

NAŠE
lidové
ZVYKY
v obrazech

Eliška Lišková

NAŠE
lidové
ZVYKY
v obrazech

Eliška Lišková

NAŠE
lidové
ZVYKY
v obrazech

Eliška Lišková

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele.

Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

Naše lidové zvyky v obrazech

Eliška Lišková

Vydala Grada Publishing, a.s.,
U Průhonu 22, Praha 7
info@grada.cz, www.grada.cz,
tel.: +420 234 264 401
jako svou 8653. publikaci

Texty: Doc. PhDr. Eliška Lišková, Ph.D. a Mgr. Jana Jiroušková, CSc.

Ilustrace: Mgr. Jana Jiroušková, CSc.

Grafický návrh a sazba: Monika Davidová

Odpovědná redaktorka: Ing. Jana Minářová

Počet stran 192

Vytiskla tiskárna FINIDR, s.r.o., Český Těšín

© Grada Publishing, a.s., 2022

Cover Design © Jana Jiroušková, Monika Davidová, 2022

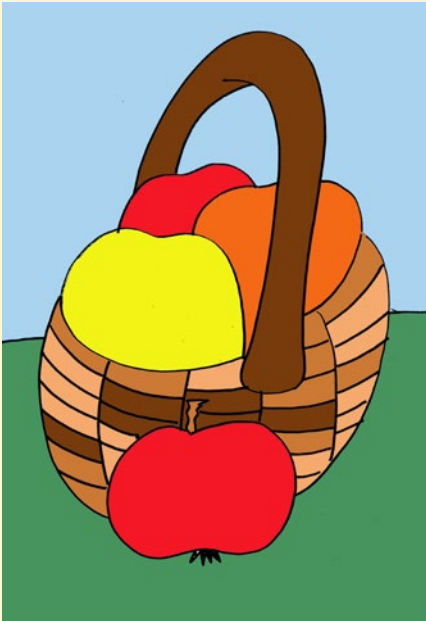
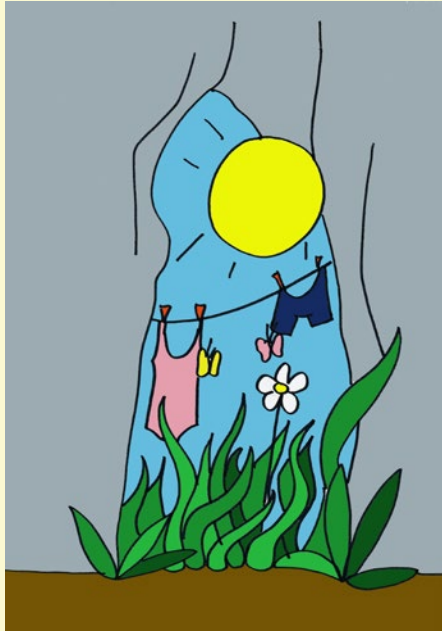
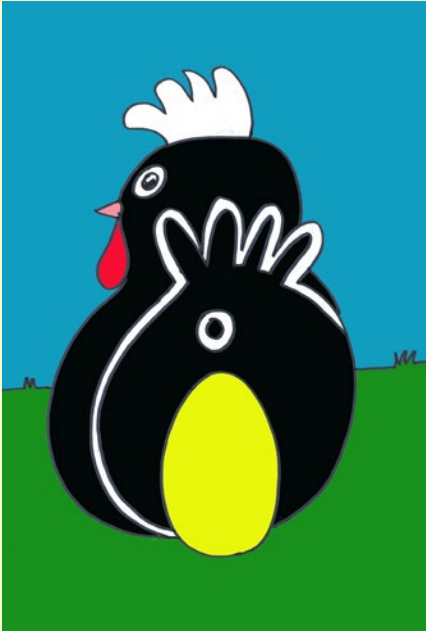
Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků. Doporučení a pracovní postupy v této knize byly autorem ověřeny, přesto nelze za ně převzít odpovědnost. Autor ani nakladatelství neručí za jakékoliv věcné, osobní ani majetkové škody.

ISBN 978-80-271-6642-8 (pdf)

ISBN 978-80-271-2496-1 (print)

OBSAH

ÚVOD	7		
LEDEN	8	SRPEN	117
Nový rok	8	Senoseč	118
Tři králové	23	<i>Pranostiky</i>	122
<i>Pranostiky</i>	29	ZÁŘÍ	124
ÚNOR	32	Vinobraní	124
Před masopustem	32	Svatý Václav	125
Hromnice	34	Sklizeň ovoce	127
Svatá Agáta	36	<i>Pranostiky</i>	130
Svatý Valentýn	38	ŘÍJEN	133
<i>Pranostiky</i>	40	Posvícení	132
Masopust	42	<i>Pranostiky</i>	135
<i>Pranostiky</i>	51	LISTOPAD	136
BŘEZEN	52	Všech Svatých	136
Velikonoce	52	Všech zemřelých	137
<i>Pranostiky</i>	85	Svatý Hubert	138
DUBEN	86	Svatý Martin	140
Svatý Jiří	86	Svatá Kateřina	142
Filipojakubská noc	88	<i>Pranostiky</i>	144
<i>Pranostiky</i>	91	Advent	146
KVĚTEN	94	Svatý Ondřej	148
1. Máj	94	PROSINEC	152
Letnice	100	Svatá Barbora	152
Boží Tělo	101	Svatý Mikuláš	156
<i>Pranostiky</i>	102	Svatý Ambrož	157
ČERVEN	104	Svatá Lucie	158
Svatý Jan Křtitel	104	Štědrý den	162
Svatí Petr a Pavel	111	Boží hod vánoční	178
<i>Pranostiky</i>	112	Svatý Štěpán	179
ČERVENEC	114	Mládátka betlémská	181
Svatá Markéta	114	Svatý Silvestr	182
Senoseč	115	<i>Pranostiky</i>	190
Svatý Jakub Větší	116	ZÁVĚR	192
Dožínky	117		
<i>Pranostiky</i>	120		



Z pohledu cizince...

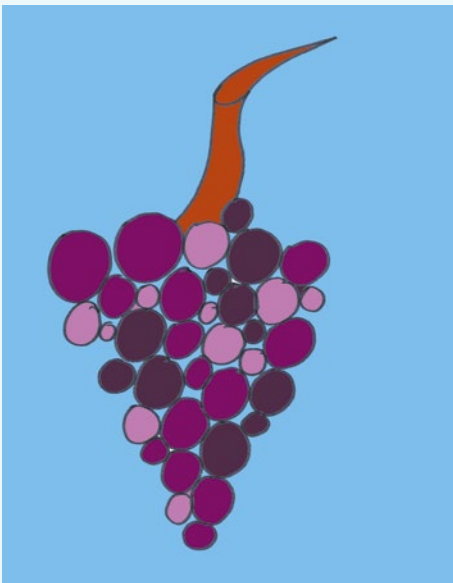
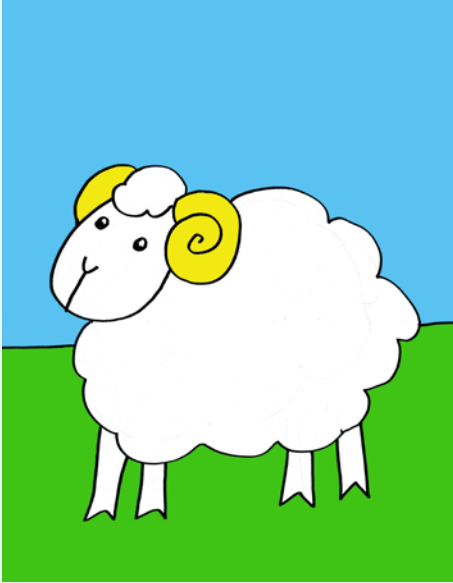
Žil jsem několik let v Čechách a snažil se pochopit zdejší obyvatele. Musím přiznat, že to pro mě nebylo jednoduché. Poprvé jsem přijel do Prahy před Vánoci. Na první pohled mě zarazilo veřejné zabíjení kaprů. V ulicích se od kádí s rybami vždy k nejbližšímu kanálu táhl krvavý potůček. Ryby byly veřejně popravené a vykuchané. Všichni okolostojící byli šťastní, jako by se na tuto krvavou slavnost celý rok těšili. Později jsem zjistil, že většina Čechů jí ryby jen na Vánoce, a usoudil jsem, že když to mají jednou v roce, chtějí si to užít. Časem jsem objevil i mírumilovnější zvyky spojené s Vánoci, a tak jsem tuto výstřední zábavu Čechům odpustil.

Na Velikonoce mě zaskočil zase jiný podivný úkaz. Muži zbíjí své ženy pruty, upletenými z větví stromů, ony radostně kvičí a pak jim za to poděkují. Žádné hlášení na místní policii o genderovém násilí. Své přítelkyni jsem to radši zatajil, protože jsem chtěl, aby za mnou do Čech na Velikonoce přijela. Nalákal jsem ji radši na skutečnost, že si tu lidé o Velikonocích kupují nové šaty ze strachu před pokálením beránky. Sice mě to stálo dost peněz, protože si přítelkyně kvůli fobii ze znečišťujícího skopového koupila radši šaty dvoje, ale neměl jsem na vybranou. Na ježka pod sukní bych ji do Čech asi nenalákal.

Za dobu svého pobytu jsem objevil ještě mnoho zajímavých českých a moravských lidových zvyků a jsem rád, že si je s sebou domů odvezu v této knize.

Charles Azzopardi, Bormla, Malta





ÚVOD

Když jsem se před několika lety přestěhovala z centra velkého města na okraj malé vesnice, doufala jsem, že když budu žít blízko přírodě, setkám se také s venkovskými tradicemi. Těšila jsem se třeba na sběr léčivých bylin o svatojánské noci a k tomu spoustu získaných babských rad, které pomohou celé naší rodině od nejrůznějších neduhů. Nebo na masopustní průvody, velikonoční a vánoční koledu, čarodějnické dovádění či májovou romantiku. Skutečnost ale byla jiná...

Léčivé byliny sbíraly místní ženy většinou jen úhledně zabalené v místní lékárně nebo samoobsluze, masopustní průvod v maskách jsem marně vyhlížela, pro štedrou koledu jeli všichni do supermarketu, aktivita místních čarodějnic se zredukovala pouze na klepy na návsí a na líbání pod rozkvetlou třešní se někdo možná podíval v televizi.

Mrzelo mě, že se v mém novém bydlišti alespoň některé dávné zvyky nedodržují. Mladým lidem se nedivím, protože většina vědců, zabývajících se touto problematikou, má morbidní zálibu produkovat tlusté a nudné knihy. Přesto jsem si je ale v knihovně půjčila, přečetla a vypsala si zajímavé postřehy. Zjistila jsem, že mnoho zvyků již dnes nelze realizovat – rybník už několik let nezamrzá, krádež pánských kalhot je asi trestná a sypaní mouky na veřejných komunikacích bude pokutováno, ale i tak stojí za připomenutí.

Vybrala jsem tedy nejvýznamnější, a někdy i nejbizarnější tradiční úkony a pokusila se je formou sobě vlastní přetlumočit. Jediná záruka, kterou vám jako autorka této knihy mohu dát, je, že se každý z uvedených zvyků někdy, někde a po nějakou dobu určitě dodržoval. To, zda si některým z nich zpestříte svůj život i vy, záleží už jen na vás.



Poznámka:

Některé v knize udané dny svátků světců již nemusí odpovídat dnešnímu kalendáři. V roce 1969 totiž II. Vatikánský sněm vypracoval a schválil nový liturgický kalendář, v němž pozměnil data vybraných svátků, ale protože většina lidových zvyků vznikla mnohem dříve a váží se k v té době slavenému svátku svěťce, je v knize zaznamenána starší verze. Tento případ se vyskytuje třeba u svátku sv. Agáty, kdy v knize je udán ke dni 5. 2., ale dnes se slaví 14. 10. Také v pranostikách se vyskytují podobné odchylky.

NOVÝ ROK

Den, na který spadá přelom starého a nového roku, byl a je velmi důležitý. Ale tímto dnem nebyl vždy 1. leden. Toto datum zavedl v Římě až Julius Caesar při novém uspořádání kalendáře tzv. juliánského, přibližně v polovině 1. stol. př. Kr. Do té doby se začátek nového roku podle starořímského kalendáře počítal od 1. března. Staří Čechové zase stanovili začátek nového roku na den zimního slunovratu.

Také příchod nového roku vítali lidé odlišně. Pohanské novoroční oslavy byly velmi bujaré, nevázané a výstřední. Naproti tomu křesťané si připomínali den Obřezání Páně, kdy Marie s Josefem podle židovské tradice přinesli svého syna, osm dní po jeho narození do chrámu, kde mu bylo dáno jméno Ježíš. V kostelích se proto na Nový rok konaly kající bohoslužby a lidé se mnohdy i postili. Novým rokem také končí vánoční oktáv.

Podle lidových tradic velmi záleželo na dni v týdnu, na který Nový rok zrovna připadl:

Pondělí přineslo krutou zimu, **úterý** úrodný rok, **středa** dostatek vína, **čtvrtek** spoustu ovoce, **pátek** nepříznivý celý rok, **sobota** málo obilí a **neděle** větrné léto, ale úrodné jaro.

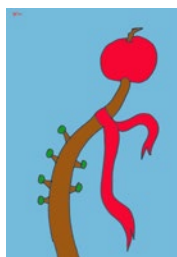
I když se říká na Nový rok, o slepíci krok, astronomická zima teprve začíná a noci jsou stále ještě dlouhé. Zásoby chudých obyvatel byly již dávno spotřebované, práce se rovněž nikde nenabízela, a tak lidé využívali každé příležitosti, kdy by si mohli vylepšit jídelníček. Vhodným prostředkem k získání potravin bylo koledování, kterého se účastnili děti i dospělí.

Muži a děti vyrazili na koledu. Děti vykoledované potraviny snědly nebo donesly domů.

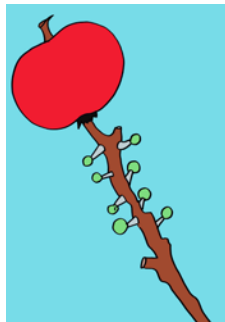
Muži skončili s utrženými příspěvky večer v hospodě. Byl to snad jediný den v roce, kdy se muži mohli vrátit z hospody opilí, a ženy jim nesměly ani vynadat, neboť na Nový rok nebylo dobré se mračit, nebo dokonce nadávat.

Novoroční koledování

Na Humpolecku chodili na Nový rok koledníci s proutky. Nejoblíbenější byly pruty z trnky, neboť na nich byly trny. Na konci proutku bylo napíchnuté jablko a na trnech malé hrášky. Proutky se ještě ozdobily barevnými stuhami. Děti si několik takových proutků vyrobily a prodávaly je hospodářům, kteří je na jaře zapichovali do lněného pole, aby si tím zajistili bohatou úrodu. Koledovalo se:



*Dej nám Pán Bůh dobrýtro
na to nový líto,
abyste měli leníček,
jako tenhle proutíček,
a na něm hlavičky,
jako tyhle hráštičky,
na ten Nový rok.*



Novoroční koleda dospělých

Zatímco dětem stačilo dát na Nový rok nějaké sladkosti, třeba vdolky, dospělí již byli náročnější a požadovali peníze na večerní veselici:



Oznamujeme vám, páni,
po onehdejším vyspání,
že nám koleda nastala,
budiž Bohu chvála.
My po hladovém obědu
přicházíme na koledu,
co vám po obědě zbylo,
nám to bude milo.
My se za nic nestydíme,
berem, cokoli vidíme,
kdo nám co dá, poděkujem,
tak se také obsluhujem.
Od vás půjdem do hospody,
tam si uděláme hody,
na zdraví si přijijem,
a dobře si dolijem.



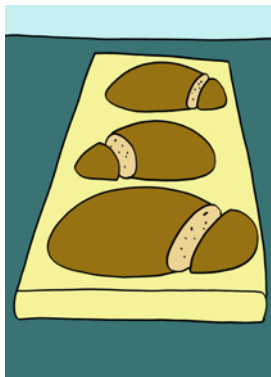
1. LEDEN

Dětská novoroční koleda ze Slezska

Ve Slezsku chodívaly děti po vesnici s koledou. Za drobnou koledu slibovaly hospodáři dlouhý a bohatý život a po smrti cestu do nebe. Pro mnohé to byl výhodný obchod, a tak hospodáři rádi přispěli drobností malým koledníkům:



*Vinšuju vám štěstí, zdraví,
svaté Božské požehnání,
ni na ten novo nastávající rok,
ale na mnoho let,
abyste ve zdraví žili
a moc peněz zarobili.
Daj vám Pámbů
sto rynských do komory,
sto kop žita do stodoly,
aby nechybělo chleba,
a po smrti fuk do neba.*



Zvyky a rituály

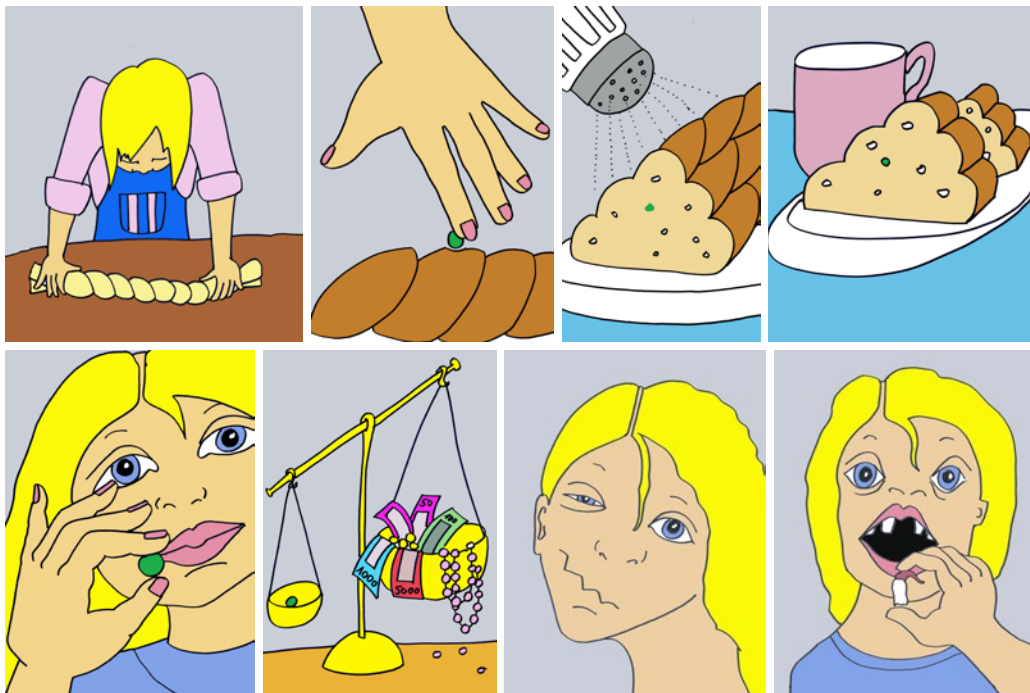
Nový rok byl nejen dnem koled, ale také vítanou příležitostí očistit se od všeho zlého, začít znovu a samozřejmě lépe. Nepořádku v domě se lidé zbavili již na Silvestra, ale s osobní očistou čekali až na 1. leden. Koupelny s teplou vodou nikdo v chalupách ještě nevymyslel, a tak nezbylo nic jiného, než vysekat díru do ledu a skočit do studené vody. Koupel byla nejen osvěžující, ale asi také nutná.

Nový rok byl den vcelku poklidný. Ženy si užívaly volna doma, neboť naklizeno bylo již od Silvestra. Jediné, co připravovaly, byl vhodný oběd, kterým by rodině zajistily dost peněz. Navařily čočky, co se do všech členů rodiny vešlo, protože čím bylo více čočky, tím bylo více peněz, ale i plynů ...



Vánočka se zapečeným hráškem

Na Nový rok se připravovala speciální vánočka z kynutého těsta. Pokud jste měli štěstí, mohlo vám toto pečivo zabezpečit bohatství na zbytek života. Pokud se vás na Nový rok držela smůla, získali jste alespoň dobrou snídani nebo svačinu. V novoroční vánočce byl totiž zapečený tvrdý hrášek. Kdo tento hrášek ve své porci našel, mohl se v novém roce těšit na bohatství. Ostatním nezbylo nic jiného než na bezpracný zisk počkat zase do příštího roku.



Házání hrachu po bytě

Na Nový rok hospodyně rozházela hrách po světnici, aby nikdo z rodiny v novém roce nebloudil. Rozházené kuličky hrachu však mohly přivodit různé úrazy, možná tím hospodyně jen poněkud svérázným způsobem udržely v lednu rodinu doma pohromadě.



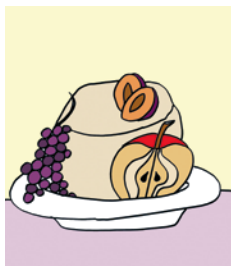
Eliška komentuje:

Celý Silvestr uklízím, abych měla čisto, a nyní všude rozházím hrách. Přejde mi návštěva, zlomí si nohu, dostane sádku a rozhodně následujících osm týdnů nikde bloudit nebude. Poněkud netradiční způsob, jak si doma udržet sympatického muže. Možná, že nejen nebude bloudit, ale zůstane už napořád. Je třeba však pečlivě vybírat, koho do domu pustíme.

1. LEDEN

Skrajování buchty

Děvčata z vesnic na Hané připravovala na Nový rok velkou buchtu, kterou ozdobila ovocem. Hotové buchty přinesly dívky do domu nejoblíbenějšího děvčete. Později se do domu dostavili i muži s lahvemi alkoholu. Dívky skrojily buchty, hoši je se svými vyvolenými snědli a k tomu popili sklenku či sklenky alkoholu.



Eliška komentuje:

Takže nejen buchta, ale i alkohol! Nikdo neví, co se dělo, pokud se alkoholu přebralo. Dost možná, že potenciální ženich již nemohl couvnout a v září se dvojice rozrostla o dalšího roztomilého člena.

Honění za kožichem

Ve Slezsku se na Nový rok udržoval zábavný zvyk, zvaný honění za kožichem. Závodu se účastnily pouze ženy. Nejvyšší cenou byl kožich, pak následoval rukávník, střevíce a čepice. Jak ženy dobíhaly do cíle, mohly si odebírat ceny. Poslední žena dostala famfrnoch (džbán s napnutou kůží – hudební nástroj). Ceny se vystavily na dřevěný kříž.

O zpestření zábavy se při dámském zápolení staral šašek s plácačkou. Co s ní dělal, nevíme ...



Eliška komentuje:

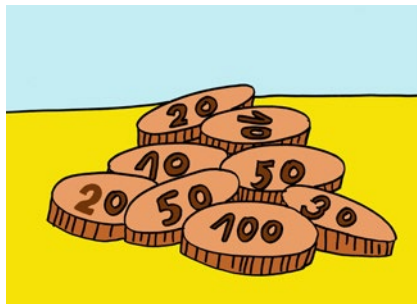
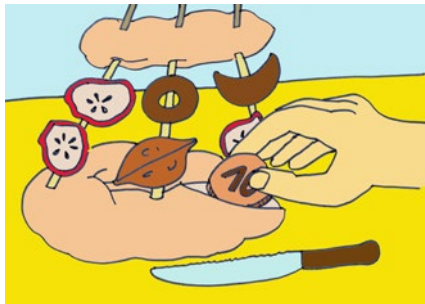
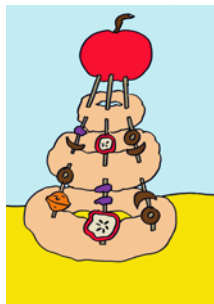
Až teprve nyní jsem zjistila, kde dělám chybu. Já totiž za kožichem běhám až koncem ledna, kdy jsou v obchodech výprodeje. Jednou jsem si takhle vyběhala hezký černý plyšový kožíšek. Byla jsem na něj moc pyšná a domnívala jsem se, že mi sluší. Dnes v něm chodí děti v masopustním průvodu za medvěda. Asi mi zase tolik neslušel...

Nakrojování novoročního vrkoče

Na Slovácku dívky pekly vysoké zdobené vrkoče. Vrkoč byla buchta z kynutého těsta, zdobená nejrůznějšími ozdobami – cukrovím, ovocem a oříšky. Ozdoby se připevnilly na špejle, zapíchané do vrkoče.

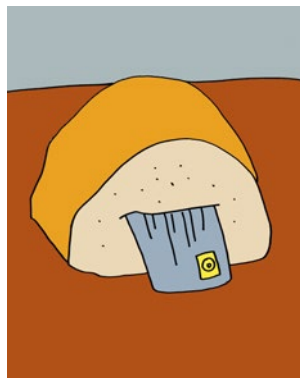
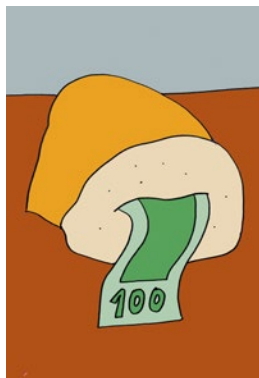
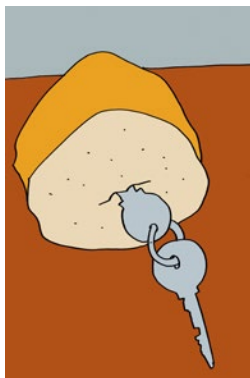
Když byl vrkoč hotový, sešli se u něho mladí hoši z celé vesnice. Jeden z mládenců byl vybrán, aby tajně vrkoč nakrojil a vložil do něj minci. Ostatní pak nakrojené místo hledali a současně vkládali do vrkoče další mince.

Nakonec jeden mládenec vrkoč rozkrájel a kousky i s mincemi ostatním rozdál. Peníze, které jedlíci v kouscích vrkoče našli, dali na hromádku. Za ně se pak připravila bohatá večeře, jež byla doprovázena zpěvy a tanci.



Eliška komentuje:

Je výborné, když z těsta padají mince, ale radila bych udělat raději závitky s vloženými bankovkami. Následná večeře bude pak jistě opulentnější. Plastové platební karty k zapékání ale nedoporučuji. Pokud nic ve svém kousku koláče nenajdete, máte celý rok na to zjistit, proč se to stalo.



1. LEDEN

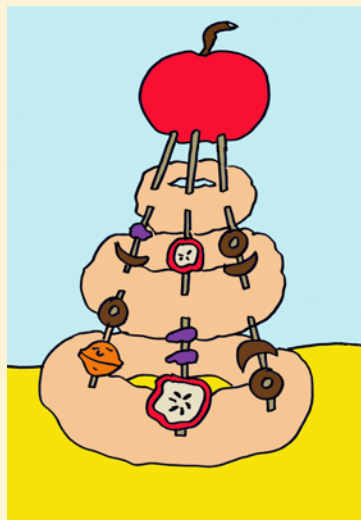
Novoroční vrkoč

Na těsto budeme potřebovat:

- 30 g čerstvého droždí
- 1 lžičku cukru krupice
- 100 ml vlažného mléka
- 500 g polohrubé mouky
- špetku soli
- 125 g moučkového cukru
- 1 vanilkový lusk
- kůru z 1 citrónu
- 125 g rozpuštěného másla
- 2 žloutky
- 100 ml vlažného mléka

Na ozdobení bude třeba:

- 1 žloutek na pomazání
- 100 g sekaných mandlí
- 6 dlouhých špejlí
- 1 větší jablko, sušené ovoce (rozinky, meruňky, jablka, pomeranče, švestky, brusinky)
- různé cukrovinky, mašličky aj.



Do malé mističky rozdrobíme droždí, přidáme lžičku cukru, zalijeme vlažným mlékem a necháme 15 minut stát, aby se vytvořil kvásek.

Do velké misky si připravíme mouku, špetku soli, moučkový cukr, citrónovou kůru a zrníčka z vanilkového lusu. Vše lehce promícháme.

Uprostřed sypké směsi vytvoříme důlek a vlijeme do něj kvásek.

Vše promícháme a postupně přidáváme mléko.

Když je těsto hotové, přendáme jej do větší misky, posypeme ho moukou, přikryjeme látkou a necháme dvě až tři hodiny vykynout.

Plech vyložíme pečícím papírem a troubu předehřejeme na 200 °C.

Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený váleček a rozdělíme na tři díly. Z každého dílu vyválíme dlouhého „hada“. Tyto tři hady spleteme do copů, které rozdělíme na tři různé délky – velkou, střední a malou. Části stočíme do tří věnců a necháme je ještě asi 30 minut vykynout.

Vrkoče ale mohou být i ze dvou nebo i jen jednoho věnce.

Vykynuté věnce potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme nasekanými mandlemi.

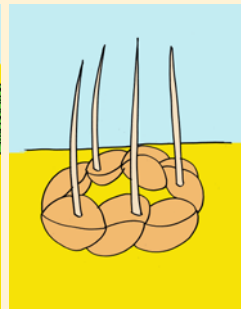
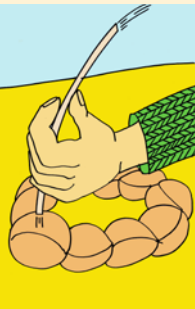
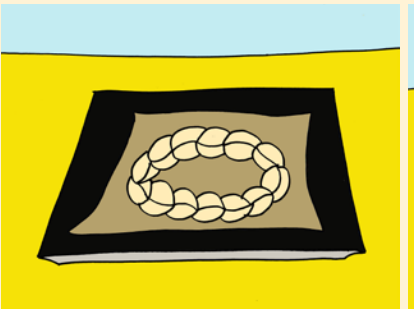
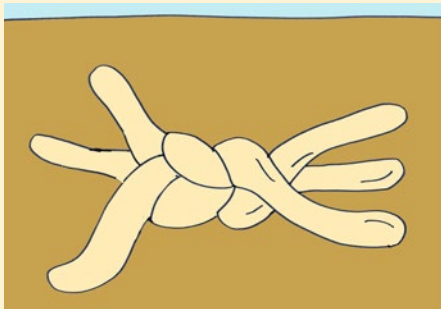
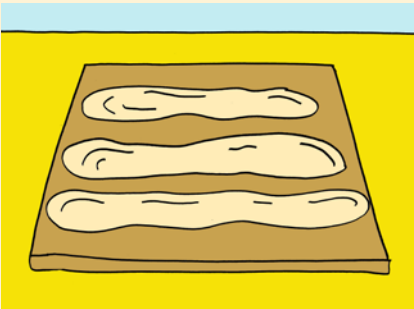
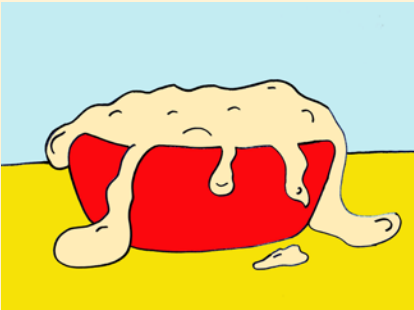
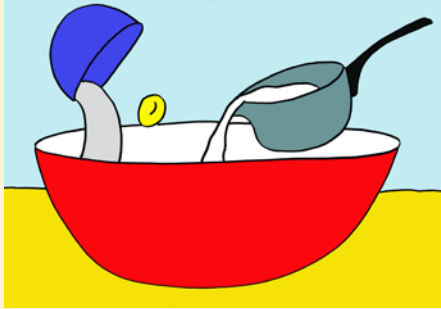
Pak je vložíme do rozehřáté trouby a pečeme asi 50–60 minut. Průběžně špejlí kontrolujeme, zda už jsou propečené.

Pak věnce vyndáme z trouby a po zchladnutí do největšího zapícháme v rovnoměrných vzdálenostech po obvodu šest špejlí. Na špejle navlékneme sušené ovoce, želé a jiné ozdoby.

Druhé patro utvoří navléknutý střední věnec, opět proložený zdobením.

Nakonec navlékneme nejmenší věnec a konce špejlí zabodneme do většího jablka.

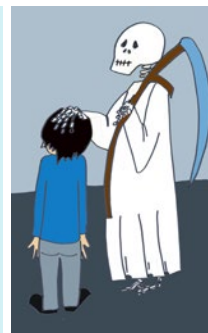
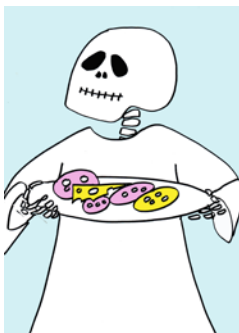
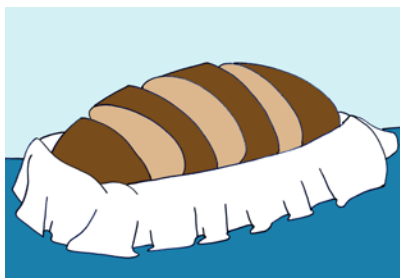
Vše můžeme ještě zpestřit uvázanými stužkami a smrkovými větvíčkami.



1. LEDEN

Novoroční krájení chleba

Na Horácku se ráno na Nový rok sešli u stolu všichni obyvatelé statku a přáli si do nového roku vše dobré. Hospodyně měla v toto ráno důležitý úkol. Musela nakrájet chleba tak, aby se na každého dostalo, protože kdyby někdo chleba nedostal, čekala by ho v novém roce jistá smrt. Nebylo tedy radno rozněvat na Nový rok po ránu hospodyně, neboť život všech členů domácnosti ležel v jejích rukou.



Chození s ježčí kůží

Na Sedlčansku chodívali na Nový rok po vesnici tři muži, převlečení za ženy. Jeden z nich měl v ruce hůl s vycpanou ježčí kůží na konci, ostatní drželi košťata. S touto výbavou pak ženám, které o to stály, zajišťovali potomstvo – koštětem přes zadek, ježčí kůží pod sukni. Dívky se jim za tuto službu odvděčily napečenými vdolky.

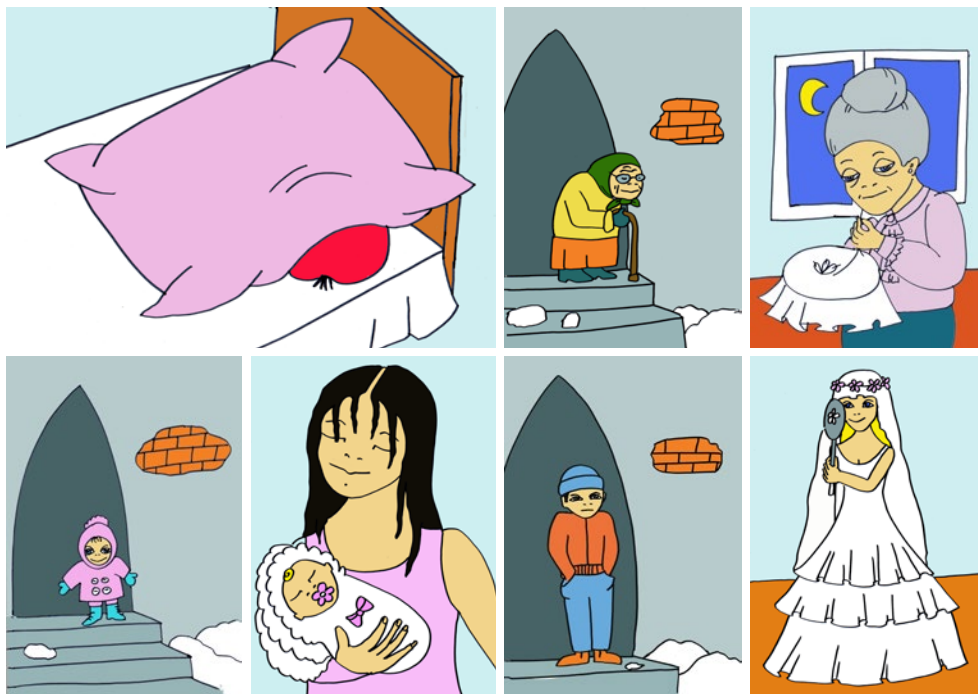


Eliška komentuje:

Mít ježka pod sukni není nic příjemného. Naštěstí jsem již zralá žena a nic podobného nikoho nenapadne u mě zkoušet ani o masopustním veselí. Mám tři děti a ježčí kůže mi s jejich počítím rozhodně nepomáhala.

Novoroční jablíčko

Dívky si schovávaly od Vánoc pod polštářem jablko a na Nový rok s ním šly ke kostelu. Zde čekaly, dokud nevyšel po ranní mši první člověk. Byla-li to stará žena, zůstala dívka na ocet. Vyšlo-li první dítě, stala se žena svobodnou matkou. Vyšel-li muž, dívka se provdala.



Báby s kolomazí

V okolí Bystřice na Benešovsku chodívaly večer na Nový rok dvě báby s kolomazí. Přes hlavy měly šátky stažené hluboko do obličejů, aby jim nebylo vidět do tváře. V jedné ruce držely husí brko a v druhé hrnek s kolomazí. Báby se zastavily u dveří nebo okna a pokřikovaly svojí rýmovačku: *Dejte holky nebo vdolky!*

Hospodyně měly již vdolky připravené, a když kolomazné báby dorazily, opatrně jim vdolky položenými dveřmi nebo okny prostrčily. Kdyby se totiž k nim báby dostaly na dosah, pomalovaly by hospodyním obličej kolomazí.

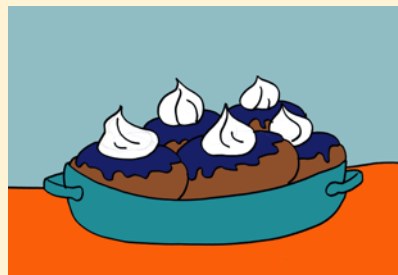


1. LEDEN

Novoroční vdolky

Budeme potřebovat:

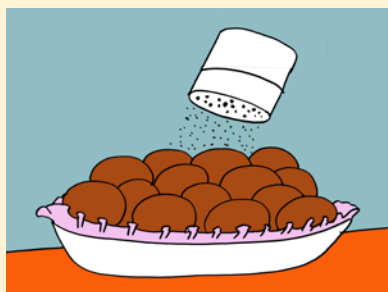
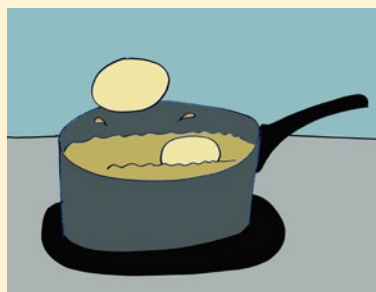
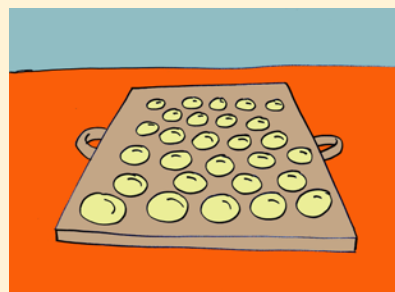
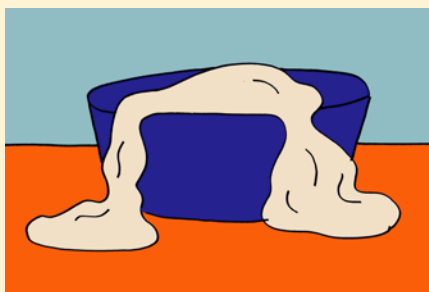
- 500 g mouky
- 100 g cukru krupice
- 100 g másla
- 42 g droždí
- 250 ml mléka
- 4 žloutky
- 4 cl rumu, olej a sůl



Do osolené mouky v míse uděláme důlek a vsypeme lžičku cukru a rozdrobené droždí, zalijeme teplým mlékem a necháme vzejít kvásek. Ušleháme žloutky s cukrem, máslem a rumem. Po vykynutí kvásku vylijeme směs do mísy s moukou. Vypracujeme vláčné a pružné těsto a odložíme jej na teplé místo vykynout (asi 1 hodinu).

Po vykynutí vyklopíme těsto na pomoučený vál a rozdělíme na malé kousky. Z každého kousku vytvoříme malý bochánek. Tato dávka by měla vystačit asi na 50 vdolků.

Bochánky osmažíme z obou stran na rozpáleném oleji. Můžeme posypat cukrem nebo potřít povidly a ozdobit tvarohem.



Kdo první přichází do domu

Na Nový rok bylo důležité, kdo první přišel do domu:

- ✓ Vitána byla mladá dívka nebo mládenec. Tito mladí lidé s sebou do stavení vnesli bohatství, radost, zdraví a odvraceli veškeré pohromy a neštěstí.
- ✗ Pokud do domu vstoupila jako první těhotná žena, mohl někdo z domu v průběhu roku těžce onemocnět.
- ! Největší neštěstí však domu mohla přinést stařena. To se pak hospodář mohl těšit na všelijaké pohromy jako jsou třeba odchod manželky, chudoba, požár nebo neúroda.

