



## Z ľudových tradícií obce Zlatníky

Blažena Šmotláková

Tradičná ľudová kultúra tvorí integrálnu súčasť kultúrnych dejín Slovenska. Predstavuje komplex materiálnych a duchovných hodnôt, ktoré vznikli v konkrétnych geograficko-klimatických, hospodárskych a sociálnych podmienkach ako výsledok rozmanitej ľudskej činnosti. Vznik a vývoj kultúrnych tradícií neprebíhal len na základe vlastných zákonitostí, ale aj pod vplyvom vonkajších faktorov politického, ekonomického, sociálneho a náboženského charakteru. Výrazný fenomén v procese vývoja jednotlivých javov ľudovej kultúry predstavovali aj kontakty s inými etnikami.

Od najstarších čias sa obyvatelia Zlatník venovali poľnohospodárstvu. Tento spôsob zamestnania v podstatnej miere ovplyvnil charakter ľudovej kultúry vo všetkých jej oblastiach, materiálnej i duchovnej. Postupom času však poľnohospodárstvo nepredstavovalo jediný zdroj príjmov, pretože jeho nízka produkcia nestačila na zabezpečenie živobytia celej rodiny. Z uvedeného dôvodu ľudia hľadali aj iné zdroje obživy. Venovali sa domácej výrobe, odchádzali na sezónne poľnohospodárske či lesné práce, na výpomoc do priemyselných podnikov, atď. Miestom ich prechodného zamestnania sa stalo nielen bližšie či širšie okolie Zlatník, ale aj vzdialenejšie oblasti Slovenska, Čechy a iné európske krajiny. Odklon od čistej poľnohospodárskej výroby, odchody z dediny za prácou, kontakt s nositeľmi iných kultúrnych javov a ďalšie faktory mali podstatný vplyv na tradičnú ľudovú kultúru. Najradikálnejšie zmeny v procese vývinu ľudovej kultúry prináša 2. polovica 20. storočia. Aj napriek tomu sa však určité archaické prvky ľudovej kultúry zachovali dodnes, i keď už v mnohých prípadoch v štylizovanej forme. Výrazný je fenomén akceptácie určitého javu len na základe tradície bez poznania jeho prvotného významu a funkcie.

Ľudová kultúra vo svojej rozmanitosti materiálnych a duchovných prejavov (architektúra, bývanie, odievanie, stravovanie, kalendárne a

rodinné zvykoslovie, folklór, umenie...) predstavuje rozsiahly tematický komplex. Z priestorových dôvodov pozornosť budeme venovať len niektorým javom ľudovej kultúry.<sup>1/</sup>

### Ľudová strava

V minulosti spôsob stravovania obyvateľov Zlatník podmieňovali, podobne ako aj v iných oblastiach Slovenska, predovšetkým prírodnoklimatické podmienky, charakter zamestnania, ale i celkové sociálno-hospodárske postavenie rodín. Ešte v 1. polovici 20. storočia na dedine pretrvávali tradičné spôsoby a charakter stravovania. V procese ďalšieho spoločenského a ekonomického vývoja sa postupne menili aj spôsoby získavania potravinových surovín, ich spracovania a prípravy, ako aj konzumácie jedál. V jednotlivých domácnostiach dochádza k zlepšeniu kvality a zvýšeniu kvantity stravy.

Základom tradičnej stravy v Zlatníkoch boli jedlá a nápoje, ktoré sú známe už z obdobia staroslovanského osídlenia a sú typické aj pre iné regióny Slovenska. Primárnym zdrojom získavania potravín bolo poľnohospodárstvo a chov dobytky a hydiny, v menšej miere aj zberné hospodárstvo. Uvedený spôsob obživy môžeme charakterizovať ako samozásobovateľský, úzko spätý s prírodnými zdrojmi.

Sortiment pestovaných poľnohospodárskych produktov určovali prírodno-klimatické podmienky a kvalita pôdy. Až do polovice 20. storočia základná časť stravy bola prevažne rastlinného charakteru. K základným surovinám patrili obilniny, strukoviny, zemiaky a niektoré druhy zeleniny. Doplnok tvorili mlieko, mliečne produkty a mäso.

K najstarším surovinovým zdrojom patrili obilniny. Pestovali sa najmä jačmeň, ovos, raž a pšenica (*jarec*, *žito*). Múka z týchto obilnín tvorila základnú surovinu na prípravu chleba, varených cestovín, kašovitých jedál a koláčov. Jedlá z obilnín sa pripravovali dvoma spôsobmi:



varením a pečením. K archaickým úpravám patrí varenie obilninových zŕn alebo múky vo vode alebo v mlieku. Medzi tieto jedlá zaraďujeme už u starých Slovanov známe kaše, ďalej obilninové polievky a cestoviny. Kaše sa pripravovali z celých, drvených alebo mletých obilninových zŕn. K najstarším druhom patrili kaše z prosa (pšena), jačmeňa, pšenice, raži či pohánky. Do dnešných dní sa pripravuje pšeničná krupicová kaša zaváraná do mlieka, ľudovo nazývaná *grisová*. K novším druhom sa radí kaša uvarená z kukuričnej krupice alebo ryže. V tradičnej agrárnej kultúre kukurica ako pomerne mladá plodina bola predovšetkým dôležitou krmovinou, ale uplatnenie našla aj v kuchyni. Kukuričná krupica sa využívala na prípravu kaši, z kukuričnej múky sa pieklo pečivo zvané *gerhene*. Ryža vo forme sladkej kaše alebo nákypov našla uplatnenie nielen vo výžive detí, ale ako pomerne lacná a v obchodoch ľahko dostupná surovina rýchlo nahradila staršie obilniny. Postupne sa ryža začala používať aj ako náplň do jaterníc, ale najmä sa presadila ako príloha k mäsám s omáčkou.

Cestoviny v ľudovej strave mali rôznorodé uplatnenie. V závislosti od spôsobu prípravy a kombinácie s inými surovinami sa konzumovali samostatne alebo slúžili na zahusťovanie polievok. Od 2. polovice 20. storočia sa pripravujú tiež ako príloha k duseným mäsám na šťave.

K tradičným zahusťovacím cestovinám patrili melence (*dropce*), ktoré predstavujú najstarší variant závary. Natvrdo vymiesené cesto sa mrvilo, drobilo medzi prstami. Tento archaický spôsob prípravy realizovaný staršou generáciou neskôr vystriedal nenáročnejší spôsob – strúhanie cesta na kovovom strúžiku. K ďalším druhom závary patria rezance (*slíže*) a krupicové alebo pečienkové halušky. Polievka sa zahusťovala aj lievankou, riedkym cestom z hladkej múky a vajička, ktoré sa lialo do polievky. Široké rezance a halušky sa po uvarení vo vode miešali s rôznymi surovinami, najmä tvarohom, makom, praženicou, kapustou. Takto upravené

tvorili už samostatné pokrmy, ktoré sa konzumovali najmä v bezmäsitých dňoch.

Archaickým múčnym jedlom s obradno-magickou funkciou boli nahrubo vyšúlané rezance s makovou posýpkou (šúlance), makové pupáčky a cestenice. Do kategórie múčných jedál zaraďujeme aj rôznym ovocím alebo lekvárom plnené cestoviny. Veľmi obľúbené sú gule plnené slivkami a posypané makom a perky plnené lekvárom. K novším druhom patria fliačky (*šiflíky*) posypané dusenou kapustou alebo zmiešané s uvarenými zemiakmi (*granadír*). Medzi múčne jedlá vyprážené v tuku radíme šišky a fánky (božie milosti). Po 2. svetovej vojne k nim pribudli palacinky a dolky. Rozšíreným múčnym jedlom sú buchty plnené lekvárom. K novodobejším múčnym prílohám k mäsu a omáčkam patria knedle z kysnutého cesta.

K najstarším pečeným obilninovým jedlám radíme placky (*lokše*), pečené na platni *šporhelta*. Po upečení sa potrhali na malé kúsky, poliali cukrovou vodou a posypali makom alebo posekaným sušeným ovocím. Placky robené pôvodne z múky a vody bez pridania kvásku neskôr nahradili múčne pokrmy, pripravované zložitejšou technológiou. Z kysnutého chlebového cesta s pridaním iných surovín sa piekli osúchy. Potreté slaninkou a cesnakom, posypané rascou a soľou boli očakávanou pochúťkou. Osúchy sa plnili aj poduseným sušeným ovocím alebo správou z uvarených zemiakov a smotany. V Zlatníkoch pre tento typ pokrmu boli zaužívané názvy osúch, posúch, podplamenník.<sup>2</sup>

Základ každodennej stravy v zlatníckych domácnostiach tvoril chlieb, ku ktorému v minulosti ľudia pristupovali s úctou ako k božiemu daru. Svedčí o tom množstvo poverových predstáv a rituálnych úkonov uplatňovaných v rôznych rodinných a kalendárnych zvykoch. Príprave chleba sa venovala patričná pozornosť, lebo len dobre vypečený chlebič podľa predstáv ľudí mohol zabezpečiť blahobyt a prosperitu gazdovstva. Dodnes najmä v starších domácnostiach pred načatím chleba na jeho spodnej časti urobila nožom krížik, padnutý chlieb najprv pobozkajú



na ospravedlnenie, až potom zjedia. Na stole chlieb nemal ležať načatou časťou smerom k dverám, pretože by to prinieslo do gazdovstva biedu. Na prípravu chlebového cesta sa používal kvások, pripravený zo zvyškov vysušeného cesta z predchádzajúceho pečenia (nácesty). Pred použitím sa zmiešal s vlažnou vodou a prilial do múky. Na pečenie chleba sa najčastejšie využívala jačmenná múka kombinovaná s ražnou. V čase nedostatku múky do cesta ako náhradu pridávali postrúhané varené zemiaky. Niektoré ženy ich dávali vždy, lebo vraj takto pripravený chlieb zostane dlhšie vláčný. Od kvality upečeného chleba sa posudzovala aj šikovnosť gazdinky. Cesto sa spracúvalo vo väčšom drevenom koryte, v ktorom sa nechalo dobre vykysnúť. Z pripraveného cesta gazdinka urobila bochníčky, vložila ich do slamených košíkov (*slamienok*) a nechala ich ešte určitý čas kysnúť. Potom bochníky pomocou špeciálnej drevenej lopaty sádzala do pece. Upečené pečie chleba sa nechali vychladnúť, zabalili sa do konopného plátna a uložili do komory na drevený hambálok. Chlieb zvykli pekávať v chlebovej peci vo väčšom množstve jedenkrát do týždňa. Počet pecňov závisel od počtu členov rodiny, ale tiež od jej sociálneho postavenia. V chudobnejších rodinách i chlieb bol vzácnym jedlom, a nie vždy sa ho každému dostalo toľko, aby sa najedol dosýta.

K zriedkavejším druhom pokrmov pripravovaných z múky patrili koláče, považované za sviatočný pokrm. Na prípravu jemnejšieho koláčového cesta sa používala pšeničná múka. V podstate z totožného cesta sa piekli tvarovo rôzne druhy koláčov, odlišné aj náplňami. Plnky sa pripravovali z tvarohu, maku, orechov, lekváru, burgyne, sušeného ovocia atď. Tradičným slávnostným koláčom pečeným na sviatočné príležitosti bol viacplnkový koláč (*štedrák*) a pletený koláč (*calta*).

Druhú základnú časť tradičnej stravy obyvateľov Zlatníka tvorili zeleninové jedlá. Dominantou medzi nimi tvorili zemiaky a kapusta, na ktorých pestovanie v sledovanej lokalite boli dobré podmienky.

Zemiaky (švábka, krumple, zemáky) sa používali na prípravu ďalších druhov varených jedál, ako sú polievky, prívarky a kaše. Častým jedlom bola kaša (fučka), pripravená z roztlačených varených zemiakov zmiešaných s múkou. Z múčno-zemiakového cesta dochuteného inými surovinami sa pripravovala známa zemiaková tarhoňa. K tradičným postupom v príprave zemiakov patrí ich varenie alebo pečenie v šupke. Takto pripravené zemiaky potreté omastkom a zapíjané mliekom boli častou večerou. Zemiaky sa používali na zahusťovanie polievok a prívarkov zo strukovín a zeleniny a tiež sa pridávali do cestovín. Kým v 1. polovici 20. storočia sa viac konzumovali ako samostatné jedlo, v posledných desaťročiach sa pripravujú ako príloha k mäsu. Obdobie po 2. svetovej vojne je charakteristické pribúdaním ďalších zemiakových jedál a spôsobov ich prípravy. Jedia sa francúzske zemiaky, hranolky, zemiakový majonézový či slovenský zemiakový šalát.

Rozšírenou potravinovou surovinou bola kapusta, používaná v kvasenom stave alebo čerstvá. V drevenom sude kvasená kapusta nechýbala snáď v žiadnom dome a takmer po celý rok, predovšetkým však v zimnom období, tvorila základnú surovinu na prípravu jedál. Nabíjanie kapusty patrilo k bežným prácam ľudí na dedine v oblasti samozásobenia rodiny. Najbežnejším spôsobom bola príprava kapusty v kombinácii so zemiakmi a mäsom. K tradičným jedlám z kyslej kapusty patrí polievka (*kapustnica*) varená s údeným mäsom a klobásou, dochutená sušenými hričkami a sušenými slivkami. Kapustnica bez mäsa tvorila pôstnu kapustnú polievku. Až dodnes sa obľube tešia halušky posypané kyslou kapustou a poliate vyškvarenou slaninkou. Často sa jedli kapustné rezance. Z čerstvej hlávkovej kapusty sa varila polievka, podusenou sa plnili koláče (kapustníky) alebo sa ňou posypali fliačky. Šťave z kyslej kapusty boli pripisované liečivé účinky, a preto sa pila ako liečivý či občerstvujúci nápoj. Tiež tvorila základ kyslej pôstnej polievky. Kapusta, fazuľa a slivky tvorili základ kyslej polievky tzv. *svadby*. Po druhej svetovej



vojne sa pripravovala kapusta ako prívarok k pečenému mäsu.

Z ďalších druhov zeleniny boli používané odrody bežne pestované v záhradkách – mrkva, petržlen, cibuľa a cesnak.

Jedlá zo strukovín patrili v minulosti k bežným každodenným pokrmom. Ich častý výskyt na stoloch súvisel aj s početnými pôstnymi dňami. Pestovali sa všetky známe druhy ako fazuľa, hrach, šošovica, a tiež druhy v súčasnosti už zriedkavé – bôb, cicer, slovienka. Zo strukovín sa pripravovali polievky nasladko a nakyslo, kaše a prívarky.

V minulosti zo živočíšnych produktov bolo najdôležitejším článkom výživy mlieko a mliečne výrobky. Bežne sa využívalo mlieko kravské, menej mlieko kozie. Konzumovalo sa v čerstvom stave ako nápoj alebo sa z neho spracúvalo maslo, smotana a tvaroh. Veľmi často sa používalo na prípravu pokrmov, napr. kaší, omáčok, polievok, a tiež sa pridávalo do múčnych jedál. Mlieko a múka sa používali na zahustenie (zatrepanie) kyslých polievok. Všestranné využitie malo hlavne kravské mlieko, ktoré v kyslom alebo sladkom stave patrilo k obľúbeným nápojom. Mliekom sa zapíjali pečené zemiaky alebo sa zajedalo chlebom. Kedysi to bola častá večera alebo raňajky. Známy bol nápoj pripravovaný z mlieka a kávovin (cigorky,) nazývaný biela káva.

Tepelnou úpravou kyslého mlieka sa získal tvaroh (*syr*), ktorý väčšinou slúžil ako plnka do koláčov alebo posýpka na cestoviny. Postup spracovania mlieka na tvaroh bol jednoduchý. Mlieko sa zvarilo, vylialo do čistej bielej plachtičky a nechalo pomaly odtiecť. Stečená tekutina sa nazýva *srvátka*. Mútením smotany v drevenej nádobe (*zbonke*) sa z kravského mlieka získalo maslo. V tradičnej kuchyni sa používalo ako omasta alebo prísada do koláčového cesta. V čase pôstu slúžilo ako náhrada masti. V mnohých prípadoch maslo bolo obchodným artiklom, gazdinky ho predávali v Bánovciach na jarmoku. Vtedy ho dávali do drevenej formy s vyrezanou dekoráciou, aby povrch masla mal *cifrašák*. Cmar sa pil na uhasenie smädu.

Frekvencia konzumácie mäsa a mäsových výrobkov v Zlatníkoch ešte v polovici 20. storočia vo všeobecnosti bola nižšia než je tomu dnes. Samozrejme, množstvo mäsa spotrebovaného v jednotlivých rodinách bolo rôzne, záviselo od jej sociálneho postavenia a hospodárskeho zázemia. Obecne však platilo, že mäsité pokrmy sa podávali najmä na sviatky a pri významných rodinných príležitostiach. V týždni sa mäso jedlo zvyčajne len v nedeľu, hlavne v chudobnejších rodinách. Zdroj mäsa nachádzali obyvatelia dediny hlavne v chove ošípaných. Okolie Zlatník svojim lesným bohatstvom s možnosťou pastvy na žaluďoch poskytovalo vhodné podmienky na chov tohto druhu hospodárskych zvierat. Z uvedeného dôvodu bravčovina zároveň bola aj najkonzervovanejším mäsom. Pôvodne väčšinu mäsa konzervovali solením a údením. Mäso a slaninu z brava dobre nasolili a nechali niekoľko dní odležať v drevených korytách. Takto pripravené mäso a slaninu spolu s klobásami údili archaickým spôsobom v otvorenom komíne. Modernejší spôsob konzervovania mäsa predstavovalo údenie v špeciálne upravených objektoch – udiarňach, rozšírených po druhej svetovej vojne. Iným spôsobom úschovy mäsa do zásoby bolo zalievanie upečeného mäsa do masti. Na kratšie obdobie sa mäso uchovávalo v studni alebo sa ponorilo do nádoby s vodou. V posledných desaťročiach v konzervovaní bravčoviny pribúdajú nové spôsoby – zaváranie do sklenených pohárov a plechových konzerv či zmrazovanie mäsa v mrazičkách. Častým jedlom, ktoré si chlapi brávali so sebou pri poľnohospodárskych či lesných prácach, bola zaúdená slanina zajedaná chlebom. Výškvarnou slaninou sa posypali múčne jedlá, napr. halušky. Z chrbtovej slaniny vypražením sa získala masť, bežne používaná pri varení i ako omastok na chlieb. Pri domácej zabíjačke sa robili jaternice a krvavničky (*hurky, jelítka*) obarova polievka, tlačienka (prešburšt), huspenina, pečené mäso, varená pečeň a ďalšie zabíjačkové špeciality. Časť z pripravených výrobkov sa ponúkla účastníkom zabíjačky, časť sa zvykla posielat príbuzným a susedom ako výslužka.



Mäso sa pripravovalo prevažne varením, po prvej svetovej vojne aj dusením. V medzivojnovom období sa rozšírilo vyprážanie mäsa. Vysmážené rezne (*šnicle*) sú dodnes obľúbeným jedlom v mnohých rodinách.

V minulosti v Zlatníkoch bol rozšírený chov kôz. Najmä pre chudobnejšie rodiny kozy poslúžili ako zdroj mlieka a mäsa, mladé kozľatá aj ako obchodný artikel.

Doplňkovú zložku v stravovaní predstavovalo ovocie. V Zlatníkoch sa pestovali predovšetkým jablone, hrušky, slivky a orechy. Ovocie tvorilo základnú surovinu na výrobu rozličných druhov páleniek, ktoré zväčša po ovocnom základe dostali pomenovanie, napr. slivovica, jablčkovica, atď.. Rozšíreným spôsobom konzervovania ovocia bolo sušenie. Ovocie sa sušilo voľne na slnku, často sa využívalo aj teplo pece po upečení chleba. Zo sušeného ovocia sa pripravovali najmä omáčky a plnky do koláčov a osúchov. Sušené jablká sa nazývali *štiepky*. Z jablák, cukru a klinčekov sa varil kompót na rýchlu spotrebu. Väčšia časť produkcie sliviek (najmä bystrické slivky, menej *durandzie*) sa spotrebovala na prípravu lekváru, ktorý sa varil v špeciálnych drevených kadiach obitých plechom. Varenie lekváru bola náročná práca trvajúca niekoľko hodín. Slivková hmota sa musela neustále miešať dreveným veslom, aby neprihorela. Uvarený lekvár naliali do kameninových hrncov. Správne uvarený lekvár musel mať takú hustotu, že keď neskôr z neho chceli odobrať, museli z lekvárovej zmesi odrezať. Pred ďalším použitím ho rozvarili s vodou, aby zmäkol. Bol to osvedčený spôsob, ako uchovať lekvár v dobrom stave čo najdlhší čas.

V ľudovej strave obyvatelia Zlatník využívali aj produkty, ktoré im poskytovala okolitá príroda. Zbierali lesné plody (maliny, trnky, šípky, plánky...), rôzne druhy húb, ale aj rastliny, z ktorých varili liečivé čaje či odvary (lipa, čierna baza, harmanček, repík, skorocel, myší chvost...), prípadne im slúžili na dochutenie jedál (žihľava, rasca...). V prírode človek nachádzal aj najrozšírenejší nápoj na uhasenie smädu – vodu využívanú z prírodných prameňov a potokov.

Z hľadiska technológie prípravy stravy ešte na prelome 19. a 20. storočia prevládalo najmä varenie a pečenie. Nástup nových technológií v príprave pokrmov má súvis so zmenou vybavenia kuchyne, predovšetkým s výmenou otvoreného ohniska za murovaný sporák a s tým súvisiacou zmenou kuchynského riadu. V medzivojnovom období sa rozšírilo pečenie v rúrach.

Pre tradičné stravovanie bola charakteristická určitá vyváženosť a racionalita. Na raňajky (*friš-tuk*) sa bežne jedol chlieb s mliekom či bielou kávu alebo zasmažená polievka. Častým raňajším jedlom bývali mliečne *melence* alebo melence s paprikovou zásmazkou. V priebehu týždňa sa väčšinou striedali múčne a strukovinové jedlá, varenie mäsitých pokrmov bolo zriedkavejšie. Výdatnejšia strava sa podávala v období namáhavých poľnohospodárskych prác, ktoré si vyžadovali vynaloženie značnej fyzickej sily.

Skladbu jedál počas roka ovplyvňovali aj ďalšie faktory. Bola to predovšetkým akceptácia cirkevného liturgického kalendára, ktorý vymedzoval aj pôstne dni, počas ktorých sa veriaci mali zdržať požitia mäsitých pokrmov. V minulosti sa pôsty dodržiavali veľmi prísne, nielenže sa nejedlo mäso, ale obmedzovala sa aj konzumácia nemäsitých jedál. K takýmto dňom patrili prikázané pôsty pred Veľkou nocou a Vianocami a piatky. Počas pôstnych dní sa konzumovala výlučne rastlinná strava. Varili sa rôzne obilninové, strukovinové, zemiakové a zeleninové polievky a múčne jedlá. Na zásmazku sa používali rastlinné oleje. Zo živočíšnej stravy sa za pôstne považovali ryby.

Zaujímavá z hľadiska skladby jedál bola strava, podávaná pri príležitosti kalendárnych sviatkov. Pri týchto jedlách obradného charakteru boli prvoradé funkcie regulované obyčajovými normami dedinského spoločenstva. Tieto jedlá mali nielen zasyťovaciu funkciu, ale prioritne mali funkciu prosperitnú. Týmto sú charakteristické najmä vianočné jedlá. Obradnosť štedrovečernej hostiny bola určená nielen skladbou jedál, ale aj ich poradím, spôsobom stolovania a úpravou stola. Tradične sa večera začínala





oblátkami (*oplátkami*) s medom a cesnakom, nasledovala šošovicová alebo hrachová polievka, hríbová omáčka, cestenice, makové pupáčky, jablká, orechy a lieskovce. Na stole nechýbali kysnuté koláče s rôznymi plnkami a štedrák. V súčasnosti podávaný vyprážený kapor so zemiakovým šalátom do štedrovečerného jedálnečka sa dostal pod vplyvom mesta až po 2. svetovej vojne.

Tradičná silvestrovská večera kedysi pozostávala z tých istých jedál, aké sa podávali na Štedrý večer, bez dodržiavania pôstu. V posledných desaťročiach ich nahradila kapustnica a mäsité jedlá – údené mäso, klobásky, huspenina.

Na Nový rok sa nejedlo mäso z hydiny, vraj aby šťastie z domu neuletelo. Pieklo sa bravčové mäso, lebo všeobecne bravčovina bola považovaná za symbol blahobytu a bohatstva.

Fašiangové obdobie bolo charakteristické prípravou vyprášaného pečiva, akými boli *šišky* a *fánky*. Konzumovali sa sýte mäsité jedlá – údené mäso, slanina, klobásky, huspenina, fazuľa s rezancami a údeným mäsom. Ponuka uvedených jedál sa zhustila najmä počas posledných troch dní Fašiangov.

Od Popolcovej stredy do Bielej soboty sa dodržiaval prísny 40-dňový pôst. Jedlo sa poskromne, s úplným vylúčením mäsitých pokrmov. Symbolický charakter mali jedlá konzumované v predveľkonočnom období. Na Kvetnú nedeľu sa varila fazuľa, vraj aby dobre zakvitla. Na Veľký piatok tradične sa pripravovali makové šulance, aby sa zabezpečila dobrá úroda obilia s plnými hrubými klasmi.

Jedlá podávané počas veľkonočných sviatkov sú typické vysokou kalorickou hodnotou, čo má svoju logiku po obmedzovaní sa počas pôstu. Pripravoval sa baránok z vajec, klobásky a údeného mäsa, pieklo sa kozľa s plnkou, varila sa slepačia polievka so slížami. Samostatne sa podávalo údené mäso, klobásky a nechýbali varené vajcia, ktorým bola pripisovaná plodonosná sila. Uvedené jedlá dopĺňali koláče a záviný s rôznymi plnkami.

Sviatočná hodová kuchyňa sa vyznačovala ponukou mäsitých jedál z hydiny – pečená hus,

kačica, a pokrmami z bravčového mäsa. Samozrejme, pre pozvaných hodiárov sa napiekli aj sviatočné koláče.

K jedlám podávaným vo sviatočné dni sa ponúkala pálenka z domáceho ovocia, a tiež *gajst* riedený vodou alebo čajom a *hriate*.

Osobitné miesto v tradičnej strave mali jedlá pripravené pri príležitosti významných udalostí v živote človeka.

Pri narodení dieťaťa sa zvyklo rodičke doniesť jedlo, čo bolo nielen prejavom úcty, ale predstavovalo aj určitú formu sociálnej výpomoci rodine. Obyčajne krstná mama, prípadne susedy priniesli matke na posilnenie slepačiu polievku, šišky a fľašu pálenky ako bolestné. Podobná príbuzenská a susedská výpomoc vo forme prinesených potravín sa uplatnila aj pri príprave *krštenia*, hostiny po krste. Jedla sa slepačia polievka so slížami, slepačie mäso, rôzne koláče. Rodičke sa odporúčala jesť zasmažená rascová polievka, aby mala dost' mlieka pre dieťa.

Ďalšou príležitosťou na prípravu hostiny bola svadba. Na príprave svadobnej hostiny sa podieľali nielen svadobní rodičia, ale aj širšia rodina a susedia. Patrilo k nepísaným zvykom priniesť suroviny na prípravu jedál, napr. múku, vajčka, mlieko, sliepky atď. Bola to forma návratnej výpomoci, ktorú dotýčným oplatili pri inej príležitosti. Svadobná hostina pozostávala z viacerých chodov. Tradične sa podávala slepačia polievka, pečené mäso so zemiakmi, kapusta s mäsom, makové, tvarohové, lekvárové a orechové koláče, plnené záviný, calty, pila sa pálenka a víno. Súčasné svadobné jedlá sa výrazne kvalitatívne i kvantitatívne líšia od tých, ktoré boli charakteristické pre 1. polovicu 20. storočia.

Podobne sa zmenil charakter karu, pohostenia po pohrebe. V minulosti to bolo skôr len symbolické uctenie si hostí zúčastnených na pohrebe chlebom a pálenkou, prípadne koláčmi. V posledných rokoch sa podávajú aj varené jedlá, prípadne sa robia obložené chlebičky či obložené misy. Ponúkajú sa aj zákusky. Podstatne väčší je tiež výber podávaných alkoholických a nealkoholických nápojov.



K výrazným zmenám v tradičnej strave dochádza od druhej polovice 20. storočia. Prispela k tomu väčšia migrácia obyvateľstva, zmeny v spôsoboch stravovania, kurzy, kuchárske knihy. V súvislosti s možnosťou obstarania nových potravinových článkov a nástupom nových technológií spracovania potravín k ďalším zmenám mimoriadne intenzívne dochádza od 90-tych rokov minulého storočia.

## Ludový odev

Ludový odev v minulosti okrem svojej základnej funkcie chrániť človeka pred vplyvmi počasia plnil aj spoločenskú funkciu.

Na vývoj odevu obyvateľov Zlatníka vplývalo niekoľko činiteľov. Dôležitú úlohu v ňom zohrali prírodné podmienky a sociálne pomery, ale aj zamestnanie, spôsob obživy a s ním súvisiaca migrácia za prácou. Hlavne odchod na sezónne práce mal vplyv na to, že ľudia pomerne skoro odkladali tradičné súčasti odevu, hlavne tie, ktoré boli náročné na údržbu, a menili ich za konfekčné časti, ktoré sa postupne stávali aj cenovo dostupnejšie.

Ludový odev v obciach Suchej doliny, vrátane Zlatníka, tvoril prechodný typ medzi nitrianskym odevným variantom a trenčianskym odevným variantom.

Podobne ako v iných oblastiach Slovenska aj v Zlatníkoch základný materiál na zhotovenie odevov a textílií pochádzal z domácich zdrojov. Bolo to predovšetkým ľanové a konopné plátno, z ktorého sa šili rozličné súčasti ženského a mužského odevu, ďalej bytový úžitkový textil (plachty, obrusy, uteráky) a hospodársky textil (strapové plachty, vrecia).

Spracovanie priadze získanej z podomácky pestovaného konope sa vykonávalo v každej zlatníckej rodine. Každý gazdinke bol známy aj pracovný postup získavania vlákien zo stoniek rastlín cez máčanie, lámánie, trepanie a česanie. Postup bol zdĺhavý a fyzicky pomerne náročný, zvlášť, keď túto činnosť vykonávali hlavne ženy. Vyraštené konope sa vytrhali a zviazané v sno-

poch sa nechali dôkladne preschnúť. Po vysušení sa namočili do potoka a uchytili kolami, aby ich voda nezobrala. Vo vode sa nechali niekoľko dní, resp. dovtedy, kým sa vrchná časť byle neoddelila od vnútornej vlákniatej časti. Vymočené konope sa opäť nechali preschnúť a potom sa trepali na drevenej trlici, aby zmäkli a zbavili sa pazderia. Vytrepané vlákna česali na *hachle*, kde sa opäť prečistili. Získaná kúdeľ sa upevnila na praslicu a pomocou vretienka, neskôr modernejšieho kolovrátko, sa spriadala do nití. V minulosti bolo zvykom chodiť na priadky do jednotlivých domov, čo vytváralo vhodnú príležitosť na spoločenské kontakty. V jednom dome v izbe sa zišlo aj 6–8 priadok. Získané nite sa bielili zväraním v drevenej nádobe pomocou popola prelievaného horúcou vodou. Výzvärané nite sa opäť oprali a dali na slnko sušiť. Až takto pripravené boli vhodné na ďalšie spracovanie – tkanie na drevených krosnách.

Základné časti mužského odevu tvorila košeľa a nohavice (*gate*) z doma tkaného plátna. Oblečenie nosené na robotné dni sa šilo z konopného (zrebného) plátna. Konopné nohavice mali rovný strih, vpredu všitý klin, uväzovali sa v páse motúzom spleteným z konopných nití. Strih košele bol jednoduchý, rovný, rukávy mali šírku plátna. Materiálom a výzdobou sa líšili košele nosené v nedeľu a na sviatky. Používalo sa jemnejšie ľanové plátno (*šifón*) kupované v obchodoch. Košeľa mala okolo krku na malom stojatom golieri výšivku. Spodná časť širokých rukávov bola vyšívajúca bielou výšivkou na dierky, ukončená bola továrenskou cvernovou čipkou.

Na sviatok a v zimnom období muži nosili čierne priliehavé nohavice, v prednej časti zdobené našitými šnúrami z čiernej *harasky*. K nohaviciam zo súkna, ale aj ku konopným gatiam sa obliekala súkenná vesta s ozdobným šnurovaním. Na veste boli našité biele sklenené gombíky, ktoré slúžili len na výzdobu. Typickou vrchnou časťou mužského odievania bola biela dlhá súkenná halena, prehodená cez plecia, vpredu uchytená koženými remencami. Muži nosili aj krátky kabát (kabaňu) z bieleho súkna a kožušky. Tieto odevné súčasti



mužského odevu sa kupovali na jarmokoch alebo priamo u remeselníkov v Bánovciach či v iných mestách.

Na pokrytie hlavy sa využívali dva druhy pokrytia – klobúk (*širáak*) a kožušinová baranica, kúpené na jarmokoch. Na obutie slúžili čizmy z kože, pletené papuče a krpce. Papuče sa pletli z ovčej vlny, podošva bola zošitá z niekoľkých vrstiev súkna, zvršky boli obšité čiernym súknom. Krpce s remencami boli šité z hovädzej kože. V lete sa chodilo naboso. Od začiatku 20. storočia sa nosila prevažne kupovaná obuv.

Najarchaickejšou časťou ženského odevu bol spodník, zvaný aj rubáš, z doma tkaného konopného plátna. Tvoril najspodnejšiu časť ženského odevu, na tele ho šikmo cez plece pridržovala jedna tkanica. Neskôr spodníky nahradili košeľe mestského typu, na ktoré sa nosili spodné biele sukne v páse nadrobno nariasené.

Vrchnú časť tela pokrývali rukávce, zhotovené z rôzneho materiálu. Na všedný deň sa šili z konopného plátna, na sviatok z kupovaného jemnejšieho plátna. Aj sviatočné rukávce sa vyznačovali len jednoduchou výšivkou na golieri a rukávoch, ktoré boli zakončené naberaným volánom s cvernovou čipkou. Rukávce neskôr nahradili šité blúzky.

Na rukávce sa obliekal živôtik (*lajblík*), ktorý predstavuje vývojovo mladšiu súčasť odievania žien. Sviatočné živôtky sa zhotovovali z kvalitnejších materiálov pestrých kvetinových vzorov (atlasu, brokátu). Vo všedný deň si ženy obliekali lajblík z bledého alebo vzorovaného kanafasu.

Ďalšie vrchné súčasti tradičného ženského odevu tvorili sukňa a zástera. Ženy nosili niekoľko druhov sukni. V páse boli husto nariasené, vpredu mali krátky rázporok. Vrchné sukne na sviatok sa šili z bieleho váperu, boli plisované. Na všedný deň si ženy obliekali zástery z kartúnu, farbiarskeho plátna kupovaného v Bánovciach. Zástery sa zhotovovali aj z *glotu* a *listeru* modrej či čiernej farby. V dolnej časti boli zdobené sámkami, okolo krajov boli vyšívané na zuby alebo obšité tmavou cvernovou čipkou. Biele zástery z kupovaného šifónu a váperu zdobili úzke sá-

miky a cvernové čipky.

V zime si ženy obliekali tmavé kabanky, podšité flanelom. Pred chladom sa chránili aj tmavými vlnenými šatkami so strapcami (vlniakmi), prehodnými cez hlavu a plecيا.

Ženy v lete chodievali bosé. K nedeľnému a sviatočnému odevu si obúvali čierne kožené čizmy s tvrdými sarami na nízkom podpätku. Po prvej svetovej vojne si začali kupovať továrenskú vyrábanú poltopánky.

V minulosti nosili ženy a dievky dlhé vlasy odlišné úpravou. Dievky si vlasy splietali do vrkočov, ženy mali spletené vlasy obtočené okolo *grguly*, podložky pod čepcom. Grgula bola zhotovená z drôtu a kúdele a obalená plátnom. Tvarovala vlasy a zároveň držala tvar čepca na hlave. Čepiec, znak vydatej ženy, sa skladal z dvoch častí, predničky a dienka. Na robotné dni nosené čepce boli zdobené skromnou bielou výšivkou a cvernovou čipkou, sviatočné čepce boli parádnejšie. Na sviatky si ženy na čepiec dávali ručník z tenkého bieleho plátna s výšivkou v jednom rohu. Na bežné príležitosti si zakladali továrenské šatky s drobnou potlačou či kartúnové šatky.

Hlavnou obradnou súčasťou odevu nevesty bola parta, čelenka obtiahnutá látkou, na ktorej boli prišité rozličné v obchode kupované perličky, flitre a dlhé farebné stužky. Na partu sa pripieňoval rozmarínový venček. Zhotovenie party bola pomerne nákladná záležitosť, preto si ju chudobnejšie nevesty zvykli aj požičať. V medzivojnovom období nevesty začali chodiť na sobáš v závoji (*šlajerí*).

Detské oblečenie sa šilo prevažne doma zo starších obnosených šiat. Najmenšie deti obliekali do košieľok, ovinuli kusom plátna ako plienkou a zavinuli do perinky. Na hlavu im dávali biely plátenný čepček.

V medzivojnovom období sa ľudový odev v Zlatníkoch prestáva nosiť a pomaly sa prechádza k mestskému typu oblečenia. Akési prechodné obdobie tvorilo nosenie polokroja, keď sa odkladali určité súčasti odevu, nahrádzali sa konfekciou, ale zároveň sa ešte obliekali niektoré





tradičné odevné časti. Takto do dnešných dní možno charakterizovať oblečenie najstaršej generácie, v ktorej oblečení sa zachovávajú široké tmavé sukne a zástere opásané okolo drieku. Ďalším charakteristickým prvkom v oblečení staršej generácie je šatová zástera, ktorá sa v lete nosí priamo na telo, v chladnejšom období sa oblieka na iný odev (pulóver, sveter, sukňu).

## Kalendárne zvyky

Cyklus ľudových zvykov oddávna bol určovaný tradíciou osláv zimného a letného slnovratu a zároveň ovplyvňovaný kresťanským kalendárom. Výročné zvykoslovie výrazne nesie znaky agrárneho kultu. Pôvodne malo ochranný a prosperitný význam vo vzťahu k pestovaniu poľnohospodárskych plodín a chovu hospodárskych zvierat, ako aj vo vzťahu k celému dedinskému spoločenstvu, rodiny i jednotlivcovi. V rámci kalendárnych zvykov sa zachovali rezídua ľudovej viery na osud, démonické bytosti a prvky dávnych magických praktík. K rituálnym obradom sa viazali mnohé znaky, symboly a masky. Charakteristickým znakom kalendárnych zvykov bolo ich kolektívne vykonávanie v určitých spoločenských skupinách – generáčnej, sociálnej a rodinnej. Zaužívané boli rôzne formy pochôdzok. Od 2. tretiny 20. stor. viaceré obchôdzky dostali silný sociálny podtón. Vykonávali ich deti, aby materiálne podporili rodinu. V druhej polovici 20. storočia viaceré z tradičných zvykov zanikli v dôsledku sociálno-ekonomických zmien a ateizmu. V závere minulého storočia silnie tendencia oživenia niektorých tradičných obradov. Vo väčšine v súčasnosti praktizovaných obyčajových príležitostí však ich pôvodný zmysel upadol a realizácia týchto zvykoslovných obradov prechádza do roviny spoločensko-zábavnej.

Z celého komplexu kalendárneho zvykoslovía najbohatší je zimný cyklus, ktorý vrcholí vianočnými a novoročnými zvykmi.

Zo zvykoslovného hľadiska prvým dňom zimného obdobia bol deň sv. Kataríny. V minulosti v tento deň bolo zvykom poriadat' katarínsku

zábavu, poslednú pred pôstnym adventným obdobím. Dodnes sa k tomuto dňu viaže porekadlo: *Katarína na blate a Vianoce na ľade.*

Na Ondreja sa realizovali úkony ľúbostnej mágie, ktoré mali dať odpoveď na otázku vo veci vydaja dievky, či v tom, aký bude jej budúci muž. K niekdajším magickým praktikám patrilo liatie olova a trasenie plota. Večer dievčatá vynášali smeti za humno a pozorne načúvali, z ktorého dvora sa ozval pes, tam sa vraj majú vydat'. Ak si vydajachtivá dievka dala pod vankúš mužské nohavice, v noci sa jej malo prisniť s tým mládencom, ktorý sa stane jej manželom.

Deň sv. Barbory sa spájal s pochôdzkami maskovaných postáv po domoch, v ktorých boli zide- né ženy a dievky na páračkách. V bielom oblečene dievčatá alebo ženy, niekedy aj muži, postrašili prítomných, a potom sa spoločne zabavili.

Z predvianočných dní najmä u detí najviac bol očakávaný deň sv. Mikuláša. V predvečer tohto sviatku deti si vyčistili topánky a položili ich do okna v nádeji, že sv. Mikuláš im do topánok niečo dobré nadelí. Väčšinou podarúnkami boli cukríky, perníky a ovocie, neposlušné deti si však našli aj prútik či varechu. V 2. polovici 20. storočia nádielky už boli podstatne bohatšie. V niektorých rodinách sa neobmedzovali len na sladkosti či ovocie, ale aj na iné darčeky, napr. hračky alebo školské potreby. Po dedine chodila dvojica zamaskovaných postáv – Mikuláš a čert. Pred Mikulášom sa deti museli pomodliť a potom dostali darček – jablčko, orechy či cukríky.

V starších dobách ľudia verili, že počas tmavých nocí pred Vianocami straší, že lietajú bosorky, ktoré ľudom a všetkému živému môžu škodiť. Deň sv. Lucie bol považovaný za deň, počas ktorého pôsobenie démonických postáv bolo najvýraznejšie, lebo Lucia bola pokladaná za najväčšiu zo všetkých bosoriek. V hospodárstve sa robili rôzne opatrenia ochranného charakteru, aby sa zabezpečili ľudia i hospodárske zvieratá. Veľkú úlohu v týchto snaženiach vo funkcii ochranného prostriedku zohrával cesnak, ktorý ľudia jedli a spolu s chlebom ho dávali aj dobytku. Cesnakom sa tiež robili kríže na vcho-



dových dverách i dverách do maštale, aby sa zabránilo vstupu bosoriek, a tak sa pred ich negatívnym škodlivým vplyvom uchránilo všetko živé. So staršími poverovými predstavami o žene ako možného pôvodcu zla súvisí aj zákaz žien v tento deň chodiť po cudzích domoch. Tento nepísaný zákaz každá žena rešpektovala v plnej miere, aby ju nebudaj nepovažovali za bosorku a v prípade, že by sa v tom dome stalo čosi zlé, nedávali to za vinu jej bosoráckemu konaniu. K pradávnyim úkonom spätým s dňom Lucie a súvisiacim s poverovými predstavami o existencii bosoriek patrilo zhotovenie dreveného luciového stolčeka. K výrobe stolčeka sa viazalo zopár pravidiel, ktoré bolo treba dodržať, aby sa dosiahol žiadaný účinok. Robota na stolčeku sa musela začať na Luciu a každý deň až do Štedrého dňa na ňom bolo potrebné niečo urobiť. Stolček musel byť vystrúhaný z čistého dreva bez použitia klincov a dokončený musel byť na Štedrý deň. Stolček slúžil ako prostriedok na spoznanie bosoriek. K všeobecne rozšíreným zvykom kolektívneho obchôdzkového charakteru s magickým podtónom patrilo chodenie Luciek. Do bieleho oblečené so zamúčenými tvármi chodili ženy alebo dievčatá po domoch a krídlom z husi vymetali kúty miestnosti. Vraj týmto úkonom vyhánali zlé sily z domu. Staršia generácia obyvateľov Zlatník sa venovala aj predpovediam počasia. V jednotlivých dňoch od Lucie do Božieho narodenia, ktoré si stotožnili s dvanástimi kalendárnymi mesiacmi, gazdovia pozorne sledovali počasia. Aké počasia bolo v tom-ktorom dni, taký mal byť aj príslušný mesiac nastávajúceho roka.

Na rôzne zvykoslovné obrady boli bohaté tradičné Vianoce. Najmä k Štedrému dňu sa viazali mnohé zákazy, príkazy a magické obrady prechádzajúce z generácie na generáciu. Ich dodržiavanie bolo nepísaným úzusom, ktorým sa riadil život v rodine počas celého tohto dňa.

K počiatočným prípravným prácam na Vianoce patrilo pečenie oblátok. Tradične sa oplátky piekli na fare v Malých Hostiach, po domoch ich roznášali staršie dievčatá. Za prinesenie oblátok

ich rodina odmenila peniazmi alebo určitými naturáliami. Oblátky na objednávku pripravovali aj niektoré rodiny, odkiaľ ich deti roznášali do ďalších domácností. Tradičným nástrojom na pečenie oblátok boli železné kliešte, ktoré sa vkladali do otvoreného ohňa v sporáku. Spočiatku sa robili len rovné oblátky, neskôr sa ich ženy naučili skrúcať na vareškách do trúbeliek.

Počas štedrovečerných príprav každý člen domácnosti mal plné ruky práce. Ženy piekli koláče a chlieb a pripravovali jedlá na štedrovečerný stôl. Muži mali na starosti robotu vonku na dvore, obriaďiť statok, pripraviť krmivo a drevo na kúrenie na celé sviatočné obdobie. K prácam, pri ktorých pomáhali aj staršie deti, patrilo zdobenie vianočného stromčeka, vŕsteka zo smrek a jedličky. Stromček býval zavesený na povalovej hrade, ozdobený bol jablkami, orechmi, kockami cukru zabalenými v pozlátke a papierovou reťazou či slamenými ozdobami. Majetnejšie rodiny si v Bánovciach kúpili aj cukrové. Ešte predtým, ako sa začalo večerať, gazda išiel do maštale rozdať štedrovečernú nádielku. Pre dobytok sa piekol špeciálny posúch z chlebového cesta, prípadne zo zvyškov koláčového cesta, do ktorého sa zapiekla oblátka, cesnak a šípky. Zvykom bolo obviazať stromy slameným povrieslom, aby pocítili štedrosť dňa a priniesli bohatú úrodu. Nezabudlo sa ani na zabezpečenie dobrej vody vhođením kúska oblátky do studne.

Prvý deň vianočných sviatkov znamenal zároveň aj začiatok chodenia vinšovníkov a koledníkov, ktorí vo svojich vinšoch želali v nastávajúcom roku dobrú úrodu, zveľadenie hospodárstva, zdravie a spokojnosť všetkých členov rodiny. Do domov koledníci prichádzali s vinšom:

*Vinšujeme vám tieto výročné sviatky,  
Krista Pána narodenie,  
aby vám dal pánboh šťastie zdravie,  
hojné božie požehnanie.*

*Gazdovi vinšujeme  
100 kóp žita, jačmeňa, raži, ovsu  
a zdravého statku,  
gazdinej 100 kureniec, 100 húseniec, 100 kačíc*



*a dievkam dobrých mužov.*

K štedrovečernému sviatočne upravenému stolu rodina zasadla obyčajne po východe prvej hviezdy. Stôl bol prikrytý tkaným obrusom, pod ktorý dali pár stebiel slamy, obilie a peniaz, aby všetkého v dome bolo dost' aj v budúcom roku. Na stôl položili riečicu s koláčmi, oblátkami, cesnakom, medom a ovocím.

Štedrovečerná hostina začala dialógom medzi gazdom a ostatnou rodinou sústredenou v izbe pri sviatočnom stole. Gazda, v rukách držiac otiepok slamy<sup>3</sup> a svätenú vodu, zaklopal na dvere izby a povedal: *Otvorte!* Z izby sa ozvalo: *Čo nesiete?* Gazda odpovedal: *Zdravie, šťastie a božie požehnanie.* *Otvorte!* Na tretikrát mu povedali: *Vstúpte!* Gazda vošiel do izby a zavinšoval:

*Vinšujem vám tento Štedrý večer,  
aby vám dal pánbôh zdravie,  
hojné božské požehnanie*

*a po smrti kráľovstvo nebeské obsiahnuť.*

K tradične zachovávanému zvyku patrilo hádzanie orechov do kúta so slovami:

*„Milé kútiky, nemám vás čím obdarovať,  
len týmito malinkými darčekmi,  
aby ste ich vďačne prijali.“*

Pred začatím večere otec svätenou vodou pokropil všetky potraviny položené na stole:

*Požehnaj, Pane, tieto dary,  
ktoré z tvojej štedrosti požívať budeme.*

Potom sa pri zapálenej sviečke všetci prítomní spoločne pomodlili. Matka porozdeľovala oblátky, jablká, orechy a cesnak, medom porobila deťom krížiky na čelo, aby boli dobré. Najstarší z rodiny rozdelil jabĺčko na toľko dielov, koľko bolo členov rodiny. Upozornil na to, že keď sa niekto ocitne v zlej chvíli, alebo ho bude niečo strašiť, má si spomenúť, s kým na Štedrý večer jedol jabĺčko. Vtedy ten strach či neprajnosť od človeka odíde. Spoločné jedenie jedného jabĺčka sa tiež odôvodňovalo tým, že rodina bude súdržná, že bude spolu držať v dobrom i zlom.

Štedrý deň bol vhodným obdobím na vešty rôzneho charakteru. Už pri večeri každý člen rodiny z prideleného jabĺčka a orecha mohol zistiť, ako sa mu bude vodiť v budúcom roku.

Pekné jadrá boli symbolom zdravia, červivé symbolizovali chorobu či dokonca smrť. Pozorne tiež sledovali knôt zapálenej sviečky na stole. Hovorilo sa, že ku komu sa vychýli, ten do roka zomrie. Svoju budúcnosť chceli vedieť aj slobodné dievky. Varechou zabúchali na chliev a rákali, koľkokrát brav zakrochkal, vraj za toľko rokov sa majú vydať. K ďalším vešteckým praktikám patrilo vynášanie smetí pred dom. Pozorne načúvali, z ktorého konca pes zašteká, v tú stranu sa vraj vydajú.

O polnoci sa chodievalo na polnočnú omšu (*utiereň*) do kostola v Malých Hostiach. Mládenec, ktorý chcel poznať ženy – bosorky z dediny, zobral si so sebou do kostola *luciový* stolček. Počas utierne si naň stal a hneď zvedel, ktoré z prítomných žien sú bosorky. Potom však musel z kostola rýchlo utekať, aby mu neublížili.

Na Štedrý večer deti chodili pod okná spievať vianočné piesne, napr. *Čas radosti, veselosti...* a iné nábožné piesne. Zaželali šťastné vianočné sviatky a gazdiná ich ponúkla koláčmi, u bohatších aj drobným peniazom. K dobrým zvykom patrilo vzájomné vinšovanie medzi susedmi a rodinami. V minulosti po dedine chodili hrať vianočné piesne a vinšovať aj Cigáni. Na rozdiel od súčasnosti v domoch ich radi videli, lebo podľa vtedajších predstáv Cigán prinášal šťastie.

Druhý deň, Božie narodenie, bol najväčší sviatok z celého vianočného obdobia. V domácnostiach sa nevykonávali žiadne práce, okrem tých najnutnejších. Rodiny spoločne išli do kostola, a potom v rodinnom kruhu sa venovali duchovnému rozjímaniu. Po návštevách sa nechodilo. Osobitne sa zdôrazňovalo, že žena nemá vojsť do cudzieho domu, aby domácim neprinesla nešťastie. V rodinách však boli vítaní chlapci – vinšovníci, ktorí prichádzali so želaním hospodárskej prosperity, bohatstva, zdravia a šťastia.

Deň sv. Štefana bol už z hľadiska spoločenských kontaktov voľnejší. Príbuzní a susedia sa navzájom navštevovali, do rodín, kde mali Štefanov, sa chodilo vinšovať. Mládencom a mužom s menom Štefan chodili vyhrať aj Cigáni. Večer v krčme u Žida sa pravidelne každý rok kona-



la štefanská zábava. V medzivojnovom období si mládenci spomedzi seba volili mládeneckého richtáta.<sup>4</sup>

S Novým rokom sa opäť spájalo vzájomné vinšovanie medzi ľuďmi a želanie zdravia, šťastia a božieho požehnanja v rodine i gazdovstve. Ľudia sa snažili byť v dobrej pohode, lebo vraj kto sa v tento deň mračí, mrzútom bude celý rok. Veď ľudia aj zvykli hovoriť: *Ako na Nový rok, tak po celý rok*. Deti z chudobnejších rodín chodili po dedine vinšovať, za čo dostali malý podarúnek.

Na *Tri krále* chodil koledovať po domoch farár, organista a miništranti. Kňaz posvätil príbytok a na dvere napísal trojkráľovou kriedou G+M+B a príslušný rok. Deň Troch kráľov bol posledným dňom vianočno-novoročných obchôdzok a zároveň sa ním končilo obdobie zimného novoročia.

Na deň Mateja sa hovorilo: *Matej ľady láme*, na deň Gregora zas: *Na svätého Gregora idú ľady do mora* (obmena ...zo dvora).

Na zábavu a rôzne huncútstva bohaté bolo fašiangové obdobie, ktoré začalo dňom po Troch kráľov a končilo v utorok pred *Popolcovou* stredou. Bolo to zároveň aj obdobie častého konania svadieb a zabíjačiek. Zo zvykoslovného hľadiska Fašiangy do dnešných čias sú v Zlatníkoch živou tradíciou.<sup>5</sup> Na poslednej tanečnej fašiangovej zábave v utorok o polnoci sa pred verejnosťou prezentuje tradičný zvykoslovný obrázok – *pochovávanie basy*. Je to symbolické ukončenie obdobia zábav a veselosti a nástup pôstneho obdobia. Pochovávanie basy má však výrazný charakter ľudového divadla a predstavuje akúsi paródiu na obrad pochovávania zomrelého. Vystupujú tu aj tradiční aktéri tohto úkonu – farár, organista, miništranti, plačúce ženy a ďalší pozostalí smútiaci.<sup>6</sup>

Pieseň: *Nastáva nám, ľudia, smutná hodina,  
keď nám naša milá basa umiera.  
Umiera, umiera, kde duša pôjde,  
takú prechlastanú Peter neprijme.  
Pred nami už leží ako kus dreva,  
bubeník hovorí, tak ti je treba.  
Vždycky si nám bola dobrou priateľkou,*

*ťažšie sa lúčime ako s frajerkou.  
Zlatnícke dievčence, nenariekajte,  
radšej si mládenčov lepšie všimajte.  
Krčmára, krčmárku, tiež pozdravujem,  
a našim kuričom zdravia vinšujem.  
Stolári milení, majte sa dobre  
a druhý raz lepšie máre mi spravte.  
Aj vy staré baby, od vás sa lúčim,  
všetkých starých vdovcov vám tu poručím.  
Neroňte tak slzy, neplačte nahlas,  
však tí starí vdovci pôjdu len za vás.  
Lúčim sa aj od vás, poslanci milí,  
spolu sme hrávali, spolu sme pili.  
Naš obecný úrad nech lepšie robí,  
aby aj v hornom konci chodníky boli.  
Aj vy milí lumpi, zbohom vám dávam,  
zvyšok páleného vám zanechávam.  
Futbalisti naši, to vám nesluší,  
ešte stále hrať v nižšej súťaži. <sup>7</sup>*

Farár: *Drátes orátes domines,*  
Organista: *nech smúti za basou každý opilec,*

Farár: *inimis pátris odkundes,*

Organista: *každý občan za mnou zaplačeš.*

Farár: *Každý občan tu prítomný, daj si klobúk  
dole z hlavy a skloň sa nad rakvu moju, lebo  
ináč prídeš o hlavu.*

Organista: *Národ tu prítomný, k zemi si pokľakaj,  
na budúci rok na môj príchod sa prichystaj.*

Pieseň: *Zahučali trúby, zahučali basy,  
kdeže sa podeli, kdeže sa podeli fašiangy a  
plesy.*

*Fašiangy, fašiangy, prečo odchádzate a našu  
basu nám,*

*a našu basu nám so sebou beriete.*

*Basa naša, basa, tešiteľka krásna, nebudeš už  
hrať,*

*nebudeš už hrať a nás tu zabávať.*

*Nuž, zbohom tu zostaň a z hrobu chytro vstaň,  
my už pôst začneme, my už pôst začneme a rum  
piť budeme.*

*Srdce sa nám zvieria bolesťou veľkou, že sa ty  
k nám vrátiš,*

*že sa ty k nám vrátiš až pred Veľkou nocou.*

Zvyky a obrady jarného obdobia boli zamerané na urýchlenie odchodu zimy, príchodu jari a za-



bezpečenie bohatej úrody všetkého, čo sa v hospodárstve zasiało, zasadilo. K rituálnym obradom, majúcim svoj prapôvod v staroslovanskom období, patrilo vynášanie *Moreny*, symbolu smrti, choroby a zimy. Figurínu zo slamy na Kvetnú nedeľu odrastené dievčatá niesli spevom cez dedinu:

*Morenica kyselá, za koho si visela,  
či za pána richtára, či za jeho syna?*

Potom ju zapálili a hodili do potoka, aby odniesla zimu. Následne na to dievčatá chodili hojaďundovať s vyzdobeným konárikom brezy alebo vrbu.<sup>8</sup> Pred vstupom do domu sa spýtali: *Chcete nové leto vidieť?* Po súhlasnej odpovedi domáci zaspievali:

*Zelená je vrba zo zlatého vrúba,  
ktože ju zavíja, Panenka Mária.*

*Dajte nám vajce, lebo dve,  
však vám to málo ubudne.*

*Hoja d'und'a, hoja...*

*Dajte nám grajciar, lebo dva,  
však vám to pánboh požehná.*

*Hoja d'und'a, hoja...*

*Na zelenej lúke stratila som kľúče,  
kto mi ich nájde, dám mu dve krašlice.*

*Hoja d'und'a, hoja...*

*Svätý Jurichel, pole odmykaj,  
aby tráva rástla,*

*pekná zelená až po kolená.*

*Hoja d'und'a, hoja...*

*Pred naším pánom richtárom  
našli sme meštek s hodvábom.*

*Na tom meštečku gombičky,  
zlatníckym pannám na pátričky.*

*Nie tým hošťanským drndám,  
lež nám, zlatníckym pannám.*

Na Zelený štvrtok v minulosti mládenci nosili dievkam do postele mravce. S mraveniskom sa spájala predstava veľkého počtu a hojnosti. V prípade dievčat to znamenalo veľké množstvo nápadníkov. So Zeleným štvrtkom sa spájalo aj rituálne umývanie s cieľom kozmetickým, liečebným či v rámci zdravotnej prevencie. Ľudia sa chodili umývať do potoka *Livina*, pretože verili, že v tento deň má voda zázračnú moc pri-

nášajúcu zdravie a krásu. Pri umývaní vodu nabrali do dlaní a trikrát cez hlavu prehodili, hovoriac: *Vodička čistá od Pána Krista*. Dievčatá si česali vlasy pod vrbou, aby ich mali husté a dlhé. Do potoka sa ľudia chodili umývať aj na Veľký piatok.

K tradičným činnostiam predchádzajúcim Veľkonočný pondelok patrila príprava krašlíc pre polievačov, ktorá bola doménou dievčat a žien. V minulosti pre Zlatníky boli typické techniky vypisovanie voskom a oblepovanie šášim (dužina trávy močiarnej). Na škrupinu vajčica voskom vypísali rôzne vzory a postupne ich namáčali do viacerých farieb. Druhý spôsob vyzdobovania spočíval vo vytváraní vzorov kombináciou šášia a textilu. Polievať sa chodilo od skorého rána. Mládenci oblievali vodou alebo dievku rovno hodili do potoka.

Deň Juraja v starších predstavách bol považovaný za predel zimy a leta.

Dodnes je živá tradícia stavania májov, i keď už v určitej zredukovanej forme. Pôvodne máje stavali mládenci svojim vyvoleným – dospelým dievkam, ktorým chceli prejavit' svoju náklonnosť. Nechýbal ani máj pred zvoničkou, školou, krížom a hostincom.<sup>9</sup> Máje predstavovali ihličnaté stromy, jedle a smrek, zoťaté v blízkej hore. Čím bol strom vyšší, tým mládenec získal na vážnosti a dievka na pocte. Museli si ich však aj strážiť, lebo mládenci si zvykli máje navzájom kradnúť.

Počas turičných sviatkov je dodnes zvykom ozdobovať si okná a vchodové dvere lipovými halúzkami.

Vo svätôjánsku noc staršia generácia žien chodila zbierať liečivé rastliny, z ktorých varili čaje či odvary na liečenie rôznych neuhov tela.

Hospodársky rok a koniec žatvy ukončila slávnosť – dožinky. Poľnohospodárski robotníci zhotovili veniec z rôznych druhov obilia a stužíek. Zniesli ho gazdovi, ktorý pre nich pripravil hostinu. Spievalo sa a tancovalo do rána.

Príležitosť na stretnutie širšieho rodinného príbuzenstva odpradáva poskytovali hody. Slávili sa k dátumu, kedy bol vysvätený kostol. V Zlat-





níkoch sa hody pôvodne viazali k 11. novembru – na sv. Martina – k vysviacke farského kostola v Malých Hostiach. Ľudia išli do kostola na hodovú pobožnosť, a potom doma už čakali hodiárov. Po domoch chodili vyhrávať Cigáni, nechýbali ani kolotočiari. Večer v krčme bola muzika. V súčasnosti sa hody konajú v augustovú nedeľu po sviatku Panny Márie Kráľovnej, ktorej je zasvätený nový kostol patriaci do farnosti Malé Hoste.

## Rodinné zvyky

Významné medzníky v biologickom živote človeka – narodenie, svadba a úmrtie – odpradáva sa sprevádzali rôzne zvyky a obyčaje, ktoré sa neodohrávali len v úzkom kruhu rodiny, ale v širšom rodinnom či dedinskom spoločenstve. Táto skutočnosť znamenala akceptáciu zmeneného stavu, prijatie nového človeka do okruhu rodiny a dediny. Tradičné rodinné obrady výrazne ovplyvnilo zavedenie cirkevných obradov viažucich sa k prelomovým momentom v živote človeka.

Príchod nového člena do rodiny aj napriek tomu, že v minulosti to nebol jav zriedkavý, ba práve naopak, bol sprevádzaný komplexom obradov, rôznych ochranných úkonov, veštieb a magických praktík. Matka už v období tehotenstva musela rešpektovať mnohé nepísané normy správania sa, ktoré mohli ovplyvniť zdravie, vzhľad a charakter dieťaťa. Naopak, nerešpektovanie určitých zákazov mohlo mať negatívne dôsledky pre matku i dieťa. Napríklad budúca matka sa nesmela pozeráť na nepekné veci a zmrzačených ľudí, aby sa tieto vlastnosti nepreniesli na dieťa, nesmela nič živé zabiť, aby sa jej dieťa nenarodilo mŕtve a pod. Tehotnú ženu mali v cudzom dome ponúknuť jedlom, na ktoré sa pozrela, aby nezabažala. Podľa vzhľadu tehotnej ženy predpovedali pohlavie dieťaťa. Dodnes je živá predstava, že pekná tvár budúcej matky značí narodenie chlapca. V prípade, že žena mala tvár nepeknú flakatú, sa predpovedalo narodenie dievčatka. Hovorilo sa, že dievča matke krásu

zobralo.

Aj napriek zákazom vykonávať určité činnosti tehotná žena prakticky až do pôrodu sa zapájala do všetkých prác v domácnosti, a v prípade potreby aj na poli. Do polovice 20. storočia ženy rodili doma za pomoci pôrodnej baby a žien z blízkej rodiny. Po pôrode babka dieťa umyla, obliekla do košieľky a zavinula do perinky. Do vody prvého kúpeľa zvykom bolo dať kovový peniaz, vraj preto, aby dieťa bolo bohaté. Podľa obyčaje peniaz si zobrala pôrodná baba. Bohaté veštecké predpovede sa spájali s termínom narodenia dieťaťa i s jeho telesnými znakmi pozorovanými bezprostredne po pôrode. Okrem iného sa napr. predpovedalo, že dieťa narodené so zubom bude múdre, narodené v čepčeku alebo v nedeľu bude šťastné, atď. Veľká pozornosť sa venovala najmä prvorodenému dieťaťu. V predstavách otcov prvý potomok mal byť chlapec, pre zachovanie rodu, matka si viac želala dievča, pomocnicu do domácnosti. V každom prípade výsadné postavenie medzi deťmi mal prvorodený syn. V mnohopočetných rodinách pri ďalších pôrodoch už pohlavie detí nebolo tak dôležité.

Zvesť o narodení dieťaťa sa v rodinnom prostredí rýchlo rozšírila. Dopomohol k tomu aj otec dieťaťa, ktorý, hlavne pri prvom synovi, s flášou pálenky (*radostníkom*) navštívil najbližšiu rodinu a zvestoval im radostnú udalosť. K dobrým zvykom patrila návšteva žien z príbuzenstva i susedstva u rodičky. Medzi prvými na návštevu prišla kmotra. Matke na posilnenie doniesla napečené šišky, slepačiu polievku a praženicu. Krst sa odbavoval krátko po narodení, zvyčajne do týždňa. V polovici 20. storočia novorodeniatko na krst niesla krstná mama v sprievode pôrodnej baby. Matka na krst nechodila. Po príchode z krstu babica povedala všeobecne známy výrok: *Odniesli sme pohana, priniesli sme kresťana*. Po krste sa robila hostina (*krštenie*), na ktorú hotovými jedlami opäť prispela kmotra i ženy z príbuzenstva. Bohatosť hostiny závisela nielen od majetnosti rodiny, ale tiež od toho, či išlo o prvorodené dieťa, resp. či sa oslavovali krstiny syna. Podľa starších poverových predstáv matka



aj dieťa, pokiaľ neprejdú cirkevným obradom, sú vystavené pôsobeniu nečistých síl, ktoré im môžu uškodiť. Z uvedeného dôvodu sa šestonedielka musela riadiť určitými pravidlami. Pred očistným cirkevným obradom (*vádzkou*) napr. nesmela vyjsť spod strechy domu, aby ju nevodiť. Nepokrstené dieťa nemalo zostať samé v dome, aby ho nevymenili za dieťa divožienky. Všeobecne pretrvávala predstava, že človek s uhrančivými očami môže dieťaťu uškodiť, urieknuť ho. Preto sa malému dieťaťu uväzovala na ruku červená stužka alebo sa mu niečo červené vložilo do kolísky. Pred urieknutím malo pomôcť aj to, keď osoba, ktorá sa na dieťa pozrela, symbolicky ho popľula a povedala: *Neúrekom*. Dieťa, o ktorom sa predpokladalo, že je urieknuté, kúpali v odvare z čistca. Predstava o tom, že nielen dieťaťa, ale aj dospelého človeka možno urieknuť, je živá dodnes.

Zvyky a obrady uplatňované pri uzatváraní manželstva potvrdzujú zmenu rodinného a sociálneho stavu dvoch ľudí, ich prijatie do nových rodín, ale zároveň aj do novej sociálnej skupiny v rámci dedinského spoločenstva. Z uvedeného dôvodu sa svadba stala nielen záležitosťou mladého páru a jeho blízkej rodiny, ale aj širšieho okruhu ľudí z dediny. Prejavovalo sa to nielen spoluúčasťou na svadobných obradoch, ale v mnohých prípadoch už dávno predtým pri výbere životného partnera. O uzavretí manželstva často rozhodovali rodičia, a to hlavne vtedy, ak do popredia vystupovali majetkové záujmy. Vtedy sa o láske moc nehovorilo, ani sa nebral ohľad nato, či sú si budúci manželia rokmi blízki, či sa dobre poznajú, tobôž, či sa majú radi. V nahovárani do manželstva veľkú úlohu zohrávali ženy, ktoré sa snažili presvedčiť dievča na sobáš i takýmito slovami: *Áno, Anka, len pre teba má dom a celé zaopatrenie. A že nie je krásavec? Čo tam máš po peknote, z tej sa nenaješ.*

Ženy z druhej strany zakontrovali: *No, to by si brala pekné ohrablo, také dievča, kde máš len oči? Čo máš po majetku, či nemáš svojho dost? Kde sa len ukážeš s takým nemehlom?* <sup>10</sup> Tak či onak, vo väčšine posledné slovo mali rodičia.

Svoj súhlas či nesúhlas s budúcim zaťom prejavili už v období, keď mládenec začal k dievčaťu chodiť na vohľady. Ak sa im pozdával, bolo dobre, ak nie, rýchlo proti tomu zakročili. Vek novomanželov v minulosti bol pomerne nízky. Táto skutočnosť je v dobovom materiáli z roku 1942 zaznamenaná nasledovne: Len čo uplynie dievčaťu 16 rokov a mládenčovi 18 rokov, už sa dievča vydáva a chlapec žení. Akoby nie, veď keď má dievča 22 rokov, už je stará dievka, a chlapec 24 rokov, už je starý mládenec. Takí podľa hovoru sú iba na hanbu dedine. Preto nie div, že dievčatá, a hlavne rodičia, tak ponáhľajú s vydajom.<sup>11</sup>

Samotnej svadbe predchádzala návšteva v rodine dievčata (*pokonávka*), na ktorej krstný otec obradnou rečou pre ženicha vypýtal nevestu. Po súhlase rodičov i samotnej dievky sa konalo malé pohostenie. Na ďalší deň mladý pár v sprievode krstných rodičov išiel spísať ohlásky na faru. Tri nedele po sebe pred termínom sobáša v kostole bolo čítanie ohlášok ako cirkvou predpísaného zverejnenia pripravovaného manželstva. Po treťom vyhlásení ohlášok sa konala svadba.

Kým uplynie čas ohlášok v obidvoch svadobných domoch je veľký zhon. Najviac starostí je s výbavou mladej nevesty. Šijú sa periny, plachty, šaty, pokrývky. Pri nasýpaní perín hodia do peria peniaz, aby nevesta bola bohatá. Okrem toho tam vložia aj holúbacie pierka, aby sa mladí mali radi. Pri druhej ohláske mladoženich dostane od nevesty pierko, zo sklenených granátkov a stúh dlho spustených.

Host'ov na svadbu volá nevestou a ženichom určená žena, zvaná *kundráčka*. Poverená žena chodí týždeň pred svadbou po domoch a hovorí: *Dali Vás pozdravovať Vaši priatelia, aby ste ich prišli v nedeľu navštíviť!*

V predvečer svadby zídu sa všetci hostia a odávajú sa *várky*. Hostia prinesú v košoch koláče, pálené, sliepku alebo kohúta. Družice prinesú šálky, taniere, príbor, cukrové a tortu. Mladoženich s družbami na voze prevážajú periny a ďalšiu výbavu nevesty. Prítom sa robia rôzne žarty, napr. ženy pribalí do perín kameň, aby boli ťažké. Pred svadbou si mladí dávajú dary. Nevesta



dostane topánky, šatku a prsteň. Ženich dostane košeľu a mašľu.

V svadobný deň kundráčka opäť povoláva všetkých svadobných host'ov. Keď ide svadobný sprievod za nevestou, urobia zo šiat dieťa, nesú kríž s červeným ručníkom a spievajú:

*Hore briškim, dolu briškim,  
počkajte ma, nech zapištim.  
Povedzte nám susedovie,  
kde bývajú Adamkovie!*

Pred sobášom starý svat koná odobierku mladých od rodičov. Za nevestu hovorí: *Včil sa ja strojím k tejto siedmej sviatosti. Prosím Vás pre Boha a pre Matku božiu, odpustite mi, čo som Vás kedy rozhnevala.*

Na sobáš ide mladý zať s prvou družicou a mladá nevesta s prvým družbom. Cestou jeho krstná mama zvaná široká rozhadzuje koláče okolostojacim. Široká nesie so sebou okrem koláčov i pálené a jablčko. Keď idú zo sobáša, dáva im ho striedavo jesť, aby sa mali radi. Keď prídu zo sobáša, idú k neveste. Tam sa všetko uhostí a po malej hodinke sa ide do krčmy na muziku. Po dvoch, troch hodinách, keď sa všetko zabavilo, vykričalo, idú na večeru.

Zaujímavé je nosenie darov pri večeri. Tu starý svat ukáže svoje umenie. Na ňom záleží, či sú hostia veselí. Najprv sa dávajú dary od nevesty. Starý svat hovorí: *Mamička, mladá nevesta sa postarala o vás, lebo vás videla dodriapanú a uvláčenú, tak vám posielala rukávce. Mamička, nevesta vás videla upapranú, tak sa postarala o uterák, aby ste sa umyli a utreli!*

Tatíčkovi i krstnému otcovi kúpi košeľu, krstnej mame a švagrinám ručník. V radosti, kriku, spievaní a hrách uplynie večera, ktorá sa tiahne temer do rána.

Nad ránom čepia nevestu. Družice spievajú:  
*Nedaj mamka rozpletať,  
však ťa budem poslúchať,  
izbu, pitvor zametať.  
Izbu, pitvor zametať,  
do kostola chodievať.*

Ani družbovia sa nedajú zahanbiť a veselo zaspievajú:

*Ej, rastú, rastú, konope za cestu,  
už sú pekné zelené,  
zamiloval som si dievča čiernooké,  
malo líčka červené.  
Dával som im kone, čo boli vo vojne  
a len mi ju chcú nedať.  
Ale mi ju dajú, len ma prevádzajú  
ja sa nedám prevádzať.  
Dával som im voly, mali zlaté rohy  
a len mi ju nechcú dať.  
Ale mi ju dajú, len ma prevádzajú,  
ja sa nedám prevádzať.*

Prvý družba berie veniec na vidličku a hovorí: *Naša milá nevestička, vienok ti strážam, ale povstivosť ti neodnímam.* Toto trikrát hovorí a obíde okolo nej.

Pri lúčení, keď nevesta ráno odchádza z domu, sa hovorí:

*Sobieraj Mariška, sobieraj lyžičky,  
už sa ti zobrali ostatné družičky.  
Sobieraj Mariška, sobieraj taniere,  
už sa ti sobrali ostatní frajeri.  
Na vrchu strieľajú, Marišku pýtajú,  
už na vrchu vystrieľali,  
už Marišku vypýtali.*

Pri vchádzaní nevesty do domu ženicha prichystá svokruša na prah stolček a sekeru, aby bola pevná ako sekera a mala vždy na stole dostatok. Pri stretnutí si podajú ruky a bozkajú sa. Nevesta nesie na ruke navlečený koláč. Keď príde do izby, kľakne si na stoličku, pomodlí sa Otče náš, koláč rozlomí na štyri kúsky a dá na každý roh stola. Neveste dajú do zásterky obilie, obíde s ním okolo hnoja, aby ju hydina mala rada. Potom posadia mladý pár do kúta. Tu je ešte posledná hostina, po ktorej sa všetci rozídu.

### **Pohrebné obyčaje**

Do komplexu pohrebných zvykov môžeme zahrnúť veštbý a obrady viažuce sa k obdobiu predchádzajúcemu smrti, a tiež úkony konané okolo zomrelého. Predpísané obrady majú zabezpečiť nebožtíkovi miesto na druhom svete a zároveň znamenajú jeho rozlúčku so súčasným svetom, s rodinou i ďalšími členmi dedinského kolektívu.



Široký okruh povier sa spája s predpoved'ami a znameniami blížiaceho sa úmrtia. Snaha dozvedieť sa niečo o svojej budúcnosti, živote či smrti, tvorí základ mnohých veštieb praktizovaných v rámci výročných zvykov, ale aj pri narodení či svadbe. Predzvesťou smrti boli, a vo viere mnohých ľudí i v súčasnosti sú, rôzne opakujúce sa javy či znamenia. V mysliach poverčivých ľudí dodnes znamením smrti sú javy ako napr. bez zjavnej príčiny zastavenie hodín, spadnutie taniera zo steny, otvorenie dverí skrine, pukanie steny, zvláštne zvuky atď. Veľký význam sa prikladá i obsahu snov. Chorobu či smrť predpovedá sen o mútnej vode, svadbe či vytrhnutom zube. Tiež sa verilo, i verí v mimoriadnu schopnosť niektorých zvierat smrť vycítiť a zvestovať ju. Do týchto poverových predstáv spadá zavýjanie psa, hlas sovy (kuvika), kikirikanie sliepky, a pod. V ľudových predstavách má duša človeka podobu ľahkého bieleho obláčika. V prípade, ak človek ťažko zomieral, otvárali okno, aby duša mohla rýchlejšie odísť. Na uľahčenie skonu umierajúceho príbuzní robili aj ďalšie úkony. Zapaľovali hromničnú sviečku, modlili sa, kropili telo svätenou vodou. Ľudia verili, že duša nemôže opustiť telo zomierajúceho človeka, aj vtedy, ak nie je pokonaný s niekým, s kým je v spore a nedostalo sa mu odpustenia. Tiež sa hovorilo, že pri ťažko umierajúcom sa nemá veľmi nariekať, lebo to odďaľuje jeho odchod na druhý svet. Zvestovanie smrti niekoho z dedinskej pospolitosti sa vykonávalo zvonom umieráčikom. V dome nebožtíka sa zastavili hodiny, zastrela sa zrkadlo, nevykonávali sa žiadne práce. Pri vystretom nebožtíkovi sa večer modlia a spievajú žalmy ľudia z dediny a príbuzní. Oplakávajú mŕtveho, pričom nezabudnú vykladať jeho prednosti a nahlas žiaľiť nad jeho stratou. Kedysi dávali zomrelým mužom do fľaše pálené pod hlavu, aby sa vraj potúžili na ceste na iný svet. Zomrelým deťom dávajú do hrobu hračky, zomrelé slobodné dievčatá do truhly oblečú ako nevesty. Keď zomrela matka pri pôrode, verilo sa, že na tretiu noc si príde dieťa pozrieť a opatriť.<sup>12</sup>

## Poznámky

- 1 Pri terénnom výskume autorke textu informácie poskytl nasledovní občania Zlatník:  
Alžbeta Stýskalová, nar. 1932  
Eva Bačíková, nar. 1909  
Jozefína Ašverusová, nar. 1933  
Jozefína Niková, nar. 1928  
Ľudovít Stýskal, nar. 1931  
Vďaka ich ochote podeliť sa so spomienkami na časy minulú vznikla časť monografie venovaná ľudovým tradíciám, za čo im patrí úprimné poďakovanie. Za spoluprácu vďaka patrí aj Milanovi Gešnábelovi, starostovi obce Zlatníky.
- 2 Etnografický atlas Slovenska, Veda, vydavateľstvo SAV Bratislava, 1990
- 3 Hospodár priniesie do príbytku otep slamy, rozloží ju po zemi a na nej potom spí, lebo i malý Ježiško spal na slame. Ba i na stôl roztrúsia kúsky slamy ( údaj z dotazníkovej akcie uskutočnenej v roku 1939).  
Feglová, V., Leščák, M.: Pramene k tradičnej duchovnej kultúre Slovenska (obrady, zvyky a povery – 1939).  
Prebudená pieseň – nadácia. Bratislava, 1995, s.174
- 4 Tamže, s. 174
- 5 V Zlatníkoch starobylý zvyk pochovávanía basy v polovici 60-tych rokov 20. storočia obnovila ZO ČSČK. Po nej aktivitu prevzala folklórna skupina Zlatničian.
- 6 Nasledovné ukážky fašiangových textov, prednášaných a spievaných počas obradu pochovávanía basy, sú prevzaté z Fašiangového spevníka (rukopisný materiál zostavený M. Gešnábelom).
- 7 Pri piesňach a humorných rečiach sa výrazne prejavuje tvorivý vklad ich autorov. V ľahko ironickom humornom tóne sa do textov dostanú mená a skutky konkrétnych ľudí z dediny.
- 8 V roku 1939 dievčatá nosili z domu do domu ozdobenú haluz rakyty, ovešanú farebnými stužkami. Prídu k oknu a spytujú sa: Videli ste už nové leto? Nazývajú to nosením leta.  
Feglová, V., Leščák, M. Cit., s. 182
- 9 Kedysi vraj chodili chlapi hromadne s jedným májom stromkom po dedine, chodila s nimi cigánska muzika, vyhrávalo sa a tancovalo pred domom dievky na vydaj, kde ich aj uhostili.  
Feglová, V., Leščák, M. Cit., s. 207
- 10 Leščák, M.: Slovenské svadby. Pramene k tradičnej duchovnej kultúre Slovenska. Zv.II.  
Prebudená pieseň – nadácia. Bratislava, 1996, s. 298
- 11 Tamže, s. 298–300 Dotazníková akcia bola uskutočnená v roku 1942, údaje do dotazníka poskytla Karolína Jurkovičová, učiteľka. Nasledujúci text pochádza z materiálu získaného v rámci tejto dotazníkovej akcie, čiastočne je upravený a skrátený.
- 12 Feglová, V., Leščák, M. Cit., s. 146