

Z materiálnej a duchovnej kultúry obce Nitrianska Blatnica



Blažena Šmotláková

Tradičná ľudová kultúra vo svojej rozmanitosti materiálnych, duchovných a folklórnych prejavov predstavuje významný komplex hodnôt, tvoriacich integrálnu súčasť kultúrnych dejín Slovenska.¹ Vývoj jednotlivých kultúrnych tradícií okrem vlastných vnútorných zákonitostí ovplyvňovalo množstvo vonkajších faktorov politického, ekonomického, sociálneho, náboženského a etnického charakteru.

Ľudová kultúra obce Nitrianska Blatnica má svoje korene v poľnohospodárstve, ktoré v spojení s chovom hospodárskych a domácich zvierat predstavuje staré a pôvodné zamestnanie jej obyvateľov. Poľnohospodárstvo malo rozhodujúci význam pri formovaní spôsobu života a kultúry, ovplyvnilo staviteľstvo, bývanie, stravovanie, odievanie, zvykoslovie, folklór, výtvarné umenie. Už na prelome 19. a 20. storočia však poľnohospodárstvo nepostačuje pokryť všetky životné potreby jednotlivých rodín, ktoré sú tak nútené hľadať aj iné doplnkové (v mnohých prípadoch postupne meniace sa na základné) zdroje príjmov v mimoroľníckych zamestnaniach.

Ľudové staviteľstvo a bývanie

Významnú súčasť tradičnej ľudovej kultúry tvorí staviteľstvo a spôsob bývania, v ktorom sa odráža sociálna, ekonomická i kultúrna úroveň obyvateľov. Ľudové staviteľstvo vyrastá zo stavebného materiálu, ktorý je poruke, a z hospodárskej a sociálnej potreby dedinského spoločenstva stavebníkov, odkázaných na svojpomoc.² Vývojom sa prispôbuje sociálnemu usporiadaniu rodiny a druhu zamestnania.

Z hľadiska sídelnej formy v prípade Nitrianskej Blatnice ide o hromadnú cestnú dedinu, ktorá sa vyvinula z pôvodnej zástavby, kde určujúcu sídelnú os tvorila cesta.³ Na vývoj osídlenia a pôdorysnej dispozície domov v podstatnej miere vplývalo pôvodné hlavné zamestnanie - poľnohospodárstvo, chov dobytka a ekonomicko-sociálne postavenie obyvateľov.



Ľudová architektúra v medzivojnovom období. Obr. 1

Všeobecne najrozšírenejšou formou zástavby tradičného roľníckeho dvora bola až do konca prvej tretiny 20. storočia jednostranná zástavba dvora. Tradičná roľnícka usadlosť sa delila na obytný trakt dvora a hospodársky trakt dvora. Zástavba a charakter obytných a hospodárskych budov v roľníckej usadlosti v teritóriu Nitrianskej Blatnice vykazuje zhody s ďalšími lokalitami nielen v zmysle regionálnom, ale i celoslovenskom.

Pôvodnú dispozíciu obytného traktu domu tvoril trojpriestorový dom, v ktorom sú všetky priestory radené za sebou do hĺbky dvora.⁴ Na obytnú časť pod jednou strechou tesne nadväzuje hospodárska časť. Rozrastaním a postupným delením rodiny dochádza k zmene využitia pôvodných priestorov a následne k predĺžovaniu pôvodnej zástavby pridávaním ďal-

ších priestorov. V jednom dvore tak spočiatku bývalo viacero spríbuznených samostatných rodinných jednotiek. Časom sa rodinné väzby popretŕhali a susedmi spoločne užívajúcimi jeden dvor sa stali cudzí ľudia. Ešte začiatkom 20. storočia prevládali domy v radení izba, pitvor, komora. Studený neobývaný pitvor, do ktorého sa vstupovalo priamo z dvora, sa prestavbou vykurovacieho telesa zmenil na kuchyňu. Najstaršia generácia Blatničanov si pamätá na tzv. čierne kuchyne s otvoreným ohniskom a otvoreným komínom, slúžiacim na údenie mäsa, slaniny a klobás. V tom období centrom života rodiny bola vykurovaná izba, ktorá mala všestranné využitie. V izbe rodina spala, jedla, stretávala sa s príbuznými a susedmi, realizovala obradové úkony pri rodinných príležitostiach a kalendárnych sviatkoch. Okrem úžitkovo-spoločen-skej funkcie izba plnila, a to najmä v zimnom období, aj hospodársku funkciu. Bola miestom, kde sa vykonávali rôzne práce potrebné na zabezpečenie chodu domácnosti i hospodárstva. K pôvodnému základnému vybaveniu izby patrili predovšetkým stôl, stoličky, posteľ, police na riad a truhla na šaty. Časť izby zaberala murovaná pec, ku ktorej sa neskôr pristavoval sporák, *šporhelt*. Pec slúžila nielen na varenie a pečenie, ale svojou rozmernou plochou poskytovala vhodný priestor aj na spanie. Prenesenie vykurovacieho zariadenia do kuchyne z pôvodne tmavého studeného priestoru urobilo svetlú teplú miestnosť, do ktorej sa presunuli aj mnohé aktivity rodiny, prv vykonávané v izbe. Posledná miestnosť trojpriestorového domu, komora, mala samostatný vchod z dvora. V priebehu ďalšieho dispozičného vývoja sa z neobývanej studenej komory stáva izba, nazývaná *zanná*, slúžiacia na spanie. Pôvodná izba na začiatku domu sa začala označovať termínom *prenná* izba a nadobudla funkciu sviatočného, len príležitostne využívaného priestoru.

Vnútorne vybavenie interiéru starého roľníckeho domu charakterizovala skromnosť v počte i prevedení jednotlivých kusov nábytku. V prvej tretine 20. storočia sa okrem nábytku vyrobeného svojpomocne, resp. tesármi, stretávame aj s remeselne vyrobeným nábytkom z dielni miestnych stolárov. S rozvojom továrenskej výroby do ľudového interiéru prenikajú sériovo vyrábané kusy nábytku, ktoré dopĺňajú pôvodné zariadenie, neskôr ho vytlačujú. Na úrovni bývania jednotlivých rodín sa výraznou mierou prejavilo ich sociálne postavenie a ekonomická situácia rodiny.

Z hľadiska pôdorysnej dispozície odlišný charakter predstavovalo bývanie poľnohospodárskych robotníkov, *birešov*. Bytové priestory tejto sociálnej vrstvy obyvateľov Nitrianskej Blatnice sa nachádzali v priestore pôvodnej zemianskej kúrie, do dnešných

čas známej pod názvom „Jesenských dom“, a na „Tehelni“. Byty jednotlivých birešských rodín sa radili tesne jeden vedľa druhého, boli dvojpriestorové, zložené len z izby a kuchyne.



Birešské byty v „Jesenského dome“. Obr. 2

Z hľadiska základného stavebného materiálu používaného na stavbu domov a hospodárskych objektov Nitriansku Blatnicu radíme do pásma hlinenej architektúry⁵, ktorá bola charakteristická pre celý topoľčiansky región. K masovému rozšíreniu hliny ako základného stavebného materiálu v jednotlivých lokalitách regiónu prispela jej ľahká dostupnosť a dobrá spracovateľnosť. Aj blatníckí stavebníci čerpali hlinu z miestnych zdrojov, a to predovšetkým z obecných *hliníkov* (na Tehelni), kde sa kopala hlina používaná v staviteľstve na vymazávanie pecí, omietku domov a na výrobu tehál. Hlinu nakopanú v *hliníku* stavebníci minimálne dvakrát prekopali, rozdrobili, preliali vodou, premiešali s *úhrabkami*, jačmennými plevami alebo rezanou slamou a nohami *gnávil* na potrebnú konzistenciu. Z vypracovanej hlinenej hmoty pomocou drevených foriem (vyrábali ich stolári) zhotovovali nepálené hlinené tehly, zvané *surové* tehly. Tehly ukladali do *šóru* v otvorenej zastrešenej sušiarňi, miestnymi obyvateľmi zvané *šarovna*, kde sa nechali dobre vysušiť. Hlinené tehly si stavebníci vyrábali svojpomocne do zásoby dávno pred začatím stavby, alebo využili služby cigánov z miestnej osady v časti „Stoček“. Cigáni veľmi dobre ovládali technológiu výroby tehál, ktorej sa ako jednej z foriem obživy venovali od skoršej jari do neskoršej jesene.⁶ Murované domy z hlinených tehál v domovom fonde mali prevahu, technika nabíjaných hlinených stien sa používala sporadicky. Výroba pálených tehál v miestnych podmienkach sa zabezpečovala vo vybudovaných improvizovaných peciach nachádzajúcich sa pri *šarovni*. V štyridsiatych rokoch 20. storočia výrobu pálených tehál zabezpečovala rodina Jána Magu v poľných peciach. V podstatnej miere sa však pálené tehly dovážali z tehelní v Radošine, Banke pri Piešťanoch,

neskôr z Preselian. Domy stavané zo surovej tehly neboli podpivničené, spočívali na plytkých kamených základoch, podmurovke, aby boli izolované od zemnej vlhkosti. Kameň potrebný pri stavbe domov, ale napr. aj na vyloženie studní, sa získaval z miestneho kameňolomu.

Pri stavbe domu sa surové tehly spájali riedkou hlinenou maltou zmiešanou s plevami. Vytiahnuté múry sa omietali hlinenou maltou, neskôr aj maltou z haseného vápna a piesku. Blatnickí stavebníci využívali vápno z miestnych zdrojov, pripravené tradičným spôsobom v jednoduchých vápenných peciach. Vápno sa páliło v „starej vápenici“, ktorá bola umiestnená nad dedinou, a tiež v „novej vápenici“ nachádzajúcej sa pri letnom sídle baróna Leonhardiho, ktoré miestni občania nazývali „Blaghaus“. V medzivojnovom období sa pálením vápna zaoberala aj rodina Františka Žikavského, ktorý pochádzal zo Skýcova, z dediny s veľkou tradíciou vápenníctva. Vápno pálili v miestnej časti „Vinohrady“, kde sa nachádzali výdatné sloje vápencového kameňa. Vypáleným vápnom rodina zásobovala nielen miestnych obyvateľov, ale na vozoch ho rozvážala aj do širšieho okolia.

Základnú omietku pri stavbách zo surovej tehly tvorila ilovitá zem, hlina zmiešaná s vodou, do ktorej sa ako spojivo pridali plevy, sečka alebo drobný preosiaty piesok. Na spodnú nahrubo nanesenú omietku sa nanášala vonkajšia hladšia omietka. Múry sa natierali nabiele vápnom, s pridaním svetličky sa tónovali domodra. Spodný okraj stien, *sokol*, sa maľoval sýtejšou modrou farbou (pomocou svetličky) alebo čiernou farbou (pomocou sadzí). Takto vytvorený tmavý pás chránil bielu stenu pred znečistením. Vnútorne podlahy tvorila napevno udupaná hlina vymazaná blatom a posypaná drobným pieskom, preosiatym cez riečicu s hustými okami. Hlinené podlahy posypávali pieskom, ale aj plevami, aby chránili povrch podlahy pred zoderatím. Líčenie domov pred sviatkami a vymazávanie podláh patrilo k pravidelným prácam žien.

Stavbu dreveného krovu a drevených stropov z mäkkého dreva z ihličnanov zabezpečovali domáci tesárski majstri. Ešte začiatkom 20. storočia v Nitrianskej Blatnici prevažovali domy so slamenou krytinou. Na zhotovenie slamenej strechy sa používala cepmi ručne omlátená ražná slama zviazaná do *snopkov*, ktoré sa na krov priväzovali slamenými *povríslama*, alebo, čo bol zriedkavejší jav, konopnými špagátmi. Uvedený typ strešnej krytiny doznieval v medzivojnovom období. K postupnej výmene slamy na obytných domoch za iné tvrdé strešné krytiny, najmä *škrillu*, prispeli časté požiare a na ne nadväzujúce rôzne protipožiarne opatrenia, presadzované úradnou mocou. K rozšíreniu nehorľavej krytiny, škridlice



Dom krytý slamou zo začiatku 20. storočia. Obr. 3

z pálenej hliny alebo cementovej škridlice, pomohla aj väčšia zdrojová i cenová dostupnosť. Z hľadiska typu, formy striech na domoch v ľudovom staviteľstve Nitrianskej Blatnice prevažovali strechy *valbové* so sklonom na všetky štyri strany domu, v menšej miere sa vyskytovali strechy *polvalbové* s málo skoseným štítom. K rozmanitému využívaniu povaly domu dochádza najmä v období, keď sa dym z ohníka už voľne nerozplýval v podstrešnom priestore, ale bol vedený komínom nad strechu domu. Povala nad obytnou časťou slúžila ako odkladací priestor na rôzne potravinové články, kuchynské náradie, sezónne oblečenie, ovocie, spanie v letnom období. Na povalu nad hospodárskym traktom sa najčastejšie uskladňovali krmoviny. Pre ľudovú architektúru Nitrianskej Blatnice, podobne ako pre celý topolčiansky región, je charakteristické vysunuté podstrešie. Okraj strechy podopretý drevenými alebo murovanými stĺpmi kryl širší chodník pozdĺž dvorovej časti domu, *nálepok*, ktorý bol oproti dvoru trochu vyvýšený. V minulosti *nálepok* slúžil na dočasné odloženie rôznych predmetov a vykonávanie niektorých pracovných činností, ale zároveň bol aj miestom stretnutí susedov „na kus reči“.

K hospodárskym objektom gazdovského roľníckeho dvora patrila najmä maštaľ, chlievy a kuríny. Veľkosť maštale ovplyvňovalo vlastníctvo jednotlivých druhov hospodárskych zvierat (hovädzí dobytok, kone). Najväčšou samostatne stojacou hospodárskou stavbou u bohatších gazdov bola stodola, *pajta*, nachádzajúca sa v zadnej časti dvora, v *humne*. Stodola bola od obytnej časti vzdialená hlavne z bezpečnostných protipožiarnych dôvodov.⁷ Stodoly v staršom období predstavovali jednoduché stavby, mali drevené piliere, steny z vypletenej prútie alebo z dosák, valbové strechy pokryté slamenými otiepkami. Po prvej svetovej vojne sa stavali zo surovej, resp. pálenej tehly a pokrývali sa cementovou škridlicou. Zaujímavosťou stodôl majetnejších vlastníkov boli dvojkrídlové dvere, umiestnené na dvoch proti-



Drevený hospodársky objekt - „pajta“. Obr. 4

ľahlých stranách, ktoré mali takú veľkosť, aby cez ne mohol prejsť naložený voz. Vo dverách od dvorovej časti sa ešte nachádzala osobitná malá vchodová bránička pre peších.

Samostatne umiestnené chlievy pre ošípané a kuriny pre domácu hydinu sa zhotovovali z drevených dosák, strechy sa pokrývali priemyselne vyrobenou krytinou, napr. eternitom, dechtovou lepenkou alebo zinkovým plechom. V blatníckych dvoroch mali svoje miesto aj rôzne šopy na úschovu dreva a rozličného náradia, chlebové pece, holubníky a studne.

Množstvo a veľkosť hospodárskych objektov v plnej miere podmieňovalo sociálno-ekonomické postavenie obyvateľov obce. Bírési vlastníci len menšie domáce zvieratá (kozy, ošípané, hydinu) si vystačili s malými hospodárskymi objektmi, akými boli chlievy, kuriny či rôzne šopy.

V minulosti základný zdroj pitnej vody, využívanej pre potreby domácnosti a hospodárstva, tvorili studne. Pôvodne sa kopali ručne, vykladané boli kameňmi z miestneho kameňolomu, robili ich náaturisti. Neskoršie sa kopaniu studní venovali odborníci - *studničári* (Štefan Adamovič, bratia Jozef a Anton Bollovci a i.). V Nitrianskej Blatnici k starším druhom studní patrí studňa *na bič* s vysokým rahnom na vyťahovanie vedra, *okováka*, a studňa *na koleso* s rumpálom a hriadeľom so železnými *praščami*, v ktorých sa pohybovala reťaz s drevenými vedrami. Postupne ku studniam vyloženým kamením pribudli studne z betónových skruží.

K nemnohým technickým stavbám, nachádzajúcim sa v obci, patrili veľké pivnice, ľadovne, slúžiace v letných mesiacoch ako veľké chladiarenské miestnosti. Do ľadovni sa ukladali veľké kusy ľadu, ktoré muži na objednávku vlastníka ľadovne a za odplatu v zime narúbali na hatiach a navozili do pivnice. Priestorovo najväčšia ľadovňa sa nachádzala pri kaštieli a slúžila pre potreby veľkostatku na chladenie mäsa, mlieka a mliečnych výrobkov. V obci sa nachádzali ešte dve menšie ľadovne, z ktorých jednu vlastnil mäsiar Trautenberger, druhá patrila hostinskému Stískalovi.

Ludová strava

Prijímanie potravy je odjakživa jednou zo základných biologických potrieb každého živého organizmu, od ktorej je existenčne závislý. U človeka sa však uspokojovanie tejto potreby už od útleho detstva riadi určitými normami a pravidlami, charakteristickými pre dané sociokultúrne prostredie. Medzi dôležité faktory, ktoré v minulosti ovplyvňovali charakter stravovania obyvateľov Nitrianskej Blatnice, patrili predovšetkým pôdno-klimatické, sociálne a ekonomické podmienky. V kulinárnej tradícii dedinského spoločenstva sa okrem materiálnej kultúry odzrkadľuje aj kultúra duchovná, v ktorej sa navzájom prelínajú prvky pohanské i kresťanské. Tradičná kuchyňa v Nitrianskej Blatnici v prevažnej miere mala samozásobiteľský charakter, bola priamo prepojená s roľníctvom a chovom hospodárskych a domácich zvierat. V menšej miere využívala aj to, čo poskytovala okolitá príroda v rámci zberového hospodárenia. Obyvatelia chodili nakupovať len také potravinové produkty, ktoré si nemohli zabezpečiť z vlastných domácich zdrojov (napr. soľ, cukor, paprika, korenie, káva a i.).

Z hľadiska technológie prípravy stravy v blatníckych domácnostiach ešte na začiatku 20. storočia prevládalo najmä varenie a pečenie. Potravinové suroviny sa konzervovali údením (mäso a mäsové výrobky), kvasením (kapusta), pomenej sušením (ovocie).

Dominantné postavenie v stravovaní obyvateľov Nitrianskej Blatnice mali suroviny rastlinného pôvodu - obiloviny, strukoviny, zelenina, zemiaky a ovocie. Základnými pestovanými druhmi obilia boli pšenica, jačmeň a raž, z ktorých sa mletím získavala múka rôznej kvality. Na mletie obilia Blatničania využívali najmä mlyny v Radošine a Behynciach. Múka tvorila základnú zložku mnohých jedál. Z pšeničnej múky prvej akosti sa robili koláče, z múky druhej akosti sa pripravovali cestovinové jedlá. Z raži sa získavala tmavšia *chlebová* múka a svetlejšia *virášková* múka. Jačmenné krúpy sa zavárali do polievok, robili sa z nich kaše, a tiež sa pridávali do zabíjačkových jedál. Zvyškový produkt z mletia obilia, otruby, poslúžili ako krmivo pre dobytok a ošípané.

Základnou a každodennou potravinou bol chlieb, i keď, v závislosti od sociálneho postavenia rodiny, niekde ho mali dostatok, niekde s ním museli šetriť. Chlieb sa piekol v domácich chlebových peciach raz do týždňa, čo znamenalo, že naraz sa muselo upiecť viac pecňov chleba (šesť i viac). Počet bochníkov závisel nielen od počtu členov rodiny, ale aj od jej ekonomickej situácie. Na prípravu chlebového cesta ako kypriaci prostriedok gazdinky používali *nácestu*, podomácky získaný kvások známy na celom Sloven-

sku. Kvások sa pripravoval zo zvyškov cesta z predchádzajúceho pečenia, ktoré sa nechali rozmočiť vo vlažnej vode, a potom sa pridali do múky. Uvedeným spôsobom pripravený kvások niektoré ženy používali aj v čase, keď už bolo možné v obchode kúpiť droždie. Na uskladnenie upečeného chleba bol vyhradený priestor v tmavej chladnej komore. V minulosti chlieb plnil rôzne rituálne funkcie v rodinných a kalendárnych obradoch a postoj ľudí k nemu bol založený na veľkej úcte. Pred prvým nakrojením bochníka chleba bolo zaužívané jeho prežehnanie (nožom symbolické naznačenie kríža na spodnej časti chleba), čo sa v mnohých rodinách dodnes dodržiava. Chlieb ako magický prostriedok zabezpečujúci prosperitu hospodárstva nikdy nesmel chýbať na štedrovečernom stole. Kladenie chleba a koláčov na stôl počas štedrej večere patrí k pozostatkom starej európskej roľníckej tradície.⁸

Z chlebového cesta sa zvykli pekávať osúchy okrúhleho tvaru, posypané soľou a rascou, potreté cesnakom. Pripravovali sa aj osúchy *naslatko* s lekvárovou či tvarohovou plnkou. K archaickým druhom pečiva patrili nekysnuté tenké placky, *lokše*, z uvarených popučených zemiakov a múky, pečené na platni sporáka. Mastili sa tukom, alebo sa potreli slivkovým lekvárom a posypali makom. Z kysnutého cesta pečením nasucho na *šporheltovej* platni sa pripravovali *báleše* (mali tvar šišky). Najčastejšie na jeseň, keď sa z polí zväzala cukrová repa, sa robili *burgiňové pagáče*.

Koláče z kvalitnejšej pšeničnej múky patrili k zriedkavejším javom v niekdajších blatníckych kuchyniach a vo všeobecnosti mali charakter sviatočného príležitostného pokrmu. Robili sa z kysnutého cesta, do ktorého sa pridalo mlieko a *mad*, neskôršie nahradený cukrom. Plnili sa tvarohom - *sirom*, makom, slivkovým lekvárom alebo orechmi. Podľa plnky jednotlivé koláče mali svoje pomenovanie - *sirovníci*, *orechovníki*, *makovníki*, *lekvárovníci*. Robili sa väčšinou okrúhleho tvaru, ale tiež sa formovali do tvaru rožkov či batôžkov. Postupne sa rozšírilo aj pečenie kysnutých závinov, *štriclí*, s makovou alebo orechovou plnkou. Tradičným obradovým pečivom bol veľký ozdobne zapletený koláč, *calta*, dodnes pretrvávajúci v zjednodušenej forme pod názvom pletenka, *pletenica*. *Calta* plnila obradno-magickú funkciu, pripravovala sa najmä na vianočné a veľkonočné sviatky a tiež na svadby. Nechýbala ani v *opáčkovanom* koši kmotry, keď išla na prvú návštevu matky po pôrode.

K ďalším vianočným obradovým jedlám patrili *pupáčki*, upečené kúsky kysnutého cesta zaliate

osladenou vodou alebo mliekom a posypané makom. Typickým fašiangovým pečivom boli, a dodnes sú, v masti alebo oleji vysmázané fánky a šišky, ktoré do ľudovej stravy prenikli z meštianskej kuchyne. V roľníckom prostredí sa pripravovali ako obradové pečivo, ktorému sa pripisovala významná ochranná a plodonosná funkcia.⁹ Vo fašiangovom období sa robili aj oškvarkové pagáče.

Dôležité miesto v skupine pokrmov rastlinného pôvodu patrilo kašovitém jedlám, ktoré sa pripravovali z rôznych surovín. Využívalo sa proso, pohánka, pšeno, kukurica, ale aj strukoviny - hrach, fazuľa, *slovenec*, *cícor*, *bob*. Medzi všeobecne rozšírený druh kašovitých jedál patrila *múčna* kaša z varených a múkou zasypaných zemiakov, ale aj *krúповá* kaša zo zemiakov a krúp. Kaše sa dochucovali upraženou cibuľkou a oškvarkami. Najmä medzi deťmi obľúbená bola pšeničná krupicová kaša, *grísová* kaša, pripravená na sladký spôsob. Kaše sa považujú za najarchaickejší varený pokrm, známy už u našich slovanských predkov.¹⁰ Okrem toho patrili, a to nielen u nás, ale aj u mnohých iných národov, k obradovým jedlám s výraznou magickou funkciou.

Dôležité miesto v ľudovej strave patrilo vareným cestovinám. Konzumovali sa ako samostatné jedlo s rozmanitou posýpkou, alebo tvorili súčasť polievok. Starodávnymi cestovinami, ktorými sa zahusťovali polievky, boli *dropce*. Cesto na ich prípravu bolo tvrdé, aby sa prstami dobre mrvilo na drobučké kúsky. Vo vode uvarené rezance, *slíže*, sa dávali do polievok na zahustenie váry. Posypané tvarohom, makom či orechmi sa jedli aj ako samostatný výdatný pokrm. Tradičnou cestovinou boli halušky pripravené z redšieho múčno-zemiakového cesta, ktoré sa do vriacej vody *odštikovali* nožom z dreveného lopárika. Halušky sa dochucovali kyslou alebo hlávkovou kapustou, *hnilím sirom* alebo *škvareninou*. K ďalším známym múčnym jedlám patria lekvárové *perki*, knedle plnené ovocím - *gule*, fliačky - *šifliki* s dusenou hlávkovou kapustou, buchty alebo dolky. Všetky uvedené pokrmy sa objavujú aj v súčasnosti na stoloch v blatníckych domácnostiach. Archaické obradové jedlo konzumované pri významných kalendárnych sviatkoch v zimnom a jarnom období predstavovali *šúlance* s makom. Cestovinové jedlá spolu s mliečnymi a kašovitými jedlami v minulosti tvorili základ stravy každej blatnickej rodiny. Veľké uplatnenie nachádzali aj v pozícií pôstnych pokrmov.

Pomerne často podávaným jedlom boli sýte polievky pripravované zo strukovín, ktoré pred rozšírením zemiakov tvorili významný podiel v stravovaní. Varila sa fazuľová, *slovencová*, *bobová*, *cícorová* či hrachová polievka, a to buď *nakiselo* s mliečnou zátrepkou alebo *naslatko* s cibulovou zäsmažkou.



Hlinený mliečnik. Obr. 5

V minulosti sa značnou frekvenciou konzumácie vyznačovala mliečna *dropcová* polievka a tiež *cesnačka* a *demikát*. Ženám po pôrode „na mlieko“ podávali zasmáženú rascovú, *kminovú*, polievku. Mäsové polievky sa varili v nedeľu a „na sviatočné chvíle“, obyčajne z domácej hydiny. Hovädzie polievky boli zriedkavejšie, pretože mäso na ich prípravu *sa moselo kúpiť u masára*. Zo zeleniny gazdinky používali všetko, čo v záhradkách a na roličkách dopestovali. Koreňová zelenina sa pridávala ako prísada do strukovinových, zemiakových a mäsových polievok. Zo zeleninových druhov sa vo veľkom množstve sadil cesnak a cibuľa. Z hľadiska pestovaného množstva prvenstvo však patrilo hlávkovej kapuste, ktorá v tradičnom stravovaní mala mnohostranné využitie. Používala sa na prípravu jedál v čerstvom-surovom stave, ale predovšetkým sa využívala *kislá* kapusta, získaná konzervovaním, kvasením vo veľkom drevenom sude. Nakladaná *sudová* kapusta sa používala hlavne na varenie kapustnice s mäsom i bez mäsa, a tiež ako posýпка na halušky. Podusenou hlávkovou kapustou sa plnili koláče z kysnutého cesta, *kapusníki*. Na pestovanie kapusty boli vyčlenené osobitné kúsky roličiek za dedinou, zvané *kapusnice*.

Široké uplatnenie v stravovaní mali zemiaky, *zemáki*. Pridávali ich do polievok, kaší, múčnych jedál, chlebového cesta. Samostatne sa jedli varené alebo pečené v šupke. Obľúbená bola *zemáková baba*, *harula*. Zemiaky sa stali popri obilninách, strukovinách a mlieku pilierom slovenskej kuchyne.¹¹ Uskladňovali ich v komore v konopných vreciach, vo väčšom množstve prezimovali v *hroblách*, zakryté slamou a zemou.

Doplnkovú zložku v stravovaní Blatničanov predstavovalo ovocie zberané z divorastúcich plánok či z ovocných stromov v záhradách. K najrozšírenejším druhom ovocných stromov patrili slivky, hrušky, čerešne a jablone, z kričkovitých druhov to boli najmä *ribizle*. V záhradách či mimo nich svoje miesto mali košaté orechy. Ovocie sa konzumovalo čerstvé alebo tepelne upravené v múčnych jedlách. Všestranné uplatnenie nachádzali najmä slivky, a to druhy nazývané *bistrické* slivky, *durandzie*, *bíle* slivky a *gulguvački*, v iných lokalitách známe pod názvom *droblienki*. Z odkôstkovaných *bistrických* sliviek sa vo veľkých *kisnach* varil hustý lekvár, ktorý v kameninových hrncoch vydržal až do novej úrody. V čase núdze sa na prípravu lekváru použili aj *durandzie*, ktoré sa však nedali odkôstkovat', *štitkat*, a preto sa rozvarená ovocná *brečka* musela *pasíruvat* cez sito. Slivky tvorili aj základ na pálenie domácej slivovice, zbierali ich do veľkého dreveného suda, kde kvasili. Ovocie sa sušilo zriedkavejšie, väčšinou len *bistrické* slivky, jablká a hrušky. Slivky a hrušky

sa sušili celé, jablká sa krájali na krížalky, *štipki*. Na sušenie ovocia sa využívalo teplo v peci po upečení chleba. Z ošúpaných a na kúsky pokrájaných jablák a hrušiek v sladkej vode gazdinky zvykli variť kompót na okamžitú spotrebu. Príležitostným zberom lesných plodov sa získavali jahody, maliny, černice, lieskovce. Nazbierané huby sa najmä sušili, ale tiež sa využívali aj v čerstvom stave na dochutenie polievok.

Významnejšiu zložku ľudovej stravy tvorili produkty živočíšneho charakteru, z ktorých dôležité miesto prináležalo mlieku a výrobkom z neho spracovaným. Vo väčšej miere sa využívalo najmä mlieko kravské, v menšej miere mlieko kozie. Pre konzumáciu a rozsah spotreby mlieka v minulosti bola charakteristická sezónnosť, ktorá závisela od dojivosti kráv, a tiež sociálne postavenie jednotlivých rodín. V tradičnom stravovaní malo mlieko rozmanité využitie. Pilo sa sladké surové, varené i kyslé *sannuté*, pridávalo sa do polievok, rôznych prívarkov, do cesta na koláče. Podstatná časť mlieka sa spracovávala na maslo a tvaroh. Nadojené mlieko ženy ocedili cez handričku do hlinených nádob a určitý čas ho nechali postáť. Potom z mlieka postupne zbierali navrchu usadenú *smotanku*, ktorú v drevenej nádobe, *zbonke*, zmútili na maslo. Zvyšnú tekutinu, cmar, pili proti smädu. Z kyslého mlieka zohriatím sa získaval tvaroh, lokálne nazývaný *sir*. Časť tvarohu sa zvykla použiť na výrobu *hnilého sira*, ktorý predstavoval určitú formu konzervovania do zásoby. Tvaroh sa zmiešal so soľou, rascou a mletou červenou paprikou, natlačil sa do drevených či smaltovaných geletiek a odložil na dozretie. *Hnilý sir* slúžil hlavne na prípravu demikátu, ale zajedal sa aj s chlebom, alebo slúžil ako posýпка na cestoviny. Tekutinou, odtčenou pri príprave tvarohu, srvátkou, väčšinou krmili ošipané. Babky - liečiteľky ju však odporúčali piť aj ako liek pri ochorení priedušiek. Mlieko a mliečne výrobky boli tiež významným obchodným artiklom. Väčší gazdovia ich odpredávali na *rínku* v Piešťanoch, veľkostatok zásoboval piešťanské kúpele.

Konzumovanie mäsa a mäsitých pokrmov v blatnických domácnostiach až do polovice 20. storočia bolo skromné. V mnohých rodinách mäso bolo ozaj len jedlom sviatočným, podávaným najmä na výročné kalendárne sviatky a pri významných rodinných udalostiach. V minulosti pre domácnosť najväčší zdroj mäsa a mäsových výrobkov predstavovali ošipané. Prírastky z rozsiahlejšieho chovu, malé prasiatka, ktoré gazdovia chodili predávať na trhy (napr. do Vrbového), zároveň prinášali aj určité finančné priliepenie. V prostredí tradičnej dediny sa zabíjačky zvyčajne konali v predvianočnom a fašiangovom období, keď bolo chladnejšie počasie. Z časti mäsa sa



Drevená zbonka.
Obr. 6

pripravovali rôzne výrobky, časť sa nechávala v surovom stave, väčšia časť sa však zaúdlila. Zo zaúdeného mäsa po kúsku zvykli dávať *na chut* do polievok, najmä kapustnice. Aj zo slaniny časť bola určená na údenie, časť sa vytopila na masť. Pri stápaní slaniny sa získané oškvarky jedli s chlebom alebo sa dávali do pagáčov. K tradičným zabíjačkovým produktom patrili najmä podbradok, bravčová pečienka, *žobrača* kaša, *ovarová* polievka, *hurki* a *krvavnički*, tlačienka, klobásky. Mäso zo zabíjačky muselo rodine vystačiť na celé mesiace, prakticky do ďalšej zabíjačky. Hovädzí dobytok sa choval predovšetkým pre mlieko, takže hovädzina sa zvyčajne kupovala u *masára* a jedla sa iba príležitostne na sviatky. Väčšinou sa pripravovala varená hovädzina, ktorá sa po uvarení pokrájala na kúsky a zajedala s chlebom a chrenom. Na prípravu ďalších mäsitých pokrmov, podávaných pri významných rodinných príležitostiach (krštenie, svadba) a kalendárnych sviatkoch, sa používalo mäso z hydiny.¹² Okrem mäsa hydina znamenala pre domácnosť aj ďalší prínos. Chov sliepok bol zameraný na produkciu vajec, chov husí a kačíc na získanie peria. Časť z dochovanej hydiny a vajcia sa chodili odpredávať na *rinok* do Piešťan. Z vajec sa robila známa praženica, *škvarenina*, ktorú počas ťažkých poľnohospodárskych prác doplnili klobásou a slaninou na zvýšenie sýtosti podávanej stravy. Vajíčka sa pridávali do koláčového cesta, plnky - *nádivki*, a tiež tvorili dôležitú súčasť *veľkonočnej babi*. Varené vajcia ako symbol nového života a prebúdzajúcej sa prírody nikdy nechýbali na veľkonočnom stole, kde nadobúdali charakter obradného pokrmu. Pitie surových vajčiek vraj podporovalo čistý spevavý hlas.

Najbežnejším nápojom slúžiacim na uhasenie smädu bola studničná voda. Popri nej sa pilo sladké alebo kyslé mlieko a cmar. Sladké mlieko pili hlavne deti, dospelí ho konzumovali v menšom množstve. V období okolo prvej svetovej vojny sa na vidieku rozšírilo pitie nápojov z kávovín, rôznych náhrad kávy. Najstaršou používanou kávovinou bola *cigória*, pripravovaná z upražených a rozomletých koreňov čakanky obecnej. V rodinách sa udomácnilo aj pitie *melty*, získanej zmiešaním čakanky, cukrovej repy a praženého jačmeňa.¹³ Káva z uvedených kávovín sa bežne pila na raňajky, *frištuk*, ako *čirna* káva. Pridaním mlieka z nej vznikol sviatočnejší nápoj, *bíla* káva. Proti smädu alebo ako nápoj na liečenie rôznych neduhov tela sa využívali odvary z kvetov bazy, lipy, harmančeka, z listov malín, černíc, z plodov šípok a ďalších rastlín. Na starú tradíciu pitia rastlinných



Smaltovaná kanvica.
Obr. 7

odvarov nadviazalo pitie kupovaných čajov. Z alkoholických nápojov sa najviac pili liehové destiláty, domáca pálenka, pripravená z rôznych druhov ovocia, od ktorých mala odvodené aj svoje pomenovanie. Domáce pálené nechýbalo pri žiadnej sviatočnej chvíli, ale zvykli ho piť aj pred začatím dôležitých prác v hospodárstve na zabezpečenie ich zdarného priebehu. Domáci nápoj, pripravený z pálenky, prehriateho medu, masť alebo tuku, nazývaný *hriate* či *madové pálené*, nechýbal ako prípitok pred štedrou večerou. Okrem toho hriata pálenka bola považovaná aj za liek. V medzivojnovom období sa rozmohla výroba ovocných vín z domácich ríbezlí, jablák, hrušiek, hrozna, ale aj z agátu, trniek, bazy a malín. V čase núdze, z nedostatku iných kvalitnejších surovín, sa pälil aj *burgiňák*.

V minulosti sa stravovanie obyvateľov Nitrianskej Blatnice, podobne ako na celom území Slovenska, riadilo zaužívanými pravidlami. Zloženie a frekvenciu podávania jedál podmieňovalo ročné obdobie, charakter práce, cirkevné sviatky. V minulosti sa veľmi prísne dodržiavali dni pôstneho obdobia pred Veľkou nocou a Vianocami. Okrem toho boli jednodňové pôsty určené aj každú stredu a piatok v týždni. V pôstne dni platil prísny zákaz konzumácie mäsa a mäsových výrobkov. Vítanú zmenu v stereotype stravovania počas všedných dní predstavovali sviatočné a obradové jedlá pripravované pri výročných a rodinných sviatkoch. Výrazný rituálny charakter mali jedlá podávané na Veľkú noc, ale najmä na Vianoce. Pestrosť a hojnosť veľkonočných a vianočných pokrmov na stole mali zabezpečiť zdravie, šťastie a blahobyt celej rodiny počas celého roka. K tradičným veľkonočným jedlám patrila údená šunka, vajíčka, *vajcová baba*, údená klobása, chren. Na Zelený štvrtok bolo zvykom variť špenátový prívarok doplnený vareným vajcom. Počas štedrovečernej hostiny sa podávali oblátky s medom a cesnakom, hříbová omáčka, pupáčky s makom, bezmäsitá kapustnica so sušenými hříbmi a slivkami, ovocie, koláče. Po druhej svetovej vojne sa pevnou súčasťou vianočného jedálníčka stáva aj ryba, katolíckou cirkvou uznaná za pôstne jedlo. Večeru podávanú na Starý rok tvorila hříbová omáčka, kapusta s klobásou, koláče. Na Nový rok sa jedli najmä pokrmy pripravené z bravčoviny, ktorá symbolizovala bohatstvo.¹⁴ Nemalo sa jesť nič pod perím, aby z domu šťastie neuletelo. Počas fašiangov sa pripravovala fazuľová polievka s klobásou, kapustnica, údené mäso, huspenina, klobásky, polievka z údeného mäsa, chrenová omáčka s údeným mäsom, šišky a fánky.

Postupné zmeny týkajúce sa nových spôsobov prípravy jedál súvisia s vplyvom meštianskej stravy, kurzami varenia, rozširovaním kuchárskych kníh, ale

aj so zmenou celkového životného štýlu. K unifikácii kultúry stravovania v plnej miere dochádza po druhej svetovej vojne. Do dnešných dní však prežívajú niektoré tradičné prvky kulinárskej kuchyne, hlavne v oblasti prípravy múčnych a cestovinových jedál, polievok, ale aj v zostavovaní jedálneho lístka počas vianočných a veľkonočných sviatkov.

Ľudový odev

Odev odrážal vo svojom historickom vývine z formálneho i funkčného hľadiska predovšetkým socioekonomickú a sociokultúrnu realitu konkrétneho spoločenstva, ako aj sociálne postavenie, svetonázor, estetické preferencie a spôsob života jeho nositeľa.¹⁵

K vonkajším vplyvom, ktoré postupne viedli k prechodu tradičného vidieckeho odevu k mestskému typu, môžeme radiť kontakty s mestom, migráciu za prácou a rozširujúcu sa konfekčnú výrobu odevov, ktorá zohľadňovala sociálnu rozvrstvenosť obyvateľstva a prispôbovala sa finančným možnostiam zákazníkov. Muži, ktorí odchádzali za prácou mimo Nitriansku Blatnicu, ľudový odev opúšťali od konca 19. storočia, a to najmä z dôvodov praktických (údržba odevu), ale aj aby splynuli s novým prostredím. V odevnej kultúre žien, ktoré boli o niečo konzervatívnejšie, dochádza k postupným zmenám v zmysle prechodu k polokroju, zhotovenému z kúpených textílií, resp. nahradením určitých tradičných odevných súčastí kúpenými kúskami oblečenia (blúzky, svetre, ručníky...). Úplné odloženie tradičného odevu a priklonenie sa k mestskému typu oblečenia je badať u mladých dievčat, ktoré odchádzali pracovať do meštianskych rodín ako slúžky. K vývojovým zmenám v odievaní žien staršej generácie prispela široká ponuka pomerne lacných továrenských textílií - modrotlačé, plátne, bavlnených kartúnov, barchetu, glotu, listeru a pod., ktoré sa začali používať pri tvorbe odevov namiesto podomácky vyrobených textílií. Postupné zmeny v odievaní obyvateľstva a odkladanie tradičných odevných súčastí odevu mladšou generáciou sú charakteristické pre celé Slovensko.¹⁶

Tradičný ľudový odev nosený v Nitrianskej Blatnici sa materiálom, strihom, farebnosťou a výzdobou radí k západoslovenskému typu odevu, k jednému z podvariantov nitrianskeho variantu.¹⁷ Do polovice 19. storočia boli základným materiálom na zhotovenie ľudového odevu v Nitrianskej Blatnici, podobne ako na celom území Slovenska, doma spracované textílie z rastlinných vlákien, a to najmä z konope, menej z ľanu. Z domáceho konopného a ľanového plátne sa zhotovoval odev, bytový i hospodársky textil. Od polovice 19. storočia sa na zhotovovanie sviatočných odevných súčastí začína používať továrenské bavlnené plátno, a postupne aj ďalšie textílie vyrobené priemyselne. Na ozdobovanie odevov sa



používali bavlnené vyšivacie priadze, rôzne nášivky, *haraski*, *krepinki*, *šujtáše* a *ketavé* stuhy, ktoré ponúkali aj podomoví obchodníci s textilným a galantným tovarom.

Ženský ľudový odev (r.1906).
Obr. 8

Základné časti tradičného odevu mužov tvorili nohavice, *gate*, a *košeľa*. Nohavice boli z domáceho konopného plátne, rovného strihu, so vsitým štvorcovým klinom v rozkroku. Na sviatočné príležitosti sa vybrali *najpeknejšie biele konopné gate s navlíknutou šnórkou, bíla košela a lajblík*. V letnom období *gate* slúžili ako vrchné oblečenie, pôvodne aj sviatočné, neskôr len pracovné, v zime sa obliekali pod súkenné nohavice. Postupne *gate* ako spodné oblečenie vystriedali teplé spodky z bavlneného plátne, súkenné nohavice nahradili tmavé nohavice zo štofu. *Košeľa* bola z domáceho plátne, rovného strihu, s krčným rázporkom a so širokými rukávami. Vo sviatočné dni muži nosili honosnejšiu vyšivanú *košeľu*. Výšivka zdobila stojatý golier, rázpork a spodný okraj rukávov, ktoré boli zakončené širšou *cverennou* krajkou. V krčnej časti sa *košeľa* zaväzovala širšími bielymi stužkami. Na *košeľu* sa obliekal čierny *lajblík* zdobený tmavými *šujtášami*. V chladnejšom období si muži obliekali

krátky podšitý, *futrovaní*, zimný kabát. Hlavu si pokrývali tmavým plstným klobúkom, *širákom*, neskôr *čapicou* so šiltom, v zimnom období nosili aj baranice (hlavne *gazdovci*). K tradičným druhom mužskej obuvi patrili kožené čižmy, dreváky a súkenné kapce, neskoršou pracovnou obuvou boli šnurovacie kožené baganče. Čižmy si dávali šiť na mieru obuvníkovi, väčšinou ich však kupovali na jarmokoch. V lete sa pri prácach v hospodárstve nosili dreváky, *drevenice*,



Dreváky.
Obr. 9

zvonku spevnené plechom, vnútri vystlaté slamou. Známym miestnym výrobcom drevenej obuvi pre mužov i ženy bol stolár Alojz Frnčík. Muži, ktorí odchádzali za prácou mimo obec, sa oblečením prispôbovali mestskému typu konfekčného odevu nižších sociálnych vrstiev. Časti odevu tvorili nohavice, vesta a kabát, ušité z textilného materiálu čiernej farby, biela kupovaná košeľa a klobúk. Tento typ oblečenia je charakteristický najskôr pre remeselnícke vrstvy obyvateľov, ale postupne sa stáva sviatočným oblečením všetkých mužov.

Najspodnejšou časťou tradičného odevu žien bol *sporník* z domáceho konopného či ľanového plátna, zložený zo sukne a driečika spolu napevno zošitých. Na telo sa upevňoval šnúrkami upletenými z domácej priadze, ktoré sa prehadzovali cez plecيا. Spodník postupne vystriedala spodná sukňa zhotovená z továrenských materiálov, z bieleho bavlneného plátna, flanelu či parádnejšieho damasku. Rukávce sa pôvodne šili z domáceho ľanového plátna. Od začiatku 20. storočia sa na zhotovenie sviatočných rukávčov používalo kupované plátno, šifón. Okrem použitého kvalitnejšieho materiálu sa rukávce na sviatok od pracovných rukávčov líšili aj väčšou dekoratívnosťou vo forme pestrofarebnej výšivky. Ozdobným stehom sa zošivali jednotlivé diely rukávčov, výšivkou sa spevňoval úzky stojatý golier a riasenie nad ukončením rukávov i spodná časť rukávov. Na rukávce v krčnej časti sa prikladal *krézel*, golier so širšími háčkovanými alebo strojovými krajkami. Rukávce postupne vystriedali doma šité blúzky z rôznych kupovaných textilných materiálov. Na rukávce si ženy obliekali lajblík z kartúnu, vo sviatok z honosnejšieho pestrofarebného atlasu, taftu či brokátu. Lajblík bol podšitý plátenkom a vpredu sa zapínal na ozdobné gombíky. Široké vrchné sukne v páse nazberkané sa šili z modrotlačie alebo čierneho kartúnu. Na sukne sa prikladali zástery, *fertuchi*, ktoré sa podľa príležitosti, na ktorú boli nosené, odlišovali materiálom i výzdobou. Pracovné zástery z tmavého plátna, kartúnu či perkálu boli jednoduché, bez výšivky alebo len s drobným *maršíkom*. Vo sviatočné dni a v nedeľu

ženy nosili zástery z tmavého glotu alebo listeru s bohatou pestrofarebnou výšivkou alebo zástery z bieleho plátna s bielou výšivkou a bielymi strojovými krajkami po krajoch. K tradičnému vrchnému odevu žien nosenému v chladnejšom období patrila predovšetkým *kacabajka*, kratší podšitý kabátik. Bol zhotovený z bledeho bavlneného materiálu zdobeného nášivkami alebo z tmavej vlnenej tkaniny či zamatu. Pred chladom a zimou sa ženy chránili aj tmavým *vlnákom*, veľkou vlnenou šatkou so strapcami. Vlniak preložený do trojuholníka nosili prehodený cez plecيا, v prípade potreby si ním zakrývali aj hlavu. Vlniaky si ženy kupovali v obchodoch alebo na jarmokoch, prípadne ich dostali od muža ako dar, keď sa po dlhom čase vrátil domov z cesty za prácou. Vydaté ženy si vlasy česali na pútec, vzadu ich obkrúcali na podložku, *grgulu*. Tento spôsob úpravy vlasov, bežne rozšírený aj v ďalších obciach topoľčianskeho regiónu, súvisel s nosením čepcov, ktorým ako podklad udržiaval tvar. Na čepiec si ženy v pracovné dni zakladali jednofarebné i vzorované kupované šatky, v nedeľu a vo sviatok nosili vyšívané šatky z jemného bieleho plátna alebo *hadvábu*.¹⁸ Slobodné dievky väčšinou chodili prostovlasé, uprostred hlavy mali vlasy rozdelené na pútec, vzadu zviazané do dvoch dlhých vrkočov. V letných mesiacoch ženy chodili bosé, vo sviatok, v zimnom alebo daždivom počasí si obúvali čierne kožené čižmy, neskôr kupované topánky na nízkom podpätku. Podobne ako u mužov aj u žien pracovnou obuvou boli *drevenice*.



Ženské kožené čižmy.
Obr. 10

Výročné zvyky

Výročné zvykoslovie predstavuje uzavretý, každoročne sa opakujúci cyklus, úzko spätý s jednotlivými obdobiami kalendárneho roka. Zvyky v sebe zahŕňajú viaceré zložky, predovšetkým magicko-prosperitnú, obetnú a vešteckú, ktorých prioritným poslaním je zabezpečenie dobrej úrody, ochrany hospodárstva a rodiny.¹⁹ V tradičnom dedinskom prostredí ešte v prvej polovici 20. storočia kalendárne zvyky a obyčaje zohrávali významnú úlohu a ich dodržiavanie bolo pod dohľadom dedinského spoločenstva, pre ktoré boli záväzné. V súvislosti so zmenou hospodárskych a spoločenských pomerov dochádza aj k zmenám v dodržiavaní zvykoslovných tradícií. Mnohé zvyky a obyčaje úplne zanikli, niektoré sa udržali zotrvačnosťou tradície, pričom ich pôvodný magicko-kultový význam je súčasníkom neznámy. Pôvodnú funkciu ďalších zvykov, resp. úkonov v rámci nich

nahradila iná funkcia. V týchto prípadoch sa do predia dostáva zábavná a spoločensko-reprezentačná funkcia zvykoslovných prejavov, verejnosti prezentovaných v scénickej podobe.

Zaujímavý komplex tradičných ľudových obradov sa viaže k dvom základným etapám solárneho cyklu - k zimnému a jarnému novoročiu. Na zvyky je bohatšie obdobie okolo zimného slnovratu, ktoré je charakterizované krátkymi dňami a pribúdaním tmy na úkor svetla. Vyššia frekvencia zvykoslovných úkonov súvisela s predstavou ľudí o zápase svetla s tmou, o nástupe temných síl, pred ktorými treba chrániť seba, svoj dom i celé hospodárstvo. Podľa poverových predstáv však zároveň bolo možné tieto nadprirodzené sily využiť vo svoj prospech a prostredníctvom rôznych magických praktík zabezpečiť rodine zdravie, šťastie a hospodársku prosperitu.

Zvykoslovný cyklus zimného slnovratu sa začínal na Katarínu. V tento deň sa konali posledné zábavy, pretože už nasledujúcim dňom sa začínalo pôstne adventné obdobie, ktoré malo byť v zmysle cirkevných nariadení venované rozjímaniu a príprave duše a tela na príchod Spasiteľa. Adventné obdobie bolo využívané na rôzne spoločne vykonávané práce, medzi ktoré už tradične patrilo driapanie peria. Skupinky žien a dospelých dievok sa schádzali v jednotlivých domoch na *drápačky*, na ktorých sa premieľali všetky aktuálne dedinské udalosti a spomínali sa rôzne hrôzostrašné i žartovné príbehy. Perie driapali všetky prítomné ženy domácej gazdinej, ktorá ich za to pohostila.



Driapačky u Pagáčov. Obr. 11

Deň Ondreja bol venovaný praktikám ľubostnej mágie, medzi ktorými bolo známe najmä varenie halušiek, písanie lístočkov alebo liatie olova. Realizáciou týchto úkonov dievky mali zistiť meno svojho budúceho manžela.

V predvečer Barbory bolo známe *chodení za Barbory*. Dve či tri dievčatá alebo ženy sa obliekli do bielych *hábov*, cez tvár si prehodili šatku, do rúk zobrali metlu alebo husacie krídlo. V tichosti vošli do izby, symbolicky z kútov omietli pavučiny, pričom nezaбудli poometat ani prítomných členov rodiny. *Barbory* chodili najmä do domov, v ktorých sa konali

drápačky alebo sa hodovalo po ukončenej zabijačke. Na Barbory bolo zvykom dávať do vody vetvičky z čerešne alebo jablone, zvané *barborki*. Ak do Štedrého dňa halúžka *virašila*, predpovedala úrodný rok. Dievčatá si to vysvetľovali aj ako znamenie, že sa do roka vydajú.²⁰

V predvečer Mikuláša sa v dedine praktizovali mikulášske obchôdzky, tvoriace v minulosti pevnú súčasť zimného zvykoslovia. Príchod mikulášskej skupinky do každého domu ohlasoval anjel hlasom zvončeka. Mikuláš, oblečený v dlhom odevu s typickou papierovou čiapkou na hlave a biskupskou palicou, dobré deti odmeňoval, neposlušné napomínal. Čert so začíernenou tvárou, navlečený v naruby obrátenom kožúšku, rinčaním reťaze, ktorú mal opásanú okolo pása, strašil deti a niektoré sem-tam *papekom vobšívajal*. Na celom Slovensku známe zloženie hlavných postáv mikulášskych obchôdzok - Mikuláš, anjel a čert - v Nitrianskej Blatnici v medzivojnovom období bolo obohatené o ďalšiu postavu. Znázorňovala vojaka, ktorý mal dozerať nad výčini čerta a v prípade jeho veľkej roztopašnosti ho viedol na reťazi. Mikulášske obchôdzky väčšinou vykonávali skupinky chlapcov z chudobnejších rodín, ktorí za obchôdzku dostali čo-to do košíka (menší peniaz, ovocie, koláče). Aj blatnické deti si v predvečer sv. Mikuláša dávali do okna vyčistenú obuv v očakávaní mikulášskej nádielky. Tešili sa na ňu, i keď v mnohých prípadoch podarúnkami bolo len ovocie, sem-tam cukrík alebo perník. V bohatších rodinách si deti našli i vzácnejšie salónky, ktoré si zvyčajne odložili na výzdobu vianočného stromčeka. Staršia generácia Blatničanov si pamätá aj mikulášske večierky, konané v hostinci „Kasíno“, u Tomanov, či v sále bývalej žandárskej stanice, ktoré so žiakmi pripravovali učitelia. Neskôr sa mikulášske podujatia presťahovali do školy. Staršie deti a dospelí si navzájom cez Mikuláša posielali drobné darčeky, zväčša sladkosti. Boli však aj balíčky, ktorých obsah navodzoval veselú žartovnú atmosféru, pretože pripomínal charakteristické znaky adresáta.

Dedina počas dlhých zimných večerov žila svojím pokojným tichým životom, nad ktorým dohliadal dedinský hlásnik, nočný vartáš, ochranca majetku a dobrých mravov mládeže. K jeho základným povinnostiam patrilo oznamovanie hodín počas noci s ohlásením večierky a záverečným oznamom o príchode rána. Hlásnik s halapartňou v ruke v pravidelných časových intervaloch obchádzal dedinu, na kravskom rohu odtrúbil celú hodinu a odspieval: „*Odbila desátá hódina, chvál každí duch hospódina i Ježiša jehó sina! Ochranuj vás Panenka Mária! Opatrujte svétlo, ohén, abi nebóv ludom škoden! Opatrujte slípki, husi, nech vám ich tchor nepodusí!*“²¹ Kravský roh ako signálny nástroj slúžil nielen na oznamovanie hodín,

ale aj na výstrahu pred hroziacim nebezpečenstvom, najmä požiarom.



Mikulášske pochôdzky sa zachovali do súčasnosti. Obr. 12

Deň Lucie bol odnepamäti považovaný za deň najväčšieho pôsobenia temných nečistých síl.²² Predstavy o negatívnej činnosti bosoriek v minulosti boli živé aj v Nitrianskej Blatnici. Preto si ľudia považovali za povinnosť ochrániť seba i všetko živé v hospodárstve dostupnými apotropajnými prostriedkami, známymi na celom Slovensku. Pred pôsobením zlých síl sa ľudia chránili pomocou cesnaku, ktorý jedli, a tiež ním v tvare kríža potierali vchodové dvere. Ďalšiu ochranu obydlia malo zabezpečiť vykropenie svätenou vodou a vykiadanie rôznymi zelinami. Veľká pozornosť sa venovala aj hospodárskym objektom, a z nich najviac maštaliam, pretože sa verilo, že bosorky môžu kravám zobrat' všetko mlieko. Na ochranu gazdovia pridávali do krmu pre dobytok cesnak a robili všetky úkony, o ktorých boli presvedčení, že majú ochrannú funkciu. V niektorých gazdovských domoch v predvečer Lucie od západu slnka a po celý nasledujúci deň nedovolili žiadnej žene vyniesť z dvora mlieko. Boli presvedčení, že v tento deň môže prísť po mlieko jedine bosorka. Ženu, ktorá ráno vošla do cudzieho domu, tiež považovali za bosorku. Na ženy sa v tento deň vzťahovali aj konkrétne pracovné obmedzenia. Nesmeli prísť, vyšívaf alebo obšívaf, lebo by sa im po celý rok prsty zbierali. Podaktorí zákaz týchto domácich prác odôvodňovali aj tým, že vraj by sa sliepkam zašili zadky a nenies-

li by. Odvážny muž alebo mládenec v úsilí spoznať blatnické bosorky, začal na Luciu robiť stolček, ktorý bol najpopulárnejším identifikačným prostriedkom na odhalenie bosoriek na celom Slovensku.²³ Lucioví stolček mal byť zhotovený len z dreva, najlepšie zo smrekového, bez použitia jediného klinca. Mal byť hotový do Štedrého dňa, pričom jeho zhotoviteľ každý deň mohol iba raz zaťaf sekerou do dreva. Na Štedrý deň cez polnočnú omšu si na stolček sadol chrbtom k oltáru a uvidel všetky bosorky z dediny. Potom však musel rýchlo bežať domov a rozsypaf za sebou mak. Bosorky sa zdržali zbieraním maku a mládenec sa zatiaľ bezpečne dostal z ich dosahu. Ak si o polnoci sadol na stolček na križných cestách, vraj tam videl všetky dedinské ženy - bosorky tancovať.

Aj v Nitrianskej Blatnici k ľudovým tradíciám dodržiavaným v tento deň patrili pochôdzky Lucii. Ženy alebo dospelé dievky zahalené v bielej plachte, so zamúčenou tvárou, chodili z domu do domu a husacími krídlami vymetali izbové kúty. Týmto aktom bez prerieknutia jediného slova symbolicky z domácností vymetali zlých duchov, choroby, svár a biedu, za čo ich domáci odmenili ovocím a koláčmi. Ani na Luciu nechýbali praktiky ľubostnej mágie, ktoré vykonávali vydajachtivé dievky. Hospodári zasa každý deň od Lucie do Vianoc pozorne sledovali počasie, lebo sa verilo, že aké počasie bolo v ten-ktorý deň, taký mal byť mesiac v nastávajúcom roku.

V minulosti chýrnou tradíciou počas adventu bolo pečenie vianočných oblátok. Pôvodne pečenie oblátok mal na starosti rector - organista, neskoršie táto činnosť prislúchala aj kostolníkom. Medzi Blatničanmi do dnešných čias rezonuje meno kostolníka Pavla Oravca, bývajúceho v byte obecného chudobinca, tzv. špitála. V polotmavom pitvore s otvoreným komínom atmosféra pečenia oblátok bola neopakovateľná najmä pre chlapcov - miništrantov, ktorí pomáhali pri obstrihávaní oblátok. Kúsky obstrihnutého pripečeného cesta predstavovali pre nich nevýslovnú pochúťku, na ktorú čakali aj ďalšie deti z dediny. Surovinu na prípravu oblátok od jednotlivých rodín miništranti chodili vyberaf dávno pred začiatkom adventu. Keď prešli celú Nitriansku Blatnicu, vydali sa do farských filiálk v Krtovciach, Lipovníku a Vozokanoch. Po príchode do domu chlapci zaspievali: „Moc božá divná a nevímľuvná, co si učinila? G obrazu svému človeka stvorila. Velmi pekného, nesmrtného a tak rozumného, bi mohóv poznat stvoriteľa svého. Bi sa zdržuvav, v raji panuvav a užívav všeho, krom bi ze stromu nebrav jediného.“ Potom zborovo požiadali: „Fuki, muki, dajte múki! Tri lopatki na oplátki a tú štvrtú orechóv nasipeme do mechóv!“

Do vreca gazdinky nasypali pšenicu, prípadne raž, do ďalšieho orechy, niektoré pridali aj vajčeka.

V minulosti kostolníci so svojimi pomocníkmi pripravovali päť druhov oblátok. Piekli sa obyčajné vodové biele oblátky, slatké oblátky, ďalej zdvojené, duplované, oblátky posypané orechmi a trúbalki, oblátky ešte zahorúca nakrútené na varacu. Pre dobytok sa robili osobitné oblátky so zapečeným lístkom z patrílovej vňate. Čo sa večer napieklo, to chlapci na druhý deň v košíkoch poroznášali do jednotlivých rodín. Počet prinesených oblátok závisel od počtu členov rodiny a počtu statku v maštali. Za napečenie oblátok kostolníkovi ako odmenu domáci poslali peniaze. Tiež odmenili aj chlapcov roznášajúcich oblátky.

V domácnostiach sa v období očakávania vianočných sviatkov všetko čistilo, upratovalo, a to nielen v príbytkoch, ale i v hospodárskych objektoch. Na Štedrý deň od včasného rána sa ženy zvrátili v kuchyni, mali plné ruky práce súvisiacej s prípravou večere. Optimálny jedálny lístok štedrovečernej hostiny mal byť pripravený zo surovín, ktoré sa v gazdovstve pestovali, čo malo mať pozitívny vplyv na úrodu v budúcom roku. Zatiaľ čo ženy varili a piekli sviatočné pokrmy, muži sa venovali prácam v hospodárstve. Prakticky každý z rodiny, okrem najmenších detí, bol zapojený do roboty, aby sa všetko stihlo do zotmenia. Staršie deti vyzdobili stromček červenými jablčkami, vlašskými orechmi, ozdôbkami zo slamy, nastrihaným farebným papierom a malými sviečkami z vosku či parafínu. Po celý deň členovia rodiny jedli len poskromne, postili sa. Za odmenu sa im vraj večer ukáže zlaté prasiatko. Na Štedrý deň sa stretávame aj s poverovými predstavami, vychádzajúcimi „z mágie prvého dňa“.²⁴ Ľudia sa snažili vyhnúť zvade či iným nepríjemnostiam, pretože verili, že čo sa vyskytne na Štedrý deň, bude sa vyskytovať po celý budúci rok.

Podvečer v každom dome už mali všetko pripravené na štedrú večeru a čakali už len na odzvonenie Anjel Pána. Potom všetci členovia rodiny v čistých hábách zasadli za stôl prikrytý tkaným obrusom a očakávali príchod gazdinej, ktorá zostala za dverami izby.²⁵ Zaklopala na dvere a požiadala: „Otvorte!“ Gazda sa spýtal: „Čo nesete?“ Gazdiná odpovedala: „Zdraví, šťastí, hojné bosské požehnaní! Otvorte!“ Tento dialóg medzi gazdinou a gazdom sa zopakoval ešte dvakrát, až potom gazda povedal: „Slobonno!“ Gazdiná vstúpila do izby, v ruke držala sito s oblátkami, cesnakom, orechmi, medom, ovocím. Všetkých prítomných oslovila vinšom: „Vinšujem vám títo slávne svätí, Krista Pána narodení, abi vám dav Pámbo zdraví, šťastí a šecko, čo si prajete.“ Členovia rodiny spoločne odpovedali: „Pámbo usliš!“ Po zavinšovaní gazdiná hádzala orechy do kútov izby so slovami: „Moje milé štiri kúti, nemám vás čím obdarit, len tímíto orechami.“²⁶ Hádzanie orechov v niektorých

rodinách sprevádzali slovami: „Moje milé kúti, nemám vás čím obdarovať, prímite aspon tento dar.“ Gazdiná si sadla za stôl, zobrala jednu oblátku a natrela ju medom. Z tohto medu potom trošku prstom nabrala a deťom urobila krížiky na čelo, vraj aby boli dobré po celý rok. V niektorých rodinách zvykli medový krížik robiť všetkým členom rodiny, aby medzi



Vystúpenie detí s vianočnou betlehenskou hrou. Obr. 13

nimi prebývala vzájomná láska. Dospelým rodinným príslušníkom gazda naliel hriate a zavinšoval: „Aj já vám šeckím vinšujem šťastlivé vánočné svätí, Krista Pána narodení, zdraví, šťastí a šecko, čo si ot Pána Boha žadate.“ Po modlitbe a poďakovaní za prežitý rok začala štedrovečerná hostina. Počas večere si rodina pospomínala na svojich zomrelých príbuzných, i tých, ktorí v tomto sviatočnom čase z rôznych dôvodov nesedeli v rodinnom kruhu. Počas celej večere gazdiná nemala vstávať od štedrovečerného stola, ak chcela, aby jej kvočky dobre sedeli v hniezde na vajciach. Všetko, čo sa malo jesť na Štedrý večer, muselo byť už pripravené na stole. Podľa tradície na stole museli byť aj plodiny, ktoré sa v gazdovstve dopostovali, najmä obilie, strukoviny, mak a pod., aby z ničoho v budúcom roku v hospodárstve nechýbalo. Pod obrus zvykli z toho istého dôvodu položiť aj kovový peniaz.

Počas večere sa robili rôzne veštby, zamerané na predpovedanie budúcnosti v oblasti zdravia či životných osudov jednotlivých členov rodiny. Počas večere pozorne sledovali sklon plameňa sviečky, lebo verili, že na koho ukazuje, ten do roka zomrie. Už tradične na veštenie každému členovi rodiny poslúžilo rozkrojené jablko a rozlúsknutý orech. Zdravé jadro znamenalo zdravie, hnilé chorobu. Nechýbali ani veštby v oblasti ľúbostnej mágie, ktoré praktizovali dospelé dievky. Na krížne cesty vyniesli smeti

a pozorne počúvali, z ktorej strany pes zašteká, lebo podľa všeobecnej predstavy v tú stranu sa vydajú. S tým istým zámerom triasli konár bazy čiernej, *gbesu*, pričom hovorili: „*Trasem ta, trasem gbes, nech mi zašteká pes, gde je mój milí dnes!*“

Na Štedrý deň veľká pozornosť bola venovaná nielen ľuďom, ale aj domácim zvieratám. Každý kus dobytky dostal obľátku so zapečenou petržlenovou vňaťou, prípadne aj zo zvyškov jedál, ktoré sa počas večere odkladali na osobitný tanier. Hydine hodili omrvinky z pokrmov, zmiešané so zrnom z vianočného stola. Na znak vďaky a pripomenutie štedrosti dňa gazdiná vhodila do studne smidku chleba alebo obľátky so slovami: „*Moja čistunká vodička, nemám ta čím obdarovať, len týmto kúskom chlebička (oplátky)*“.

Čas od skončenia večere do začiatku polnočnej omše, *utírne*, ľudia vyplnili návštevami susedov a príbuzných. Dedina ožila aj koledníkmi, chlapcami z chudobnejších rodín, ktorí chodili po domoch s vianočnou koledou. Za odmenu dostali koláče, jabĺčka, prípadne i menší peniaz. Spievaním kolied a vianočných piesní si vylepšovali svoje živobytie aj miestne cigánske rodiny. Blatnické cigánky prichádzali s tradičnou koledou: „*Vinšujem vám, milí páni, zdraví, šťastí, požehnaní. Vinšujem vám v tomto dome, abi bolo šecker dobre. Že sa Kristus Pán narodev a nás hrišních oslobodev. Radujme sa, veselme sa v tomto božom narodení.*“

Deň Božieho narodenia bol považovaný za veľký sviatok. Celá rodina sa zdržiavala doma, tolerovaná bola len účasť na omši v kostole. Hovorilo sa, že v tento deň sa do cudzích domov nemá chodiť, aby sa božie požehnanie nevynieslo z príbytku. Vítanou návštevou však boli koledníci, ktorí po príchode do rodiny predniesli známy vinš: „*Vinšujeme vám títo slávne svätí, Krista Pána narodení, abi vám dáv páno zdraví, šťastí a po smrti kráľovstvo nebeské obhánuť.*“ Odmena, ktorú koledníci, chlapci zo sociálne slabších rodín, dostali, znamenala pre tieto rodiny príležitostný zdroj obživy.

Na ďalší deň, kedy slávil meniny Štefan, sa opäť obnovili spoločenské a rodinné kontakty a v dedine vládla už uvoľnenejšia atmosféra.²⁷ Vo veľkom sa chodilo vinšovať, lebo meno Štefan v minulosti nosil značný počet mužskej populácie. V tento deň sa v krčme poriadala tradičná štefanská zábava, organizovaná mládeňcami.

Poslednému dňu v roku, Silvestru, sa pôvodne neprikladal zvláštny význam, o čom svedčí aj absencia tradičných zvykoslovných prvkov.²⁸ Ani z hľadiska spoločenských vzťahov nebol ničím výnimočným, v podstate sa prežíval len v úzkom rodinnom kruhu. Postupne sa tento deň spája so všeobecnou veselos-

ťou, realizáciou rôznych spoločenských aktivít (zábavy, divadlá...), čo však už predstavuje nový kultúrny prvok.

V tradičnej ľudovej kultúre sa viac pozornosti venovalo prvému dňu nového roka, v ktorom sa uplatňovali mnohé úkony, charakteristické pre „mágiu prvého dňa, mágiu počiatku“. Po celý deň sa ľudia snažili kontrolovať svoje chovanie, vyhýbať sa zvyčiam a iným neprijemnostiam, lebo Nový rok sprevádzala povera, že „ako na Nový rok, tak po celý rok“ alebo „čo budeš robiť na Nový rok, potom aj po celý rok“. V tento deň sa zakazovalo čokoľvek požičať z domácnosti, lebo s požičaným by sa vraj vynieslo šťastie z domu. Dôležitý magicko-obradný význam pre človeka v novoročné ráno znamenalo umytie sa v čerstvo prinesenej vode. Obradné umývanie malo zabezpečiť zdravie, a ak do vody hodili kovovú mincu, aj bohatstvo. Budúcnosť rodiny v pozitívnom či negatívnom zmysle mohol ovplyvniť i prvý návštevník. Rodiny neboli veľmi nadšené, keď prvou návštevníčkou ich domu bola žena, lebo vraj to pre domácnosť znamenalo nešťastie. Preto veľmi radi privítali chlapcov, ktorí prichádzali so želaním zdravia, šťastia a božieho požehnanie. V zmysle starých poverových predstáv, že v určitých situáciách cigán prináša šťastie, v domácnostiach na Nový rok boli naklonení privítať ako vinšovníkov aj miestnych cigánov.

Posledným dňom vianočno-novoročného obdobia bol 6. január, ľudovo nazývaný *Tri krále*. Spájali sa s ním obchôdzky chlapcov, oblečených v bielych košeliach, s papierovými korunami na hlavách a paličkami v rukách. V tento deň sa v kostole posväcovala voda, z ktorej si ľudia odoberali do nádob a odnášali domov. Trojkráľovou vodou pri určitých príležitostiach kropili príbytky, hospodárske objekty i statok, lebo verili v jej zázračnú ochrannú silu. Do kostola na posvätenie si prv ženy nosili aj kriedu, ktorá takto nadobudla charakter apotropajného prostriedku. Trojkráľovou kriedou písali iniciály troch kráľov a rok na dvere príbytkov, a tiež ňou na ochranu v určité dni maľovali kríže na dvere domu a maštalí.

Na Hromnice kňaz v kostole požehnával veľké voskové sviece, ktoré si ľudia so sebou priniesli do kostola. Sviece, *hromničke*, sa pripisovala veľká ochranná sila. Zapaľovali ju najmä pri búrke, aby blesky obišli ich dom, ale aj pri ťažko zomierajúcom na uľahčenie skonu.

Deň Mateja vo všeobecnosti pokladali za nešťastný, preto sa v gazdovstve nezačínala žiadna dôležitá práca, lebo vraj by nemala zdarný koniec. Vajcia, znesené hydinou v tento deň, si gazdinka poznačila a odložila bokom, aby ich nepodsadila. Bola presvedčená, žeby sa z nich vyliahlo chybné mláďatko, nepodarok, *matejča*.

Na Gregora žiaci nosili učiteľom do školy slepačie vajíčka. Išlo o časť naturálnej odmeny pre učiteľa od rodín, v ktorých mali školákov.²⁹



Fašiangové maškary. Obr. 14

Z hľadiska množstva a charakteru praktizovaných zábav najveselším obdobím kalendárneho roka boli fašiangy, začínajúce dňom Troch kráľov a končiace pred Popolcovou stredou. Najviac zábavy bolo sústredenej v posledné dni fašiangov, a to od soboty večera do utornejšej polnoci. Po dedine chodil fašiangový sprievod, ktorý tvorili *višťafiruvaní* mládenci sprevádzaní muzikantmi. Skôr než *fašiangovníci* vstúpili do dvora, jeden z nich vošiel do domu a rodiny sa opýtal: „*Máte fašiangi?*“ Po súhlasnej odpovedi muzikanti spustili známu pieseň „Fašiangy, Turíce, Veľká noc ide ...“ a mládenci *pojali* do tanca všetky prítomné ženy a dievky. V každom navštívenom dome *fašiangovníci* boli pohostení, zvyčajne vyprázaným pečivom (šiškami, fánkami) a domácou pálenkou. Jeden mládenec z fašiangového sprievodu chodil s košíkom, do ktorého mu gazdinky dávali vajíčka, druhý zasa s dreveným ražňom, na ktorý mu napichli klobásu a kúsok slaniny. *Fašiangovníci* podarúcky



Pochovávanie basy. Obr. 15

zvykli žartovne okomentovať: „*Na ražne, na ražne, aj pod poduški, všetko mi bereme, aj plané hrušky.*“ Každá rodina, ktorá dala fašiangujúcej chase nejaký podarúnek, bola pozvaná na večernú tancovačku do krčmy. Celé fašiangové obdobie uzavrelo symbolické pochovanie basy v utorok o polnoci.

Popolcovou stredou, zvanou aj *Škaradá* streda, začalo obdobie štyridsaťdňového pôstu, ktorý trval až do Veľkej noci. Do dnešných čias muži - posmeškári hovoria, že v tento deň majú ženy sviatok. Počas pôstneho obdobia sa v minulosti držal prísny pôst, týkajúci sa nielen obmedzení v stravovaní, ale aj v správaní a obliekaní, čo dodržiavala (tmavé oblečenie) najmä staršia generácia.

Poslednou pôstnou nedeľou bola Kvetná nedeľa, ktorou sa otváral Veľký týždeň, nazývaný aj Pašiový týždeň. Na Kvetnú nedeľu sa v kostole posväcovali rozvinuté rakytové prúty, *jaburátka*.³⁰ V súlade so všeobecne rozšírenými predstavami o ich magických schopnostiach bahniatka nachádzali v domácnostiach široké uplatnenie. Zakladali ich za sväté obrázky, aby dom ochránili pred nešťastím, počas búrky ich pálili na ochranu pred bleskom, používali ich pri prvom výhone dobytky na pašu, a tiež ich vkladali do prvej vyoranej brázdy. Na Kvetnú nedeľu po dedine chodili deti s konárikom, ozdobeným papierovými stužkami a vyfúknutými vajíčkami, ktorý v ľudovej tradícii symbolizoval jar.

Na Zelený štvrtok a Veľký piatok svoj význam ako magicko-očistný prostriedok mala voda. Existovala predstava, že v tieto dni má voda čarovné účinky a oživujúcu silu, a preto sa zavčas ráno ľudia chodili umývať do potoka, aby sa ochránili pred chorobami. Dievky sa umývali vraj aj preto, aby boli pekné, a stareny preto, aby im nevypadali zuby. Podobný účinok malo mať aj umytie čerstvo nabratou studničnou vodou. Staršie ženy verili v škodlivé pôsobenie bosoriek v noci zo Zeleného štvrtka na Veľký piatok, preto na ochranu rodiny vykropili príbytky svätenou vodou. Na križných cestách sa zasa mládenci snažili bosorky zahnať zvukom rapkáčov a práskaním bičov.

Na Bielu sobotu po slávnosti vzkriesenia sa konala veľká procesia. Kňaz kráčal pod baldachýnom, ktorý nosievali uniformovaní hasiči. Veľkonočná nedeľa patrila k veľkým sviatkom, čomu zodpovedalo aj konanie ľudí i charakter podávaných pokrmov. Posledným dňom veľkonočných sviatkov bol Veľkonočný pondelok, ku ktorému neodmysliteľne už od skorého rána patrilo polievanie dievčat, dievok i žien každého veku. Menší chlapi na *polívačku* chodili v sprievode otca väčšinou len po najbližšom príbuzenstve, školáci polievali samostatne alebo v skupinkách. Mládenci v partiách, dávnejšie sprevádzaní aj muzikou, *oblívali* dievky *giblama* s vodou, začo ich domáci podľa obyčaja pohostili koláčmi, šunkou, pálenkou a dievky

odmenili kraslicami. Večer sa v hostinci konala veľkonočná zábava. V tradičnej kultúre oblievanie vodou nebolo samoučelné, ale vychádzalo z predstavy o magicko-očistnej a ochrannej funkcii vody, o jej schopnosti uchrániť ľudí pred chorobami, prípadne im pomôcť zbaviť sa chorôb. K ľudovým zvykom, spätým s veľkonočným obdobím, patrila príprava zdobených vajíčok, *krašlíc*. Starobyľou technikou zdobenia bolo farbenie vajička namáčaním v odvare z rôznych prírodnín, najčastejšie z cibulových šúp, ozimín a kôry stromov. Neskôr sa využívali pestré farbivá kúpené v obchode.

K poverových predstavám patrilo, u staršej generácii dodnes patrí, presvedčenie, že na Juraja sa otvára zem, a tak sa ľudským očiam ukáže všetko, čo je v nej skryté. „Svätý Juraj ide k nám, otvára zem, aby tráva rástla a fialka kvitla.“³¹ Ak počasie dovolilo, uskutočnil sa prvý výhon dobytky, sadili sa zemiaky, siali uhorky. Na Juraja sú jarné hody v Nitrianskej Blatnici, kedy sa ku kostolíku sv. Juraja konajú tradičné púte. Dievky od sv. Juraja očakávali pomoc v ľubostných záležitostiach, preto sa ku nemu obracali s odriekaním: „*Svatí Juraj, tu ma máš, keď ma nevidáš, o rok ma tu opet máš.*“³²



Stavanie mája. Obr. 16

K letnému zvykoslovnému cyklu radíme obyčaje realizované už v priebehu mája. Živú tradíciu v Nitrianskej Blatnici má dodnes stavanie *májov*. V minulosti sa pred krčmami stavali *máje* spoločne, vo dvoroch dievčat samostatne. Na obecný *máj* mládeni vybrali v miestnom háji vysoký smrek, ktorý dovezli do dediny na dlhom voze s konským poľahom v predvečer prvého májového dňa. Strom zbavili kôry, z vetiev nechali len *vrštek*, ktorý vyzdobili stuhami z farebného krepového papiera. Na vrcholec *mája* niekedy priviazali aj fľašu. V medzivojnovom období pomerne početné boli individuálne *máje*, ktoré mládeni stavali svojim milým tajne počas noci. Takýto *máj* predstavoval prestíž nielen pre dievku (bola pyšná, že je o ňu záujem), ale aj pre celú rodinu. Podľa obyčajového práva postavenie *mája* vo dvore

dievčaťa bolo záväzkom, resp. symbolickým verejným prísľubom manželstva.³³ *Máje* sa dávali dole, *válali*, v posledný májový deň.

Sedem týždňov po Veľkej noci sa oslavovali svätodušné sviatky, Turice. Výrazným vonkajším znakom slávania týchto sviatkov bolo zdobenie vchodových brán do dvorov lipovými vetvičkami.

S oslavou letného slnovratu sa v mesiaci jún spájali zvyky a obyčaje konané na Jána. V poverových predstavách ľudí svätójánska noc mala zázračnú moc. Ženy zbierali rôzne bylinky, ktorých liečivá sila práve v túto noc mala byť zosilnená.

Slávnostné ukončenie zberu úrody, dožinková slávnosť, sa robila samostatne na veľkostatku a vo väčších gazdovstvách, kde na žatvu chodili sezónni robotníci z iných oblastí Slovenska. Z klasov dopesťovaného obilia a poľných kvetov ženy uplietli veniec a vyzdobili ho pestrými stuhami. V sprievode žencov a ďalších robotníkov, ktorí sa zúčastnili zberu úrody, veniec obradným spôsobom odovzdali barónovi, resp. gazdovi. Hospodár poďakoval za vinš i vykonanú prácu a všetkých prítomných pozval na pohostenie, *oldomáš*. Zaplatil aj muzikantov, ktorí hrali na dožinkovej zábave. Veniec visel na poprednom mieste v hospodárstve až do nasledujúcej žatvy. Na jar z venca zvykli odobrať zopár kláskov a zrno z nich dali hydine, aby dobre niesla. Obilie z venca pridávali aj do osiva určeného na jarné siatie. Po vzniku jednotného roľníckeho družstva sa robili dožinky celoobecné, veniec preberal predseda družstva.

V minulosti veľkú slávnostnú príležitosť pre celú dedinu znamenali hody. V Nitrianskej Blatnici slávia hody dvoje. Prvá hodová slávnosť sa koná pri príležitosti sviatku patróna kostolíka - rotundy sv. Juraja, obyčajne prvú nedeľu po 24. apríli. Keďže v tom čase ešte nie je dochovaná hydina vhodná na konzumáciu, trochu s posmeškom ich volajú aj *šalátové hody*.³⁴ Druhé hody sa konajú po 14. septembri a sú spojené s výročím zasvätenia farského kostola - Povýšenie sv. kríža. V minulosti hody patrili k významným rodinným sviatkom, na ktorých sa zišlo široké príbuzenstvo, pričom niektorí hostia k rodine prichádzali už v sobotu. Na hody sa pripravovalo bohaté pohostenie, slávnostné raňajky i obed. Okrem toho k dobrým zvykom patrilo hosťov domov vystrojiť s *visluškou*. K veselej hodovej atmosfére tradične prispievali v centre dediny rozložené šiatre s jarmočným tovarom a *kolotočári* s rôznymi atrakciami, a tiež tanečná zábava, poriadaná v hostinci. Hodom však nechýbal ani duchovný rozmer daný návštevou rodiny a jej hostí na sviatočnej omši v kostole.

Rodinné zvyky

Cyklus ľudského života má určité prelomové obdobia, pri ktorých dochádza k dôležitej zmene postavenia konkrétneho jedinca. Tieto zmeny v tradičnej ľudovej kultúre sprevádzali osobité zvyky a obrady, ktoré etnologická veda označuje ako „obradu prechodu“.³⁵ Realizáciou týchto obradov sa zmeny stavu nielen dokonávali, ale aj zverejňovali pred rodinným alebo dedinským spoločenstvom, ktoré svojou účasťou prezentovalo verejnú akceptáciu tejto zmeny. Účasť širšieho spoločenstva v obyčajoch životného cyklu jednotlivca a rodiny je charakteristickým znakom slovenských obyčajových tradícií.

Z hľadiska realizácie obradovej činnosti k významným obdobiam v živote človeka patrí narodenie, svadba a úmrtie. Tieto udalosti sprevádzalo množstvo zvykov a obyčajov presahujúcich rámec rodín, ktoré v minulosti neboli izolované, ale fungovali na základe pevných vzájomných väzieb v rámci dedinského spoločenstva. Podiel účasti spoločenstva na „obradoch prechodu“ narastal od narodenia po smrť. Krštenia sa zúčastňovali len najbližší príbuzní, na svadbu sa pozývali hostia zo širokého príbuzenstva a susedstva, na pohreb chodila nielen blízka a vzdialená rodina a susedia, ale spontánne aj veľká časť dedinského spoločenstva.³⁶ Hlavnou úlohou zvykov a obradov, realizovaných pri narodení a svadbe, bolo zabezpečenie zdravia a šťastného života jednotlivca i novovytvorenej rodiny. V pohrebných zvykoch prevažovalo úsilie zaistiť nerušený odpočinok zomrelého a bezpečnosť pozostalých.

V minulosti pre dedinské prostredie bola príznačná vysoká pôrodnosť a mnohodetné rodiny. Pomerne častá však bola aj úmrtnosť detí, mnohé zomierali už pri pôrode alebo v útlom veku, a to najmä z dôvodu chorôb a podvýživy. Podľa starších ľudových predstáv fyzické alebo duševné vlastnosti dieťaťa bolo možné ovplyvniť už počas tehotenstva, ba ešte i pred jeho samotným počatím. Zodpovednosť za zdravie dieťaťa spočívala predovšetkým na matke, ktorá musela dodržiavať stanovené príkazy a zákazy. Nerešpektovanie týchto nepísaných, ale spoločenstvom prísne sledovaných noriem správania sa mohlo mať negatívny dosah nielen na dieťa, ale i jeho matku. Tehotnej žene sa neodporúčalo pozerieť na zomrelého človeka, škaredých alebo telesne postihnutých ľudí, či vo všeobecnosti na mrzké veci.³⁷ Existovala predstava, že všetky tieto nepriaznivé vlastnosti (zmrzačenie, bledosť, škaredosť...) by sa mohli preniesť aj na očakávaného potomka. Dieťa s fľakmi, „ohňom“, sa mohlo narodiť žene, ak sa počas tehotenstva uprene zahľadela na oheň a pritom sa chytila určitej časti tela, alebo sa veľmi zľakla a pri úľaku sa dotkla

svojho tela. Na mieste, ktorého sa dotkla, dieťaťu sa mala vytvoriť červená škvrna. Určité povinnosti voči tehotnej žene však malo aj jej okolie. K prísne rešpektovanému úzusu patrilo v cudzom dome ihneď ponúknuť ženu jedlom, na ktoré sa pozrela, aby *neza-bažala*. Tehotná žena, najmä zo sociálne slabšej rodiny alebo z rodiny, z ktorej muž odišiel za robotou na dlhší čas, prakticky až do pôrodu vykonávala všetky potrebné domáce práce, ba často musela zastúpiť aj neprítomného manžela.

Slobodné matky v minulosti boli vystavené verejnému pranieru, pretože miera sociálnej kontroly, a v prípade porušenia určitých zásad aj odsúdenia zo strany dedinského spoločenstva, bola pomerne vysoká. Nechcené tehotenstvo s rizikom postavenia slobodnej matky

znamenalo hanbu nielen pre dievča, ale aj pre celú rodinu. Obzvlášť vtedy, ak mládenec, ktorý priviedol dievku do neželaného stavu, z rôznych dôvodov ju odmietol *pojať* za manželku. Rodičia sa snažili eliminovať tento stav rýchlym sobášom, no šance na vydaj *prespanki* už boli podstatne menšie než v prípade *poctivej* a výber manžela pomerne ohraničený. V tomto prípade okruh potenciálnych partnerov do manželstva predstavovali najmä vdovci a starí mládeneci. Pre vdovca s viacerými deťmi potreba ženskej pracovnej sily do domácnosti prevážila aj existenciu nemanželského dieťaťa. Pri nechcenej tehotnosti si ženy pomáhali rôznymi praktikami, často založenými na iracionálnom základe. Plodnosť sa ženy snažili dosiahnuť najmä pitím rôznych odvarov z liečivých bylín, vykonávaním púte, modlením a pod. Bezdetnosť ženy jej okolie často považovalo ako trest za jej určité previnenia.

V období, keď ženy rodili doma, pri pôrode pomáhala pôrodná *bapka*, babica. Ak nestihla k pôrodu načas prísť, matke pomohli aj skúsené staršie ženy z príbuzenstva. V Nitrianskej Blatnici na svet početným novorodencom, v súčasnosti tvoriacich už najstaršiu generáciu obyvateľov, pomohla babica Mária Pecháčová. Prítomnosť babice v rodine znamenala pomoc predovšetkým pri úkonoch hygienicko-zdravotníckych, týkajúcich sa samotného pôrodu, ošetrovania matky a dieťaťa, i prvého kúpeľa novorodenca. Významnú úlohu babica zohrávala aj v plnení úloh obradno-spoločenského charakteru, napr. krstila novorodenca v ohrození života tesne po narodení, niesla dieťa na krst, sprevádzala matku na vádzku. Pôrod sa odohrával v kúte izby, oddelenom od ostatného



Drevená kolíska.
Obr. 17

priestoru veľkou tkanou konopnou plachtou, zvanou *kútna* plachta. V takto vymedzenom priestore, do ktorého mohla pozrieť len babica a otec, prv matka s dieťaťom trávil čas celého šestonedelia. Vďaka prísny obmedzeniam žene i dieťaťu bolo poskytované súkromie, ale tiež aj ochrana pred nečistými zlými silami, ktoré mohli dieťa ukradnúť, vymeniť alebo mu iným spôsobom ublížiť. V tomto prípade *kútna* plachta plnila ochrannu-magickú funkciu.³⁸ Viaceré zvyky sa viazali k prvému kúpeľu dieťaťa, ktorý mal nielen hygienickú, ale aj obradnú, magickú funkciu. Všeobecne rozšíreným zvykom bolo vloženie kovovej mince do vody, aby sa dieťaťu na celý život zabezpečil blahobyť.³⁹ K obdobiu šestonedelia sa viaže sociálne významná obyčaj, akou boli návštevy žien z príbuzenstva i susedstva, prinášajúce potravinové dary. Hneď po pôrode na *opáčku* prišla kmotra, ktorá v pletenom košíku prikrytým tkanou *plachetkou* rodičke na posilnenie doniesla slepačiu polievku, šišky a pálenku. Prinesené pokrmy znamenali výraznú pomoc pre domácnosť, odbremenili rodičku aspoň na pár dní od starostí o členov rodiny, a tak jej umožnili zotaviť sa po pôrode. Podľa starších poverových predstáv šestonedielka až do *vácki* nesmela vyjsť spod odkvapu svojho domu, pretože bola považovaná za nečistú a v takom stave mohla byť nebezpečná pre svoje okolie. Všetky obmedzenia pre ženu skončili po absolvovaní vádzky, cirkevného očistného obradu, konaného šesť týždňov po pôrode. Približne od štyridsiatych rokov 20. storočia termín vádzky spájali s obradom cirkevného krstu dieťaťa, čím sa doba konania vádzky skrátila. Za krstných rodičov novorodenca, ktorí sa zároveň stali *kmotrovcami* jeho rodičov, sa v prvom rade pozývali súrodenci matky alebo otca. Pôvodne sa cirkevného obradu zúčastňovali len krstní rodičia a babica, rodičia dieťaťa na krst nechodili. Súčasťou cirkevného krstu bolo udelenie krstného mena, ktoré sa v prípade prvorodeného dieťaťa obyčajne dávalo po rodičoch, po matke či otcovi, alebo po starých rodičoch. Pri výbere mien pre ďalšie deti dobrú službu urobil aj katolícky kalendár. Krst a následná hostina, *krštení*, predstavovalo zásadnú formu prijatia dieťaťa do rodiny a dedinského spoločenstva.

Ľudia do dnešných čias veria na *uríknutí*, ktoré môže dieťaťu, ale i dospelému jedincovi zapríčiniť človek s uhrančivým pohľadom, *ket sa silno zahľadev*. Privodiť uríknutie tiež možno slovami povedanými so zámerom veľmi pochváliť. Pred uríknutím dieťa mala uchrániť červená mašľa, ktorú navliekali do čepčeka alebo uväzovali na ručičku či perinku.⁴⁰ Preventívnou ochranou pred uríknutím, aj keď neúmyselným, malo byť vyrieknutie slova „*neúrekom*“ sprevádzané symbolickým popľutím. Bez zjavnej pri-

činy mrzuté, nepokojné alebo neustále plačúce dieťa považovali za *uríknuté*. Kúpali ho v odvare z čistca alebo utierali pocikanou plienkou, a to v smere zhora nadol.

V školskom veku, ale už často aj pred ním, rodičia zapájali deti do rozličných prác v domácnosti i hospodárstve. K najbežnejším detským prácam patrilo pasenie husí a kráv, chodenie na zelinu, zbieranie kláskov, opatrovanie drobných domácich zvierat, ale nevyhli sa ani prácam v záhrade či na poli. Dievčence sa od matky priučali aj rôznymi domácim „ženským robotám“. Popri práci si však blatnické deti našli čas aj na hry a zábavky. Najčastejšie sa stretávali v časti dediny „Na jamách“, kde hrali rôzne hry, ktoré dnešným deťom už nič nehovorí (*picík, svinka, gramorki, školka, na nožnički*).

Uzavretie manželstva v minulosti, v období súkromného hospodárenia, nebývalo záležitosťou len mladých ľudí. Otázke výberu manželského partnera sa prikladal veľký význam a zohľadňovali sa rôzne kritériá, napr. vierovyznanie, sociálny pôvod, majetkové pomery rodiny a pod. Zásadné slovo patrilo rodičom, sobáš proti ich vôli bol prakticky nemožný. Najmä v bohatších rodinách sa nehládalo na vzájomný citový vzťah dvoch mladých ľudí, ale uprednostňovali sa záujmy rodiny, a to predovšetkým majetkové. Pri uzatváraní manželstiev, založených na iných základoch než bola láska, významnú úlohu zohrali ženy, nazývané *nahováračky* alebo *dohadzovačky*. Boli to staršie ženy z príbuzenstva či mimo neho, ktoré za úspešné vykonanie práce, dohodnutie sobáša, získali odmenu, väčšinou vo forme naturálií. Veľké pole pôsobnosti mali pri *dohadzovaní* nevesty pre starých mládenčov či vdovcov, ale aj pri hľadaní ženícha pre starú dievku. V niekdajšom ponímaní za starú dievku ľudia považovali ženu staršiu ako 25 rokov, za starého mládenca muža nad 30 rokov.

Ešte v medzivojnovom období minulého storočia zachovávaným predsudobným obyčajovým aktom boli *pitačky*, na ktorých sa rozhodovalo o uzatvorení manželstva *pítaním* nevesty. Mládenec v sprievode rodičov a *pitača* (niektorí mládenci chodili len s *pitačom*) prišiel do rodičovského domu dievky, kde obradným spôsobom prostredníctvom *pitača* predniesol žiadosť o súhlas rodičov uzavrieť manželstvo s ich dcérou. Funkciu *pitača* väčšinou zastával krstný otec mládenca, ak z rôznych dôvodov nemohol, zastúpil ho niekto z rodiny, prípadne výrečný dedičan. Keď *pitačky* priaznivo dopadli, rodičia dievčaťa hosťom ponúkli malé pohostenie, pri ktorom sa určil termín sobáša, dohodli sa podmienky svadby, ako aj charakter vena. Potom nasledovalo obdobie cirkevných ohlások, počas ktorých sa pripravované manželstvo mladého páru zverejňovalo počas bohoslužieb

v kostole tri po sebe idúce nedele. Z pohľadu pracovného vyťaženia a množstva potravinových zásob najvhodnejší termín na konanie svadiieb bol najmä vo fašiangovom období, ale tiež v jesennom období do začiatku adventu. Z hľadiska udržiavania dobrých príbuzenských vzťahov bolo dôležitým zvykom pozývanie svadobných hostí. Na tradičné svadby sa volávali hostia zo širokého okruhu príbuzenstva, čo sa považuje za pozostatok dávnych rodových tradícií.⁴¹ Účasť veľkého počtu hostí na svadbe bola prejavom spoločenského uznania a prestíže svadobných rodín, ale zároveň to bol aj prejav spolupatričnosti a vzájomnej sociálnej výpomoci. Pozvanie na svadbu znamenalo pre pozvaných prejavenie úcty zo strany svadobných rodičov, a toto pozvanie sa v žiadnom prípade nepatrilo odmietnuť. Podľa starobylej obyčaje pozývať svadobných hostí pôvodne chodili *vicifruvaní* družbovia. Novšiu tradíciu v svadobných obyčajoch predstavuje pozývanie hostí mladým párom. Počet pozvaných hostí závisel od početnosti rodiny, ale zavázali aj majetkové pomery, ktoré vo veľkej miere tiež podmieňovali honosnosť svadby.

V deň svadby ženichovu rodinu na čele so *starím svatom* očakávali v rodičovskom dome nevesty, kde už boli sústredení hostia z nevestinej strany. Po príchode a privítaní ženichovej družiny sa začali realizovať zaužívané obyčajové obrady, ku ktorým patrilo predovšetkým obradové pýtanie nevesty pre ženicha, odobratie mladých od rodičov a rodičovské požehnanie mladému páru. Uvedené obradové úkony viedol *starí svat*, obyčajne krstný otec ženicha, ktorý bol hlavným svadobným funkcionárom, jemu prislúchalo riadenie celého priebehu svadby. Podstatu odobierky tvorilo poďakovanie mladého páru za výchovu a prosba o odpustenie, adresované rodičom. Text odobierky prednášal *starí svat*, mladí po ňom opakovali. Záver obradu, ktorý mal emocionálne pôsobivý priebeh, patrilo rodičovskému požehnaniu. Potom sa všetci svadobčania, pešo alebo na vyzdobených vozoch, vybrali do kostola na cirkevný obrad, sobáš, ktorý znamenal formálne uznanie začiatku spoločného života dvoch ľudí a jeho požehnanie. Svadby sa nikdy nezaobišli bez divákov z radov dedinčanov (čo platí dodnes), ktorým cestou na sobáš z vozov alebo zo sprievodu, či pred kostolom núkali svadobné koláče a pálenku. Z kostola po skončení sobášneho obradu sa svadobný sprievod odobral do domu nevestiných rodičov na hostinu, *nešpori*. Navečer sa svadobčania presunuli do sály v krčme, kde sa pri muzike zabávali, a to už aj za prítomnosti ľudí z dediny. Svadby s menším počtom hostí sa poväčšine odbavovali len v domácom prostredí. Po tancovačke v krčme svadobní hostia odišli do domu ženicha na večeru, kde pokračovala zábava až do bieleho rána. V dávnych časoch



sa svadobnej hostine pripisovala obradno-magická funkcia. Hojnosť prezentovaná jedlami a nápojmi na stole slúžila ako magický prostriedok na zabezpečenie blahobytu vytvárajúcej sa novej rodiny.⁴² Pri servírovaní jedál počas tradičnej svadby bolo zvykom, že družba ku každému prinesenému jedlu predniesol vinš s vtípnou pointou, čo zakaždým vyvolalo všeobecnú veselosť u prítomných hostí. Pokrmy na svadobný stôl pripravovali miestne skúsené kuchárky, bez ktorých sa neobišla žiadna svadba.⁴³ K tradičným jedlám podávaným na svadbách v prvej polovici 20. storočia patrila najmä zabíjačka, paprikáš, mäsová polievka, pečené mäso, kapusta, mäso *nakiselo*.

V minulosti k najdôležitejším obradom tradičnej svadby patrilo *čepení* nevesty, ktoré zavŕšilo prechod nevesty medzi vydaté ženy. Za spevu družičiek krstná mama nevesty, *široká*, sňala neveste z hlavy venček (závoj s venčekom - *šlajer*) a založila jej pekný vyšivovaný čepiec ako symbol vydatej ženy. Časť hostí, prevažne z okruhu najbližšej rodiny, sa stretla na druhý deň a hodovala „z nedojedeného a nevypitého“. V tento deň sa zvykla na vyzdobenom voze prevážať aj výbava nevesty, čo sa nezaobišlo bez veselého spevu a stvárania žartov všetkých prítomných. K základnej výbave nevesty podľa zaužívaného obyčaja patrili predovšetkým páperové *duchni*, vankúše, plachty, návlečky, obrusy, uteráky, osobné oblečenie. V bohatších rodinách do vena nevesta dostala aj kraju, ba i roličku. Po svadbe mladomanželja bývali v rodičovskom dome ženicha, väčšinou v zadnej izbe, pokiaľ boli bezdetní aj v komore. Keď sa manžel prisťahoval do domu k manželke, hovorilo sa, že *išov na prístupki*. Hudobnú produkciu na svadbách zabezpečovali miestni muzikanti (Málekovci, Pagáčovci) i cigánska kapela. Zo svadby hostia odchádzali s *visluškou*, ktorá sa posielala aj *podalnejšej* rodine.

Uzavretie manželstva je významnou príležitosťou, pri ktorej sa uplatňujú rôzne formy a spôsoby obdarovania, realizované v rámci rodiny, širšieho

Svadba u Kašných.
Obr. 18

príbuzenstva i dedinského spoločenstva. Dary, darované pri vykonávaní obradov plnili, a aj v súčasnosti plnia významnú komunikatívnu a znakovu-symbolickú funkciu.⁴⁴ Už v rámci prípravy svadobnej hostiny sa nosili do svadobných domov suroviny na prípravu svadobných jedál (múka, vajíčka, orechy, mlieko...). Túto hospodársku výpomoc poskytli nielen tí, čo boli pozvaní na svadbu, ale aj ostatná rodina, susedia, známi. Pri tejto výpomoci sa objavuje princíp reciprocity, pričom sa od obdarovaných rodín očakáva vrátenie v množstve a hodnote, akými boli obdarované. Podobný recipročný princíp sa uplatňoval aj pri daroch, ktoré dostali novomanželia. K svadobným darom patrili rôzne úžitkové predmety do domácností, posteľná bielizeň, bytový textil. Formu daru mali aj peniaze vyzbierané *do vinka* počas tanca na svadbe.

Do komplexu pohrebných zvykov sa radia veštbý a obrady, viažuce sa k obdobiu predchádzajúcemu smrti, a tiež úkony konané okolo zomrelého a počas pohrebu. Vykonávané obrady mali zabezpečiť *neboštíkovi* miesto na druhom svete a zároveň symbolizovali jeho rozlúčku s rodinou a členmi dedinského spoločenstva. Úmrtie je jav, s ktorým sa každý človek stretáva



Kapela Pagáčovci.
Obr. 19

prakticky od najútlejšieho detstva. Staršia generácia sa pripravovala na odchod na druhý svet už tým, že mala nachystané šaty do truhly, po novšom i *našporované* na pohreb. Za znamenia predpovedajúce úmrtie v rodine sa považovali rôzne nevysvetliteľné javy - zvuky v dome, praskanie, búchanie na okno alebo otvorenie dverí na skrini a spadnutie obrazu, a to všetko bez zjavnej príčiny. Osobitnú skupinu predzvestí smrti tvorili sny, v ktorých človek videl trhanie zuba, mútnu vodu, svadbu. Ľudia verili, že príchod smrti vycítia aj domáce zvieratá a svojím nezvyčajným správaním to dajú navonok znat'. K tomuto druhu predzvestí sa radí napr. kikirikanie sliepky či ťahavé zavýjanie psa s ňufákom obráteným k zemi. Všeobecne je rozšírená predstava, že blízke úmrtie predpovedá hlas sovy - kuvika, ozývajúci sa v blízkosti domu. Širokej dedinskej pospolitosti sa

úmrtie jedného z jej členov oznamovalo hlasom *umieračika* a zvonením, ktoré sa opakovalo v presne určenom čase až do konania pohrebu. Zvuk kostolných zvonov sprevádzal pohrebný sprievod aj počas cesty na cintorín. Prvou povinnosťou po skone bolo zatlačenie očí mŕtveho, lebo podľa všeobecnej predstavy sa verilo, že jeho pohľad môže privolať ďalšiu smrť do domu.⁴⁵ Po uložení, *vistreti*, zomrelého člena rodiny do truhly v prednej izbe sa ku nemu chodili modliť príbuzní, susedia, ale aj ďalší ľudia z dediny. Vystrojenie do truhly odrážalo predstavy o záhrobnom živote ako o pokračovaní pozemského života. Preto nebožtíkovi dávali do truhly predmety, ktoré mal počas života v obľube alebo ich bežne používal (fajka, okuliare, hračky...). Neodmysliteľnú súčasť tvorili náboženské predmety - *pátrički*, modlitebná knižka, sväté obrázky. Do truhly zvykli dávať kovový peniaz, aby mal nebohý na zaplatenie za prevoz na druhý svet.⁴⁶ Tento úkon so starobyľou tradíciou ľudia zdôvodňovali aj slovami, „aby mal čím zaplatiť sv. Petrovi, aby ho pustil nebeskou bránou“. Z domu mŕtveho vyniesli nohami napred a pri prechádzaní cez prah truhlu trojnásobne sklonili. Bolo to symbolické naznačenie poslednej rozlúčky zomrelého s domom a pozostalými príbuznými. Ďalší priebeh pohrebu sa vykonával podľa predpisov cirkevnej liturgie. Po pohrebe sa konal kar so skromným, väčšinou studeným pohostením. Obyčaj poriadat' po pohrebe kar je zrejme pozostatkom pohrebných hostín z pohanských dôb.⁴⁷

Poznámky:

- 1 Z priestorových dôvodov príspevok zachytáva len niektoré vybrané oblasti hmotnej a duchovnej kultúry.
- 2 Vydra, J.: Ľudová architektúra na Slovensku. Bratislava 1958, s. 14.
- 3 Niederle, L.: Rukoväť slovanských starožitností. Praha 1953, s. 260.
- 4 V etnografickej spisbe sú označované ako dlhé domy či dlhé dvory. Etnografický atlas Slovenska. Bratislava 1990, s. 51
- 5 Základné zonárne delenie obytného domu na Slovensku podľa lokálneho prírodného materiálu na stavbu. Vydra, J.: cit. I., s. 36.
- 6 Blatnickí cigáni sa venovali aj výrobe brezových metiel, drevených koryt, husacích košov, kloniek, košíkov, vozových košín a ďalších predmetov zo slamy a vrbového prútia. Ženy a muži pomáhali pri rôznych poľnohospodárskych prácach, v zimnom období sa chlapi venovali práci so železom (výroba kincov, pántov, ...)
- 7 Tereziánske nariadenia z druhej polovice 18. storočia predpisovali sklady a zásobárne stavať mimo dvora.
- 8 Markuš, M.: 1967
- 9 Stoličná, R.: Jedlá a nápoje našich predkov. Bratislava 1991, s. 57.
- 10 Markuš, M.: Stravovanie. In: Slovensko. Ľud. II. časť. Bratislava 1975, s. 851.
- 11 Stoličná, R.: Zemiakové jedlá v ľudovej strave. In: Slovenský národopis, 26, 1978, s. 471 - 478.
- 12 Hydinové mäso sa v ľudovej strave konzumovalo najmä ako súčasť obradovej stravy. Stoličná, R.: cit. I. 1991, s. 81.

- 13 Stoličná, R.: cit. I. 1991, s. 108.
- 14 Brav bol u západných Slovanov obetným zvieraťom božstvu slnka, ohňa a bleskov Perúnovi. Bolo pritom prirodzené, že kto priniesol takúto obeť alebo sa na nej zúčastnil, očakával priazeň a ochranu mocného božstva.
Horváthová, E.: Rok vo zvykoch nášho ľudu. Bratislava 1986, s. 73.
- 15 Stoličná, R.: Recepčia svetovej módy v odevnej kultúre na Slovensku v 20. storočí z pohľadu etnológie. In: Slovenský národopis, 51, 2003, s. 158.
- 16 Nosáľová, V.: Niekoľko poznámok k výskumu slovenského ľudového odevu v súčasnosti. In: Slovenský národopis, 12, 1964, s. 267 - 273.
- 17 Pillová, D.: Národopisný charakter topoľčianskej oblasti. In: Okres Topoľčany, Bratislava 1988, s 284 - 291.
- 18 Ručníky boli častým podarúňkom, ktorý manželja nosili z ciest za prácou.
- 19 Horváthová, E.: cit. I. 1986, s. 7 - 14.
- 20 Šmotlákova, B.: Šťastie, zdravie, pokoj svätý vinšujeme vám. Topoľčany 2005, s.5.
- 21 Texty vinšov a iných folklórnych prejavov počas vianočného obdobia sú prebraté z rukopisného materiálu - vianočného folklórného pásma, ktoré spracovali Eduard Kolník a Ján Kolník. Tieto pásma boli v scénickej podobe v Nitrianskej Blatnici uvedené v rokoch 1987 a 1989.
- 22 Horváthová, E.: cit. I. 1986, s. 37.
- 23 Horváthová, E.: cit. I. 1986, s. 39.
- 24 Zvyk trojitého klopania pred začatím štedrovečernej hostiny, dialóg medzi gazdinou a ostatnými členmi rodiny, vinš gazdinej má dlhú tradíciu v mnohých obciach topoľčianskeho regiónu.
Šmotlákova, B.: cit. I. 2005, s. 14.
- 25 Horváthová, E.: cit. I. 1986, s. 60.
- 26 Hádzanie orechov bolo pôvodne jednou z obiet dušiam zomrelých predkov. Podobnú úlohu mal v iných oblastiach Slovenska hrach, ktorý hádzali do kútov „pre dušičky“.
Horváthová, E.: cit. I. 1986, s. 69.
- 27 Pančuhová, E.: Tradičné výročné a rodinné obyčaje. In: Región Vodného diela Žilina 2005, s. 192.
- 28 Ľudovému svetonázoru bol cudzí retrospektívny pohľad, hodnotenie uplynulého, skôr všetko úsilie zameriavali smerom do budúcnosti.
Horváthová, E.: cit. I. 1986, s. 103.
- 29 Na základe práva, zakotveného vo vokátore, učiteľom občania prispievali na živobytie.
Horváthová, E.: cit. I. 1986, s. 134.
- 30 Používanie zelených konárikov bolo u Slovanov, ale aj u ostatných európskych národov natoľko vžitú, že cirkev koncom siedmeho storočia zaviedla ich svätenie.
Horváthová, E.: cit. I. 1986, s. 175.
- 31 Nielen rastliny, ale aj plazy a obojživelníky idú von. Viaceré povere sa spájali s hadmi, jaštericami.
Horváthová, E.: cit. I. 1986, s. 192.
- 32 Realizácia odriekania s ľubostným podtónom zistená vo viacerých lokalitách na okolí Topoľčan.
Šmotlákova, B.: Fašiangy, Turíce, Veľká noc príde. Topoľčany 2006, s.
- 33 V 15. storočí postavenie mája za určitých okolností mohlo nadobudnúť právny význam. Cirkevný súd v Žitave v roku 1422 uznal právoplatnosť manželstva na základe sľubu lásky a vernosti a postavenia mája.
Horváthová, E.: cit. I. 1986, s. 205.
- 34 Ako uvádzajú informátori, v minulosti sa vyskytovalo aj pomenovanie „syslárske“ hody, od ktorého sa pre Blatničanov od obyvateľov okolitých obcí ušla prezývka „syslári“.
- 35 Jakubíková, K.: Rodinné obyčaje. In: Tradície slovenskej rodiny. Bratislava 1997, s. 160.
- 36 Jakubíková, K.: cit. I. 1997, s. 161.
- 37 Všetky uvedené zákazy sú založené na princípe simiárnej a kontagiózneho mágie, podľa ktorej sa určité vlastnosti ľudí, zvierat a vecí môžu preniesť prostredníctvom matky na dieťa. Sú všeobecne rozšírené.
Horváthová, E.: Zvyky pri narodení dieťaťa. In: Zb. Slavistika - Národopis, Bratislava 1970, s. 115.
- Horváthová, E.: Názory, predstavy a zvyky slovenského ľudu. In: Československá vlastivěda, Díl III., Lidová kultura, Praha 1968, s. 562.
- 38 Ohradenie kúta s rodičkou kútnou plachtou bolo v prvých desaťročiach 20. storočia na Slovensku všeobecne rozšírené.
Bednárík, R.: Duchovná kultúra slovenského ľudu. In: Slovenská vlastivěda, II., Bratislava 1943, s. 20.
- 39 Zvyk všeobecne rozšírený u Slovanov.
Horváthová, E.: cit. I. 1968, s. 121.
- 40 Červená niť tu slúžila ako apotropajný prostriedok. Červená farba je u Slovanov známy prostriedok proti urieknutiam.
Moszyński, K.: Kultura ludowa Slowian, Warszawa 1967, s. 334.
- 41 Jakubíková, K.: cit. I. 1997, s. 176 - 177.
- 42 Komorovský, J.: Tradičná svadba u Slovanov. Bratislava 1976, s. 192 .
- 43 K známym kuchárkam pozývaným na svadby patrili aj Mária Hradecká a Julka Pagáčová.
- 44 Jakubíková, K.: Svadobné obchádzky nevesty. Zborník SNM, Etnografia 29, 1988, s. 208 - 217.
- 45 Tento úkon patril blízkeho príbuznému. Zaužívaný výrok „nemá mu kto oči zatlačiť“ symbolizuje úplnú opustenosť človeka.
Jakubíková, K.: cit. I. 1997, s. 184.
- 46 Dávanie peniaza do truhly je rozšíreným obyčajom v celej Európe. Jedno z vysvetlení je antická predstava o povinnosti duše platiť za prevoz na druhý svet.
Jakubíková, K.: cit. I. 1997, s. 184.
- 47 Od dávnych pohanských dôb bola súčasťou pohrebu aj posmrtná hostina, ktorá sa odohrávala priamo na hrobe a bola spojená so zábavou a rôznymi hrami.
Niederle, L.: Život starých Slovanů. Díl I., sv. 1, Praha, s. 201.

Za poskytnutie informácií a spoluprácu ďakujeme Kataríne Hudecovej (n. 1928), Viliamovi Kolkovi (n. 1933), Antonovi Krumpárovi (n. 1930), Gabriele Krumpárovej (n. 1932) a Pavlovi Stančekovi (n. 1925). Osobitné poďakovanie patrí manželom Jánovi (n. 1934) a Márii (n. 1940) Kolníkovcom.