

TRADIČNÉ A NETRADIČNÉ RASTLINY A PLODINY ICH VYUŽITIE A ODRAZ V ĽUDOVEJ KULTÚRE LIPTOVA

TRADITIONAL AND NON – TRADITIONAL PLANTS AND CROPS, THEIR UTILIZATION AND REFLECTION IN THE FOLK IN THE FOLK CULTURE OF THE LIPTOV REGION

▪ **Iveta Zuskinová**

***Abstract:** Plants and their symbols played important role in the folk culture. Nutrition was based above all on natural resources, people ate what they were able to grow or gather in the nature. Their food consisted above all of cereals, potatoes, vegetables, fruits, berries, mushrooms etc. In alternative medical treatment, in magic and custom rituals had plants and their parts no substitutes. Plants also contain various substances and natural dyers, which were used extensively above all in adaptation of folk textile, dying of leather, Easter eggs and other materials. Shapes of trees, plants, flowers and their parts were used also in the folklore art. The flower ornament was used in decoration of painted furniture, textile techniques, pottery and carving techniques.*

***Key words:** plant, nutrition, alternative medical treatment, leather dying, ornamentation, customs and habits*

Ešte začiatkom dvadsiateho storočia v Liptove pretrvávali tradičné spôsoby obživy a zamestnania ľudí. Človek bol zrastený s prírodou, vážil si ju a rešpektoval. Snažil sa spoznať zákonitosti prírody a využiť ich vo svoj prospech. Keďže si nevedel vysvetliť mnohé prírodné javy a úkazy, pokladal ich za zásah nadprirodzených síl, vykonával rôzne praktiky, zvykoslovné úkony, ktoré mali v staršom období pre neho hlboký význam.

Človek svojim spôsobom života, zamestnaním, získavaním obživy pôsobil na krajinu a prostredie. Menil ju. Pôvodne zalesnené územie Liptova postupne klčoval, lesy ustupovali kopiciam, lúkam a pasienkom. V poľnohospodárstve od 16. až do 19. storočia prevládalo trojpoľné hospodárenie s charakteristickým nevyužitím tretiny ornej pôdy. Striedanie – ozimina, jarina, úhor, s nízkou technikou obrábania a zberu. Ešte v 19. storočí bola väčšina poľnohospodárskeho náradia vyhotovená z dreva, prípadne len kováčsky okovaná železom. Podstatnejšie zvýšenie úrodnosti nastalo až v 19. storočí zavádzaním striedavého obrábania pôdy, pestovaním zemiakov, ďateliny, zeleniny a tiež zavádzaním ovocinárstva. Najúrodnejším územím Liptova bola Liptovská kotlina, dnešné územie zatopené priehradou Liptovská Mara. Tu sa z obilovín pestoval najmä ovos, zmes ovsu a jačmeňa „polovina- polovníak“, pšenica, jačmeň „jarec“, raž „žito“ a zmes raži so pšenicom „súraž“, „suržica“, významnými plodinami bolo aj proso a pohánka. Väčšina obilovín sa spotrebovala vo forme múky a krúp. Obilninové jedlá patrili oddávna k najarchaickejším pokrmom. Boli známe ako polievky, kaše, placky, kabáče, chlieb, koláče, pečivo, cestoviny.

Prvá zmienka o pokusnom pestovaní zemiakov v Liptove je z roku 1774. V staršom období sa celá práca spojená so sadením, okopávaním a vykopávaním robila ručne. Po triedení sa zemiaky osobitne uskladňovali na rôzne účely – jedlé, kŕmne, na sadenie. Skladovali sa v zemiakových jamách mimo domu, prípadne v dome v jame alebo v pivnici. V Liptove sa pestovalo niekoľko odrôd zemiakov, ktoré mali svoje pomenovania a odlišovali sa určitými znakmi. Napríklad „palajka“ žlté tlapkové zemiaky, „Jánovka“ včasné ružové, „francúzska cigánka“ fialové zemiaky, „rožkula biela“ zemiaky vhodné na varenie, „židovská švábka“ „čierne rožky“ zemiaky vhodné na pečenie, „plešňa“ červené tvrdé zemiaky, „rapka“, „strapček“ biele zemiaky, „škemra“ biele jamkové, „kartuška“ biele s ružovými fliačkami, atď. Zemiaky sa stali od začiatku 19. storočia nepostrádateľnou zložkou potravy. Jedli sa ako hlavné jedlo samotné alebo s inými prílohami, napríklad s múčnou kašou – „čírom“, alebo so surovou kapustou. Používali sa na prípravu jedál, v ktorých tvorili podstatnú časť (kuľša, zemiaková baba). V niektorých pôvodne čisto múčnych pokrmoch sa nimi nahrádzala časť múky (halušky). Varené tlačené zemiaky sa pridávali do chlebového cesta, čím sa šetrila nielen múka, ale sa zlepšila aj kvalita chleba. Zemiaky sa používali aj ako plnka. Kašou zo zemiakov zapraženu slaninkou a okorenenou kôprom sa plnili pirohy z rezancového cesta, i koláče z chlebového cesta „švabovníky“. Zo surových postrúhaných zemiakov sa pripravovala plnka do liptovských drobov. Zahusťovali sa nimi aj niektoré varené jedlá. O častej konzumácii zemiakov sa v Liptove zachoval veršik: „Švábku pod polievku, švábku v chlebe máme, švábku miesto mäsa, švábku zajedáme“. Okrem zemiakov tvorila základ každodennej stravy liptovských roľníkov kapusta. Obidve plodiny sa každý hospodár snažil dopestovať pre seba v potrebnom množstve. Ak jej bol nedostatok, vozili ju gazdovia z Oravy na vozoch, najmä do dolného Liptova. V hornom Liptove bola významným strediskom pestovania kapusty Štrba. Z čerstvej aj kyslej kapusty sa pripravovali polievky, prívarky, používala sa aj ako posýпка na cestoviny a na halušky, kapustou sa plnili koláče. K špecialitám pripravovaným v okolí Ružomberka patrili kabáče s kapustou „meteníky“. Dôležitou zložkou ľudovej stravy boli strukoviny, najmä hrach a fazuľa „fizoľa“. Napríklad v Liptovskej Sielnici sa hrachom obsievala asi pätina ornej pôdy. Hrach sa jedol v polievke, ako kaša, alebo nasucho, často spolu s varenou kapustou. Strukoviny mali aj obradný význam napríklad pri štedrovečernom stole, kedy ich množstvo a zrnitosť symbolizovali bohatstvo a rozmnoženie. V Liptovských Sliačoch si varili ženy k pradeniu a pleteniu čipiek suchý bôb v slanej vode, ktorý jedli len tak na sucho „na zobky“. Medzi významné doplnky ľudovej stravy rastlinného pôvodu patrila aj zelenina. Medzi archaickejšie druhy zeleniny pestované v záhradách patrila kvaka, z ktorej sa varila omáčka na husto, ale aj paštrnák „pastinák“, petržlen „perášin“, kaleráb, cvikla. Kŕmnu repu „burgoňdiu“ „burgundiu“ pestovali na záhumniach pre domáce zvieratá. Na záhumenných hradách sa pestoval mak a tiež technické plodiny ľan a konope, ktoré sa spracovávali na rastlinné textilné vlákna. V hornom Liptove v Štrbe sa vo veľkom pestovala mrkva. Obyvatelia ju na vozoch rozvážali do bližšieho aj ďalšieho okolia.

Na mastenie, ale i svietenie a liečenie sa na Slovensku vyrábali oleje z rôznych olejnatých rastlín a z plodov niektorých stromov. Olejníctvo malo až do začiatku 20.

storočia charakter domácej výroby. V Liptove sa dorábala olej z konopného semena, ktoré sa po spracovaní lisovalo v olejárni.

Na dochucovanie jedál sa používali koreniny. V ľudovej strave sa využívali predovšetkým voľne rastúce rastliny využívané aj ako koreniny. Jednou z najobľúbenejších bola žihľava. Pridávala sa do zapražených a mäsových polievok ako zeleninová vňať. K používaným koreninám patrila rasca, ktorú si ženy zbierali na lúkach pri sušení sena, sušili vo veľkých viazaniciach a potom vymrvili na obrus a preosiali. Vo voľnej prírode zbierali aj plody jalovca – borievky, materinu dúšku. V Liptove ako burina popri plotoch rástol zádušník brečtanový, ktorý staré gazdinky nazývali „vojenský perašín“ alebo „kondr – mondr“ pridával sa do zeleninových a mäsových polievok ako zeleninová vňať. Do drobov a do zemiakovej plnky pirohov sa pridávala mäta kučeravá „mäta“, „kružment“. V záhradkách si pestovali kôpor, majorán, rozmajrín, cibuľu, cesnak, ligurček, chren. Na dedinách sa na zber a prípravu korenín špecializovali ženy „korenárky“, ktoré svoje produkty predávali nielen po domoch, ale nosili aj na trhy a jarmoky. V 16. a 17. storočí boli v celej Európe známi slovenskí obchodníci, ktorí predávali šafran „šafanici“, ktorý sa používal ako pikantné korenie najmä do omáčok obľúbených vyššími spoločenskými vrstvami. V ľudovom prostredí bolo menej časté používanie importovaných korenín. Používalo sa čierne korenie, paprika, bobkový list, klinčeky, muškátový orech. Na ochutenie kaší a plniek koláčov sa používala škorica, vanilka. V Liptove sa d'umbier používal na prípravu plniek do obľúbených koláčov „d'umbierovníkov“. Pre ľudovú stravu v minulosti bola charakteristická kyslastá chuť jedál, ktorú gazdinky dosahovali pridaním kapustnice – nálevu z kyslej kapusty, srvátky, kyslého mlieka, alebo octu. Ocot sa pripravoval podomácky z planého alebo lesného ovocia, ale kupoval sa aj v obchodoch.

Huby mali v ľudovej strave obyvateľov Liptova významné miesto a to nielen počas hubárskej sezóny, ale počas celého roka. Niektoré huby sa konzumovali len čerstvé, ihneď po zbere, napríklad smrže „smrčky“, májovky, kuriatka, plávky, masliaky. Najviac sa huby konzumovali varené v polievke, Pochúťkou boli plávky a rýdziky upečené na platni šporáka posypané soľou. Zbierali sa aj bedle jedlé „sovy“. Cenenými a vyhľadávanými boli pravé hriby, ktoré sa sušili a odkladali sa predovšetkým do vianočnej polievky, tiež ich predaj predstavoval doplnkový zdroj príjmov do domácnosti. Pozoruhodným javom bol v Liptove zaznamenaný zber hl'uzoviek, ktorý sa robil ešte koncom 19. storočia pomocou vycvičených psov, ktorí čuchom vyhľadávali tieto pod zemou rastúce huby.

Dôležitou súčasťou ľudovej stravy v minulosti bolo ovocie. Keďže sa pestovalo málo kultivovaných ovocných stromov, zbierali sa aj plody divorastúcich plánok. Jabĺčka sa dávali do súdka pri tlačením kapusty, ktorej dodávali dobrú chuť. Aj samotné boli vítanou pochúťkou. Zelené jabĺčka „gnažúrky“ „gandžúrky“ na zimné uskladnenie sa v jeseni odložili na pôjd do truhly, kde zamrzli. Po rozmrznutí boli vraj veľmi chutné. Obľúbené boli aj upečené v peci alebo na platni šporáka. V obci Hybe sa ešte v starších ovocných záhradách zachovali stromy ktoré štepil učiteľ ovocinár Ľudovít Orffanides. V Liptove boli rozšírené slivky. V Jakubovanoch napríklad boli slivky „biele malé“, „svalky“, „švesky“ malé slivky chuťou ako bystričky, „dristliaky“,

„kobylnačky“, s horkou kôrkou, kyslé „trnoslivky“, červené slivky „durancie“. Vo Valaskej Dubovej sa pestovali slivky „kozíe cecky“, v Smrečanoch slivky „sračky“ a „špendlík“. V Liptove rástli hrušky „hniličky a „kamienky“. V záhradách rástli kriky ríbezle a egrešu „pôlky“. Ovocie sa prevažne sušilo. V sušenom stave sa konzumovalo priamo, pridávalo sa do polievok, alebo sa z neho pripravovala hustá omáčka „chren“. Keď v jeseni nedozreli slivky alebo iné ovocie, dávali sa do sena, aby tam pomaly dozrievali. Ovocinárstvom sa zaoberali najmä v Liptovskej Mare, ktorá mala vhodné exponované úbočie nad obcou. V roku 1939 obec vysadila 130 ovocných stromov a občania 340 stromov.

Významným doplnkom ľudovej stravy boli lesné plody. Ich zber a predaj v meste predstavoval aj ekonomický prínos do rodiny. Zbierali sa čučoriedky „jahody“, „hafiry“, brusnice, maliny a lesné jahody „šmokvice“, lúčne jahody „bujnice“, alebo „drúzgavice“. Z malín sa pripravovala malinová šťava „zaft“, ktorá bola aj liekom proti horúčke. Sušené čučoriedky boli výborným liekom proti hnačkám. Rovnako ako brusnice ich zavárali na kompót. Prebraté a umyté plody sa nasypali do hlineného hrnca „rajnice“ bez cukru až po vrch a dobre sa prikryli. Rajnica s ovocím sa vložila do vyhriatej pekárskej pece po upečení chleba. Teplom sa na povrchu vytvorila kôrka, ktorá chránila ovocie pred pokazením. Takýto kompót býval vzácnosťou a konzumoval sa len príležitostne ako pochúťka. Z brusníc sa varila aj omáčka. Zbierali sa aj plody divorastúcich krov a drevín. Šípky sa zbierali na čaj a lekvár. Trnky sa zbierali až za mrazov, aby boli mäkšie. Boli obľúbenou pochúťkou žien ku pradeniu „na prieslinku“. Zbierali sa plody tŕpky, keď dozreli a očerneli, plody jarabiny, keď ich opálil prvý mráz. Ľudia si ich odkladali na tanieru a misky do chladnejších predných izieb, kde vydržali takmer celú zimu. Zbierali sa plody bazy, hlohu „lohyňa“, ostružiny. Obľúbené boli plody kaliny „siripútka“, ktoré kladli do sena, kde dozreli a očerneli. Deti od skorého veku chodili zbierať rozličné rastliny a plodiny. Zbierali a jedli „kozicu“ hadí mor španielsky, do hory chodievali na sladič „sladké drievko“. Keď sa kosili vrchné lúky matky pre deti zbierali kvet „deväťsilu“ – bodliaka, ktorého hlúbik chutil ako mladý kaleráb. Pre výživu mali v minulosti veľký význam orechy z liesky, ktorá v strednej Európe rástla ako súvislý porast, prípadne v zmiešaných lesoch. V prírode bolo možné získať aj tradičné nápoje z dreva stromov. Prírodné šťavy sa na Slovensku získavali najmä z brezy a javora. Kôra stromu sa navŕtala, do otvoru sa vsunula trubička, cez ktorú šťava vtekala do nádoby. O používaní brezovej a javorovej vody hovorí napríklad aj ľudová pieseň: „Z brezového dreva voda kvapká, napi že sa, Katka, Katulienka, Katka, veď je sladká...“

Ľudové liečiteľstvo je odrazom vzťahu medzi človekom a prírodou. Zahrňuje v sebe vedomosti ľudí o rôznych chorobách, spôsoby ich liečenia, druhy liečebných prostriedkov, ich spracovanie a použitie. V dedinskom spoločenstve žili ľudia so schopnosťami rozpoznať príznaky rozličných chorôb a úspešne ich liečiť. Na túto činnosť využívali racionálne a iracionálne prostriedky. Racionálne liečenie sa vyznačovalo použitím reálne osvedčených liečebných prostriedkov, ktoré podľa mienky ľudí skutočne uzdravovali chorého. Iracionálne liečenie môžeme definovať ako spôsoby liečenia s magicko-čarodejným charakterom, kde účinok pripisovali pôsobeniu nadprirodzených síl a viere v existenciu vnútorných vzťahov a účinkov medzi predmetmi a javmi na dlhšiu vzdialenosť i čas po ich vzájomnom odlúčení. Za

najväznejšie príčiny chorôb v minulosti boli uznávané: preklatie, čary, urieknutia, zoslanie zlého ducha. Na urieknutie „keď prišlo z očí“ sa používal čistec, vývarom z neho sa chorý umýval, ale aj bylinky pomocou ktorých sa zariekávalo „odrábalo“. Mnohé choroby a poranenia sa odporúčali liečiť tzv. „mastením“. Na túto formu liečby sa používala obyčajná čistá čerstvá bravčová masť „šmolec“ „šmalec“, s pridaním niektorých liečivých bylín, alebo ich výťažku. Liečba spočívala v pravidelnom natieraní postihnutého miesta, jeho masírovaní s miernym tlakom. Ľudia poznali osviežujúci a ozdravujúci účinok mnohých rastlín, prípadne ich kvetov, listov, koreňov. Niektoré rastliny sa používali na prípravu čajov ktoré osviežovali, zahánali smäd, pomáhali pri nachladnutí. Osvedčenými a obľúbenými boli čaje z kvetu lipy, bazy, jahodového, malinového listu, kvetu prvosenky, podbeľu. Listy z čučoredia a brusničia slúžili ako liek pri hnačke a cukrovke. Vo voľnej prírode ľudia zbierali a prípadne aj vo svojich záhradkách pestovali rastliny s liečivými účinkami. Niektoré liečivky získali aj názov podľa toho, čo liečili. Napríklad dobrým prostriedkom na upokojenie a liečenie nervozity je čaj z „pamajoránu – dobrej mysle“. Skorocel „kolocier“ sa používal na liečenie rán a odrenín, rosnička okrúhlohlístá sa užívala na nervy a proti skleróze, materina dúška pri záduchu a tuberkulóze, zádušník na astmu, žalúdočné ťažkosti, žerucha na čistenie krvi, ale aj na cukrovku, zemežlč pri tráviacich ťažkostiach. Na čistenie krvi sa používal ľubovník bodkovaný „trezalka“ ale aj žihľava „přhlava“, repík sa užíval proti vysokému krvnému tlaku, odvarom sa umývali aj rany. Na ženské choroby sa užíval odvar z myšieho chvosta a alchemilky, tiež medovka „rôjovník“. Praslička roľná sa užívala pri ľadvinových ťažkostiach, pastierska kapsička pri krvácaní, srdcovník pri srdcových ťažkostiach a vysokom krvnom tlaku. Mäta pieporná „promincka“ pomáhala pri únave, nespavosti a závratoch. Mäta kučeravá „krutoša“, „kružment“ liečila detskú horúčku, proti kašľu pomáhala fialka a odvar z majeránu. Na kloktanie hrdla sa používal odvar zo šalvie a rumančeku. Dobrým liekom na žalúdok bol nesladený čaj z paliny. List paliny, koreň z horca a litvoru sa pridávali do pálenky „špiritusu“ ktorá v malom množstve bola tiež liekom na žalúdočné ťažkosti. Pri reumatických a iných bolestiach nôh sa pripravoval účinný kúpeľ z vetvičiek kosodreviny. V predzáhradkách pri domoch rástlo Božie drevko nielen ako okrasná dekoratívna rastlina, ale aj ako liečivo pre dobytok. Ako voňačka sa v záhradke pestoval „čubor“ a „pani Marii list“, ktoré si ženy vkladali do modlitebnej knižky, aby sa im v kostole nedriemalo. Králik marolist sa tiež používal na liečenie hnisavých rán, na ktoré sa tiež používali lupene kvetu ľalie bielej namočené v liehu. V predzáhradkách sa tiež pestoval nechtík lekársky, ktorý aj v minulosti považovali za všeliek. Ďalej tu pestovali viac druhov kvetov, ktoré plnili aj ozdobnú a dekoratívnu funkciu. Boli to napríklad pivónia, slezové ruže, orlíček, bazička, ruže ťahavé a ruža stolistá, atď. Medzi oknami domov v kvetináčoch gazdinky pestovali fuksie, myrtu, rozmarín, zvonček a muškáty. V minulosti sa pestovalo veľa rôznych druhov muškátov – strapatý, zamatový, jablkový, „fefermincový“, hladký, sirôtkový, voňavý a „pilargónia“ biela, ružová a červená.

Niektoré rastliny alebo ich výťažky mali napríklad antiseptický účinok, pôsobili ako odpudzujúci prostriedok napríklad proti hmyzu. Napríklad listy z voľne rastúcej kríkovitej rastliny s rúrkovitými byľami „ľupštík“ ktoré majú charakteristickú aromatickú vôňu a využívajú sa aj ako korenina do mäsovej polievky „magi“ slúžili

na odpudzovanie mušiek. Ženy pri sušení sena, alebo inej práci si listami a šľavou z nich potierali nohy. Listy z tejto rastliny sa pokrájali, zmiešali so soľou pre dobytok a dávali sa lízať mladému hovädziemu dobytku pri pasení v holiach, údajne ich potom pri pasení neštípali muchy. Rastlina „lupštik“ jej rúrkovitá byť sa využívala aj ako pomôcka pri liečení bolestí uší najmä u detí. Vysušená byť sa na jednom konci zapálila, nesmela horieť, len tlieť ako uhlík. Na tlejúcu časť sa fúkalo a druhý koniec sa priložil k boľavému uchu. Teplo, ktoré vznikalo pôsobilo liečivo. „Lupštik“ sa v Liptove používal aj ako jednoduchý hudobný nástroj, píšťalka. V dedinách najmä vo Važci hrávali na ňom chlapani a mládenci jednoduché melódie.

Rastliny a ich plody často obsahujú farbivé látky, ktoré v minulosti slúžili na farbenie textilu, kože, vlny, ale aj kraslíc. Farbivá rastlinného pôvodu sa pripravovali z kvetov, plodov, listov, vňate najmä varením, prípadne kvasením a ustáňovaním lúhom. V tradičnom ľudovom prostredí boli najpoužívanejšie žlté a červené farbivá. Nažltlo sa vlna farbila odvarom z plodov jelše alebo z kručinky farbiarskej, odvarom zo šafránu, rumanu farbiarskeho. Odvarom z rezedy farbiarskej, alebo z ovsenej slamy sa farbila priadza a textil, odvarom z jablonovej kôry sa farbili kraslice. Červené farbivo na textilie sa získavalo varením mareny farbiarskej, lipkavca pravého, pamajoránu obyčajného. Odvar z listov planých jabloní alebo lobody používali na farbenie koží. Odtiene hnedej farby sa dosahovali odvarom z trúdika, huby ľudovo nazývanej choroš a najmä odvarom z dubovej kôry sa získavala farba na kožuchy. Kraslice sa farbili na zeleno v odvare z ozimín, na hnedo v odvare z cibuľových šúp, modré farbivo na kraslice sa získavalo varením vrbovej kôry, alebo plodov bazy. Modré farbivo na textil sa získavalo z odvaru brezulky, ale hlavne z indiga. Farbivo z indigovníka pestovaného v Indii sa stalo základom modrotlačiarstva, ktoré sa na Slovensku rozšírilo ako dedinská malovýroba v priebehu devätnásteho a začiatkom dvadsiateho storočia. Čierna farba na textilné vlákna sa získavala odvarom z jelšovej kôry.

Rastlina, jej tvary, kvety, listy, plody našli svoje stvárnenie aj v ľudovej ornamentike. V stvárnení ľudových tvorcov sa začala uplatňovať popri staršej geometrickej ornamentike už v osemnástom, ale najmä v devätnástom storočí. Základným motívom je kvet, napríklad ruža, klinček, tulipán, kalichovitý kvet v centrálnej osi ku ktorému sa symetricky zbiehajú vetvy. Z ornamentálneho hľadiska je to napríklad strom života, kvetinový ker, alebo kompozičná schéma kytice vyrastajúcej z vázy. Motív dotvárajú vlnovky s úponkami. Rastlinná ornamentika našla uplatnenie predovšetkým v oblasti textilu, napríklad vo výšivke, paličkovanej čipke, tkanine, modrotlačí, ale aj v džbánkárstve, nástennej maľbe. Do ľudovej výšivky sa florálna ornamentika dostala prostredníctvom renesančných vzorníkov. Osobitnú skupinu tvorí rastlinná ornamentika na ľudovom nábytku v Liptove predovšetkým na truhlách na odev a textil. Dominantnou plochou určenou na výtvarnú výzdobu bola čelná strana truhly a vrchnák, menej bočné steny. Charakteristickými znakmi rastlinného dekoru sú veľké kvetinové motívy, často tulipány a granátové jablká a vinuté vzory. Najčastejšie bol kreslený motív tulipánového kvetu, pri ktorom je zaznamenaná veľká variabilnosť a rozmanitosť v tvare a umiestnení. Tulipán ako zdobný prvok rastlinnej ornamentiky v tvare kalichového kvetu, zloženého z troch až piatich zahrotených lupeňov, prevládal v historickej ornamentike talianskych a francúzskych hodvábov 17. a 18.

storočia a výšiviek podľa tureckých vzorov. Na Slovensku bol tulipán frekventovaným motívom vo výšivke, nášivke, nášivke na kožuchoch, v maľbe na nábytku a na skle a v nástennej maľbe. S rastlinnou ornamentikou sa možno stretnúť aj v rezbárstve, napríklad na piestoch ako daroch lásky, ale aj v pastierskom rezbárskom prejave, napríklad na uchu čr páka, ale aj na drevených modrotlačiariských formách predovšetkým pri veľkoplošných vzoroch.

Strom, konárik, zelená ratolesť mala veľký význam aj v ľudovom obradovom a kalendárnom zvykosloví. Oddávna sa význam pripisoval pučiacim konárikom stromov, najmä bahniatkam, ktoré sa nechávali v kostole posvätiť. Prisudzovala sa im nadprirodzená a niekde aj liečivá moc. Chránila príbytky pred krupobitím, počas búrky ich kládli na stôl, zastrkávali za stropnú hradu „mešternicu“. Verilo sa, že sviežosť, zdravie, vegetačná a plodonosná sila stromu môže byť prostredníctvom vetvičky prenesená na ľudí, zvieratá a rastliny. Napríklad, kto zjedol púčik z vrbových prútov posvätených na Kvetnú nedeľu, mal byť chránený pred zimnicou. Veľkonočné šibanie sa pokladalo za prevenciu proti vredom a kožným chorobám. Zelené halúžky nosili dievky na Kvetnú nedeľu ako symbol jari – „Priniesli sme máj nový do vsi“ v Liptovských Sliachoch, ale archaický zvyk zaznamenaný v Dovalove, obchôdzky dievčat so zelenými konárikmi. Osobitný a najväčší význam v jarnom zvykoslovnom cykle mali veľkonočné sviatky a vôbec všetky úkony, viažúce sa ku dňom tzv. veľkého týždňa. Veľká noc bola v úzkej spojitosti so začatím najzákladnejších poľných prác – sejby, sadby, prvého jarného výhonu dobytká. Vykonávali sa rôzne úkony, ktoré mali zabezpečiť najmä hospodársku prosperitu, bohatú úrodu, úžitok z hospodárskych zvierat, ale aj zdravie hospodára aj jeho rodiny. Napríklad na zelený štvrtok sa konzumovali zelené jedlá, napr. žihľava, šľavel'. Na Veľký piatok chodili sa dievčatá včas ráno česať sa pod vrbu alebo lipu, by mali krásne hebké vlasy. Pri tom hovorili: „Vfba, vfba, daj mi muža, červeného ako ruža, a bieleho ako kvet a dobrého ako med“. Dni Vojtecha a Juraja (23. a 24. apríl) mali neobyčajný význam pre začínajúci sa hospodársky rok. V tieto dni sa konali výhony oviec na salaš s ktorými bolo spojené viac praktík s cieľom zabezpečiť prosperitu a úžitok. Vykonávali sa rôzne magické úkony, ktorých cieľom bolo odvrátiť pôsobenie nepriaznivých nadprirodzených síl. Jednu z najvýznamnejších úloh pri týchto praktikách plnili rastliny a byliny. Napríklad pri miešaní oviec bača v Jakubovanoch „čaroval“ a zariekal. Zbral obilie z troch chotárov, rozdelil ho na deväť kôpok, ktoré rovnomerne rozložil okolo stáda pri dymení „okiadzaní“ posvätenými bylinkami. Bylinky ktoré mali ochrániť pred škodou sa používali aj pri prvom výhone dobytká na pašu. V Bobrovci pastieri dali do hlineného hrnca žeravé uhľíky na ktorých tleli byliny. S voňavým dymom obchádzali čriedu, štyri razy pokľakli smerom ku každej svetovej strane, nakoniec vošli medzi dobytky a tam rozbili hrniec. Volali to zvolávaním ochrany dobytká pred nehodami a chorobou. V dedinách pod Poludnicou, v Ploštíne, Il'anove, v Závažnej Porube, v Liptovskom Jáne, v Uhorskej Vsi, Podturni a v Liptovskej Porúbke, vyhánali gazdovia kravy po prvýkrát na pašu okolo dňa Žofie. Bol to veľký sviatok s rôznymi obradmi. Gazdiné okiadzali kravám vemená, aby im bosorky neodoberali mlieko, varili zelinky, ktoré boli v kostole posvätené. Mliečny riad sa musel poriadne vyčistiť a pripraviť na prvé jarné dojenie. Bolo treba od Váhu doniesť tri prútiky, čo sa vo vode namáčali, priložiť nimi na oheň, na ktorom sa v hrnci varila žihľava. Týmto odvarom sa musel riad riadne poumývať. Pred

výhonom sa vykonávali aj iné magické úkony. Z deviatich hrobov bolo treba natrhať bylín, ktoré sa museli tri dni variť a týmto odvarom sa polievali kravy. Pri tejto príležitosti kravám na rohy vešali venčeky z brništeka (zimozel), aby ich všetky strigy obišli a mali dostatok zelenej paše. Svätodušné sviatky „Turíce“ už v predkresťanskom období patrili k najdôležitejším výročným sviatkom. Ich znakom bola zeleň ako symbol bujnej vegetácie. Najznámejším a zároveň najkrajším ľudovým zvykom viažúcim sa k týmto sviatkom v Liptove bolo sadenie májov. Májová zeleň najlepšie vyjadrovala želanie roľníkov týkajúce sa sily a dobrého rastu všetkého rastlinstva, preto zvyky pri ktorých mali rozhodujúcu úlohu rastliny dostali názov „májenie“. Dievča, ktorému postavili máj v prvý turíčny deň, poslalo svojmu chlapcovi pierko za klobúk uvité z čerstvého kvietia. V kytke musel byť rozmajrín – znak nádejného sobáša, ruta voňavá – znak nezabudnutia, klínc – znak mládenectva, ľadníček a iné kvety ako znak roľníctva. Ako máje sadili mládenci dievkam v Liptove najčastejšie mladé briezky, červené smrekky, alebo mladé svrčinky. Aj sviatok letného slnovratu bol spojený s rastlinami. Zvlášť veľká moc sa pripisovala rastlinám nazbieraným v jánsku noc ešte pred východom slnka. Týmto bylinami sa nielen dala vyliečiť každá choroba, ale niektoré z nich, najmä papradie, mali údajne čarovnú moc otvárať zem a obnažovať skryté poklady. V predvečer Jána dievčatá vili z lúčnych kvetov venčeky, ktoré odrazu hodili do stojatej vody. Dievča, ktorej venček prvý začal plávať by sa malo ako prvé vydať. Zeleň a strom je aj symbol Vianoc. Nie je to len vianočný stromček, ktorý je novším prvkom, ale napríklad venček z klasov obilia, ktorý vešali nad stôl, alebo nevymlátený snop, ktorý sa kládol pod stôl ako symbol úrodnosti a prosperity. K Vianociam sa viažu aj magické praktiky, ktorých cieľom bolo zabezpečiť zlepšenie úrodnosti ovocných stromov. V Liptove bol rozšírený zvyk, že keď gazdina piekla vianočné koláče a chlieb, otierala si o ovocné stromy ruky zalepené od cesta.

Niekdajší človek sa k prírode správal ako k matke všetkého tvorstva. Nenachádzal v nej len obživu a zamestnanie, ale aj uspokojovanie všetkých základných životných potrieb. Bral si z nej však len toľko, koľko skutočne potreboval, aj to veľmi citlivo a šetrne a nedrancoval ju. Čo z nej dostal, vážil si a s ničím neplytval. Spotreboval a zúžitkoval všetko, aj zdanlivý odpad, napríklad kôru stromov, koreničky na pletenie košíkov a podobne. Činnosť a konanie jednotlivca bolo verejne kontrolované spoločenstvom. Za porušenie generáciami ustálených a dodržiavaných noriem správania a spôsobu života nasledovalo verejné odsúdenie. Z tradičných foriem zamestnania, z pravidiel a noriem spôsobu života rešpektovaných generáciami ľudia čerpali životnú silu a rovnováhu, ktorá im pomáhala prežiť aj zložité obdobia života.

Súhrn: *Rastlinám a ich symbolom patrilo v tradičnej ľudovej kultúre významné miesto. Stravovanie bolo založené predovšetkým na prírodných zdrojoch, ľudia jedli to, čo si dopestovali a získali zberom v prírode. Boli to obilniny, zemiaky, zelenina, ovocie, divorastúce plody, huby, atď. V ľudovom liečiteľstve, v magických a zvykoslovných praktikách mali rôzne rastliny a ich časti nezastupiteľné miesto. Využívali sa pomocou racionálnych a iracionálnych postupov. Rastliny obsahujú rôzne látky a prírodné farbivá, ktoré sa využívali v úprave ľudového textilu, farbení kože, kraslíc a iných materiálov. Tvary stromov, rastlín, kvetov a ich častí boli využívané aj v ľudovom výtvarnom umení. Kvetinový ornament sa uplatňoval vo*

výzdobe maľovaného nábytku, v textilných technikách, v hrnčiarstve a džbánkárstve, v rezbárskych technikách.

KLúčové slová: rastlina, strava, liečiteľstvo, farbiarstvo, ornamentika, zvykoslovie

Použitá literatúra

BOTÍK, J. a kolektív: Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska 1. a 2. VEDA SAV Bratislava 1995

DANGLOVÁ, O.: Florálne motívy v ľudovom dekoratívnom umení, In Dekoratívny prejav tradícia a súčasnosť, Etnologické štúdie 6, SAV Ústav etnológie Bratislava 1998

HORVÁTH, P.: K dejinám pestovania obilnín na Slovensku v 16.- 18. storočí, In. Agricultura 1962

HORVÁTHOVÁ, E.: Rok vo zvykoch nášho ľudu, vydavateľstvo Tatran, Bratislava 1986

HORVÁTHOVÁ – JESENSKÁ, G.: Ľudové liečenie na Slovensku, katalóg k výstave, SNM EÚ Martin 1985

HÝROŠ, Š. N.: Zámok Likava a jeho páni, Turčiansky svätý Martin 1878

MARKOVÁ, E.: Slovenské ľudové tkaniny, VEDA SAV Bratislava 1976

PALIČKOVÁ – PÁTKOVÁ, J.: Ľudové kožušníctvo na Slovensku, VEDA SAV Bratislava 1981

PALIČKOVÁ – PÁTKOVÁ, J.: Ľudová výroba na Slovensku, VEDA SAV Bratislava 1990

PETRÁŠ, M.: Poľnohospodárstvo v zátopovej oblasti Liptovská Mara, Liptov 1, Martin 1970

STOLIČNÁ, R.: Jedlá a nápoje našich predkov, VEDA SAV Bratislava 1991

STOLIČNÁ – MIKOLAJOVÁ, R.: Kuchyňa našich predkov, VEDA SAV Bratislava 2001

ZUSKINOVÁ, I.: Rastlinný kvetinový ornament vo výzdobe truhiel na odev a textil v zbierkach Národopisného múzea v Liptovskom Hrádku, In. Dekoratívny prejav, tradícia a súčasnosť, Etnologické štúdie 6, SAV Ústav etnológie Bratislava 1998

ZUSKINOVÁ, I.: Od jari do zimy, Tradičná ľudová kultúra Liptova, Matica slovenská Martin 1992

ZUSKINOVÁ, I.: Tradičný spôsob života, hospodárenia a zamestnaní ľudí Liptova v minulosti a ich vplyv na charakter a zmeny krajiny, In. Krajina človek kultúra, Slovenská agentúra životného prostredia Banská Bystrica 1996

ZUSKINOVÁ, I.: Kuchyňa starých materí z Liptova, Spoločnosť priateľov Múzea liptovskej dediny Liptovský Hrádok 1998

ZUSKINOVÁ, I.: Ovčiarstvo a salašníctvo v Liptove, Spoločnosť priateľov Múzea liptovskej dediny, Liptovský Hrádok 1999

PhDr. Iveta Zuskinová, Belanská 579, 033 01 Liptovský Hrádok, Národopisné múzeum Hviezdoslavova 142, 033 80 Liptovský Hrádok, Únia múzeí v prírode na Slovensku, občianske združenie, Múzeum liptovskej dediny Pribylina, Slovenská republika, e-mail i.zuskinova@post.sk