *história*, *hystéria*, *hipoterapia*, *hypertenzia*, *hypofýza*, *politika*, *policajt*, etc.

3.3 Lengua, valor, identidad

También concebimos la lengua como un atributo identitario nacional y un factor integrador de la nación. Cumple una función asociada de manera permanente a los principios culturales y valores de la comunidad que la utiliza. La lengua participa en la formación de un pensamiento histórico y nacional en torno a los valores, al igual que en el desarrollo y la continuidad de la identidad lingüístico-cultural de la comunidad. La imagen sobre la evolución de la conciencia lingüística de la sociedad está contenida primordialmente en la historia de la lengua. El idioma encierra un conjunto de denominaciones que surgieron en consonancia con el desarrollo histórico de la sociedad; por eso, constituye también una fuente para la investigación histórica dentro del terreno de la lingüística, que busca exponer de la manera más completa la evolución cultural de la nación.

Función etnoidentificadora

La lengua ejerce su función etnoidentificadora cuando permite distinguir claramente a una comunidad lingüística de otras parecidas o lejanas. Así, la lengua se convierte en una señal y un símbolo de la nación. La memoria y la cultura de la nación eslovaca se fueron forjando de manera paralela a la evolución de la lengua, algo observable en textos escritos (literarios). En ellos se representa de forma tangible el contexto cultural, económico, político, social y administrativo-legal de la vida colectiva. El idioma integra en su sistema recursos lingüísticos que están de manera natural relacionados a la evolución cultural. Estos recursos dan evidencia de los contactos lingüístico-culturales, y a su vez señalan sucesos y procesos histórico-culturales con los que la comunidad se encontró y tuvo que lidiar. De tal modo, la lengua simboliza un valor cultural destacado, que no solo potencia las competencias comunicativas de la nación, sino que conserva y construye la conciencia histórica de sus miembros.

Traducción de la Biblia al antiguo eslavo

En el contexto histórico-lingüístico europeo, se considera la más importante manifestación cultural de una nación la creación y el uso de la traducción de la Sagrada Escritura (la Biblia) a la lengua nacional. Desde el siglo IX, todos los pueblos eslavos (incluidos los eslovacos) poseen traducciones de los textos bíblicos a un idioma comprensible para el conjunto de la población. En la etapa final del desarrollo del protoeslavo (praslovanský) se generaron las condiciones lingüísticas para traducir la Sagrada Escritura y los libros litúrgicos al antiguo eslavo (staroslovienčina). Dichas traducciones cobraron la misma relevancia que sus prototextos griegos (Septuaginta) o latinos (Vulgata). A través de la primera versión de la Biblia en la lengua de la cultura literaria eslava, los eslavos y los eslovacos se aseguraron un lugar sólido en el curso civilizatorio de Europa.

El antiguo eslavo, como la más antigua de las lenguas eslavas, se transformó también en la primera lengua literaria y bíblica de los pueblos eslavos. La diversidad lingüístico-cultural europea es producto de la comunicación entre los distintos pueblos y sus idiomas. La cultura y la civilización europeas parten del pensamiento cristiano y de los principios de los Diez Mandamientos, donde se plasma la relación de Dios con el mundo y la relación entre las personas. Precisamente por esto, se interpreta como la máxima demostración de madurez y civilización de las naciones europeas el concebir a Dios como origen y meta de

la existencia del ser humano y de la sociedad. Y fue la Biblia la que sirvió de transmisora del pensamiento moral y espiritual europeo.

El pensamiento basado en valores de una nación se expresa no solo en varios géneros y estilos de su literatura más compleja, sino también en la esfera educativa. Las traducciones de la Biblia a las lenguas nacionales no nacieron para reflejar las flaquezas de la cotidianidad ni para moralizar, sino, ante todo, para mostrar, mediante la exposición y la argumentación, la veracidad y justicia de la dimensión cultural y espiritual de la persona. Y lo fundamental: esa argumentación parte de planteos inherentes al cristianismo, y no de la opinión de quienes la reciben.

Aquello se dio no solo en la traducción bíblica al antiguo eslavo, sino que se sigue reproduciendo en las traducciones modernas de los textos bíblicos a todas las lenguas literarias europeas. Estas traducciones prueban la solidez de la cultura y civilización del continente. El cristianismo europeo, si bien está dividido entre Oriente y Occidente, pone el acento en la realización de buenas obras. Únicamente al obrar el bien, las personas participan en la expansión cultural de la comunidad, trascendiendo así la caducidad del idioma y de la cultura. Por ello, el rasgo esencial de la nación es la lengua, que constituye evidencia de la existencia histórica y tangible de dicha comunidad étnica y actúa como exponente de su identidad y de la vitalidad de quienes la hablan.

3.4 Estratificación e integración del eslovaco

La lingüística moderna hace hincapié en la idea de la estratificación (dialectal y social) del idioma. Esto implica que la lengua, como herramienta de la comunicación humana, surge y evoluciona en la sociedad y a través de la práctica lingüística de grupos de personas. Por ende, la lengua incorpora un conjunto de elementos y signos característicos de la comunidad en cuestión.

El eslovaco es convencional

En el seno de su respectiva comunidad lingüística, la lengua surge como fruto de un acuerdo (convención) entre sus hablantes. Dicha convención se basa en la arbitrariedad del idioma, es decir, que la forma que adopta la lengua depende, en última instancia, de la decisión (de alguna manera libre, pero al fin fijada) de sus hablantes. Finalmente, el signo lingüístico en el sistema de un idioma determinado es inmutable. Los participantes de la comunicación deben ajustarse a los signos lingüísticos para poder comprender qué "dicen o escriben los demás". Cada usuario de la lengua debe aprender el sistema para entenderlo de forma confiable. De la naturaleza comunicativa de la lengua deriva su función principal de intercambio de información. Con la función comunicativa se une la función cognitiva, dado que el habla humana refleja el pensamiento del individuo. En el habla se cristaliza tanto el conocimiento racional como los matices afectivos y volitivos (la postura) del pensamiento. Éstos, paradójicamente, pueden no estar vinculados de manera directa con los fenómenos percibidos por los sentidos. La lengua nacional también traduce el pensamiento de la nación, y de las personas unidas a su propia cultura y nación.

Eslovaco estándar

La forma estándar de la lengua sirve como medio en la literatura artística y especializada. Gracias a la lengua, también se estimula la sensibilidad estética en las personas y se les posibilita comprender la belleza tanto lingüística como extralingüística. La función estética de la lengua persigue despertar la sensibilidad estética de sus usuarios. El idioma cumple plenamente con sus funciones cuando no se limita únicamente a la comunicación, sino que, a través de su actuación, impulsa y enriquece el desarrollo global de la sociedad.

La lengua estándar es la manifestación más representativa de la lengua nacional, cuya importancia prestigiosa refleja el nivel educativo de quienes la utilizan. El eslovaco estándar desempeña, por ello, no solo una función general de comunicación, sino que, en su carácter de la forma codificada del idioma nacional, actúa como idioma oficial, estatal, literario y de enseñanza en la República Eslovaca.

Eslovaco coloquial estandarizado y subestandarizado

La **variante estandarizada**, en su forma no oficial, es la que se utiliza en la comunicación cotidiana (principalmente en la expresión oral). Allí se respetan, por lo común, las normas del eslovaco codificado, aunque se dan algunas divergencias, por ejemplo, el empleo de palabras coloquiales (*cestovka* [en eslovaco estándar: *cestovná kancelária*], *diplomovka* [estándar: *diplomová práca*],

bytovka [estándar: *obytný dom*]) o la aplicación deficiente de las normas de pronunciación del eslovaco (por ejemplo, no pronunciar la consonante suave ľ o ň).

La **forma subestandarizada** incluye elementos de jerga, argot (vocablos característicos de cierto grupo social), expresiones de slang y demás vocabulario "no estándar" que también puede introducirse en el eslovaco estándar a partir de dialectos locales o de otros idiomas.

Dialectos eslovacos

Los dialectos eslovacos constituyen una modalidad lingüística delimitada en lo territorial y lo funcional, sin estar codificada. De modo que los dialectos eslovacos representan la forma no estándar de la lengua nacional. En la actualidad, siguen usándose en ámbitos geográficos concretos, por lo general en la comunicación espontánea y privada. Aunque los dialectos eslovacos carecen de codificación, sí presentan una estructura léxica (fónica) y semántica estable. Dicha estructura se refleja en el vocabulario, la morfología y la formación de palabras. Por ende, son dialectos diferenciados territorialmente, que se desarrollaron en cada uno de los espacios/áreas/regiones donde habita la comunidad eslovaca.

Los factores principales que influyeron en la diversidad dialectal del territorio eslovaco incluyen:

La división geomorfológica del territorio de Eslovaquia

Esta división está marcada a través de los límites naturales como cadenas montañosas (Malé Karpaty, Malá Fatra, Veľká Fatra, Tatry Bajos y Altos, el Slovenské Rudohorie, Vihorlatské vrchy), cursos de agua (Váh, Hron, Ipeľ, Bodrog, Laborec, Topľa, Ondava, Laborec), bosques, colinas, etc. Dichos rasgos geográficos constituían barreras naturales para la comunicación entre habitantes.

La división administrativa y política del territorio de Eslovaquia

La configuración natural y geomorfológica del espacio eslovaco también se reflejó en la tradicional división en "comitats" y, posteriormente, en provincias ("župy") o distritos administrativos ("stolice"). Cada una de las "stolice" eslovacas tenía características económicas y culturales particulares; en ellas se formaron y desarrollaron, por ejemplo, los dialectos trnavský, oravský, liptovský, turčiansky, hontiansky, gemerský, spišský, šarišský, zemplínsky, etc.

La división económica del territorio de Eslovaquia

La disolución de fronteras entre áreas dialectales menores se vincula con la migración interna de la población eslovaca en los diversos departamentos y zonas del país. Un rol destacado tuvo el desplazamiento hacia núcleos urbanos, que se relaciona con la fundación de gremios y ciudades mineras en la época medieval. El despliegue más organizado de las labores agropecuarias y el pastoreo, entre los siglos XIV y XVI, afectó asimismo a la población rural de Eslovaquia. De ese modo, los dialectos eslovacos progresaron atendiendo a las necesidades diarias de comunicación socioeconómica y con base en el incremento de la escritura. Justamente, tales registros escritos siguen dando testimonio del desarrollo natural de la lengua eslovaca.

En la cultura lingüística eslovaca de entonces, dominaba la tradición de textos en latín. El latín, como idioma de la Iglesia Católica y de la administración del Reino de Hungría, se presentaba además en Eslovaquia como la lengua estándar de la burocracia, la literatura académica y artística, y la de la élite educada. Dada la preferencia del latín por encima del idioma local, entendido por el pueblo, no se conservan demasiados testimonios escritos extensos en la lengua del pueblo previos al siglo XV que permitan confirmar la evolución fonológica y morfológica del eslovaco.

Evolución de los dialectos eslovacos

Los dialectos eslovacos comenzaron a desarrollarse tras la disolución de la unidad lingüística eslava en el siglo X y se mantuvieron hasta finales del siglo XV. Sin embargo, ya en el siglo XVI, desde un prisma de la lingüística histórica, puede hablarse de una tendencia natural a integrar el ámbito dialectal eslovaco en sus áreas occidental, meridional y oriental, reforzada por la penetración de rasgos del eslovaco central en los dialectos occidental y oriental.

En consonancia con la teoría migratorio-integrativa sobre el origen protoeslavo del eslovaco, pueden señalarse etapas recientes y antiguas de su formación a partir de los dialectos ya existentes. Los fundamentos del desarrollo dialectal son, antes que nada, los cambios propios del grupo eslavo occidental, característicos también del ámbito lingüístico eslovaco. Allí surgieron no solo el eslovaco, sino también el checo, el polaco, el alto y bajo sorbio lusacio (hablados por la minoría eslava en la actual Alemania), así como el polabo (ya desaparecido) y el pomeranio eslovincio y casubio (hoy considerados dialectos del polaco).

Según esa teoría migratorio-integrativa, la base protoeslava del eslovaco se configuró mediante la unificación de rasgos antiguos y diferenciados del protoeslavo (praslovančina) en los distintos dialectos eslovacos, posibilitando la posterior consolidación de la lengua nacional eslovaca. Por medio de los fenómenos lingüísticos sistémicos compartidos, el eslovaco se diferencia del resto de lenguas eslavas, no solo en el ámbito eslavo occidental, sino también en los ámbitos eslavos meridionales y orientales. Las fuertes tendencias de integración (inclusión) y convergencia (acercamiento) que operaron en la evolución del eslovaco motivaron la progresiva nivelación de divergencias, un hecho que se aplicó como norma al usar la lengua literaria y, con posterioridad, el eslovaco estándar de los hablantes eslovacos.

Base protoeslava

Agrupaciones consonánticas protoeslavas

En eslovaco se han conservado las agrupaciones consonánticas protoeslavas originales *kv-, *gv- al inicio de palabra antes de la vocal *jať* (ѣ), por ejemplo, en las palabras eslovacas *kvet*, *hviezda*. También se ha conservado la agrupación consonántica protoeslava *tl, *dl, *dn, por ej.: en la forma estándar *mydlo*, *šidlo*, *vädnúť*. A partir de los grupos de sonidos protoeslavos *dj, *tj, *ktj, *kti en palabras del tipo *svetja, *nokti, *medja, surgen en eslovaco las consonantes dz, z, c, p. ej.: *svieca*, *medza*, *noc*. En la forma estándar del eslovaco se dan asimismo formas residuales con la inserción de *ľ*, p. ej.: *hrable*, *hrobľa* o *Zemplín*, que testimonian sobre todo la

existencia, en la antigua lengua eslovaca, de la suavización por pares (llamada "pareja de blandas") de las consonantes b - b', p - p', m - m', v - v'. Cabe suponer que dicha suavización por pares de estas consonantes existía incluso en etapas posteriores de la evolución de la lengua eslovaca, lo que demuestran unos grafemas específicos conservados, por ejemplo, en el texto de la traducción de la Biblia Camaldulense (Kamaldulská Biblia) de mediados del siglo XVIII.

Acento fijo

Característico del eslovaco también es su acento fijo. Excepto en los dialectos del este eslovaco, donde el acento se fijó en la penúltima sílaba, en el eslovaco estándar el acento recae en la primera sílaba.

Reflejo dz

Como rasgo común en el espacio dialectal eslovaco puede considerarse el reflejo *dz* de la antigua agrupación protoeslava *dj en palabras como *medza*, *priadza*, *sadza*. La agrupación consonántica protoeslava *tj y *kt(j) dio lugar a *c*, p. ej.: *noc*, *pec*, *svieca*; y la consonante protoeslava *ch* derivó en š, que se mantiene en las formas *všetko*, *všetci*. En el caso del nominativo plural masculino, sin embargo, tras la consonante *ch* aparece la sibilante s, p. ej.: *Čech – Česi*, *mních – mnísi*, y de manera análoga en *vlci* (de *vlk*) o *vtáci* (de *vták*) la antigua k se convierte en c. En las terminaciones del dativo y locativo del singular femenino se emplean las viejas consonantes ch, g, k, p. ej.: *mucha – muche*, *ruka – ruke*, *liga – lige*; no se produce, pues, el cambio que conocemos del checo: *moucha – mouše*, *ruke – ruce*, *liga – lize*, etc.

Especificidades más recientes del eslovaco

Un rasgo típico del eslovaco es la terminación universal -om en el instrumental del singular de los sustantivos masculinos y neutros, p. ej.: *had – hadom*, *chlap – chlapom*, *hrdina – hrdinom*, *jahňa – jahňaťom*, *dieťa – dieťaťom*, *mesto – mestom*, etc.

En el eslovaco actual resulta característica la desaparición del vocativo, suplido por la forma del nominativo. No obstante, en determinados casos —sobre todo en textos bíblicos, litúrgicos y dialectales— se han conservado antiguos vocativos como: *človek – človeče* ("hombre – ¡oh hombre!"), *Pán – Pane* ("Señor – ¡oh Señor!"), *otec – otče* ("padre – ¡oh padre!"), *matka – matko* ("madre – ¡oh madre!"), *priateľ – priateľu* ("amigo – ¡oh amigo!"), etc. También es característico del eslovaco el pronombre interrogativo *čo*, p. ej.: *Čo robíš?* ("¿Qué haces?"), *Kde čo leží?* ("¿Dónde está cada cosa?"), *Čo je na stole?* ("¿Qué hay sobre la mesa?").

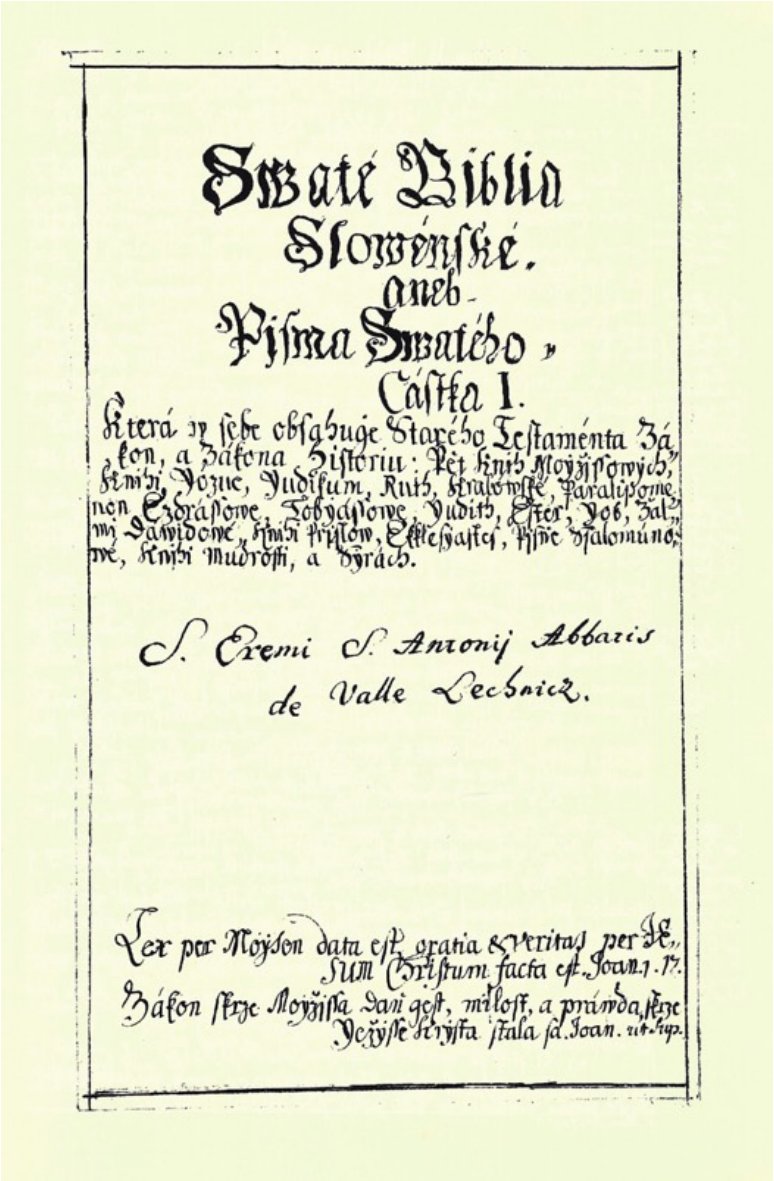
Otro fenómeno específicamente eslovaco es el uso generalizado de la terminación -m en la primera persona del singular de todos los verbos, algo casi sistemático en todos los dialectos, p. ej.: *sedím*, *píšem*, *pracujem*, *jem*, *čítam*, *vidím*, *počujem*, *chválim* (a diferencia del checo: *čtu*, *píši*, *vidím*). También resulta propio del eslovaco el infinitivo acabado en -ť, p. ej.: *vidieť*, *písať*, *sedieť*, *pliesť*.

En la forma estándar del eslovaco rige la norma por la que no se suceden dos sílabas largas de manera consecutiva. De acuerdo con la regla general, las desinencias flexivas (tanto en la declinación como en la conjugación), así como los sufijos derivativos con

sílaba originalmente larga, se acortan cuando la base de la palabra finaliza en sílaba larga. Se consideran sílabas largas las que contienen una vocal larga, un diptongo, o las consonantes largas *ĺ*, *ŕ*.

Otro rasgo típico del eslovaco es la forma de tratamiento cortés denominada *vykanie* (equivalente a "usted"). En eslovaco, al usar el *vykanie*, el verbo referente a la persona con la que se habla se conjuga en la segunda persona del plural, p. ej.: *Boli ste v Tatrách?* ("¿Ha estado en los Tatras?"), *Prišli ste na výlet na Slovensko?* ("¿Vino de excursión a Eslovaquia?"), *Mohli by ste mi pomôcť s orientáciou v meste?* ("¿Podría ayudarme con la orientación en la ciudad?"). En el *vykanie*, la forma en plural del verbo es obligatoria. Al dirigirse a un varón individualmente, diríamos: *Boli by ste taký láskavý?* ("¿Sería usted tan amable?"). Si la interlocutora es una mujer, se utiliza la forma: *Boli by ste taká láskavá?* También hay que distinguir el género del destinatario en expresiones como: *Sám zvážte!* ("Considérelo usted mismo"), *Sama zvážte!* ("Considérelo usted misma"), *Rád súťažíte?* ("¿Le gusta competir?"), *Máte rada sladkosti?* ("¿Le gustan los dulces?").

La normativa ortográfica actual está codificada en los *Pravidlá slovenského pravopisu* ("Reglas de ortografía eslovacas"), y la grafía y significado de cada palabra pueden consultarse y contrastarse en el *Krátky slovník slovenského jazyka* ("Breve diccionario de la lengua eslovaca").



Swaté Biblia
Slowenské.
aneb
Pisma Swatého,
Částka I.
Která w sebe obsahuge Starého Testaménta Zá-
kon, a Zákona Historii: Pět knih Mojžíšowých,
knihi Jozue, Judikum, Ruth, Králowské, Paralipsome-
non Ezdrášowe, Tobyášowe, Judith, Ester, Job, Žal-
mi Dawidowé, Kniha Přjslow, Ekklesiastes, Pjsně Salomú-
nowé, Knihi Mudrosti, a Syrách.

S. Eremi S. Antonij Abbatis
de Valle Lechnicz.

Lex per Mojsen data est, gratia & veritas, per JE-
sum Christum facta est. Joan. 1. 17.
Zákon skrze Mojžíssa dan gest, milost, a prawda, skrze
Ježýše Krystha stala sa. Joan. 1. 17.

Hoja inicial del primer tomo de la Biblia Camaldulense de la mitad del siglo XVIII.
Fuente: archivo de P. Žeňuch.

3.5 El eslovaco en contacto con entornos de otras lenguas

La teoría migratorio-integrativa acerca del origen del eslovaco se basa en hechos históricos que evidencian la formación de un sistema lingüístico común de los eslovacos. Se apoya también en hallazgos lingüísticos y en conocimientos procedentes de la toponimia (nombres de lugares y geográficos), la hidronimia (nombres de corrientes de agua) y de la denominación relacionada con el sistema legal, la justicia y la actividad económica. Todo ello pone de manifiesto la constitución del eslovaco como lengua continua de los eslovacos. Dicho proceso de conformación lingüística tiene que ver con la evolución integradora del eslovaco a partir de la antigua *stará slovenčina* ("vieja lengua eslovaca"). Lo atestiguan, por ejemplo, la construcción de la entidad político-estatal de la Gran Moravia (Veľká Morava) en el siglo IX y los fenómenos lingüísticos que representan su continuidad. Todos los recursos lingüísticos están plenamente presentes también en los dialectos eslovacos.

Al comparar la situación del léxico en el eslovaco estándar actual con sus variantes dialectales y con textos históricos en *stará slovenčina* ("vieja lengua eslovaca"), se advierte que el idioma nacional eslovaco alberga un número considerable de palabras protoslavas procedentes del caudal léxico asociado con la formación de cada una de las etapas evolutivas de la lengua eslovaca. El vocabulario más antiguo del eslovaco está vinculado con los ámbitos temáticos relativos a:

- realidades naturales (*slnko*, "sol"; *mesiac*, "luna"; *hora*, "montaña"; *zem*, "tierra"; *oheň*, "fuego"; *deň*, "día"; *noc*, "noche"; *svetlo*, "luz"; *tma*, "oscuridad"; *dub*, "roble"; *lipa*, "tilo"; *buk*, "haya"; *breza*, "abedul"; *skala*, "roca"; *debra* "quebrada/úžľabina"),
- vida familiar (*otec*, "padre"; *matka*, "madre"; *syn*, "hijo"; *dcéra*, "hija"; *brat*, "hermano"; *sestra*, "hermana"; *rod*, "linaje"; *rodina*, "familia"; *človek*, "persona"; *strýc*, "tío"; *ujec*, "tío"),
- denominaciones de partes del cuerpo (*ruka*, "brazo/mano"; *hlava*, "cabeza"; *noha*, "pierna"; *srdce*, "corazón"; *pľúca*, "pulmones"; *krv*, "sangre"; *kosť*, "hueso"),
- vida agrícola (*dvor*, "corral/patio"; *koleso*, "rueda"; *radlo*, "arado primitivo"; *brázda*, "surco"; *kosa*, "guadaña"; *orať*, "arar"; *zrno*, "grano"; *žito*, "centeno"; *roľa*, "campo de cultivo"),
- denominaciones relacionadas con la artesanía (*tesár*, "carpintero"; *klada*, "tronco"; *sekera*, "hacha"; *vreteno*, "huso"; *priadza*, "hilaza"; *krosná*, "telar"; *koža*, "cuero"; *píla*, "sierra"; *drevo*, "madera"; *zlato*, "oro"; *luk*, "arco"; *lov*, "caza"; *tríbiť* con el significado de "limpiar" o "depurar", del eslavo eclesiástico stsl. *мрѣбити*),
- aspectos de la vida social (*pán*, "señor"; *sluha*, "criado"; *otrok*, "esclavo"; *hrad*, "castillo"; *dedina* o *ves*, "aldea"; *strážnik*, "centinela"; *továrnik*, "profesión responsable de almacenar los bienes"; *boženík*, "diputado, miembro del concejo local"),
- el ámbito jurídico (*ponosa*, "queja"; *pravda*, "verdad"; *krivda*, "injusticia"; *súd*, "tribunal/juicio"; *osud*, "destino"; *posudok*, "dictamen"; *puto*, "lazo/vínculo"; *modliť sa*, "rezar"; *vladyka* y *kňaz* con el sentido de *princeps*, stsl. *къпзъ*; *kmeť*, "anciano, patriarca"; *špán*, "cargo oficial"),
- vida religiosa (*obeta*, "ofrenda/sacrificio"; *služba*, "liturgia/servicio"; *hriech*, "pecado"; *duch*, "espíritu"; *dvorník*, "miembro de la corte real"; *kňaz*, "sacerdote, clérigo"; *chrám*, "templo"; *nedeľa*, "domingo"; *peklo*, "infierno"; *nepriaznik*, "adversario/enemigo"), etc.

Nuevas palabras se incorporaron al léxico eslovaco principalmente bajo la influencia de la actividad económica checa, alemana y valaca.

El checo en el contexto lingüístico eslovaco

El checo en el contexto lingüístico eslovaco funcionó como medio práctico y desarrollado de comunicación que penetró en Eslovaquia, sobre todo en las ciudades, lo que atestigua, por ejemplo, el "Žilinská právna kniha" (Libro jurídico de Žilina) del siglo XIV, que contiene una traducción del derecho minero de Magdeburgo. Dicha traducción se hizo del alemán en territorio eslovaco, pero en su versión se reflejan asimismo rasgos del eslovaco que influyeron en el checo. A los eslovacos el checo les resultaba bastante comprensible, en contraste con el latín o el alemán. En la fase previa a la formación del eslovaco literario (el *predspisovné obdobie*), los eslovacos usaban el checo por razones prácticas y exclusivamente en la comunicación escrita (principalmente en la correspondencia oficial, traducciones de textos jurídicos, registros económicos en los libros de actas municipales y gremiales, etc.). El checo no era la lengua hablada por los eslovacos. Estos no consideraban el checo como su lengua literaria, de modo que lo iban "eslovaquizando" de forma natural, sin fijar límites a tal proceso. El grado de "eslovaquización" dependía del nivel cultural del que escribía y de las semejanzas y diferencias lingüísticas entre eslovaco y checo. En la Iglesia evangélica, los eslovacos empleaban el checo para sustituir el latín como lengua litúrgica. En su uso oral, el checo adoptado con fines litúrgicos se eslovaquizaba en gran medida, sin que los eslovacos hubiesen desarrollado todavía su propia forma del idioma literario. Si el que escribía intentaba conscientemente redactar en checo, denominaba esa lengua "l checo" pese a la presencia de rasgos eslovacos, pues no dominaba con exactitud la norma lingüística checa. Para los eslovacos, el sistema de su propia lengua, el eslovaco, era lo natural, de ahí que en la escritura checa se manifestara la tendencia espontánea a "eslovaquizarla". A esto se le conoce como "el checo eslovaquizado" (*slovakizovaná čeština*).

Ciertas palabras tomadas del checo, presentes en la lengua oral de los eslovacos, continúan considerándose no estándar sino coloquiales en el eslovaco actual, por ej.: *zbytok* (estándar: *zvyšok*, "resto"), *vadiť* (estándar: *prekážať*, "estorbar"), *kartáč* (estándar: *kefa*, "cepillo"), *dotaz* (estándar: *otázka*, "pregunta"), *zástava* con el sentido de "empeño" (estándar: *záloh*), *vodítko* (estándar: *vôdzka*, "correa de perro"), *krmítko* (estándar: *krmidlo*, "comedero"), *lehátko* (estándar: *ležadlo*, "camilla"), *závadný* (estándar: *chybný*, "defectuoso"), *rohlík* (estándar: *rožok*, "bollito alargado"), *nevadí* (estándar: *neprekáža*, "no importa"), *razítko* (estándar: *pečiatka*, "sello"), *salám* (estándar: *saláma*, "salame"), *moc* con el sentido de "mucho" (checo: *mám moc práce*, eslovaco: *mám veľa práce*), *dopis* (estándar: *list*, "carta"), *kapesník* (estándar: *vreckovka*, "pañuelo"), *kapesné* (estándar: *vreckové*, "dinero de bolsillo"), *húpačka* (estándar: *hojdačka*, "columpio"), *ľadvina* (estándar: *oblička*, "riñón"), *krabica* (estándar: *škatuľa*, "caja"), *poštová prepážka* (estándar: *poštový priečinok*, "ventanilla de Correos"), *nekľudný* (estándar: *nepokojný*, "intranquilo"), *kľud* (estándar: *pokoj*, *ticho*, "calma"), *kecať* (estándar: *tárať*, "hablar tonterías"), *doporučiť* (estándar: *odporučiť*, "recomendar"), *krb* (estándar: *kozub*, "hogar/chimenea"), *kojiť* (estándar: *dojčiť*, "amamantar"), *držka* (estándar: *ústa*, "boca"), *námatkový* (estándar: *občasný*, *náhodný*, "aleatorio"), *jeptiška* (estándar: *mníška*, "monja"), etc.

El alemán en el contexto lingüístico eslovaco

Del alemán ingresaron en el léxico eslovaco palabras sobre todo de los ámbitos de la producción artesanal, la administración municipal, el mercado, el comercio, la justicia y la minería, así como de otros sectores de la economía y la vida urbana, por ej.: *rytier*, *richtár*, *hajtman*, *majster*, *cech*, *haviar*, *fárať*, *halier*, *cvok pracka*, *pančucha*. Al eslovaco pasaron también más palabras que se hallan

hoy en la lengua estándar, aunque a menudo en el extremo del léxico vivo, mientras que siguen usándose en los dialectos: *hámor* (estándar: kladivo –"martillo", del alem. *Hammer*), *hobeľ* (estándar: hoblík – "cepillo de carpintero", del alem. *Hobel*), *drišľak* (estándar: cedník – "colador", del alem. *Durchschlag*), *bretvanka* (estándar: plech na pečenie – "bandeja para horno", del alem. *Bratwanne*), *šurc* (estándar: zástera – "delantal", del alem. *Schurz*), *ancug* (estándar: oblek – "traje", del alem. *Anzug*), *rašpľa* (estándar: pilník – "escofina/pilón", del alem. *Raspel*), *taľovať* (estándar: deliť – "repartir/dividir", del alem. *teilen*), *šušter* (estándar: obuvník – "zapatero", del alem. *Schuster*), *firhang* (estándar: záclona – "cortina", del alem. *Vorhang*), *fojtovať* (estándar: dusiť – "sofocar/guisar", del alem. *feuchten*), *dekeľ, dekľovať* (estándar: kryt, prikrývať – "tapa, cubrir", del alem. *deckeln*), *gvint* (estándar: závi – "rosca", del alem. *Gewinde*), *šuflata/šuplata* (estándar: zásuvka – "cajón", del alem. *Schublade*), *rajbať* (estándar: prať, strúhať – "frotar/lavar/rallar", del alem. *reiben*), *pakovať* (estándar: baliť – "empacar", del alem. *packen*), *pľac* (estándar: miesto, námestie – "plaza, sitio", del alem. *Platz*), *varta* (estándar: stráž – "guardia", del alem. *Warte*), *grata* (estándar: Riad – "vajilla, menaje", del alem. *Geräte*), *varštak* (estándar: dielňa, pracovné miesto, pracovný stôl – "taller, mesa de trabajo", del alem. *Werkstatt*), *borg* (estándar: úver – "crédito", del alem. *Borg*), *tringelt* (estándar: prepitné – "propina", del alem. *Trinkgeld*), *špajza* (del alem. *Speisekammer*), *šparhet* (estándar: sporák – "cocina/estufa", del alem. *Sparherd*) y muchas más.

El húngaro en el contexto lingüístico eslovaco

Del contacto lingüístico-cultural con el entorno húngaro proceden, en los dialectos, palabras como: *ďugou* (estándar: zátka – "tapón", del húngaro *dugó*), *hordou* (estándar: sud – "barril", hu. *hordó*), *hurka* (estándar: jaternica – "morcilla blanca/jaternica", hu. *hurka*), *šajt* (estándar: tlačenka [fiambre en gelatina], hu. *sajt* = "queso"), *kapčac* (estándar: zapínať – "abotonar", hu. *kapcsol*), *garadiče* (estándar: schody – "escaleras", hu. *garádics*), *bečeľovať/bečaľovať* (estándar: ceniť si, vážiť si – "valorar, apreciar", hu. *becsül*), *varoš* (estándar: mesto – "ciudad", hu. *város*), *bizovať sa* (estándar: spoliehať sa – "confiar en, contar con", hu. *bizalom*), *keruľa* (estándar: zákruta – "curva", hu. *kerülő*), *segiň* (estándar: úbožiak – "pobre desgraciado", hu. *szegény*), *živáň* (estándar: zbojník – "bandido", hu. *zsivány*), etc.

El rumano en el contexto lingüístico eslovaco

Desde la región valaca pasaron al eslovaco palabras rumanas relacionadas mayormente con la ganadería ovina y la vida de los pastores, p. ej.: *bača* (rum. *Baciu – el pastor principal*), *fujara* (rum. *Fluer – instrumento musical*), *bryndza* (rum. *Brinză – queso de oveja*), *kľag* (cuajo de ternera para cuajar la leche, rum. *cliag*), *strunga* (cercado para ovejas en el aprisco, rum. *strunga*), *žinčica* (rum. *Jintiţa – bebida láctea fermentada*), *meridzať* (rum. *meridzire*, "rumiar las ovejas tras el pastoreo"), *grúň* (rum. *gruiu*, "ladera apta para pastar ovejas"), etc.

El latín en el contexto lingüístico eslovaco

Numerosos vocablos en el eslovaco proceden del latín, que no solo fue lengua litúrgica, sino también idioma de la alta cultura escrita y de los documentos administrativos y jurídicos. Hasta el Compromiso Austrohúngaro de 1867, el latín fue la lengua administra-

tiva-legal en el Reino de Hungría. Como lengua de culto se siguió usando en las iglesias católicas romanas hasta el Concilio Vaticano II (1962–1965). Del latín pasaron al léxico del antiguo eslovaco y a sus dialectos palabras como *diabol* (lat. *diabolus*), *škola* (lat. *schola*), *omša* (lat. *missa*), *apatieka* (lat. *apotheke*), *kantor* (lat. *cantor*, con el sentido de "maestro y cantor"), *pleban* (lat. *plebanus*, en el sentido de "párroco"), *sakristia* (lat. *sacristia*), *cintorín* (lat. *coemeterium*), *kontrakt* (lat. *contractus*, con el sentido de "acuerdo comercial"), *fúria* (lat. *furialis*, con el sentido de "furioso, rabioso"), *móres* (lat. *mores*, "costumbres, modales"), *honor* (lat. *honor*, "honor"), *testament* (lat. *testamentum*), *beštia* (lat. *bestia*, "bestia"), *fiškál'* (lat. *fiscalis*, "abogado, letrado"), *komora* (lat. *camera*, "dependencia para guardar comestibles"; al. *Speisekammer*) y más.

La lengua eslavo-eclesiástica en el contexto eslovaco

En el léxico más antiguo del eslovaco también se han conservado ciertos préstamos de la lengua litúrgica eslavo-eclesiástica, conocidos desde el período de la Gran Moravia, que se usan en cierta medida sobre todo en entornos dialectales con fines religiosos. Se trata de zonas donde los fieles utilizan el eslavo eclesiástico como lengua litúrgica, p. ej. en la Iglesia greco-católica u ortodoxa en Eslovaquia. Conviene aclarar que no existen diferencias de principio entre el antiguo eslavo litúrgico y la lengua eslavo-eclesiástica. El propio eslavo litúrgico y eclesiástico incorpora préstamos del latín y del griego. Dichos préstamos latinos y griegos dentro del eslavo litúrgico atestiguan la mezcla de influencias lingüísticas y culturales ya presente en la Gran Moravia. P. ej., se observa el uso paralelo de los conceptos *omša* y *služba* para hablar de la misa, o *pop* y *kňaz* para designar al clero, y del término *oltár* para referirse a la "mesa de ofrendas" y, al mismo tiempo, al espacio del altar donde ésta se sitúa. Precisamente la variante del antiguo eslavo de la Gran Moravia y la lengua eclesiástica eslava son la fuente de nuestro conocimiento sobre la evolución de la lengua eslava más antigua. Dicha terminología se compone ante todo de un conjunto de conceptos marcados por la influencia del cristianismo, p. ej.: *mních*, *mníška* (мнихъ, мънишица) – "monje", *služba* (слѫжба) – "servicio" -junto a *omša* (мьша) –"misa", *večerňa* (вечєрнꙋ), *povečerňa* (повечєрнꙋ), *masopust* (мꙋсопѫстъ), *ceta* (цꙋта, en el sentido de "moneda pequeña"), *čeľaď* (чєлꙋдь), *komkanie* (комканїе), *ocot* (ꙋцътъ), *igumen* (игѫмєнъ), *imanie* (иманїе), *archijerej* (архиєрєй), *prosfora* (просфѫра), etc. Dicha terminología constituye un testimonio único de la interacción entre la cultura espiritual más antigua de Eslovaquia y la Gran Moravia.



Tetraevangelio del pueblo de Baškovce, siglo XV, escrito en eslavo eclesiástico, distrito Sobrance.
Fuente: archivo de P. Žeňuch.

3.6 Dialectos eslovacos

Los dialectos forman parte inseparable de la lengua nacional eslovaca. No son variedades estándar ni gozan de validez a escala nacional, pero de ellos se pueden extraer numerosos testimonios sobre la evolución y el desarrollo del eslovaco y se puede analizar también cómo se fue refinando en la literatura. La lengua eslovaca, como lengua nacional, se desarrolló en torno a tres macroáreas dialectales, sobre cuya base, desde el siglo XVI, se formaron también las modalidades eslovacas cultivadas previas a la estandarización. Precisamente a partir de ellas, desde mediados del siglo XVIII, comenzó a configurarse la primera versión de un idioma literario eslovaco de alcance nacional.

Entre los dialectos eslovacos y las áreas dialectales no hay límites tajantes. Algunos rasgos característicos de un grupo dialectal se solapan con los de otro, de modo que los fenómenos dialectales se superponen y complementan mutuamente. Ese "cruce de dialectos" ya en la etapa anterior al eslovaco literario permitió componer un mosaico variado de formas particulares y, a la vez, de un sistema lingüístico dialectal cohesionado.

Los dialectos eslovacos se agrupan en tres grupos dialectales:

Dialectos de la Eslovaquia central

Los dialectos del centro de Eslovaquia constituyen el eje principal de la evolución del eslovaco. Desde el punto de vista de su posición central en el sistema dialectal eslovaco, conforman el grupo dialectal más amplio. Incluyen las hablas empleadas en la parte alta del río Váh y sus afluentes, en el afluente del río Orava, la región de Turiec desde los Tatras Occidentales hasta la sierra de Malá Fatra, luego la cuenca del Hron y desde las sierras de Tríbeč hasta el Slanec en la parte oriental de Gemer. Los dialectos centroeslovacos se dividen en un grupo septentrional (liptovsko, oravsko, turčianske, hornonitrianske y zvolenské nárečia) y un grupo meridional (južné zvolenské nárečia, tekovské, hontianske, novohradské, ipeľské y gemerské nárečia, incluidas las zonas dialectales del Gemer central y oriental, la subregión gemerské Horehronie y las hablas del curso alto del río Rimavica). La zona centroeslovaca se caracteriza particularmente por ciertos rasgos antiguos del eslovaco, visibles en palabras que comienzan con "ra-, la-", p. ej.: *ražeň*, *lakeť*, *rakyta*, *rázvora*, *raľa* [estándar "roľa"], *rázporok*, *lani*; así como en palabras como *daska* [doska – "tabla"], *dážď* ("lluvia"), *raž* ("centeno"), *chrbát* ("espalda"), y además *mäso* ("carne"), *päť* ("cinco"), *holúbä* ("pichón"), *deväť* ("nueve"), *piatok* ("viernes"), *pamiatka* ("recuerdo"), *robia* ("ellos hacen"). En lugar de la vocal nasal ǫ [ę] aparece la alternancia *ä* o *ia*. En los dialectos centroeslovacos también se observa de forma estricta la acortación rítmica (rytmické krátenie). Son frecuentes los diptongos *ia*, *ie*, *uo*, p. ej.: *sedia*, *smietka*, *vuol* [est. "vôl"], y abundan las consonantes suaves *ď*, *ť*, *ň*, *ľ* incluso en palabras de origen extranjero asimiladas, p. ej.: *saňitka* [est. "sanitka"], *vaňilka* ["vanilka"], *paňika* ["panika"], *ďiktát* ["diktát"], *plĺn* ["plyn"]. En lugar de la consonante *l*, en la forma base del pretérito se pronuncia una bilabial ǫ, p. ej.: *robiǫ* ["robil"], *písaǫ* ["písal"], *boǫ* ["bol"], *maǫ* ["mal"], *padoǫ* ["padol"], *kceǫ* ["chcel"]. En ciertas zonas dialectales de la parte central se han simplificado los grupos -dl\ y -tl\ a -l\ p. ej.: *milo* ["mydlo"], *šilo* ["šidlo"], *omelo* ["ometlo"], *pala* ["padla"]. En el nominativo de los adjetivos se da la terminación -uo, p. ej.: *mladuo* [est. "mladé"], *peknuo* ["pekné"],

dobruo [“dobré”], y la tercera persona del plural del verbo “ser” es *sa*, p. ej.: *oňi sa* [“oni sú”]. Son frecuentes vocablos como *hábi* [est. “šaty”], la partícula de negación *ňi* [“nie”], *ňimam* [“nemám”], etc.

Dialectos de la Eslovaquia occidental

Los dialectos de la Eslovaquia occidental desempeñaron un papel esencial en la evolución de la lengua eslovaca estándar. Hoy los hablan los habitantes de las históricas zonas eslovacas del oeste del país, sobre todo en Trnava, Bratislava, Trenčín, una parte de Nitra, y también en las cuencas media y baja del río Nitra, en el curso bajo del río Žitava, además de la región de Záhorie y la de Kysuce. Como rasgo general, las palabras empiezan con “ro-, lo-” en lugar de “ra-, la-” p. ej.: *rožeň* [est. “ražeň”], *loket* [“lakeť”], *rokita* [“rakyta”], *rozvora* [“rázvora”], *rosporek* [“rázporok”], *loňi* [“lani”]. En la parte oriental de este espacio se encuentran rasgos del área centroeslovaca, p. ej.: *rásporek*, *rakita*, *laket*, etc. En palabras como *deska* [est. “doska”], *švager* [“švagor”], *ven* [“von”], *oves* [“ovos”], *mech* [“mach”], *kotel* [“kotol”] aparece la vocal *e* en el lugar de los jers protoslavos [ь, ъ]. En el genitivo plural es típica la terminación -él, p. ej.: *ihél* [est. “ihiel”, “agujas”], *jedél* [“jediel”], *ťehél* [“tehál”]. En lugar de ▫ [ę] se da *a* o *á*: *maso* [“mäso”], *pata* [“päta”], *makki* [“mäkký”], *pátek* [“piatok”], *hráďel* [“hriadeľ”], *svátek* [“sviatok”]. En los dialectos de Záhorie, sin embargo, en lugar de ▫ [ę] aparece -ja\ o -je\ p. ej.: *mjaki* [“mäkký”], *hovjazí* [“hovädzí”]. En la parte norte, las consonantes *ď* y *ť* cambian a *dz* y *c*, p. ej.: *cicho* [“ticho”], *dzeci* [“deti”], *dzedzina* [“dedina”]. En la región de Kysuce, en vez de *dz* y *dž* se pronuncian *z* y *ž*, p. ej.: *házat* [est. “hádzať”], *házeme* [“hádžeme”]. Han surgido también agrupaciones de consonantes duplicadas: *precca* [“predsa”], *vačči* [“väčší”], *mlačči* [“mladší”], *srcco* [“srdce”], y la doble -ll- allí donde en protoslavo estaban -dl\ o -dn\ p. ej.: *palla* [“padla”], *sallo* [“sadlo”], *ceďilo* [“cedidlo”], *jenna* [“jedna”].

En ciertos dialectos de Eslovaquia occidental (en especial en Záhorie), la consonante silábica *l* tras otras consonantes (con algunas excepciones) se cambia a la vocal *u*, p. ej.: *duhí* [est. “dlhý”, “largo”], *tustí* [“tlstý”, “gordo”], *kupko* [“kĺbko”, “madeja/pelota”], *sunko* [“slnko”, “sol”], *jabuko* [“jablko”, “manzana”], *suza* [“slza”, “lágrima”], *žuti* [“žltý”, “amarillo”], y también *huava* [“hlava”], *vidzeua* [“videla”]. En casi toda el área occidental se mantiene la antigua agrupación -šč\ en el lugar donde en el estándar aparecen -šť, -sk\ p. ej.: *húščava* [est. “húšťava”], *púščat* [“púšťať”], *ohňiščo* [“ohnisko”], *ščedro* [“štedro”], *ešče* [“ešte”], *Píščany* [“Piešťany”]. En el ámbito dialectal occidental no está vigente la acortación rítmica, por lo que se oye *dávám* [est. “dávam”], *plúcá* [“pľúca”], *hlúpí* [“hlúpy”], etc. Son propios de este conjunto denominaciones como *kamna* [est. “kachľová pec”, “estufa de azulejos”], *zelé* [“kapusta”], *turecké žito* [“kukurica”, “maíz”], *trúlek* [“netopier”, “murciélago”], *síň* [“pivnica”, “bodega”], *viprávjat* [“hovoriť”, “hablar”], etc.

Dialectos de la Eslovaquia oriental

Estos dialectos forman un territorio compacto que abarca la extensa zona del este eslovaco. Geográficamente, esta área dialectal se extiende desde los Altos Tatras y el nacimiento del río Poprad hasta la divisoria de las cuencas de los ríos Váh y Hornád, continuando luego por la cuenca del Hnilec y el Hron, donde discurría la frontera histórica entre las zonas de Spiš y Abov. También los nombres de los respectivos dialectos (*spišské*, *abovské*, *šarišské*, *zemplínske*, *užské*, además de los dialectos *sotácke* —los *sotáci* son un grupo etnográfico—) reflejan la división geográfica de ese conjunto dialectal.

Los dialectos orientales presentan rasgos lingüísticos específicos, entre ellos la falta de vocales largas, de modo que, en lugar de las formas estándar *volám*, *píšem*, *spievam*, *krásny*, *tráva*, tenemos *volam*, *pišem*, *špivac*, *krasni*, *trava*, etc. Un rasgo sobresaliente de este conjunto es el acento, que se asentó en la penúltima sílaba de la palabra. Estos dialectos se caracterizan asimismo por palabras que, como en los dialectos occidentales, empiezan con _ro-, lo-_ en lugar de *ra-*, *la-*, p. ej.: *rožeň* [est. "ražeň"], *lokec* ["laket"], *rokita* ["rakyta"], *rozvora* ["rázvora"], *rosporok* ["rázporok"], *loňi* ["lani"]. La antigua vocal nasal ѫ [ę] se transforma en *e*, p. ej.: *meso* ["mäso"], *pametac* ["pamätať"], *šednuc* ["sadnúť"], *peta* ["päta"], *dzevec* ["deväť"], *hreda* ["hrada"], *šveto* ["lani"], aunque también en *a* o *ia*, p. ej.: *svati* ["svätý"], *viazac* ["viazať"], *častka* ["čiastka"], *zajac* ["zajac"], *šaha* ["siaha"], etc. En lugar de los jers protoslavos se suele usar la vocal *e*, p. ej.: *blazen* ["blázon"], *deska* ["doska"], *viter* ["vietor"], *chribet/cherbet* ["chrbát"], *ocec* ["otec"]. Por la antigua [ѣ] y la vocal larga [é] protoslava se emplea, por lo general, *e*: *chľeb* [est. "chlieb"], *mľeko* ["mlieko"], *špevac* ["spievať"], *pesek* ["piesok"], *beli* ["biely"]. En la parte oriental más extrema, [ѣ] se convierte en *i*, p. ej.: *chľib*, *viter/vitor*, *hňizdo* ["hniezdo"], *mľiko* ["mlieko"], *drimac* ["driemať"], *švička* ["sviečka"], *pisok* ["piesok"], *bili* ["biely"], *mišac* ["miešať"]. Del mismo modo que en algunos dialectos occidentales, *ď* y *ť* cambian a *dz* y *c*, p. ej.: *dzeci* ["deti"], *dzešec* ["desať"], *šedzec* ["sedieť"], *dzedzina* ["dedina"], *sudzic* ["súdiť"], *cicho* ["ticho"], *po vodze chodzic* ["caminar sobre el agua"], etc.

En estos dialectos orientales no existen las consonantes silábicas *r*, *l*. En su lugar, aparecen secuencias con vocales: *ar*, *er*, *lu*, *ol*, *li*, p. ej.: *hardi* [est. "hrdý"], *tvardi* ["tvrdý"], *cherbet/chribet* ["chrbát"], *volna* ["vlna"], *jabluko* ["jablko"], *hľiboki* ["hlboký"], *veľk/viľk* ["vlk"], *žolti* ["žltý"], *blicha* ["blcha"], *slunko* ["slnko"], *klub* ["kĺb"], *harsc* ["hrsť"], *dluho*, *dluhi* o también *dolhi* ["dlho, dlhý"], *polno/pulno* ["plno"], etc. En la mitad central y septentrional de esta área son típicas las consonantes fricativas suaves ś, ź, p. ej. en palabras como *śersc* [est. "srsť"], *źem* ["zem"], *śerco* ["srdce"], *śidzem* ["sedem"], *źima* ["zima"].

Otro rasgo peculiar es la unificación de las terminaciones en genitivo y locativo del plural para todos los géneros, p. ej.: *dzecoch* [est. "deťoch"], *chlopoch* ["chlapoch"], *sinoch* ["synoch"], *ženoch* ["ženách"]. En el dativo plural también figura la terminación -om, p. ej.: *dzecom* ["deťom"], *chlopom* ["chlapom"], *ženom* ["ženám"], *dzifčatom* ["dievčatám"], etc. Es usual formar el futuro con el verbo auxiliar *byť* en la forma correspondiente y el infinitivo: *budzem robic* [est. "budem robiť"], *budzem spac* ["budem spať"], *budze košic* ["bude kosiť"]. Además, existen construcciones del tipo *budzem robil*, *budze robila*, *budze košil*. A menudo las formas del verbo auxiliar "ser" (*byť*) se sustituyen por pronombres personales, p. ej.: *ja lačni* [est. "ja som hladný"], *vona hola* ["ona je nahá"], *ti ešči neznal* ["ty si ešte nevedel"]. En el léxico aparecen palabras como: *hače* [est. "žriebä"], *chustka* ["šatka"], *jarec* ["jačmeň"], *kuropka* ["jarabica"], *ľenča* ["šošovica"], *rucic* ["hodiť"], *studzeňina* ["huspenina"], etc.

Los dialectos eslovacos han sido y siguen siendo un recurso de comunicación familiar y social cotidiano, sobre todo en privado y en contextos no oficiales. Quienes los usan manifiestan hasta hoy su vínculo vivo con la conciencia lingüística y nacional comunes, al conocer y practicar sus propios dialectos. Las tres facetas de la lengua nacional (fonológica, gramatical y léxica) son compartidas tanto por los dialectos como por la lengua estándar. La población eslovaca y sus dialectos forman así un ámbito compacto y a la vez territorialmente diversificado.

El eslovaco en el entorno de la diáspora

Obviamente, los eslovacos no viven únicamente en el territorio de Eslovaquia (y, de igual modo, no solo habitan eslovacos en Eslovaquia). Como individuos o formando enclaves étnicos, hay eslovacos en otras partes del mundo. En muchos casos, se trata de islas lingüísticas relativamente cerradas, por ejemplo:

- En el sureste de Hungría, sobre todo en la región de Békeš, en ciudades como Čaba (Békéscsaba), Slovenský Komlóš (Tótkomlós) o Sarvaš (Szarvas), en algunos pueblos de la región de Čanád, y en las zonas del norte de Hungría en diversos pueblos a lo largo de toda la frontera entre Eslovaquia y Hungría.
- En el norte de Serbia, en la provincia autónoma de Vojvodina, donde hay 34 pueblos con población eslovaca en tres regiones históricas (hoy transfronterizas): Báčka, Banát y Sriem.
- En el oeste de Rumanía, en la parte sur, la antigua región del Banato, y la parte norte de la región de Bihor.
- En la zona de Eslavonia en Croacia.

Además, muchos eslovacos emigraron a países de Europa Occidental y de ultramar (sobre todo Estados Unidos, Canadá, Argentina y Australia). Los eslovacos se fueron de su territorio histórico por varias causas, fueran económicas, religiosas, políticas o de emancipación nacional, buscando así mejores oportunidades. Dejaban su patria, en especial, bajo la presión de la recatolización, la magyarización, la checoslovaquización y también en tiempos de represión política y falta de libertades tras los sucesos de 1948 y 1968. Actualmente la emigración eslovaca se dirige en gran medida hacia Europa Occidental y Norteamérica, relacionada con los cambios sociopolíticos y económico-sociales que experimenta Eslovaquia desde 1989 ("de la dictadura a la democracia" / "del socialismo al capitalismo").

Desde el punto de vista evolutivo, los dialectos eslovacos conforman un entorno continuo únicamente en el territorio histórico de Eslovaquia. Los dialectos de las diásporas y enclaves han quedado en el nivel que tenían al producirse la emigración. Respecto a los dialectos de la tierra natal, han recibido impulsos diferentes para su evolución. Las comunidades de emigrantes eslovacos, al comienzo, usaban y transmitían su lengua materna —es decir, el dialecto traído de su tierra— en los ámbitos familiar y asociativo. La familia, la Iglesia y las asociaciones culturales eran el sustrato para conservar la identidad cultural eslovaca. Al otro lado del Atlántico, esa población eslovaca se adaptó con rapidez y de modo intencional al entorno lingüístico de su nuevo país. Dicha adaptación idiomática se vincula a la actividad laboral y educativa que desempeñaron tras su mudanza. Progresivamente, sobre todo en las siguientes generaciones, fueron perdiendo en la mayoría de los casos gran parte de sus vínculos con el territorio originario y con la propia lengua. Hoy en día refuerzan su conciencia eslovaca no tanto en lo lingüístico como en lo cultural, centrándose más en aspectos no idiomáticos de la cultura popular, en la gastronomía tradicional eslovaca, en el traje folclórico, etc. En la "Baja Tierra" (*Dolná zem*), a diferencia de la emigración transatlántica, los eslovacos crearon comunidades agrarias más fuertes, tanto desde el punto de vista económico como cultural, lo cual les facilitó un contacto más directo entre ellos mismos y con la patria eslovaca, permitiéndoles conservar su identidad étnica y lingüística.

3.7 Variantes culturales de la lengua eslovaca en el período de pre-codificación

La evolución de la forma culta del eslovaco anterior a su estandarización está ligada a las necesidades de los hablantes eslovacos que pertenecían a los estratos medio y bajo de la sociedad ilustrada eslovaca de la época. Formaban parte de ella principalmente sacerdotes, notarios, maestros, amanuenses en cortes señoriales y diversos autores de traducciones y comentarios de pasajes bíblicos de los evangelios.

Presencia del eslovaco en textos latinos de la Edad Media

El período preestándar del eslovaco se remonta al desarrollo de la lengua ya desde el siglo XI, cuando se gestaron las condiciones para la aparición de manifestaciones cultivadas, tanto orales como escritas. Aunque del siglo XII al XV la comunicación escrita se halla dominada por textos en latín, estos documentos también recogen referencias a la prohibición de cantar en las iglesias cantos religiosos en la lengua popular. Esto atestigua la existencia de esfuerzos por usar y fomentar la lengua eslovaca popular en el ámbito oficial de la Iglesia. Numerosos topónimos y nombres geográficos eslovacos, nombres propios y distintos vocablos vinculados a las realidades históricas y culturales de la vida eslovaca aparecen asimismo en fuentes latinas oficiales. Se sabe además que en dicha época se empleaban fórmulas en eslovaco durante los ritos de bautismo, matrimonio y funerales; se conservan en eslovaco los textos de la profesión de fe y de las oraciones esenciales de la Iglesia católica. Todo ello demuestra la presencia del eslovaco en la práctica pastoral.

El uso del eslovaco a partir del siglo XV

A partir del siglo XV, el eslovaco culto se usaba como lengua de negociación en las oficinas de las regiones (župy), ciudades y pueblos eslovacos. Asimismo, lo utilizaba un amplio sector de la intelectualidad eslovaca, integrado por autores de obras didácticas y pedagógicas, recopiladores de folclore y creadores de géneros literarios artísticos. El eslovaco culto se aplicaba en su forma escrita no solo en documentos de carácter administrativo y jurídico, correspondencia y actas judiciales, registros parroquiales o catastros (urbarios), sino también en ámbitos académicos urbanos. En el ambiente de la baja nobleza húngara (los llamados zemania - terratenientes), el eslovaco constituía un componente significativo de la comunicación cultural cotidiana. En las escuelas era un elemento esencial de la formación del pueblo en general. De este modo, la forma culta del eslovaco evidencia los amplios contactos de la élite eslovaca con el latín, el checo, la lengua eclesiástica eslava, el alemán y el húngaro. Dichos contactos, en mayor o menor medida, se trasladan a los espacios literarios, ya que se vinculan a la vida cultural de la comunidad eslovaca. El afán por normalizar la lengua local —el eslovaco preestándar— también se relaciona con el desarrollo religioso de la cultura eslovaca en la Iglesia católica y en la evangélica, con la conciencia lingüística y nacional de los calvinistas eslovacos y de los fieles del rito bizantino-eslavo en el contexto lingüístico de Eslovaquia oriental.

La influencia del checo y del alemán en territorio eslovaco se considera fruto de contactos culturales, comerciales e igualmente religiosos (a través de la lengua litúrgica de la Iglesia evangélica) entre la etnia eslovaca y el idioma checo. Una situación similar se

observa en el largo historial de relaciones entre los eslovacos y la población de habla húngara, ambos dentro de la misma entidad estatal húngara. Todos los préstamos provenientes de ámbitos lingüístico-culturales foráneos que ingresaron al eslovaco pasaron por una adaptación lingüística eslovaca en cada entorno dialectal.

Variantes supradialectales del eslovaco

En el contexto histórico-lingüístico eslovaco, las formas literarias preestándar cultas de la lengua se fueron desarrollando como variantes supradialectales del eslovaco, aplicadas principalmente en centros académicos, administrativos y religiosos. El antiguo eslovaco, segmentado dialectalmente, operaba como factor unificador de la etnicidad eslovaca al haberse ido puliendo en modalidades literarias supradialectales en la región occidental, central y oriental.

La lengua nacional eslovaca, incluso antes de su codificación, evolucionaba de acuerdo con los procesos internos de sus dialectos. Esas formas literarias supradialectales de la lengua eslovaca estaban llenas de vitalidad y, como un organismo vivo, integraban y absorbían nuevo léxico. No solo se transformaba el vocabulario, sino también la gramática. Cabe subrayar que, en el caso de un eslovaco segmentado en dialectos, la continuidad de los contactos interculturales e interlingüísticos resulta innegable.

La maduración de la lengua eslovaca preestándar se basaba en los dialectos eslovacos, dando lugar a la variante cultural occidental, central y oriental de la lengua literaria eslovaca. Dichas variantes cultas tenían una forma relativamente estable. Estas variantes literarias supradialectales del eslovaco preestándar se empleaban, por ejemplo, en actas judiciales, diversos documentos de juramento, en artículos de gremios y en correspondencia, como también en textos religiosos asociados a la vida espiritual de los eslovacos: sermones, catecismos, textos de exégesis o interpretación para el pueblo, y cantos religiosos. En gran medida, sin embargo, la forma que adoptaba la lengua literaria eslovaca preestándar dependía del nivel de instrucción de los usuarios y de la práctica de los que escribían en la época.

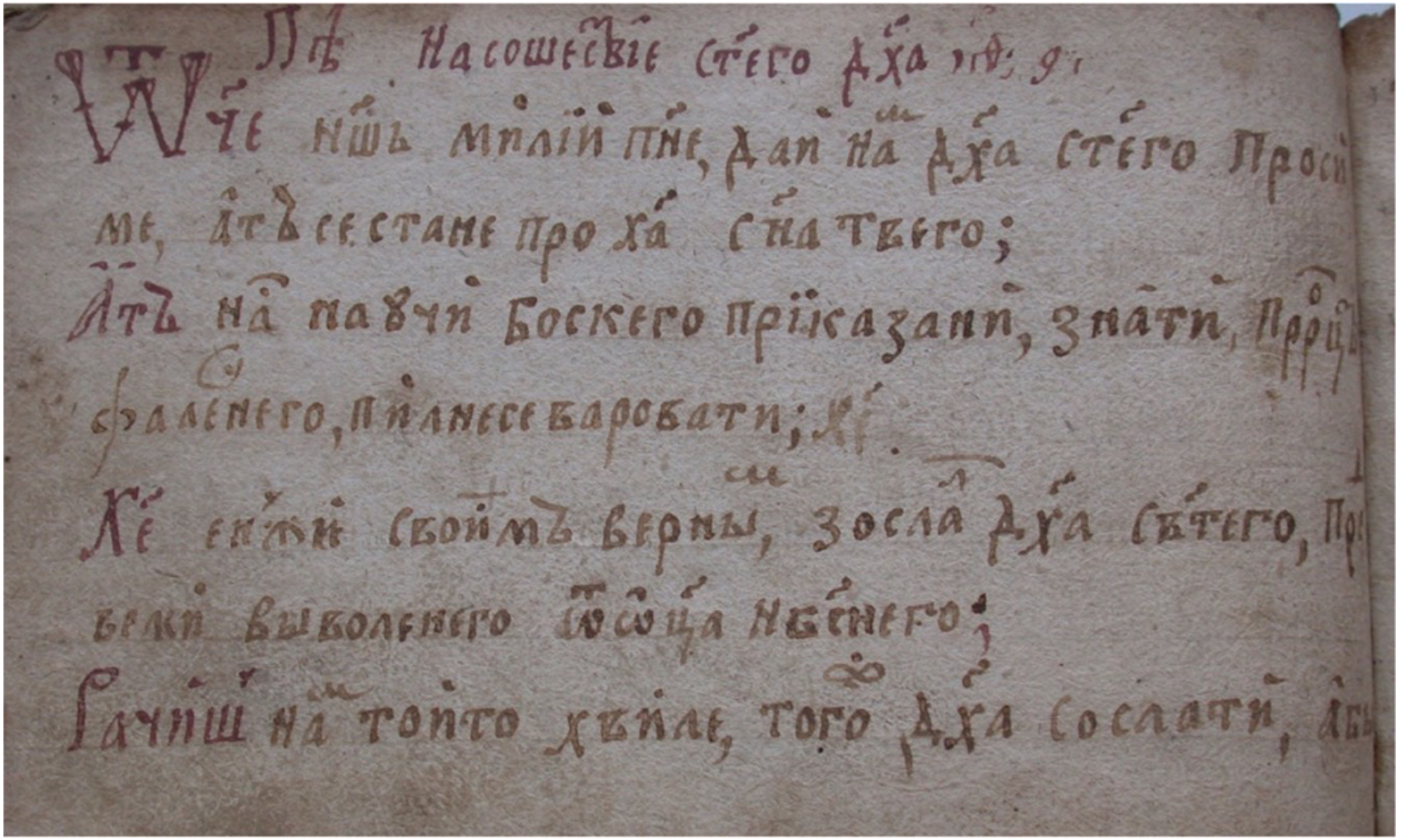
Lengua culta

La "lengua culta" es una forma supradialectal, sin obligatoriedad de alcance nacional, ortográficamente desigual, pero con un ordenamiento funcional y estilístico, que se desprende del eslovaco. Se gestó dentro de los distintos espacios dialectales en la tradición oral y, con el tiempo, en la escrita. Algunas variantes cultas del eslovaco se desarrollaron sobre todo en el ambiente confesional, pero también como lengua de la urbe eslovaca y de la esfera académica, a través de la cual los eslovacos participaron en la evolución cultural nacional.

Dichos estratos del desarrollo literario-lingüístico eslovaco influyeron la lengua de la cultura eslovaca moderna. La base para conocer esta evolución se halla en vestigios escritos, en su mayoría redactados en la antigua forma preestándar de la lengua, plasmada en dichas variantes dialectales cultivadas. Es esencial asimismo conocer la variante local de la lengua eslava eclesiástica que se emplea en la Iglesia de rito bizantino-eslavo en el entorno eslovaco. También el checo, que sirvió como lengua literaria y litúrgica en el protestantismo eslovaco. El eslovaco se hallaba en contacto directo con el latín y el eslavo eclesiástico (principalmente en la

región dialectal oriental), así como con el alemán, el húngaro, el checo y el polaco, de modo que no puede hablarse de un aislamiento de la lengua eslovaca.

Durante siglos, desde la caída de la Gran Moravia (907) hasta la implantación de la forma estandarizada del eslovaco por Anton Bernolák (1787) y Ľudovít Štúr (1844), la etnia eslovaca, como comunidad lingüística independiente, se desarrolló dentro de su propia evolución dialectal.



Cancionero de Šariš del comienzo del siglo XVIII, letra de la canción para la fiesta de la Venida del Espíritu Santo en la variante occidental del eslovaco culto escrita en cirílico.
Fuente: archivo de P. Žeňuch.

3.8 El eslovaco en el entorno confesional

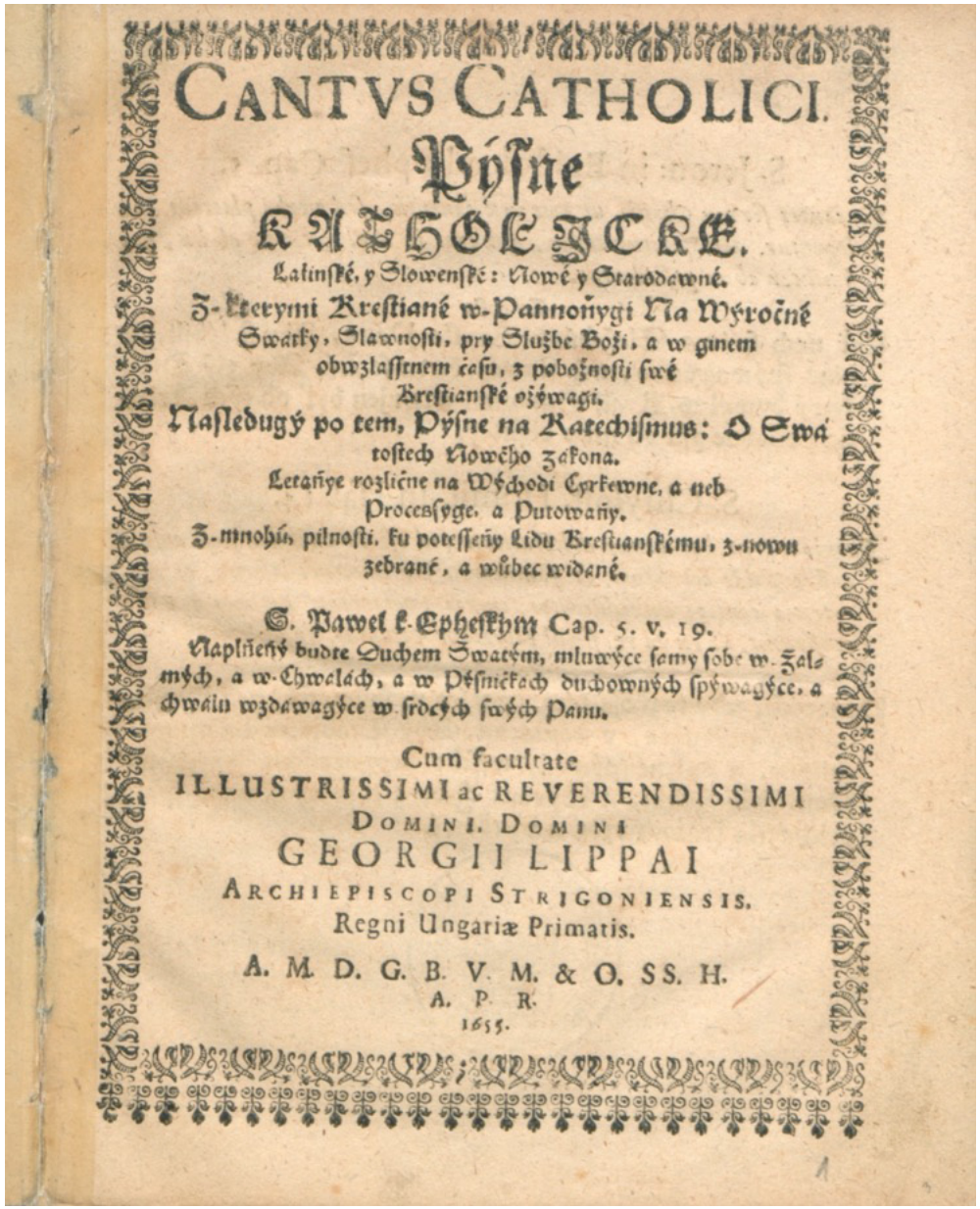
Algunas formas cultas del eslovaco también encontraron aplicación en ámbitos confesionales. A través de diversos textos religiosos y de la devoción popular, los eslovacos fueron desarrollando las distintas tradiciones eclesiásticas. Esta vinculación lingüística queda demostrada por las traducciones de fragmentos y de la Biblia entera a una lengua comprensible para el pueblo, presentes en sermones, obras explicativas y otros géneros literarios religiosos en eslovaco. Las variantes cultas del eslovaco preestándar muestran no solo la base lingüística eslovaca, sino también diversos contactos con ambientes de carácter confesional, que incidían en la forma gráfica con que se registraba la lengua culta.

Entorno católico romano

Para comprender la evolución preestándar del eslovaco, resultan relevantes también las iniciativas lingüísticas de los católicos romanos eslovacos. De mediados del siglo XVIII data la llamada Biblia Camaldulense, la traducción católica completa de la Sagrada Escritura al eslovaco. En esta versión, los monjes camaldulenses eludieron la traducción literal de las estructuras latinas, optando por la sustitución con giros morfológicos y sintácticos eslovacos habitualmente empleados entonces. La forma culta occidental del eslovaco se manifiesta en ese primer texto bíblico en los aspectos fonéticos, gramaticales y léxicos. Esta variante culta occidental, tal como se relaciona con la Biblia Camaldulense y otros impresos, tendía a constituirse en la lengua culta hablada de los eslovacos. Aunque dicha traducción y el Diccionario Camaldulense permanecieron en manuscrito, brindan un testimonio de la adopción y la maduración de la lengua literaria eslovaca también en el entorno católico. No solo se tradujeron los evangelios, sino también sus comentarios y toda la producción catequética y de predicación destinada a los fieles católicos eslovacos. La versión católica íntegra de la Biblia demuestra la aspiración por pulir un idioma nacional para los eslovacos a partir de la traducción del texto bíblico. El lenguaje de la Biblia Camaldulense, por su parte, confirma la consolidación de la variante culta occidental en todo el ámbito católico eslovaco. El eslovaco camaldulense ya representa una modalidad supradialectal refinada, muy próxima, lingüísticamente hablando, a la primera forma codificada de alcance nacional: la “bernolákovčina”.

Universitas Tyrnaviensis (1635 – 1777)

La variante culta occidental del eslovaco, al igual que las otras variantes cultivadas supradialectales, nació de la tradición escrituraria y literaria. El centro universitario de Trnava desempeñó un rol clave en su perfeccionamiento y difusión. En la Universidad de Trnava estudiaban no solo representantes de la tradición católica romana en Eslovaquia, sino también miembros de la Iglesia greco-católica, con su núcleo en la Eslovaquia oriental y la región subcarpática. Numerosos intelectuales allí formados dominaban tanto el latín como la variante culta occidental del eslovaco. Con todo, la literatura greco-católica se vio menos impactada por la evolución lingüística y literaria en el eslovaco occidental. Pese a ello, particularmente los fieles greco-católicos eslovacos con menor formación, durante las celebraciones litúrgicas de su Iglesia cantaban cantos religiosos en la variante culta occidental, tomados del cancionero católico Cantus Catholici (publicado en 1655 en Levoča y en 1700 en Trnava). Dichos cantos, escritos en la versión culta del eslovaco, se transcribían en alfabeto cirílico en sus cancioneros manuscritos greco-católicos.



CANTVS CATHOLICI.

Pýſne
KATHOLICKE.

Latinſké, y Slowenſké: Nowé y Starodawné.

S-kterymi Krestiané w-Pannoňygi Na Wýročné Swatky, Slawnoſti, pry Služby Bożi, a w ginem obwzlaſſtnem czaſu, z pobożnoſti ſwé Krestianſké ożźwagi.

Naſledugý po tem, Pýſne na Katechiſmus: O Swátoſtech Nowého Zakona.

Letaňye rozlične na Wſchodi Cyrkewne, a neb Proceſsyge, a Putowaňy.

S-mnohú, pilnoſti, ku poteſſeňy Lidu Krestianſkému, z-nowu zebrané, a wſſudec widané.

S. Pawel k-Epheſkym Cap. 5. v. 19.

Naplňený budte Duchem Swatým, mluwýce ſamy ſobe w-Zalmých, a w-Chwelách, a w Pýſmičkach duchowných ſpýwagýce, a chwalu wzdáwagýce w-ſrdcých ſwých Panu.

Cum facultate
ILLUSTRISSIMI ac REVERENDISSIMI
DOMINI. DOMINI
GEORGII LIPPAI
ARCHIEPISCOPI STRIGONIENSIS.
Regni Ungariæ Primatis.

A. M. D. G. B. V. M. & O. SS. H.
A. P. R.
1655.

SVETOHO
DÁVIDA
KRÁLYA
A
PROROKA
SZTO I PEDZESÁTZ
'SOLTÁRI,

Chtoré:
Vedlya Nót *Frantzúzkich*
z *Uharſzkoho* na SZLOVENSZKI jazik
ſzú preloſené, a vernim Bosim ſzlusebnyſkom k duchovnomu uſitku zhotovené.

A teraz;
Pervi ráz vidané.

V DEBRETZINYE,
Vitlatſil MARGITAI JÁNOS.
V Roku 1752.

Cantus Catholici, Levoča 1655 y el libro de Salmos calvinista en la variante oriental del eslovaco culto del año 1752.
Fuente: archivo de P. Žeňuch.

Las posibilidades de que la variante culta occidental se difundiera en otros aspectos de la vida social en Eslovaquia no solo dependían del ambiente universitario de Trnava y de la producción intelectual católica, sino también de su adopción con fines no confesionales, p. ej. en los documentos relativos a la reforma de los urbarios de María Teresa, la reforma educativa, etc. Incluso en textos administrativos y jurídicos prevalecía la influencia de la variante culta occidental. En todo caso, esta forma del eslovaco occidental vinculada a la Biblia Camaldulense y otros textos impresos tendía a erigirse en la lengua hablada culta de los eslovacos.

El sacerdote católico Anton Bernolák (1762–1813) eligió la forma occidental del eslovaco como base de la primera codificación nacional del idioma. Uno de los motivos radicó en su uso extendido en el ámbito literario, académico y en la práctica administrativa de la entonces Universidad de Trnava y del Liceo de Bratislava, donde ejercían intelectuales católicos eslovacos. En esta primera lengua codificada se publicaron obras de Ján Hollý, Juraj Fándly y otros escritores de la época. También se imprimió la primera traducción bíblica para eslovacos, la de Juraj Palkovič. Este canónigo de Esztergom (1769–1850), preparó y editó su versión de la Sagrada Escritura en "bernolákovčina", partiendo de la Vulgata. Los mismos monjes camaldulenses habían empleado esa fuente latina, lo que subraya la relevancia de la tradición lingüístico-cultural eslovaca. El trabajo de Palkovič se publicó en dos tomos (1829 y 1832) como la primera edición católica de la Biblia completa en eslovaco. En aquel entonces, Palkovič desconocía la Biblia Camaldulense, cuyo manuscrito solo se encontró en 1946 en la casa parroquial del pueblo de Cífer.

Entorno evangélico

Con la llegada de la Reforma a Eslovaquia en el siglo XVI, en el medio evangélico local, además del alemán, se usó sobre todo la "biblická čeština/ bibličtina" (la lengua de la Biblia de Kralice), asumida por los patriotas evangélicos eslovacos como fundamento de su producción literaria. En el período preestándar, incluso la consideraban no solo la lengua litúrgica y confesional, sino también un instrumento para la depuración intencional de la lengua eslovaca.

El pastor evangélico y erudito Daniel Krman (1663–1740) intentó cultivar el eslovaco a través del checo. Partía de la visión tradicional de los intelectuales eslovacos de la época según la cual la antigua lengua de los eslovacos, presuntos habitantes originarios de la patria eslava, era la madre de todos los demás idiomas eslavos, pero había quedado estancada en su desarrollo literario por la inacción y el desinterés de los propios eslovacos. Por medio del checo, "la hija" lingüística, Daniel Krman procuró revivir el eslovaco. La "biblická čeština/bibličtina" también se utilizó, por ejemplo, en el cancionero litúrgico evangélico Cithara sanctorum (1636) de Juraj Tranovský, que fomentó la cultura religiosa y la piedad de los evangélicos eslovacos. Para los evangélicos eslovacos, la "biblická čeština" asumió el carácter de lengua sagrada, transformándose en un símbolo de la fe evangélica eslovaca. Ľudovít Štúr, lingüista y pastor evangélico, equiparó el rol de la "biblická čeština/ bibličtina" en la Iglesia evangélica de Eslovaquia al que cumple la lengua eslava eclesiástica en la liturgia de rito bizantino-eslavo.

Entorno calvinista

En cuanto a las traducciones de la Biblia al eslovaco, cabe mencionar que a mediados del siglo XVIII se elaboró en la Eslovaquia oriental una versión calvinista del Salterio (el libro de los Salmos), para el culto de la comunidad reformada en dicha región, redactada sobre la base de la variante cultural oriental del eslovaco. Además del Salterio, aparecieron otros libros eclesiásticos calvinistas en eslovaco.

La elaboración del Salterio calvinista en la forma cultural oriental se explica por las necesidades religiosas y litúrgicas de los calvinistas eslovacos, así que no se considera una traducción bíblica con repercusión nacional, a diferencia de la Biblia Camaldulense y la de Palkovič en "bernolákovčina". La principal razón de su existencia fueron las exigencias litúrgicas de la Iglesia reformada, y por lo tanto esta traducción fue efectuada de acuerdo con los principios de la iglesia calvinista en donde el culto en la lengua materna es un principio invariable. Los calvinistas eslovacos requerían un texto religioso acorde con sus prácticas y que expresara poéticamente su pensamiento espiritual en la variante oriental del eslovaco. En efecto, los calvinistas del este de Eslovaquia no adoptaron como lengua ritual ni la variante occidental (ya implantada en la zona) ni la "biblická čeština" (lengua litúrgica y literaria de la Iglesia evangélica eslovaca). Su idioma sagrado era la forma culta oriental del eslovaco, de acuerdo con la norma generalmente aceptada en las Iglesias reformadas.

Entorno greco-católico

Para los greco-católicos, además de la lengua eslava eclesiástica, la escritura cirílica constituye un símbolo de su tradición eclesiástica. El eslavo eclesiástico y el alfabeto cirílico representan ante ellos un rasgo externo que los diferencia de los eslovacos católicos de rito romano. Al mismo tiempo, los greco-católicos eslovacos consideran la lengua eclesiástica eslava como nexo con los demás greco-católicos del área subcarpática. En cuanto a su idioma y procedencia étnica, esos fieles pertenecen a un entorno "no eslovaco", sobre todo rusino, ucraniano, rumano y húngaro. Por ello, la variante cultural oriental del eslovaco fungió como lengua literaria únicamente para los greco-católicos eslovacos. Sin embargo, al ser la forma culta oriental también un medio de comunicación administrativa (en particular en las oficinas regionales), se volvió un factor lingüístico integrador para toda la población del este eslovaco, ya fueran católicos romanos, calvinistas, evangélicos o greco-católicos.

Varios textos continuos surgieron igualmente en la variante cultural central del eslovaco, como prueba el "Ritual de Ostrihom" de inicios del siglo XVII, que contiene fórmulas y oraciones bautismales y nupciales en eslovaco central. La variante culta central se plasmaba asimismo en géneros documentales tales como actas judiciales, registros contables, inventarios, etc.

Las variantes cultas del eslovaco se fomentaban también en diversos escritos vinculados a la vida cotidiana eslovaca, incluidos los cancioneros religiosos y otros textos variados —manuales de remedios, consejos para la gestión agrícola, interpretaciones y relatos—. Junto con las canciones históricas, conforman un valioso componente de la cultura escrita eslovaca y, por ende, prueba del desarrollo y refinamiento del eslovaco central en la etapa preestándar. Sólo con Ľudovít Štúr (1815–1856) y su idea de codificar un idioma eslovaco como atributo laico de comunicación se llega a un momento central en la emancipación lingüística aconfesional de todos los eslovacos. Štúr no intervino en la lengua litúrgica tradicional de evangélicos, católicos ni orientales. Tomando como ejemplo la antigua lengua eslava de Cirilo y Metodio, señaló la naturaleza evolutiva de las lenguas eslavas, incluido el eslovaco, recalcando que todas las lenguas eslavas crean su literatura en una lengua estandarizada y no en la litúrgica. La forma eslovaca estándar codificada por Štúr facilitó la unificación de las corrientes confesionales católica y evangélica, armonizando sus visiones sobre la lengua nacional, por lo que la estandarización de Štúr se percibe como una síntesis de los intentos previos de crear un idioma literario para los eslovacos, sentando las bases de la moderna lengua literaria eslovaca.



14 Rituale Strigonienſe,

tiantur & patrocinijs protegantur.

Hic tegitur expedita, Infanteſuper brachium dextrum illius, qui eum defert, poſito, Parochus ad Baptiſmum procedat, in hunc, qui ſequitur, modum interrogando.

ORDO BAPTISMI PARVULORUM

QUis vocaris?	*Kinevzed?*	Wie heiſtu?	*Jakoty meno?*
Reſp: Patrin: Ioannes, vel Catharina, &c.	*Iánoſnagy Katalin, &c.*	Johañes, oder Katarina, &c.	*Ján, lebo Katharina, &c.*
Sacerdos pergit interrogã: N. Abrenuntias Satanæ?	*N. Ellene mondaſz-e az ördögnek?*	N. Widerſageſt du dem Teuffel?	*N. Odrickaſſiſa ſe Satanaſiowi?*
Reſp. Patrin: Abrenuntio.	*Ellene mondok.*	Ich Widerſag	*Odriekam.*
Sacerd. Et omnibus operibus ejus?	*Es minden eſelekedetinek?*	Vnd allen ſeinen Werckẽ?	*A wſetkym ſkutkom geho?*
Patrin. Abrenuntio.	*Ellene mondok.*	Ich Widerſag	*Odriekam*
Sac. Et omnibus pompis ejus?	*Es minden pompáinak?*	Vnd aller ſeiner Hoffart?	*A wſieckeipýchu geho?*
Patrin. Abrenuntio.	*Ellene mondok.*	Ich Widerſag	*Odriekam.*

Sac.

De Sacramento Baptiſmi. 15

Sac. N. Credis in DEUM Patrẽ omnipotentem, creatorem cæli & terræ?	*N. Hiſz-e a mindenhato Atyáſtenben, menynek és földnek teremtőjében?*	N. Glaubſtu in Gott Vatter Allmechtigen, Schöpffer Himmels vnd der Erdẽ?	*N. Weryſſ w Boha Otce wſſehmocnieho, Stworytele nebe y Zeme.*
Patri. Credo.	*Hiſzek.*	Ich glaub.	*Werym.*
Sac. N. Credis in IESUM Chriſtum, filium ejus unicũ, Dominũ noſtrũ, natum, & paſſum?	*N. Hiſz-e IEsus Kriſtusbã, ő egy fiában, mi Urunkbã, kit született, és kínt halált ſzenvedett?*	N. Glaubſtu in IeſumChriſtum, ſeinen einigen Sohn vnſern Herrn, der gebornn iſt vñ gelitn hat?	*N. Weryſſ w Gezu Kriſta, Syna geho gedinecho, Pana naſſeho, narozeneho y umuczeneho?*
Patr. Credo.	*Hiſzek.*	Ich glaub.	*Werym.*
Sac. N. Credis in Spiritũſanctum, Sanctã Eccleſiã Catholicã, Sanctorum communionem, remiſſionem peccatorum, carnis reſurrectionem, vitam æternã?	*N. Hiſz-e Szentlélekben, közönségesKeresztyén Anyaſzentegyházat, ſzentekneck egyeſéget, bűnöknek bocsánattyát, teſtnek fel-támadáſát, örök életet?*	N. Glaubſtu in den Heiligen Geiſt, die allgemeine Chriſtliche Kirchen, Gemeinſchafft der Heiligen, Vergebung der Sünden, Auffſtehung des Fleiſches, ein ewigs Leben?	*N. Weryſſ y w Ducha Swatebo, Swatu Cyrkew wſeobecnu, Swatych obcowanij, odpuſſtenij hrichow, zmrtwychwſtanij tela, y zywot wecznij?*
Patr. Credo.	*Hiſzek.*	Ich glaubs.	*Werym.*

Deinde

Ritual de Ostrihom del año 1625 de Peter Pázmaň con anotaciones en la variante central del eslovaco culto.
Fuente: archivo de P. Žeňuch.

3.9 Codificación de la lengua eslovaca

La codificación constituye un conjunto de reglas y normas vinculantes para quienes usan la lengua estándar. Corresponde al idioma estándar y su objetivo es influir en la corrección, la sistematicidad y la aplicabilidad general de la lengua estándar como herramienta básica de comunicación en su forma escrita y oral. Así, la codificación es parte fundamental del mantenimiento y avance de la cultura lingüística. A la vez se relaciona con el desarrollo y la evolución de la lengua, reflejando las necesidades de sus hablantes. No obstaculiza la dinámica de la norma (pues la norma en sí es históricamente mutable), sino que establece las reglas de uso.

La codificación ofrece la descripción de los recursos y normas de la lengua estándar, accesibles de manera pública y general en los manuales oficiales de codificación:

Breve diccionario de la lengua eslovaca – "Krátky slovník slovenského jazyka"

Contiene las formas codificadas de las palabras, indica sus características gramaticales esenciales y las clasifica desde un punto de vista estilístico y funcional, distinguiendo palabras estándar de las no estándar.

Reglas de la ortografía eslovaca – "Pravidlá slovenského pravopisu"

Representan el manual de codificación fundamental que se publica en edición actualizada desde 1931. Estas reglas explican los recursos de la lengua oral estándar y la manera de plasmarlos en la escritura. Se dividen en una parte teórica y otra léxica. La sección teórica describe los signos gráficos usados para el registro de la oralidad eslovaca, las normas para el uso de mayúsculas y minúsculas, la escritura de palabras de origen extranjero, la puntuación, un panorama de la declinación y conjugación eslovaca, la regla del acortamiento rítmico, la formación de apellidos femeninos y la escritura de nombres de localidades en Eslovaquia. Actualmente rige la cuarta edición de 2013.

Reglas de la pronunciación eslovaca – "Pravidlá slovenskej výslovnosti"

Se publican desde 1984 y constituyen el manual de referencia para la pronunciación. Incluyen un diccionario ortoépico. La primera guía de pronunciación correcta del eslovaco apareció en 1944.

Morfología de la lengua eslovaca – "Morfológia slovenského jazyka"

Es una obra académica y de codificación, publicada en 1966. Recoge la mayor parte de los procedimientos de formación dentro del eslovaco estándar y describe la estructura morfológica del idioma. A través de la codificación, la norma lingüística se vuelve accesible para los usuarios de la lengua estándar, utilizándose sobre todo en la formación lingüística.

Naturalmente, los manuales de codificación no reflejan los cambios continuos del léxico, pero la codificación respeta el sistema vigente del eslovaco estándar y sus leyes internas, sustentado en la base nacional del eslovaco. A su vez, ofrece una perspectiva sobre la continuidad del desarrollo de la lengua común, resaltando así su prestigio.

La codificación de la lengua estándar eslovaca surgió como respuesta a las necesidades de sus hablantes. La primera etapa de esa codificación corresponde a la codificación de Bernolák y a la de Štúr, que describieron la estructura del idioma estándar y sentaron los principios básicos de su empleo.

La codificación de Bernolák

La codificación de Bernolák se fundamenta en la variante occidental culta del eslovaco, desarrollada en el ambiente académico de la Universidad de Trnava y complementada con ciertos rasgos de la región central. Fue introducida por el sacerdote católico Anton Bernolák en 1787, al publicarse su tratado de codificación "Dissertatio philologico-critica de literis Slavorum" con un anexo sobre la correcta escritura, "Orthographia". El punto de partida de la codificación de Bernolák radica en la tesis de que la base de la lengua literaria debe ser la lengua viva de los intelectuales. Sus reglas ortográficas se basan en el principio fonético-fonológico, con la aplicación de signos diacríticos. Considera también el principio funcional, muy presente en el uso de mayúsculas para sustantivos comunes. Se completa con un diccionario multilingüe en seis tomos —"Slovenský, česko-latinsko-nemecko-maďarský slovník"— publicado en el período de 1825–1827. En la "bernolákovčina" se imprimió en Esztergom (1829–1832) la Biblia editada por Juraj Palkovič. Entre los representantes más destacados de la literatura en bernolákovčina están Ján Hollý (autor de "Cyrilometodiáda", "Svätopluk", "Selanky", "Sláv" y traductor de obras en latín de Virgilio, Homero, Ovidio y otros) y Juraj Fándly (autor de "Dôverná zmluva medzi mníchom a diablom", "Zelinkár", "Usilovný hospodár v domácnosti i na poli", "Bylinkár").

La codificación de Štúr

La segunda codificación en orden cronológico es la de Štúr, que recoge la forma cultural del eslovaco central, formada no solo en los núcleos económicos y culturales del noroeste de la Eslovaquia central, sino también integrada en la tradición oral y el folclore. Pavol Jozef Šafárik (1795–1861) y Ján Kollár (1793–1852) reunieron y publicaron repertorios de cantos populares eslovacos entre 1823 y 1827, y 1834, y 1835, respectivamente. La decisión de basarse en la variante cultural central surgió conscientemente, y obedecía a la idea central de los "štúrovci" de crear para los eslovacos un idioma claramente diferenciado de otras lenguas eslavas y no asociado a un grupo religioso específico (la variante occidental del eslovaco para los católicos o el checo bíblico para los evangélicos). El carácter aconfesional de la codificación lingüística se convirtió en la base de la emancipación moderna de los eslovacos, equiparable a las luchas nacionales de otros pueblos de la Europa decimonónica.

La codificación del eslovaco de Štúr fue adoptada oficialmente en la sesión fundacional de la asociación Tatrín en Liptovský Mikuláš (1844). Poco después, Ľudovít Štúr describió esa norma en su manual "Náuka reči slovenskej", publicado en eslovaco en 1846, a diferencia del texto codificador en latín de Bernolák. La justificación de la adopción de la variante cultural central aparece en el tratado de Štúr "Nárečja slovenskuo alebo potreba písaňja v tomto nárečí" (1846). Allí subraya la extensión geográfica y la riqueza folclórica de la Eslovaquia central. El principio ortográfico propuesto parte de criterios fonético-fonológicos y, en parte, morfológicos, renunciando a las mayúsculas en sustantivos comunes, salvo cuando reflejen respeto o dignidad. Al igual que la "bernolákovčina", la norma "štúrová" no usaba la letra "y", y la suavidad de las consonantes se indicaba con diacríticos. Para la divulgación de la codifica-

ción de Štúr fueron fundamentales el periódico "Slovenské národné noviny" con su suplemento literario "Orol tatranský" y la revista "Slovenské pohľady", que se sigue publicando hasta hoy.

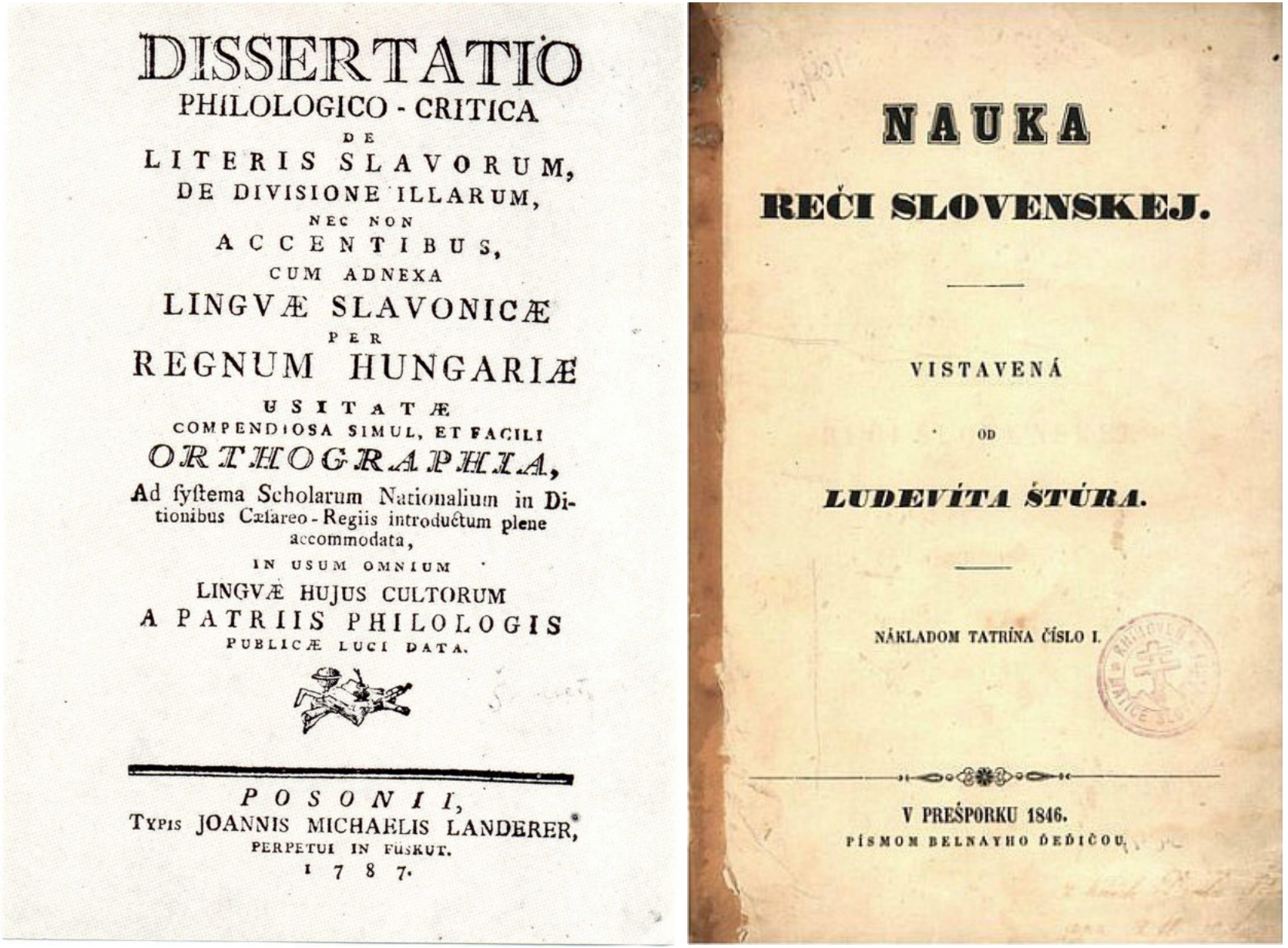
En 1851, la codificación de Štúr se sometió a una primera reforma: los defensores del principio histórico (etimológico) en ortografía abogaron por incorporar la situación de otras lenguas eslavas, introduciendo la "y", la vocal "ä", los diptongos "ia", "ie", "iu" y la letra "ô" en vez de "uo". Se aplicó la regla de que las consonantes blandas ď, ť, ň, ľ no se marcaran con el diacrítico (ˇ) cuando preceden a "e", "i" o a los diptongos "ia", "ie", "iu". En 1852 se publicó un manual reformado, "Krátka mluvnica slovenská", de Martin Hattala (1821–1903), tras el acuerdo entre los seguidores de Štúr y los partidarios de la nueva ortografía.

En la fase siguiente, la lengua codificada continuó desarrollándose en relación con las instituciones públicas eslovacas que, pese a la política de magyarización y a la supresión de la institución nacional central —Matica slovenská— en 1875, siguieron funcionando en tres núcleos: Martin, Bratislava y Pest. En ese período complejo, adverso para la cultura y la lengua eslovaca dada la intensa magyarización de Hungría, se produjo otra reforma relevante de la lengua estándar codificada, a cargo de Samuel Cambel (1883–1935).

La reforma de Cambel de la lengua eslovaca codificada

Cambel se enfocó en eliminar de la lengua eslovaca aquellos recursos lingüísticos poco vivos, principalmente los bohemismos (chequismos) y los rusismos que habían ingresado en la lengua codificada también bajo la influencia de la reforma arcaizante de Hattala. La obra de Cambel, *Rukoväť spisovnej reči slovenskej* (Manual de la lengua eslovaca estándar) de 1902, precisa las normas ortográficas, suprime arcaísmos y los reemplaza con formas eslovacas vivas. Desde el punto de vista del léxico, también consolida el vocabulario de la lengua eslovaca estándar basándose en medios de expresión autóctonos.

Aun después de la creación de la República Checoslovaca en 1918 y durante el período de entreguerras (1918–1939), la codificación de la lengua eslovaca literaria continuó desarrollándose. El motivo fueron las condiciones que se generaron en el ámbito de la ciencia, la educación y la instauración de revistas e instituciones científicas, lo cual también influyó en la expansión y aplicación de la lengua literaria eslovaca. Un rol particular lo siguió desempeñando la literatura artística, así como la producción tanto de traducciones como de obras científicas enfocadas en investigar la identidad lingüístico-cultural de los eslovacos y fomentar la lengua eslovaca literaria. En 1931 aparecieron las primeras *Pravidlá slovenského pravopisu* (Reglas de la ortografía eslovaca) gracias a Václav Vážný. No obstante, esas reglas introdujeron en el eslovaco estándar una serie de elementos "chequizantes" que ingresaron en la codificación lingüística eslovaca sobre todo a la luz de la doctrina política oficial de entonces, que postulaba la idea de una sola nación checoslovaca y su correspondiente lengua.



DISSERTATIO
PHILOLOGICO - CRITICA
DE
LITERIS SLAVORUM,
DE DIVISIONE ILLARUM,
NEC NON
ACCENTIBUS,
CUM ADNEXA
LINGVÆ SLAVONICÆ
PER
REGNUM HUNGARIÆ
USITATÆ
COMPENDIOSA SIMUL, ET FACILI
ORTHOGRAPHIA,
Ad syſtema Scholarum Nationalium in Ditionibus Cæſareo-Regiis introductum plene accommodata,
IN USUM OMNIUM
LINGVÆ HUJUS CULTORUM
A PATRIIS PHILOLOGIS
PUBLICÆ LUCI DATA.

POSONII,
Typis JOANNIS MICHAELIS LANDERER,
PERPETUI IN FUSKUT.
1787.

NAUKA
REČI SLOVENSKEJ.

VISTAVENÁ
OD
LUDEVÍTA ŠTÚRA.

NÁKLADOM TATRÍNA ČÍSLO I.

V PREŠPORKU 1846.
PÍSMOM BELNAYHO ĎEĎIČOU.

Anton Bernolák: Dissertatio philologico-critica de literis Slavorum del año 1787, obra de codificación del eslovaco y Ľudovít Štúr: Náuka reči slovenskej – "Doctrina del habla eslovaca" del año 1846, obra de codificación del eslovaco.
Fuente: archivo de P. Žeňuch.

Por aquel entonces se fundó la primera revista científica eslovaca, *Slovenská reč* (Lengua eslovaca). En ella se publicaron los resultados de los estudios de los lingüistas eslovacos, quienes investigaban la historia, la evolución y el sistema dialectal del eslovaco, así como la identidad del eslovaco como lengua independiente. Se produjeron así obras tanto en formato de libros como de artículos en revistas científicas, las cuales, sobre la base de testimonios histórico-lingüísticos, demostraban el carácter específico del eslovaco como idioma eslavo autónomo, en particular frente al checo y al polaco. En la revista *Slovenská reč* también vieron la luz artículos acerca de los cambios graduales y los ajustes de la codificación hacia la forma estándar del eslovaco, presentados, por ejemplo, por Henrich Bartek (1907–1986). Un papel importante en el proceso de codificación del eslovaco lo jugó asimismo Anton Augustín Baník (1900–1978), un lingüista y cultorólogo polifacético que adoptó una postura crítica frente a las reglas checoslovaquistas de V. Vážný.

La etapa moderna y actual de la evolución de la lengua eslovaca codificada se vincula a las *Reglas de la ortografía eslovaca* de 1953, elaboradas bajo la dirección de Štefan Peciar (1912–1989), así como a la obra académica *Morfología de la lengua eslovaca* de 1966, escrita por Jozef Ružička (1916–1989). Las guías de codificación vigentes en la actualidad, sobre todo "Reglas de la pronunciación eslovaca" de 1984 de Ábel Kráľ (1932-2023), el "Breve diccionario de la lengua eslovaca", concebido y publicado por un equipo de autores dirigidos por Ján Kačala (1937) en 1987, y las "Reglas de la ortografía eslovaca", igualmente diseñadas bajo la dirección de Ján Kačala y editadas en 1991, responden plenamente a las necesidades de los hablantes eslovacos. Reflejan las cuestiones fundamentales relativas a la realidad actual de la versión codificada de alcance nacional de la lengua eslovaca, así como a su evolución cultural e histórica.

Responda las siguientes preguntas:

- **¿Qué tipo de lengua es el eslovaco?**
- **¿Cuál es el nivel de dificultad del eslovaco en comparación con otras lenguas?**
- **¿Cómo es el eslovaco como sistema lingüístico?**
- **¿Cómo se fue formando la forma actual de la lengua eslovaca?**
- **¿Cuáles son las obras principales donde está registrada la forma, las normas de uso y la pronunciación del eslovaco?**
- **¿Cuáles son los dialectos eslovacos?**
- **¿Cuál es la influencia de otras lenguas sobre el eslovaco?**
- **¿Por qué es beneficioso conocer/dominar/comprender el eslovaco y qué se necesita tener en cuenta al respecto?**
- **¿Qué información falta o podría añadirse en los textos anteriores para que las respuestas fueran más precisas y completas?**



Iglesia románica de San Miguel Arcángel, siglo XI, Dražovce (Nitra).
Fuente: https://storage.googleapis.com/wp-turisticky-sk/2019/04/drazovsky-kostolik_ss_01.jpg

IV. RELIGIÓN Y FE

La religión en Eslovaquia tiene raíces profundas que remontan a la temprana Edad Media, cuando el cristianismo empezó a difundirse por el territorio de la actual Eslovaquia. El cristianismo llegó al actual territorio eslovaco de forma paulatina, sobre todo gracias a actividades misioneras procedentes de Europa occidental. La fe cristiana se expandió entre los eslavos en gran medida mediante monjes irlandeses-escoceses, pero también con misioneros occidentales de regiones italianas y alemanas. Un hito importante fue la llegada de los santos Cirilo y Metodio en el siglo IX, quienes arribaron a la Gran Moravia invitados por el príncipe Rastislav. Trajeron entre otras cosas la escritura a través del alfabeto glagolítico, lo cual influyó enormemente en el desarrollo cultural y religioso de la región.

Tras la disolución de la Gran Moravia y la subsiguiente integración del territorio de la actual Eslovaquia en el Reino de Hungría, la expansión del cristianismo prosiguió bajo el amparo de la Iglesia católica romana y de habla latina. Esta evolución también se vio impulsada por la fundación de varios centros eclesiásticos destacados, como las sedes episcopales de las ciudades de Nitra y Esztergom, así como varios monasterios: por ejemplo, el de Zobor, el de Hronský Beňadik o el de Jasov. Dichos monasterios no solo eran focos de vida religiosa, sino también lugares donde se ejercía justicia (los llamados "Juicios de Dios").

En la Europa medieval no existía pluralidad de religiones: la religión era una —el cristianismo latino—, representado por una sola institución religiosa, la comunidad divino-humana de la Iglesia.

No fue sino hasta la Reforma en el siglo XVI (la llegada de iglesias protestantes/reformadas y la incorporación de buena parte de la población del territorio eslovaco a esas iglesias) y las consiguientes iniciativas contrarreformistas (recatolización) que se dividió a la población en católicos romanos y protestantes. Dicho proceso tuvo una repercusión duradera en la vida religioso-cultural del territorio eslovaco. Durante los siglos XVIII y XIX, nuevas transformaciones notables vinieron de la mano de la ilustración y el despertar nacional, que reforzaron la conciencia e identidad nacional moderna de los eslovacos. Dichos esfuerzos contaron con el aval de los miembros de las dos Iglesias ya mayoritarias en Eslovaquia —la católica romana y la evangélica—. En ese lapso también surgieron las primeras tentativas de constituir una Iglesia eslovaca independiente, materializadas recién en el siglo XX.

El siglo XX trajo cambios drásticos: la formación de Checoslovaquia, la disolución de Checoslovaquia, la confrontación con la ideología nazi y el periodo del régimen comunista. Precisamente el régimen comunista se dedicó a eliminar de forma planificada y sistemática las Iglesias cristianas y cualquier tipo de vida religiosa. Tras el colapso del comunismo en 1989, se reestableció la vida religiosa y se consolidó la libertad de culto.

En la actualidad se considera a Eslovaquia un país de valores mayormente conservadores y con una mayoría católica romana predominante, si bien allí conviven varias denominaciones cristianas y otras religiones del mundo.

4.1 Eslovaquia como país de religión y fe

Eslovaquia es un país con una historia religiosa y una diversidad notables, algo que se ve reflejado en su composición religiosa actual. La mayoría de la población se declara de confesión católica romana, consecuencia de la prolongada presencia del catolicismo en la región. En el pasado, el catolicismo en Eslovaquia solía relacionarse con la identidad nacional y el patrimonio cultural.

Composición religiosa de Eslovaquia

La hegemonía de la Iglesia católica romana, junto con la presencia de otras confesiones cristianas y el crecimiento del sector no religioso, evidencia cambios sociales generales y la evolución cultural de la nación. La religión influye de manera relevante en definir la identidad cultural y nacional de los eslovacos, mientras la sociedad procura equilibrar la tradición con la modernidad y las corrientes laicas.

Según el último censo (2021), la mayoría de los habitantes de Eslovaquia (55,76%) se declara miembro de la Iglesia católica romana. El segundo grupo en tamaño lo constituyen las personas sin afiliación religiosa (23,79% de la población). Este alto porcentaje podría señalar un incremento de la secularización social, típica de muchos países europeos modernos. O también podría obedecer a la asociación que hace la gente entre afiliación religiosa y práctica activa (muchas personas no se suscriben a ninguna confesión, pues no la practican activamente). Los evangélicos de la confesión de Augsburgo suponen el 5,27% de la población, reflejando la presencia histórica del protestantismo en Eslovaquia, surgido en la era de la Reforma. El 4% pertenece a la Iglesia greco-católica, que profesa el rito oriental de la Iglesia en comunión con la enseñanza católica romana. Esta comunidad se ubica principalmente en el este de Eslovaquia, donde tiene una larga tradición. La Iglesia Reformada cristiana y la Iglesia ortodoxa suman menos miembros: 1,56% y 0,93%, respectivamente. El 8,39% restante practica otras religiones o no declaró su afiliación religiosa.

Importancia de la religión en la sociedad eslovaca

En Eslovaquia, la religión no solo tiene relevancia espiritual, sino también cultural y social. Las Iglesias e instituciones religiosas desempeñan un papel vital en la vida de la comunidad —brindando formación, servicios sociales y siendo foco de actividad cultural—. Las mayores festividades y tradiciones religiosas, como la Navidad y la Pascua, son asimismo grandes eventos culturales y sociales que consolidan los lazos colectivos y aportan a la identidad cultural.

Secularización y pluralismo religioso

Al igual que en otros países europeos, Eslovaquia se enfrenta a las tendencias de secularización. Cada vez más gente reivindica la independencia religiosa o la indiferencia frente a lo religioso. Esto se evidencia en el creciente número de personas no adscritas a ninguna confesión. Aun así, el pluralismo religioso sigue siendo una parte importante de la vida social, y la tolerancia religiosa está amparada por la libertad de culto reconocida constitucionalmente.

4.2 La religiosidad de los eslovacos

Eslovaquia, país con profundas raíces cristianas, ejemplifica de manera interesante la identidad religiosa en la Europa contemporánea. La religión en Eslovaquia impacta significativamente no solo en la espiritualidad individual, sino también en el ámbito público y cultural. Por ejemplo, la Navidad y la Pascua, percibidas como celebraciones religiosas originarias, constituyen acontecimientos culturales relevantes en un sentido más amplio, festejados no solo con componentes religiosos, sino también con un contexto cultural y social. Estas festividades ofrecen oportunidades para conservar tradiciones culturales (platos típicos, cantos y costumbres populares como la bendición de alimentos, el canto de villancicos, la visita a iglesias o las reuniones familiares).

La práctica religiosa en Eslovaquia engloba mayormente la asistencia regular al culto dominical, la observancia de fiestas religiosas y la realización de rituales devocionales personales (por ejemplo, oración diaria, o el ayuno). Dichas prácticas a menudo se articulan con tradiciones familiares y comunitarias, reforzando lazos sociales y la cohesión cultural.

Comparación con países vecinos

Los eslovacos, en comparación con algunos países cercanos, muestran un nivel relativamente alto de religiosidad y compromiso religioso, resultado de tradiciones culturales arraigadas y de su desarrollo histórico. A la vez, esto se ve reflejado en la abundancia de monumentos y elementos sagrados presentes en el patrimonio cultural tangible e intangible de Eslovaquia.

De este modo, las creencias y prácticas religiosas siguen siendo un pilar fundamental de la sociedad eslovaca, moldeando sus valores e identidad. Si cotejamos la religiosidad de la población eslovaca con la de los países limítrofes, Eslovaquia y Polonia presentan índices igualmente altos de fervor y práctica religiosa, mientras que la República Checa y, en parte, Austria exhiben tendencias más secularizadas. Estas divergencias reflejan la trayectoria histórica, las tradiciones culturales y los factores sociopolíticos que configuran la vida religiosa en cada país. Tanto Eslovaquia como Polonia son naciones de confesión católica romana predominante.

Polonia

En Polonia, no solo la afiliación eclesiástica (Iglesia católica romana), sino también la piedad personal de la población es sumamente alta, con una participación masiva en las liturgias, sobre todo en las fiestas cristianas principales. La Iglesia católica romana ejerce una marcada influencia en la esfera social y política del país, y las tradiciones religiosas constituyen un pilar de la vida cotidiana.

Austria

Pese a compartir con Polonia y Eslovaquia una fuerte tradición católica romana, Austria muestra hoy signos de secularización creciente. No obstante, sigue manteniéndose un nivel relativamente elevado de práctica religiosa, especialmente en zonas rurales y dentro de las generaciones mayores.

Hungría

Al igual que Eslovaquia, Hungría tiene una arraigada tradición religiosa, especialmente católica romana y reformada. Pese a cierta secularización, muchos húngaros siguen practicando ritos y festividades religiosas, lo que da cuenta de raíces históricas y culturales profundas en la vida religiosa nacional.

República Checa

La situación en la República Checa es distinta. Una porción amplia de la población se define como atea o carente de afiliación religiosa, colocándola entre los países más secularizados de Europa. La observancia religiosa y la asistencia a actos de culto son sensiblemente menores, y las fiestas religiosas cobran un sentido más cultural que espiritual. Este proceso se explica por el devenir histórico, fuertemente marcado por la ideología comunista y sus políticas anticlericales.



De la iglesia, Polomka (Horehronie), 1ºª mitad del siglo XX, Karol Plicka, archivo del Museo Etnográfico del Museo Nacional Eslovaco.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/polozka-encyklopedie/kostol/

4.3 Iglesias cristianas y comunidades religiosas en Eslovaquia

La tradición cristiana en Eslovaquia forma un amplio y variado abanico de creencias, las que juntas componen un mosaico religioso complejo. Cada una de estas vertientes aporta sus particularidades a la riqueza espiritual y cultural del país.

Iglesia católica romana (católicos)

La Iglesia católica romana es la comunidad religiosa mayoritaria en Eslovaquia. Históricamente, hasta poco después de la Reforma (años 20 del siglo XVI), la mayor parte de la población del territorio eslovaco pertenecía a esta tradición católico-romana, con la excepción de la comunidad judía. Durante el movimiento reformista, cerca del 90% de la nobleza que originalmente era católica romana se unió al protestantismo, pero la activa recatolización de finales del siglo XVI y a lo largo del XVII devolvió a la Iglesia católica su lugar dominante en Eslovaquia. Desde mediados del siglo XIX hasta los inicios del siglo XXI, dicha Iglesia conserva de manera estable un 60-70% de fieles dentro de la población total.

Iglesia evangélica de la Confesión de Augsburgo (luteranos)

La Iglesia evangélica de la C. de A. en el entorno eslovaco también se conoce como la Iglesia luterana (luteranos). En el territorio eslovaco se desarrolló y se mantuvo, aunque actualmente en menor número, como una comunidad religiosa históricamente relevante. Sus orígenes remontan a la etapa posterior a la Reforma de Lutero (1517). En lo más álgido del movimiento reformista, el 95% de la población del territorio eslovaco se afiliaba a iglesias reformadas, principalmente la evangélica. De tradición conservadora, la Iglesia evangélica de la C. de A. se asienta firmemente en la herencia bíblica y en los postulados de Martín Lutero, con énfasis en la importancia de la vida activa en la comunidad cristiana y de la relación personal con Dios mediante la fe.

Iglesia greco-católica (greco-católicos)

La Iglesia greco-católica es la tercera confesión más numerosa en Eslovaquia. Practica el rito bizantino y mantiene comunión plena con la Iglesia católica romana y el obispo de Roma (el Papa). El rito bizantino se introdujo en el territorio de la actual Eslovaquia en el siglo IX a través de san Cirilo y san Metodio. En 863, ambos llevaron la tradición de las Iglesias orientales de rito bizantino a la Gran Moravia, manteniéndose hasta hoy, sobre todo en la zona oriental del país.

Iglesia ortodoxa (ortodoxos)

La Iglesia ortodoxa en Eslovaquia es un segmento minoritario, pero autóctono, dentro del espectro religioso local. Se encuentra sobre todo en las zonas habitadas por población rusina en el nordeste del país. Su teología y fe se rigen por el Credo niceno-constantinopolitano (año 381). La historia de la ortodoxia en Eslovaquia también se vincula a la llegada de san Cirilo y san Metodio.

Iglesia Reformada (calvinistas, reformados)

La Iglesia Reformada proviene de la tradición calvinista, de carácter protestante. Se considera que el punto inicial de la Iglesia Reformada en Eslovaquia es el primer sínodo en Debrecen (1567), el cual adoptó oficialmente la línea reformadora de Juan Calvino. La Iglesia Reformada se ubica principalmente en la zona sur de Eslovaquia. La mayor parte de sus fieles pertenecen a la minoría magyar (húngara).

Hermandad Bautista en la República Eslovaca (bautistas)

La Hermandad Bautista en Eslovaquia es un grupo protestante minoritario que hace hincapié en la decisión personal de fe y en el bautismo por inmersión. Forma parte del abanico de iglesias evangélicas que hay en Eslovaquia. Su llegada fue a finales del siglo XIX, con misioneros procedentes de Alemania y Estados Unidos. Los bautistas en Eslovaquia se identifican con el legado histórico de la Unión de los Hermanos (una iglesia checa reformada), así como en parte con los anabautistas (una rama reformadora del cristianismo del siglo XVI). La Hermandad Bautista en Eslovaquia es una federación de congregaciones independientes.

Iglesia Apostólica en Eslovaquia (pentecostales)

La Iglesia Apostólica en Eslovaquia se enmarca entre las denominaciones protestantes y se caracteriza por un enfoque evangélico pentecostal-charismático. Pertenece a la comunión mundial de las "Asambleas de Dios" y, en Europa, a la Fraternidad Pentecostal Europea (PEF). Penetró a Eslovaquia a principios del siglo XX a través de misioneros estadounidenses. Hasta los años 70 del siglo XX fue considerada una secta. En 1977, al aprobarse la Constitución de la Iglesia Apostólica en Eslovaquia, ésta pasó a ser reconocida por el Estado. La Iglesia se aboca sobre todo a la difusión del evangelio de Jesucristo, resaltando los valores morales y éticos de la Biblia en la vida práctica y la labor social. Hace hincapié especialmente en el don activo del Espíritu Santo y sus manifestaciones, como el hablar distintas lenguas o las sanaciones.

La Comunidad Religiosa Judía en Eslovaquia

La religión judía en Eslovaquia cuenta con una larga trayectoria histórica, reflejada en prácticas religiosas, costumbres sociales y comunitarias. Las comunidades judías de Eslovaquia se agrupan bajo la Unión Central de Comunidades Religiosas Judías en la República Eslovaca.

Paulatinamente, desde finales de la Edad Media hasta el holocausto, los judíos representaron una parte sustancial de la élite intelectual, educativa, socioprofesional y, en especial, económica del territorio eslovaco. Hoy, la comunidad judía en Eslovaquia participa de forma significativa en la vida económica, social y cultural de las comunidades, incluyendo proyectos que enfatizan la idea del ecumenismo y el antisemitismo. Eslovaquia conserva varios monumentos culturales, lugares conmemorativos y memoriales que recuerdan la historia y la cultura de la comunidad judía, en particular la tragedia del Holocausto. Son sitios relevantes no solo para la comunidad judía, sino como advertencia para todos.

4.4 Manifestaciones religiosas en Eslovaquia

Las manifestaciones religiosas más extendidas en Eslovaquia guardan relación mayormente con el cristianismo. La mayoría de la población todavía se identifica con la Iglesia católica romana. Esa hegemonía histórica se ve en distintas manifestaciones de la vida religiosa, por ejemplo, en el hecho de mantener las festividades y rituales cristianos.

Fiestas y rituales religiosos

En Eslovaquia la Pascua y la Navidad destacan como las fiestas más relevantes, tanto en el calendario civil como en el religioso. Están acompañadas de múltiples rituales y costumbres. En Navidad sobresalen tradiciones como el armado de pesebres, la elaboración de platos típicos, la visita a iglesias sobre todo la Nochebuena (24/12) y el Día de Navidad (25/12). En Pascua (Jueves Santo, Viernes Santo, Domingo de Pascua y Lunes de Pascua) se realizan varios rituales; la gente suele centrarse en confesiones y asistir a las iglesias. Se destacan, por ejemplo, el Vía Crucis (Viernes Santo), la visita al Santo Sepulcro, la Vigilia Pascual, así como la bendición de los alimentos de Pascua y las procesiones pascuales.

Asistencia regular a los encuentros de actos litúrgicos

Para los creyentes es importante asistir con frecuencia a la liturgia dominical, aunque el promedio de participación dominical es más bien bajo (entre un 10 y un 20%). Se observa mayor actividad y asistencia a las celebraciones sobre todo en las grandes fiestas cristianas: Navidad, Pascua y Pentecostés, cuando acuden a la iglesia también personas que no practican activamente su fe, pero lo ven como parte esencial de la tradición cultural y religiosa.

Peregrinaciones y festivales religiosos

Las peregrinaciones a santuarios, como el principal santuario nacional de la Basílica de la Virgen de los Siete Dolores en Šaštín, o la Basílica de la Visitación de la Virgen María en la colina de Mariánska hora en Levoča durante la fiesta de la Visitación, son expresiones religiosas relevantes, congregando a miles de fieles de todo el país. Estos eventos no solo son ceremonias religiosas, sino también espacios de encuentro comunitario y celebraciones culturales.

Prácticas religiosas familiares y comunitarias

En muchos hogares eslovacos aún es costumbre la oración conjunta antes de las comidas o la plegaria familiar antes de dormir, así como las reuniones familiares por cumpleaños o santos, encuentros en bautismos, bodas y funerales, y la bendición de los hogares en la fiesta de la Epifanía (Reyes Magos). Tales prácticas refuerzan los lazos familiares y comunitarios, y constituyen un pilar de la vida religiosa.

Influencia de la religión en la esfera pública y cultural

La religión también ejerce una influencia considerable en la escena pública y cultural en Eslovaquia. Un ejemplo podría ser la incidencia de la Iglesia en el sistema educativo y su implicación en labores caritativas y programas sociales. Las instituciones religiosas suelen organizar o patrocinar eventos culturales, tales como conciertos de música sacra, exposiciones y conferencias, enriqueciendo así la vida cultural de sus comunidades. Estas expresiones de religiosidad en Eslovaquia ponen de manifiesto cuán entrelazada está la vida religiosa con la rutina cotidiana de sus habitantes y de qué modo contribuye al mantenimiento de las tradiciones culturales y sociales del país.



“Los de Belén” – recorrido tradicional, Hriňová, 2021, Anton Trebuľa Kečkár.
Fuente: https://www.ludovakultura.sk/medzinarodny-den-nkd-2024/

4.5 Religión y tradiciones culturales de Eslovaquia

En Eslovaquia, un país con profundas tradiciones cristianas, se siguen celebrando activamente numerosas fiestas religiosas que resultan importantes no solo desde la perspectiva espiritual, sino también como parte del patrimonio cultural. Entre las fiestas religiosas más destacadas y que se siguen practicando en la actualidad se encuentran:

Pascua ("Veľká noc")

La Pascua es la fiesta cristiana más antigua, que recuerda a los creyentes la etapa final de la vida terrenal de Jesús —los últimos acontecimientos antes de la crucifixión— y, a la vez, celebra la resurrección de Jesucristo. En la Iglesia católica romana y en las iglesias protestantes se la conoce como "Veľká noc" (Pascua), mientras que la Iglesia greco-católica y la Iglesia ortodoxa la denominan "Pascha". Aunque la duración de la celebración pascual varía entre las diferentes tradiciones cristianas, las celebraciones se centran principalmente en la llamada "Semana Santa", cuyos días principales son el viernes, sábado y domingo (el triduo pascual). Las celebraciones de Pascua están relacionadas a múltiples símbolos, tradiciones y costumbres.

Los símbolos más extendidos de las fiestas pascuales son el cordero (Jesucristo como Cordero de Dios sacrificado por la salvación de la humanidad y del mundo), la cruz (en la que murió Jesucristo), la vela (representa al resucitado y está adornada con la señal de la cruz y los símbolos del principio y el fin de los tiempos, que se refieren a Cristo) y el huevo (símbolo del surgimiento de una nueva vida). En la Iglesia greco-católica existe la tradición especial de bendecir unos alimentos de Pascua en canastas, lo cual se realiza afuera, en el entorno de la iglesia, o en su interior, dependiendo del clima.

En el Lunes de Pascua en Eslovaquia se practica una antiquísima costumbre de festejo que incluye rociar con agua y azotar/dar unas palmadas con el "korbáč"- varita trenzada de ramas jóvenes de sauce a las mujeres del entorno. Desde temprano, los hombres y muchachos visitan los hogares de sus conocidas para rociarlas o azotarlas con un "korbáč" artesanal. Esta costumbre simboliza, más que nada, el interés del varón por la mujer. Las chicas que no reciben ninguna visita pueden sentirse incluso ofendidas. Después de ese ritual la mujer entrega a cambio al hombre un huevo pintado como muestra de agradecimiento.

Navidad ("Vianoce")

La Navidad (Vianoce) se considera en general la fiesta más bella del año. Son días en que se celebra el nacimiento del Señor, la paz y la alegría entre las personas. La palabra "Vianoce" probablemente deriva del término alemán "Weih-nachten", traduciendo literalmente la segunda parte de la palabra y adoptando y adaptando la primera parte. En alemán, la forma "wîhe naht" se documenta por primera vez en 1170.

La denominación eslava más antigua para la Navidad era "Kračún" (Kračun/Kračuň), palabra aún utilizada en ciertas regiones del sur de Eslovaquia central y en Zemplín, y también presente en húngaro (Karácsony). En Eslovaquia, la Navidad es designada igualmente con expresiones como "Hody" (en el este y norte del país), "Narodenie (Pána/Ježiša Krista)" (Nacimiento del Señor/Jesucristo) y en algunas zonas "Koleda" (que designa el villancico).

La Iglesia católica romana y varias iglesias protestantes (como la Iglesia Evangélica de la Confesión de Augsburgo en Eslovaquia) celebran la Navidad sobre todo como el Nacimiento de Jesucristo. Se prolonga desde la fiesta del Nacimiento del Señor (25 de diciembre) hasta el domingo posterior a la fiesta de la Epifanía (6 de enero, conocida como Reyes Magos). Incluye el elemento del intercambio de regalos, una costumbre de origen protestante registrada ya en el siglo XVI. En las familias católicas, en un principio los obsequios se daban en la fiesta de San Nicolás (6 de diciembre). La Navidad va acompañada de múltiples tradiciones, como preparar la cena de Nochebuena (24 de diciembre), adornar el árbol navideño y asistir a misas.

Entre otras costumbres y símbolos navideños figura la dramatización popular de la historia de Navidad (desde el siglo XI), el montaje del pesebre (desde el siglo XIII, por influencia de san Francisco de Asís), la corona de Adviento (desde la mitad del siglo XIX) y el árbol de Navidad (a partir de finales del siglo XIX). El árbol de Navidad iba colocado en un soporte en el suelo, pero en algunas zonas de Eslovaquia central solía colgarse del techo y se decoraba siempre la tarde del 24 de diciembre.

La Iglesia ortodoxa y la Iglesia greco-católica conciben la Navidad principalmente como el Nacimiento "en carne" de nuestro Señor, Dios y Salvador Jesucristo (así se denomina esta fiesta), que se celebra el 25 de diciembre. Para preparar la celebración, los fieles mantienen un ayuno de 40 días. La Iglesia ortodoxa conmemora la Navidad según el calendario juliano (con un desfase de dos semanas); por ello, la Natividad del Señor ocurre para ellos el 7 de enero.

Epifanía ("Reyes Magos")

La solemnidad de la Epifanía del Señor, que celebra la visita de los sabios de Oriente, se celebra el 6 de enero. Se la conoce también como la fiesta de los Reyes Magos. En este día, los cristianos recuerdan la visita de los magos de Oriente que fueron a adorar al Niño Jesús. En Eslovaquia, esta jornada suele asociarse con la costumbre de bendecir los hogares.

Fiesta de San Cirilo y San Metodio

Se celebra el 5 de julio y conmemora la llegada de los santos Cirilo y Metodio a la Gran Moravia (863). Estos misioneros bizantinos trajeron sobre todo los fundamentos de la fe cristiana en lengua eslava, que más tarde quedó plasmada de forma escrita en el alfabeto glagolítico. Aquello sentó las bases del antiguo eslavo eclesiástico. Su llegada resultó sumamente importante para la cultura eslovaca, que se benefició de esta manera con la creación de una tradición y una liturgia eslavas.

Día de Todos los Santos

Esta fiesta se celebra el 1 de noviembre y está dedicada al recuerdo de todos los santos y mártires. Junto con la Conmemoración de los Fieles Difuntos (2 de noviembre), dichos días se vinculan con asistir a las iglesias, visitar los cementerios y arreglar las tumbas de los seres queridos.

Virgen María de los Siete Dolores

Esta celebración, el 15 de septiembre, honra a la Virgen de los Siete Dolores (Sedembolestná Panna Mária), a quien se rinde espe-

cial veneración en Eslovaquia. Ese día, los fieles recuerdan los dolores que la Virgen María soportó a lo largo de su vida.

Todas estas fiestas no solo representan acontecimientos religiosos y espirituales trascendentales, sino que, a su vez, constituyen ocasiones para reforzar los lazos familiares y comunitarios, así como para conservar el patrimonio cultural. Son testimonio de la sensibilidad religiosa de los eslovacos y de las tradiciones que aún se celebran de manera activa y se transmiten de generación en generación.

4.6 Las especificidades religiosas más destacadas de Eslovaquia

En Eslovaquia siguen vigentes y visibles varios rasgos culturales y religiosos específicos que reflejan la historia propia y las influencias culturales de la región. Entre los principales se destacan:

Conservación de la tradición cirilo-metodiana

Las raíces histórico-culturales de Eslovaquia están profundamente entrelazadas con la llegada de los santos Cirilo y Metodio, quienes en el siglo IX introdujeron un sistema de escritura en lengua eslava (el glagolítico, que luego derivaría en el alfabeto cirílico). Aquello permitió una comprensión y vivencia mucho más profunda de la tradición cristiana. Hasta hoy, esta tradición se recuerda y celebra especialmente el Día de los santos Cirilo y Metodio (5 de julio), un día festivo de la nación.

Tradiciones cristianas ligadas a la religiosidad popular

Aun siendo Eslovaquia un país centroeuropeo moderno y orientado a los valores culturales y religiosos de Europa occidental, aún se conservan distintos elementos de religiosidad popular, a menudo conectados con antiguos cultos paganos. La gente suele practicarlos de modo inconsciente, sin conocer de manera activa su origen o sentido, manteniendo creencias y rituales. Por ejemplo, considerar de mal augurio que un gato negro se cruce en el camino, atar un hilo o cinta roja en la muñeca, o en el cochecito de un bebé para "protegerlo del mal de ojo", golpear la madera al desear que algo se cumpla, colocar dinero en la canasta con el pan durante la cena navideña para garantizar prosperidad familiar, sacar al difunto del hogar con los pies por delante para evitar que regrese, enterrarlo con sus objetos personales para que no le falten en la otra vida, celebrar con alegría la noche de San Juan y encender fogatas de San Juan, entre muchas otras prácticas, que a la vez se han mezclado con las festividades cristianas.

Patrimonio cultural-religioso católico romano

Dado que la confesión cristiana más numerosa en Eslovaquia es la Iglesia católica romana, esta influye fuertemente en numerosos aspectos de la vida social y cultural. Proporciona y refuerza la base ético-moral del comportamiento social, define valores conservadores y da una orientación a sus fieles. Esto se refleja también en la vida pública socio-cultural. Asimismo, ofrece un espacio de interacción entre costumbres sociales y religiosas tradicionales durante las principales fiestas anuales, como la Navidad, la Pascua y Pentecostés.

Festividades, procesiones, peregrinaciones y santuarios marianos

En Eslovaquia hay una fuerte tradición de peregrinaciones a diversos santuarios, sobre todo ligados a la devoción a la Madre de Dios, la Virgen María. El santuario mariano más conocido del país es la Basílica del Nacimiento de la Virgen María en Šaštín. Allí tienen lugar grandes celebraciones nacionales, especialmente durante las fiestas marianas en septiembre. El lugar de peregrinación mariana más antiguo del país es la ciudad de Levoča (desde el siglo XII).

Las fiestas eclesiásticas dedicadas a la Virgen María, Madre de Dios, se relacionan con acontecimientos de su vida según la tradición de la Iglesia: María como Theotokos – Madre de Dios - (1 de enero), la Asunción de María (15 de agosto), la Candelaria o Purificación de la Virgen (2 de febrero), la Anunciación del Ángel a María (25 de marzo), la Visitación de María (2 de julio), la Virgen de las Nieves (5 de agosto), el Nacimiento de la Virgen (8 de septiembre), el onomástico de la Virgen María (12 de septiembre), la Virgen de los Siete Dolores (15 de septiembre). El culto a la Virgen se manifiesta también de forma cotidiana en la costumbre de rememorar la Anunciación con el rezo del Ángelus al mediodía.

Comunidades greco-católicas y ortodoxas

En el este de Eslovaquia habitan creyentes greco-católicos y ortodoxos, reflejo de las migraciones históricas y las influencias culturales en la región conocida como la "Rusia subcarpática". Dichos grupos presentan sus propias tradiciones litúrgicas y festividades específicas. La Iglesia ortodoxa se guía aún por el calendario juliano.

Estas particularidades religiosas en Eslovaquia han estado sumamente marcadas por su historia, su cultura y su evolución social. Dan forma a la imagen espiritual del país y constituyen parte esencial de la identidad nacional y del legado cultural. Se expresan de muy diversas maneras, desde prácticas y costumbres religiosas locales hasta grandes instituciones religiosas y solemnidades. Por ello, las tradiciones cristianas influyen de manera sustancial no solo en la espiritualidad individual, sino también en la vida pública y cultural de la nación. Las fiestas y costumbres religiosas son, en ese sentido, eventos culturales de gran relevancia, ya que refuerzan los lazos sociales y la identidad cultural.

Responda las siguientes preguntas:

- **¿Cómo es Eslovaquia como país, desde el punto de vista de la religión?**
- **¿Cómo son los eslovacos, desde el punto de vista de la religión?**
- **¿Cómo es la religiosidad de los eslovacos en comparación con otras naciones?**
- **¿Cuáles son las manifestaciones religiosas más extendidas en Eslovaquia?**
- **¿Cuáles son las fiestas religiosas más destacadas en el país?**
- **¿Por qué conviene conocer la religión y la religiosidad de los eslovacos y qué deberíamos tener en cuenta?**
- **¿Qué información falta o podría añadirse en los textos anteriores para que las respuestas fueran más precisas y completas?**

V. BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES UTILIZADAS Y RECOMENDADAS

Tradiciones culturales:

Cantidad actual de eslovacos residentes en el extranjero. Disponible en: https://www.uszz.sk/krajania/

ArcheológiaSK ...vykopaná minulosť z prvej ruky. Disponible en: http://www.archeologiask.sk/hlavna-stranka.html

BOTÍK, Ján. *Etnická história Slovenska. K problematike etnicity, etnickej identity, multietnického Slovenska a zahraničných Slovákov.* Bratislava: LÚČ, 2007, 231 p., ISBN 80-711-4650-6.

HORVÁTHOVÁ, Emília. "Zvykoslovie a povery." In Božena FILOVÁ (ed.): *Slovensko. Ľud – II. časť.* Bratislava: Obzor, 1975, p. 985–1030, ISBN 65-002-75.

KILIÁNOVÁ, Gabriela (ed.). *Tradičná ľudová kultúra Slovenska slovom a obrazom.* Bratislava: Koordinačné centrum tradičnej ľudovej kultúry. SĽUK, Ústav etnológie SAV, 2011. Disponible en: https://www.ludovakultura.sk/encyklopedia/

LEŠČÁK, Milan, SIROVÁTKA, Oldřich: *Folklór a folkloristika.* Bratislava: Smena, 1982, 263 p., ISBN 978-80-7419-016-2.

NOVOTNÝ, Bohuslav. *Encyklopédia archeológie.* Bratislava: Obzor, 1986, 1028 p., ISBN 65-007-86.

STOLIČNÁ, Rastislava (ed.): *Európske kontexty ľudovej kultúry Slovenska.* Bratislava: VEDA, 2000, 381 p., ISBN 80-224-0646-5.

BOTÍK, Ján, SLAVKOVSKÝ, Peter (eds.). *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska I.* Bratislava: VEDA, 1995, 456 p., ISBN 978-80-224-02346.

BOTÍK, Ján, SLAVKOVSKÝ, Peter (eds.). *Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska II.* Bratislava: VEDA, 448 p., ISBN 978-80-224-02354.

Geografía:

BALÁŽ, Ivan – HASPROVÁ, Magdaléna – VANKOVÁ, Viera – KRAMÁREKOVÁ, Hilda. "Biogeografia Slovenska." In Ivan BALÁŽ. et al.: *Biogeografia (Učebné texty).* Nitra: FPV UKF, 2004, p. 91-110, ISBN 80-8050-741-4.

BRISUDA, Bernard et al. *Geografia 8 v súvislostiach. Učebnica pre 8. ročník ZŠ a terciu GOŠ.* Košice: TAKTIK, 2022. 100 p., ISBN 978-80-8110-359-8.

DUBCOVÁ, Alena et al. *Geografia Slovenska.* Nitra: UKF, 2008. 351 p., ISBN 978-80-8094-422-3.

IŠTOK, Robert – MATLOVIČ, René – MICHAELI, Eva. *Geografia verejnej správy.* Prešov: FHaPV PU, 1999. 158 p., ISBN 80-88885-65-5.

KRAMÁREKOVÁ, Hilda – DUBCOVÁ, Alena – FARKAŠ, Celestín. *Geografia – pomôcka pre maturantov a študentov vysokých škôl.* Nitra: Enigma Publishing, 2024. 381 p., ISBN 978-80-89509-14-0.

LUKNIŠ, Michal (ed.). *Slovensko 2 : Príroda.* Bratislava: Obzor, 1972. 914 p.

MAZÚREK, Jaroslav. *Regióny Slovenska – vybrané kapitoly.* Banská Bystrica: FPV UMB, 2003. 94 p., ISBN 80-8055-839-6.

MICHAELI, Eva. *Nerastné bohatstvo Slovenskej republiky.* Prešov: FHaPV PU, 2007. 77 p., ISBN 80-8068-483-9.

MICHAELI, Eva. *Regionálna geografia Slovenskej republiky – I. časť.* Prešov: FHaPV PU, 1999. 256 p., ISBN 80-88722-41-1.

NOVÁK, Ľudovít (ed.). *Slovenská vlastiveda I.* Bratislava: SAVaU, 1943. 463 p. + ap.

POLIAČIK, Štefan – BIZUBOVÁ, Mária – ŠUŇOVÁ, Mária. *Základy geografie a geografia Slovenska (vysokoškolské učebné texty).* Nitra:

FF UKF, 2003. 190 p., ISBN 80-8050-635-3.
PORUBSKÝ, Anton. *Vodné bohatstvo Slovenska.* Bratislava: VEDA, 1991. 319 p., ISBN 80-224-0107-2.
https://www.enviroportal.sk
https://slovak.statistics.sk
http://www.slovakia.travel.sk
http://www.ssj.sk/sk

Sobre la lengua eslovaca:

BANÍK, Anton Augustín. *Na dejinnej križovatke.* Martin: Matica slovenská, 2010. 484 p., ISBN 9788070909645.
DORUĽA, Ján. *Slováci medzi starými susedmi. Môžu byť aj Slováci starí?* Bratislava: Slavistický ústav Jána Stanislava SAV, Slovenský komitét slavistov, 2015. 488 p., ISBN 9788089489244.
DORUĽA, Ján. *Slováci v dejinách jazykových vzťahov.* Bratislava: Veda, 1977. 134 p., ISBN 80-967722-5-2.
KAČALA, Ján – KRAJČOVIČ, Rudolf. *Prehľad dejín spisovnej slovenčiny.* Martin: Matica slovenská, 2011. 236 p., ISBN 9788081280061.
KAČALA, Ján. *Súčasný spisovný jazyk.* Martin: Matica slovenská, 2021. 142 p., ISBN 9788081153105.
KRAJČOVIČ, Rudolf – ŽIGO, Pavol. *Príručka k dejinám spisovnej slovenčiny.* Bratislava: Univerzita Komenskho, 2004. 212 p., ISBN 9788022319485.
KRAJČOVIČ, Rudolf. *Vývin slovenského jazyka a dialektológia.* Bratislava: Slovenské pedagogické nakladateľstvo, 1988. 343 p., ISBN 80-223-2526-4.
MISTRÍK, Jozef et al. *Encyklopédia jazykovedy.* Bratislava: Obzor, 1993. 513 p., ISBN 9788021502505.
Kolektív. *Pravidlá slovenského pravopisu.* Bratislava: Veda, 2013. 592 p., ISBN 978-80-224-1331-2.
RIPKA, Ivor. *Aspekty slovenskej dialektológie.* Prešov: Prešovská univerzita, 2002. 114 p. ISBN 80-8068-115-5.
ŠTOLC, Jozef. *Slovenská dialektológia.* Bratislava: Veda, 1994. 936 p. ISBN 80-224-0183-8.
VALENTOVÁ, Iveta. "Bohemizmy." En Kolektív: *Staršia slovenská lexika v medzijazykových vzťahoch.* Bratislava: Veda, 2011, p. 159-175, ISBN 978-80-224-1217-9
VEČERKA, Radoslav. *Jazyky v komparaci 2: Charakteristiky současných slovanských jazyků v historickém kontextu.* Praha: Euroslavica, 2009. 148 p., ISBN 9788085494877.
ŽEŇUCH, Peter. *Slováci a slovenčina v jazykovo-historických a konfesionálnych súvislostiach.* Bratislava: Slovenský komitét slavistov, 2022. 124 p., ISBN 9788097427603.

Religión y fe:

ALBERTY, Július, UHORSKAI, Pavel. 2001. Evanjelici v dejinách slovenskej kultúry III. Liptovský Mikuláš: Tranoscius. 504 s. ISBN 80-7140-175-7.
GAŽÍK, Peter. 2008. Vybrané state z dejín filozofie a náboženstva. Žilina: Žilinská univerzita v Žiline, Fakulta prírodných vied. 111 s. ISBN 8022318272.

HANES, Pavel. 1998. Dejiny kresťanstva. Banská Bystrica: Trian. 429 s. ISBN ISBN 80-88945-01-1.
HANUŠ, Jiří. 1999. Pozvání ke studiu církevních dejin. Brno: CDK. 160 s. ISBN 80-85959-45-3.
HINLICKY, Paul. 2002. Čítanka z dejín dogiem. I. diel. Bratislava: EBF UK. 215 s.
HINLICKY, Paul. 2004. Teológia Nicejského Kréda. Bratislava: EBF UK. 120 s.
KLÁTIK, Miloš. ed., 2010. Postavy a udalosti doby Žilinskej synody. Liptovský Mikuláš: Tranoscius. 181 s. ISBN 978-80-7140-332-6.
KVAČALA, Ján. 1935. Dejiny reformácie na Slovensku. Lipt. Mikuláš: Tranoscius. 303 s.
LANE, Tony. 1996. Dějiny křesťanského myšlení. Praha: Návrat domů. 288 s. ISBN 80-85495-47-3.
LOHSE, Bernhard. 2003. Epochy dějin dogmatu. Jihlava: Mlýn. 246 s. ISBN 80 – 86498-04-2.
MOLNÁR, Amadeo. 1985. Na rozhraní věků. Cesty reformace. Praha: Vyšehrad. 436 s.
VESELÝ, Daniel. 2004. Dejiny kresťanstva a reformácie na Slovensku. Lipt. Mikuláš: Tranoscius. 384 s. ISBN 8071402214.
VIRŠINSKÁ, Miriam. 2011. Evanjelická cirkev a. v. v Uhorsku a Slováci v druhej polovici 19. storočia. Martin: Matica slovenská. 238 s. ISBN 978-80-8128-028-3.
WERNISCH, Martin. 2011. Politické myšlení evropské reformace. Praha: Vyšehrad. 448 s. ISBN 9788074290398.

Sobre los autores:

prof. PhDr. Ladislav Lenovský, PhD., ORCID: 0000-0003-3059-5036
Etnólogo y cultorólogo eslovaco. Se desempeña como profesor universitario en el Departamento de Etnología y Estudios Extraeuropeos de la Facultad de Filosofía de la Universidad de San Cirilo y San Metodio en Trnava. Se dedica a la investigación de los eslovacos en el extranjero, el uso del patrimonio cultural y la historia cultural del termalismo y el turismo termal en Eslovaquia. Investiga la situación actual de las comunidades eslovacas en el extranjero, focalizándose en su cultura, identidad y revitalización. Es miembro del consejo editorial de varias revistas científicas y de diversos consejos científicos. Colabora desde hace tiempo con la Oficina para los Eslovacos Residentes en el Extranjero.
Contacto: **ladislav.lenovsky@ucm.sk**

prof. RNDr. et Mgr. Peter Chrastina, PhD., ORCID: 0000-0001-7051-436X
Historiador y geógrafo eslovaco. Ejerce como profesor universitario en el Departamento de Historia y Estudios de Europa Central de la Facultad de Filosofía de la Universidad de San Cirilo y San Metodio en Trnava. Es vicepresidente de la Oficina para los Eslovacos Residentes en el Extranjero. Su investigación se centra en la relación entre el ser humano, la cultura y el paisaje. Investiga los cambios en el paisaje provocados por la actividad humana, con énfasis en las enclaves eslovacas fuera del país, el termalismo y la industria, la historia militar y las fuentes históricas. Integra el consejo científico de la facultad y de la universidad donde desarrolla sus actividades.
Contacto: **peter.chrastina@ucm.sk**

prof. PhDr. Peter Žeňuch, DrSc., ORCID: 0000-0002-5108-5425
Eslavista, lingüista y cultorólogo eslovaco. Se desempeña como profesor universitario en el Departamento de Lengua y Literatura Eslovacas de la Facultad de Pedagogía de la Universidad Comenius en Bratislava y como investigador principal del Instituto de Eslavística Ján Stanislav de la Academia Eslovaca de Ciencias en Bratislava. Se especializa en el estudio de los documentos escritos en alfabeto cirílico, en la lengua eslava eclesiástica, en la tradición y cultura bizantino-eslavas en Eslovaquia y en la región de los Cárpatos. Forma parte de los consejos editoriales de varias revistas científicas. Es presidente del Comité Eslovaco de Eslavistas y editor en jefe de la revista Slavica Slovaca.
Contacto: **peter.zenuch@savba.sk**

prof. PhDr. Michal Valčo, PhD., ORCID: 0000-0002-4730-5739
Religiólogo y teólogo eslovaco. Profesor universitario en el Departamento de Historia Eclesiástica de la Facultad de Teología Evangélica de la Universidad Comenius en Bratislava. Se dedica a la investigación de la teología de las figuras de la Reforma evangélica, al diálogo entre ciencia y religión y a las implicaciones éticas de la tecnología moderna y la inteligencia artificial. Es miembro de varios consejos editoriales de revistas científicas, de la Academia Europea de Ciencias y Artes con sede en Salzburgo y de otras instituciones científicas internacionales.
Contacto: **michal.valco@uniba.sk**

doc. PaedDr. Katarína Valčová, PhD., ORCID: 0000-0001-8443-1366
Religióloga y teóloga eslovaca. Se desempeña como profesora titular en el Departamento de Teología Práctica de la Facultad de Teología Evangélica de la Universidad Comenius en Bratislava, donde también es Vicedecana de Actividades Educativas. Su investigación se centra en la teología práctica con énfasis en el culto contextual, el existencialismo religioso y la dinámica de la formación de la fe entre los adolescentes en un contexto postmoderno. Ha participado en proyectos de investigación de la Fundación John Templeton y otros socios internacionales. Ha sido clave la investigación sobre el diálogo entre teología, teoría educativa y sociedad contemporánea.
Contacto: **katarina.valcova@uniba.sk**

ISBN 978-631-91228-0-0