

Dožíanky

obžíanky, dožatá, obvazná, ožinek, požnivky...

Slavnost ukončení žní v podobě z 19. století

V sobotu 17. srpna od 10 do 18 hodin uvede Muzeum lidových staveb v Kouřimi národopisný pořad Dožíanky. Pořad připomene zvyky významné slavnosti po ukončení žní známé již z předkřesťanských dob v podobě, v jaké se konaly v 19. století. Návštěvníky čeká bohatý program určený všem věkovým kategoriím.

V 11:00, 14:00 a 16:00 hodin projde areálem muzea dožíankový průvod. U sochy sv. Donáta se ženci pomodlí ke svému patronovi – ochránci před bleskem a bouřkou. Nejkrásnější žnečka předá rychtáři dožíankový věnec. Pěvecké vedení průvodu má na starosti zpěvačka Marta Vašíčková Vávrová, na dudy bude doprovázet Josef Fiala.

Bednáři Plzeňského Prazdroje předvedou své řemeslo. Zájemci si budou moci vyzkoušet, jak některé z bednářských dovedností sami zvládnou.

V kovárně ze Starého Bydžova bude kovat mistr Zdeněk Grausam, děti si budou moci s jeho pomocí ukovat hřebík. Švec Josef Formánek bude šít a flokovat pantofle v instalaci ševcovské dílny v domě z Krchlebska.

Nejen pro děti je připravena dílna na výrobu slaměných ozdob dožíankových věnců.

Velkým lákadlem jistě bude možnost vyzkoušet si sečení obilí a vázání snopů či ukázka fungování hrstkové sekačky. Návštěvníci si budou moci prohlédnout stroje a nářadí pro žňovou seč, pluhy a stroje pro podmítku, orbu, přípravu půdy a setí. Vše předvede a vysvětlí muzejní zahradník a chovatel Martin Spěváček.

V tradiční domácí peci se bude péct chleba, proběhne dílna pečení chlebových uzlíků, vše bude možné také ochutnat.

„Co se jedlo o žních“ je název besedy o stravování při letních pracích.

Návštěvníci poučí o zpracování lnu, a využívání konopí v české lidové tradici.

V muzeu probíhá výstava „Od Markéty k Matičkám“, pracovníci muzea v dobovém oblečení hospodářů k ní podají odborný výklad.

Firma Likeria z Kouřimi nabídne speciální alkoholové nápoje, sirupy a marmelády zajímavého složení, nebude chybět tradiční občerstvení podávané ve starobylé hospodě zvané Šperkovna.

Vstupné: 120 Kč, snížené 80 Kč, rodinné 320 Kč.

Zvyky dožínkových slavností

Důležitou roli při dožínkách hrálo odvážení posledního snopu obilí, předávání dožínkového věnce majiteli statku a následná hostina ženců a žneček. Obyčje vykonávané s posledním snopem a věncem vycházejí z magického základu. Poslední snop se nazýval baba, žebrák, nevěsta nebo starý a ženci ho vezli na poslední fůře obilí, postavený klasy vzhůru, ozdobený květinami, pentlemi nebo jeřabinami. Snop měl být co největší a nejtěžší, aby taková byla i úroda v následujícím roce. Poslední snop byl zdrojem zábavy, ženci ho někdy strojili do mužských nebo ženských šatů, tančilo se s ním i kolem něj. Poté se stavěl ve stodole na čestné místo a mlátil se jako poslední. Vymláčené zrno z něj se uschovalo na příští rok do setí, kvůli víře v jeho další zmnožení.

Dožínkový věnec rovněž hrál důležitou roli, byl předáván hospodáři a tvořil jádro celé slavnosti. Uchovával se do Vánoc nebo do příštích žní zavěšen v komoře nebo v síni. Zrno z věnce mělo pomoci reprodukovat úrodu z předcházejícího roku, na Štědrý den se jím krmily slepice, aby dobře nesly, krávy, aby dobře dojily a také se užívalo jako léčivo při nemocech dobytka. Při dožínkách věnec nesla obvykle ta nejpěknější a nejvýřečnější žnečka, která když ho přinášela k hospodáři, hospodyně ji pokropila vodou, aby obilí bylo čisté. Předávání věnce doprovázely verše a vinše, ve kterých se děkovalo Bohu za úrodu a dělníkům za odvedenou práci.

Bezprostředně po žatvě se konala dožínková hostina, kde se podávaly různé pokrmy podle kraje a také zámožnosti hospodáře. K těmto pokrmům patřily například tvarůžky, kaše, omáčky, drůbeží polévka, vařená slepice, nebo pečené maso s chlebem. Mezi nejoblíbenější nápoje patřilo pivo a kořalka. V některých krajích se při dožínkách obřadně zabíjel kohout.