

Kouzelné poleno či losos místo kapra. Jak vypadají francouzské Vánoce?

20.12.2023 - Jaroslav Vychodil | Česká olympijská

V posledních letech sice necháváme naše jehličnaté kamarády odpočívat na balkonech až do Štědrého dne čím dál tím méně. Nicméně pokud se snažíme držet tradice, necháme stromečky provonět naše obydlí až těsně před vypuknutím hlavních oslav a jejich strojení považujeme za první slavnostní akt.

Francouzi většinou zdobí stromy (obvykle jedličky "sapin") již začátkem prosince, aby je provázely celým adventním časem. Nejčastěji na něj rozmisťují baňky, řetězy a světýlka, naše přírodní ozdoby by jim nejspíš nic neříkaly. Nicméně s následných odstrojením stromu již neatálejí. Nečekají jako my až do únorových Hromnic, ale činí tak nejpozději na Tři krále.

Mikuláš se ve Francii slaví, ale ve velkém stylu především v Alsasku a Lotrinsku, tedy v regionech, které jsou historicky významně ovlivněny německou kulturou. Pořádají se zde velkolepé průvody, kde Mikuláše doprovází tzv. Père Fouettard, připomínající našeho čerta. Zároveň v těchto regionech připravují i tradiční drobné pečivo "bredele", velmi podobné našemu českému cukroví.

Francouzi se sice 24. prosince obvykle schází k opulentní slavnostní večeři, po níž může následovat i vánoční mše. Dopoledne ale ještě většinou chodí do práce. Hlavním svátkem je pro ně až 25. prosinec, kdy si děti rozbalují dárky.

Vzhledem k tomu, jak je Francie velká a členitá země, neexistuje zde žádné natolik jednotné vánoční jídlo jako náš kapr s bramborovým salátem. Nicméně na slavnostní několikachodové tabuli (kterou několik hodin připravuje celá rodina) obvykle nechybí tradiční pochoutka kachní játra "foie gras" (často doplněné perníkem a fíkovou marmeládou), mořské plody (ústřice, škeble svatého Jakuba, uzený losos, humr,...). Jako hlavní chod bývá oblíbená například krůta s pečenými kaštany. Jídlo se samozřejmě páruje s vínem a nemělo by chybět Champagne.

Vánoční poleno se dříve ve Francii slavnostně zdobilo, žehnilo, a následně házelo do krbu. Hlava rodiny musela celou noc hlídat jeho plame, aby neuhasl. Popel z něj měl následně dům chránit před zlými duchy.

Dnes je poleno symbolizováno sladkou vánoční roládou. Tento dezert se zdobí a aranžuje tak, aby co nejvíce připomínal skutečné dřevěné poleno, poleva znázorňuje kůru, na níž se kladou různé další ozdoby ve tvaru lístků, mechu, květů, hříbků atd. Tento exkluzivní dezert si Francouzi čím dál častěji objednávají od slavných cukrářů a rozhodně to není levná záležitost.

Hlavní postavou francouzských Vánoc není Ježíšek, nýbrž Père (nebo papa) Noël. Doslova tedy "Otec Vánoc", ale víceméně se jedná o tradici podobnou americkému Santa Clausovi. Také se jedná o bělovousého staříka, který jezdí na saních a dárky nosí komínem.

Nejvíce dárků dostávají děti a od těch našich se asi zásadně neliší. Dospělí se ale asi méně často obdarovávají praktickými dárky jako jsou naše tradiční ponožky. Zejména dámy například často uctíváme luxusními bonboniérami a pralinkami z proslulých čokoládoven.

<https://www.olympijskytym.cz/article/kouzelné-poleno-ci-losos-místo-kapra-jak-vypadají-francouzské-vánoce>