

Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická

**Komparativní analýza způsobu života v oblasti Valašska a Goreňska
na přelomu 18. a 19. století**

Alena Klvaňová

Bakalářská práce
2012

Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická
Akademický rok: 2011/2012

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE
(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Alena Klvaňová**
Osobní číslo: **H09598**
Studijní program: **B7310 Filologie**
Studijní obory: **Historie (dvouoborové)**
Slavistická studia zemí Evropské unie (dvouoborové):
Slovinština
Název tématu: **Komparativní analýza způsobu života v oblasti Valaška a Goreňska na přelomu 18. a 19. století**
Zadávající katedra: **Katedra literární kultury a slavistiky**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

1. Popis oblastí Valaška a Goreňska - zeměpisná charakteristika 2. Historie regionů 2.1. Společenské postavení obyvatel v daných oblastech 3. Základní charakteristika nejvýznamnějších center, měst a vsí 4. Způsob obživy 4.1. Zemědělství 4.2. Hospodářství 5. Specifika života lidí v těchto regionech v minulosti a dnes 5.1. Zvyky, tradice, obyčeje 5.2. Místní móda a způsob odívání 5.3. Lidová architektura 5.4. Svátky, kalendář lidových obyčejů 6. Historický odkaz vymezených oblastí pro současné a budoucí generace 6.1. Turistika v daných oblastech

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

NAJBRT, P. Beskydy a Valašsko, Praha 1978. ŠTIKA, J. Etnografický region: Moravské Valašsko jeho vznik a vývoj. Ostrava 1973. HANÁČEK, A. Rožnov pod Radhoštěm. Praha 1977. DRAŽAN, J. Slovinsko: podrobné a přehledné informace o historii, kultuře, přírodě a turistickém zázemí Slovinska. Praha 2009. BOGATAJ, J. Ustvarjalna Slovenija. Ljubljana 2005.

Vedoucí bakalářské práce:

Mgr. Aleš Kozár, Ph.D.

Katedra literární kultury a slavistiky

Datum zadání bakalářské práce: **30. dubna 2011**

Termín odevzdání bakalářské práce: **31. března 2012**



prof. PhDr. Petr Vorel, CSc.
děkan



L.S.



PhDr. Ivo Říha, Ph.D.
vedoucí katedry

V Pardubicích dne 30. listopadu 2011

Prohlašuji:

Tuto práci jsem vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byla jsem seznámena s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v Univerzitní knihovně.

V Pardubicích dne 26. 3. 2012

Alena Klvaňová

Poděkování:

Ráda bych na tomto místě poděkovala vedoucímu své bakalářské práce panu Mgr. Aleši Kozárovi, Ph.D. za připomínky, rady a podněty k dalším úvahám. Také bych chtěla poděkovat své rodině a příteli za jejich trpělivost, podporu a ochotu.

Anotace

Bakalářská práce je založena na komparativní analýze dvou oblastí, Valašska a Goreňska na přelomu 18. a 19. století. Předmětem je získání informací, týkajících se historie, způsobu života, lidové architektury a turistického využití zmíněných oblastí, a jejich následovného srovnání.

Klíčová slova

Valašsko, Goreňsko, Velká planina, etnografie, zemědělství, pastviny, pastýř, lidová architektura, lidový kroj, lidové zvyky, turistický ruch.

Annotation

Bachelor thesis is based on comparative analysis of two regions of Wallachia and Upper Carniola the turn of the 18th and 19th century. The main aim of the thesis is to obtain informations concerning with history, lifestyle, folk architecture and tourist usability of mentioned areas, followed by comparison of these areas.

Keywords

Wallachia, Upper Carniola, Velika planina, ethnography, agriculture, grassland, herdsman, folk architecture, folk costumes, national customs, tourism.

OBSAH

ÚVOD	1
1 ETNOGRAFICKÝ REGION	3
1.1 MORAVSKÉ VALAŠSKO.....	3
1.1.1 Zeměpisná charakteristika	4
1.1.2 Správní uspořádání	5
1.1.3 Význam slova „Valach“	5
1.1.4 Valašská otázka a problematika původu moravských Valachů.....	6
1.1.5 Valašská kolonizace	9
1.2 GOREŇSKO	10
1.2.1 Historie regionu	10
1.2.2 Velká planina	12
1.2.3 Archeologické nálezy a první písemné doklady o Velké planině	13
1.2.4 Pojem „Slovinec“	14
2 ZPŮSOB OBŽIVY	15
2.1 KARPATSKÁ SALAŠNICKÁ KULTURA	15
2.1.1 Charakteristika salaší	16
2.1.2 Jak se na salaši hospodařilo	16
2.1.3 Salašská chasa.....	17
2.1.4 Salašnické obyčeje.....	18
2.1.5 Život a práce na salaši	19
2.1.6 Úpadek salašnictví a snaha o znovuoživení tradice	19
2.2 ZEMĚDĚLSTVÍ NA VALAŠSKU	20
2.2.1 Typické nářadí a nástroje.....	21
2.2.2 Hlavní důvody zaostalosti a stagnace hospodářské výroby.....	22
2.3 ZPŮSOB OBŽIVY OBYVATEL GOREŇSKA	23
2.3.1 Pastýřská sezóna na Velké planině.....	23
2.3.2 Život pastýřů na pastvinách.....	24
2.3.3 Typické nářadí a nástroje.....	25
2.4 INDUSTRIALIZACE GOREŇSKA	25
3 SPECIFIKA ŽIVOTA LIDÍ V MINULOSTI A DNES	27
3.1 ZVYKY, TRADICE A OBYČEJE NA VALAŠSKU.....	27
3.1.1 Jarní obyčeje	27
3.1.2 Vánoční obyčeje	29
3.1.3 Pohřební obyčeje	31
3.2 LIDOVÉ TRADICE NA GOREŇSKU.....	32
3.2.1 Jarní obyčeje	32
3.2.2 Vánoční obyčeje	34
4 LIDOVÁ ARCHITEKTURA	36
4.1 VALAŠSKÁ LIDOVÁ ARCHITEKTURA	36
4.1.1 Z čeho a jak Valaši stavěli	38
4.1.2 Výtvarné projevy v architektuře	39
4.2 LIDOVÁ ARCHITEKTURA NA GOREŇSKU	41
4.2.1 Pastýřské bajte na Velké planině	42

4.2.2	Výtvarné projevy v architektuře a další autochtonní zvláštnosti slovinského území	43
5	ZPŮSOB ODÍVÁNÍ.....	45
5.1	LIDOVÝ KROJ NA VALAŠSKU	45
5.1.1	Kroj mužský	46
5.1.2	Kroj ženský.....	49
5.1.3	Obřadní kroj.....	51
5.1.4	Odívání salašnických pastevců	52
5.2	LIDOVÝ KROJ V GOREŇSKU	53
5.2.1	Kroj mužský	53
5.2.2	Kroj ženský.....	53
5.2.3	Odívání pastýřů na Velké planině	54
6	LIDOVÁ STRAVA	56
6.1	VALAŠSKÁ LIDOVÁ STRAVA	56
6.1.1	Chléb a jiné pečivo	57
6.1.2	Brambory a zelí	59
6.2	LIDOVÁ STRAVA GOREŇSKA, RESP. VELKÉ PLANINY	59
6.2.1	Produkty z mléka	60
6.2.2	Masovnik	61
6.2.3	Trniči – specifičnost Velké planiny.....	61
7	MLUVA MÍSTNÍCH OBYVATEL	63
7.1	OJEDINĚLOST NÁŘEČÍ VALAŠSKÉHO LIDU	63
7.2	NÁŘEČÍ OBYVATEL GOREŇSKA	64
8	HISTORICKÝ ODKAZ VYMEZENÝCH OBLASTÍ PRO SOUČASNÉ A BUDOUCÍ GENERACE.....	65
8.1	TURISTICKÝ RUCH MORAVSKÉHO VALAŠSKA	65
8.2	PROVINCIE GOREŇSKO	67
8.2.1	Turistika na Velké planině.....	68
	ZÁVĚR.....	70
	RESUMÉ.....	73
	SEZNAM LITERATURY	76
	SEZNAM PŘÍLOH	79
	PŘÍLOHY	80

ÚVOD

Jako téma své bakalářské práce jsem si zvolila komparativní analýzu způsobu života v oblasti Valašska a Goreňska na přelomu 18. a 19. století. Historické souvislosti jsou jedním z hlavních důvodů tohoto srovnání.

Dalším důvodem, proč jsem si vybrala dané téma, je také má návštěva lokality Goreňska a seznámení se s danou kulturou a prostředím. Jelikož žiji v oblasti Valašska a Goreňsko jako takové je tomuto kraji podobné, napadla mě myšlenka, že se zaměřím na zpracování obou krajů, jejich společných, či rozdílných aspektů. V tomto mi nejvíce poslouží období 18. a 19. století, které je obzvlášť specifické.

Oblasti, které ve své práci budu porovnávat, jsou významné nejen z pohledu historického, ale i kulturně-sociálního a geografického. Tyto dva regiony se značnou měrou podobají, a to především z důvodu společné historie v Rakousko-uherské monarchii, avšak každý má svá specifika. Právě těmito odlišnostmi se budu zabývat a pokusím se je ve své práci co nejlépe vystihnout.

Valašsko, ležící na severovýchodní Moravě, představuje významný region se svébytnými tradicemi, folklorem, přírodními scenériemi, tvořenými z velké části pohořím Moravskoslezských Beskyd a Vsetínských vrchů, a významnými architektonickými památkami. Tato oblast se pyšní řadou ojedinělých výtvorů lidské činnosti a bezesporu ji lze proto považovat za část naší země s velmi osobitou kulturou. Své označení tento region převzal od pastevců ovcí, kteří osídlili toto území ve 13. a 14. století.

Goreňsko, region ležící na severozápadním cípu Slovinska, jež bylo v minulosti důležitou křižovatkou v Evropě, neztrácí na svém významu ani dnes. Slovinsko není Balkán, Slovinsko je pouze jeho branou. Dějiny této oblasti jsou velmi bohaté z důvodu působících vlivů nejen ze střední Evropy, ale i z oblasti Balkánu. Malebná příroda tvořená jeskyněmi, vysokohorskými pastvinami, řekami a jezery, formuje celkovou tvář Goreňska.

Nedílnou součástí této práce je zpracování teoretických poznatků z odborné literatury, která dostatečně popisuje nejdůležitější oblasti a aspekty týkající se zmíněných regionů.

V jednotlivých kapitolách své práce se budu zabývat geografickým vymezením a historií regionů, způsobem obživy a zemědělstvím. Dále také budu rozebírat zvyky a lidové tradice, lidovou architekturu, jazykové a sociálně-kulturní odlišnosti v daných regionech. Nakonec se zaměřím na oděv, stravu a odkaz pro budoucí generace, které tyto oblasti jistě přináší.

Ve své práci se budu orientovat především na oblast Valašska, která je mi osobně bližší a známější, a to nejen z hlediska geografického, ale i kulturního.

Region Goreňsko je významný zejména díky Velké planině, dodnes dochované vysokohorské pastvině, které se v souvislosti s Goreňskem budu věnovat podrobněji.

1 ETNOGRAFICKÝ REGION

„Nejen každý národ, ale i každá národopisná oblast má své dějiny, svůj vznik a vývoj. To platí i o Valašsku a Goreňsku, kde sám pojem – Valašsko a Goreňsko – je dnes v širší veřejnosti zcela běžný.“¹

Obyvatelé Valašska představují etnické společenství, které se od ostatního území vyznačuje především vědomím sounáležitosti, odlišností lidové kultury, výjimečností dialektu, případně i geografickými poměry. Na základě tohoto kolektivního vědomí se příslušníci regionu sdružili do etnografické skupiny, jejíž součástí je i znalost kulturních zvláštností. Nejčastějším diferenciacním momentem byl zejména lidový kroj, v menší míře obydlí a způsob obživy, zatímco jiné složky lidové kultury nebrali vůbec v potaz. Rovněž je třeba zdůraznit, že charakter lidové kultury ani hranice etnografického regionu v průběhu historie nebyly neměnné. Navzdory kolonizačním vlnám, kulturním migracím a řadě dalších činitelů docházelo ke vzniku i zániku nových forem a hodnot, zejména pak ke změně diferenčních vlastností a prostorové proměnnosti regionu.²

Oblast Goreňska je z velké části tvořena pohořím Alp, což se odráží na způsobu života a především přírodní scénérii celého území, které se vyznačuje krásnými horami, jeskynnými komplexy, stále ještě průzračně čistými řekami a jezery a především vysokohorskými pastvinami. Obyvatelé Goreňska žili jako nepříliš početné jazykové a etnické společenství, které se zde formovalo po staletí.³

1.1 Moravské Valašsko

Valašská lidová kultura a etnografický region Moravské Valašsko se postupně formoval během dlouhého soužití obyvatel. K prvnímu osídlení oblasti došlo již ve 13. a 14. století, kdy nejurodnější část kraje, tedy oblast jižního Valašska, obsadil rolnický lid slezský a moravský, pro nějž byla typická zemědělská kultura. Tato vnitřní moravská kolonizace určila základní charakter lidové kultury Moravského Valašska. K dalšímu formování regionu a počátkům valašské kolonizace došlo v období 16. století. Tehdy pastevecký lid slovenský a polský, ukrajinský, ojediněle snad i rumunský, zvaný v soudobých pramenech „Valaši“, osídlil horskou oblast východní Moravy. *„Z hlediska moravského představovali valašští kolonisté nejen zvláštní kategorii zaměstnaneckou a sociální, ale byli cizím etnickým*

¹ ŠTIKA, Jaroslav. *Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973, s. 7.

² Tamtéž, s. 14 -15.

³ HLADKÝ, Ladislav. *Slovinsko*. Praha: Libri, 2010, s. 8.

a pochopitelně i etnografickým elementem.“⁴ S příchodem těchto nových kolonistů započala nová technika chovu dobytka, která způsobila přelom v hospodářském využití rozsáhlého horského území. Postupně tento lid asimiloval s místním obyvatelstvem, které přijalo mnohé znalosti a praktiky kolonistů, především pak způsob salašnického hospodaření.⁵

1.1.1 Zeměpisná charakteristika

Celé území Moravského Valašska je tvořeno karpatským horským systémem. Představuje v něm jeho nejzápadnější část (západní hranice Valašska je místy shodná se západní hranicí Karpat). Při vymezení hranice sledované oblasti se vycházelo z mnoha kritérií a to existence salašnictví, lidového kroje a dialektu, především pak z výpovědí východomoravského lidu na příslušnost k etnografickému regionu a následné analýzy a konfrontace s konkrétním etnografickým materiálem.

Valašsko se v mnoha ohledech odlišovalo od ostatních moravských regionů a ani svými geografickými podmínkami nebylo jednotnou oblastí. Jelikož se neprezentovalo jako žádný správní, politický ani etnický celek, nikdy nedošlo k jeho úřednímu vymezení. Ani lidová kultura a územní rozsah Valašska nezůstával neměnný. Z těchto důvodů, a rovněž i z malé informovanosti, docházelo k častým neshodám ve vymezení hranice Moravského Valašska.⁶

Až do poloviny 19. století bylo za centrum Valašska pokládáno panství rožnovské či valašskomeziříčské, vsetínské a východní horská část panství hukvaldského. Hraničně by se dalo Valašsko rozdělit na tři části (Příloha č. 1).⁷ Údolní, nízko položené území do 370 m n. m. je vymezeno údolím řeky Bečvy po Rožnov p. R. a Ústí u Vsetína, údolím Dřevnice po Klečůvku u Vizovic, údolím Vlány u Bylnice a v neposlední řadě oblastí při západní hranici Valašska. Tato oblast byla označena jako Zálesí a vyznačovala se především kvalitní půdou, vhodným klimatem a poměrně vysokou hustotou osídlení. Mnohem rozlehlejší území spadalo do nadmořské výšky 800 m n. m., resp. kopcovité a horské oblasti, jejíž dominantou byly lesy a pastviny. Řadíme sem horská údolí a pastviny Vizovických a Hostýnských vrchů a větší díl Vsetínské vrchoviny a Bílých Karpat. Centrem západní části je město Fryšták a nejzápadnější obcí Rusava. Poslední a třetí oblast moravského Valašska představují lesy

⁴ ŠTIKA, Jaroslav. *Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973, s. 27.

⁵ Tamtéž, s. 26 – 27.

⁶ Tamtéž, s. 25.

⁷ Podrobněji o územním rozsahu Valašska viz ŠTIKA, Jaroslav. *Valaši a Valašsko: o původu Valachů, valašské kolonizaci, vzniku a historii moravského Valašska a také o karpatských salaších*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě, 2007, s. 178 – 191.

a pastviny. V tomto horském pásmu s drsným klimatem a podmínkami bylo po celý historický vývoj možno vidět pouze salaše horských pastýřů. Severní hranice vlastního Valašska začíná Valašským Meziříčím a od něj pokračuje severovýchodním směrem až k uherské hranici, resp. zahrnuje Moravskoslezské Beskydy a Javorníky. Centrem této oblasti se stalo Hukvaldsko, které se však od poloviny 19. století začalo lišit svou kulturou a dialektem od sousedního Rožnovska, tudíž se i narušila jeho spojitost s Valašskem.⁸

„S původním, nijak uměle neovlivněným valašským povědomím se dnes můžeme setkat pouze u nejstarší generace v Trojanovicích, Lichnově, Kozlovicích a ojedinele i jinde. U příslušníků střední generace často nezjistíme žádné regionální povědomí, neboť se vlivem školy hlásí k Lachům⁹, jindy působením souboru lidové tvořivosti a snad také i názorů starší generace se počítají k Valachům.“¹⁰

1.1.2 Správní uspořádání

Během formování Moravského Valašska, tj. v 17. a 18. století, byl lid podřízen cizí vrchnosti (německé a maďarské) a spravován cizími úředníky a institucemi. Domácí obyvatelstvo neakceptovalo tyto vládnoucí vrstvy, nýbrž se spíše utužovalo a integrovalo v jednu skupinu.

Život valašského lidu, resp. lidu zabývajícího se salašnictvím, byl řízen podle valašského práva. Obecně řečeno se pod pojmem valašské právo rozumí *„právní ustanovení i tradiční zvyklosti, které kodifikovaly vztah valašského pasteveckého lidu k feudální správě, upravovaly jeho vlastní vzájemný styk i zásady hospodářského podnikání, tj. salašnického hospodaření.“¹¹ Výkonná moc byla svěřena valašskému vojvodovi, valašskému soudu a valašské hromadě.¹²*

1.1.3 Význam slova „Valach“

Se změnou obsahu valašského práva a taktéž s průběhem historického vývoje se měnil i význam slova Valach. Valaši, jakožto osobitý lid východní Moravy, na sebe upoutávali pozornost nejen svou profesí, ale také dialektem, originálním způsobem života a sociálním postavením.

⁸ NAJBRT, Přemysl. *Beskydy a Valašsko*. 2. vydání. Praha: Olympia, 1978, s. 7 – 8; ŠTIKA, Jaroslav. *Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973, s. 25.

⁹ Etnografický region sousedící s Valašskem a situovaný na severovýchodní Moravě.

¹⁰ ŠTIKA, Jaroslav. *Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973, s. 60.

¹¹ Tamtéž, s. 21.

¹² ŠTIKA, Jaroslav. Odívání salašnických pastevců na Valašsku. In *Lidová kultura východní Moravy*. Gottwaldov: Krajské nakladatelství Gottwaldov, 1960, s. 79.

Na samém začátku složitého asimilačního procesu v 15. a 16. století se Valachem rozuměl valašský kolonista. Po soužití s domácím obyvatelstvem v období 16. až 18. století se označení „Valach“ přeneslo na všechny chovatele ovcí intenzivním salašnickým způsobem, později, navzdory převažujícímu množství těchto horských chovatelů, na všechno obyvatelstvo žijící v horách. Do vědomí širší veřejnosti se Valaši dostali během rebelování ve třicetileté válce. Hlavní vedoucí složkou rebelů bylo horské obyvatelstvo ze vsetínského a rožnovského panství. Užití názvu Valach pro rebelující a svobodomyslné obyvatelstvo bylo zcela logické. Zúčastněné obyvatelstvo bylo z horských oblastí a jejich označení Valach, jakožto chovatele ovcí, se přeneslo i na Valacha – rebela. Přibližně od 18. století se označení Valach proměnil natolik, že již neoznačovalo Valacha – hospodáře, nýbrž již obyvatele příslušného moravského etnografického regionu.¹³

1.1.4 Valašská otázka a problematika původu moravských Valachů

Otázka Valachů a Valašska spadá mezi diskutabilní témata již po dobu více než sto let. Hlavními problémy a také příčinami, proč řada specialistů na množství otázek vystupuje s rozpornými názory jsou, že zkoumaná oblast spadající do Karpat náleží do zájmové sféry pěti národností. Celá otázka se dotýká širokého úseku od 13. století až po současnost a v neposlední řadě komplexní řešení valašské otázky vyžaduje spolupráci několika vědních oborů.

Kultura moravských Valachů podnítila značný zájem badatelů a taktéž vyvolala řadu dohadů o původu tohoto lidu. Někteří autoři důrazně odmítají jakoukoliv paralelu s jinou národností, povětšinou hlavní roli v jejich výrocích sehrála idea slovanství a vlastenectví.

Na druhou stranu řadíme autory, kteří moravské Valachy se svými specifiky (salašnickým způsobem hospodaření, dialektem a oděvem) zařazují do souvislosti s Valachy žijícími v Sedmihradsku, Valachii a Moldávii a až do poloviny 19. století je označují jako rumunskou národnost. Jejich teze však nebyly podloženy konkrétními materiály, spíše se jednalo pouze o jakési dobové svědectví a domněnky.¹⁴

Vše se změnilo roku 1879, kdy slovinský jazykovědec Franc Miklošič se ve své studii *Über die Wanderungen der Rumänen in den dalmatischen Alpen und den Karpathen* vyslovil pro rumunský původ moravských Valachů. Svoji vědeckou práci podložil 44 termíny ze slovníku moravských Valachů, jejichž původ byl čistě rumunský. Rovněž moravské Valachy

¹³ŠTIKA, Jaroslav. *Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973, s. 35;

ŠTIKA, Jaroslav. *Valaši a Valašsko: o původu Valachů, valašské kolonizaci, vzniku a historii moravského Valašska a také o karpatských salaších*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě, 2007, s. 147, 151.

¹⁴ŠTIKA, Jaroslav. *Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973, s. 16.

prohlásil za potomky rumunsko-slovanského obyvatelstva a jako první se vyjádřil k průběhu valašské kolonizace, resp. k silnému rumunskému vlivu a postupu kolonistů z Rumunska přes ukrajinskou, polskou a slovenskou část Karpat až na Moravu. Miklošičova teorie o rumunském původu moravských Valachů se stala ústředním tématem a podnětem diskuse o valašské otázce na několik desítek let.

Další nová zjištění přinesl František Pastrnek a Vincent Prasek. Podle prvního badatele byli rumunští pastevcí během své kolonizace porušeni, popoštěni a poslovenštěni, tím pádem se na konci své cesty již nevyskytovali jako skuteční Rumuni, díky druhému z nich se nám dostaly některé historické údaje o Valaších na Moravě. Vincent Prasek taktéž poukázal na cizí jména kolonistů a jejich zvláštní způsob hospodářského využití horských ploch.

Mnoho rozruchu a dohadů přinesla průkopnická rozsáhlá práce Josefa Válka z let 1906-1911. Díky historicko-lingvisticko-etnografické metodě doložil velmi konkrétně rumunský původ Valachů na Moravě a především zmapoval horské traťové názvy, které kromě orientačního významu sloužily i k rozlišení terénu z hlediska potřeb salašnických pastevců.¹⁵ Válka ve své teorii počítá s kolonizační vlnou ve 13. století ze západní části Ukrajiny na jižní Valašsko, s domácím osídlováním údolní části a s příchodem původně rumunských, slovenských a ukrajinských pastevců v 16. století.¹⁶

Významné místo mezi badateli zaujal rovněž Karel Kadlec, který ve své práci přinesl spolehlivé zjištění o právních záležitostech a valašské kolonizaci doložené konkrétními údaji. Dá se říci, že Kadlec ve svém díle *Valaši a valašské právo* jako první konkretizoval údaje a dohady doposud jen lehce zmíněné, rovněž se vyjádřil i k motivaci valašské kolonizace. Názvem Valach se podle něj označovala zprvu národnost, poté, dále na západ od Podkarpatské Rusi, každý, „*kdo žil po způsobu valašském, kdo se tedy zabýval pastevectvím.*“ – „*Vrchnostem, které měly v severních Uhrách, zejména na pomezí uhersko - polském, rozsáhlé lesy nepřinášející jim valného výtěžku, hodící se však k pastvě dobytka, nezáleželo na tom, kdo se na jejich půdě usadí...*“ – „*Právo to bylo vyhledáváno samotnými kolonisty, poněvadž jim poskytovalo větší výhody, než kdyby se usadili na cizí půdě jako obyčejní sedláci.*“¹⁷

¹⁵ ŠTIKA, Jaroslav. *Valaši a Valašsko: o původu Valachů, valašské kolonizaci, vzniku a historii moravského Valašska a také o karpatských salaších*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě, 2007, s. 12 – 13.

¹⁶ VÁLEK, Josef. Poznámky k mapě moravského Valašska. *Časopis moravského musea zemského*, 1907 – 1911, roč. 7 – 11.

¹⁷ KADLEC, Karel. *Valaši a valašské právo v zemích slovanských a uherských*. Praha: Česká akademie císaře F. Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1916, s. 264; cit. dle: ŠTIKA, Jaroslav. *Valaši a Valašsko: o původu Valachů, valašské kolonizaci, vzniku a historii moravského Valašska a také o karpatských salaších*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě, 2007, s. 14.

Výrazným způsobem přispěl k řešení valašské otázky i rumunský lingvista Dimitr Krandžalov. Podstatou jeho studie byla analýza stovek údajných rumunismů a podrobná bibliografie příspěvků na téma valašské problematiky. Zatímco jeho lingvistické analýze přikládáme značný význam, za méně šťastnou lze považovat jeho negaci všeho rumunského, tedy i rumunského původu moravských Valachů. Krandžalov se přikláněl ke skutečnosti, že salašnický chov dobytka byl čistě domácí záležitostí a jeho existenci vyvodil z hospodářské nouze horalů.¹⁸ Byla to prý chudoba a turecké nebezpečí, které zapříčinilo valašskou kolonizaci, resp. vyhnání zbídačených rolníků do hor, kde jediným možným způsobem obživy bylo právě salašnictví. Nedomácí, cizí, resp. rumunská slova v salašnické terminologii vysvětloval několikerými způsoby, ovšem i bez přímé účasti valašských kolonistů. Rumunské prvky byly pravděpodobně šířeny prostřednictvím Rumunů již žijících na území Moravy, od kterých byla jejich terminologie přijata a místním obyvatelstvem dále šířena.¹⁹

Jaroslav Štika ve své publikaci odkazuje na Krandžalovu teorii vzniku názvu a pojmu Valašska. „*Valašsko je podle Kradžalova pojem vratký, umělý a téměř nevymezenitelný, a to jak z hlediska historického, tak i etnografického.*“²⁰ Termín Valašsko považoval za umělý novotvar z 19. století a Valachem označoval pouze horského pastýře. Jeho hypotézy však nebyly podloženy fakty a materiály shromážděné v dalších letech Krandžalovo pojetí vyvrátily a podaly nám objektivní interpretaci celé valašské otázky.²¹ Příkladem tomu bylo dílo J. Macůrka, který na základě spolehlivého materiálu vyvrátil Krandžalovu tezi a konkretizoval průběh valašské kolonizace, jejich hospodářských aktivit a sociálního zařazení do společnosti. Díky cenným výpovědím svědků můžeme proniknout do problémů s pastvou na horách, prostřednictvím stovky jmen Valachů lze vyvodit jejich původ a obeznamuje se i s funkcí valašského vojvody. Macůrek připouští i přítomnost rumunské národnosti, na jejímž území měla valašské kolonizace své kořeny. Jeho dílo se stalo jedinečným pramenem, který nám umožnil zrekonstruovat pravděpodobnou podobu života pastevců v prvních fázích kolonizačních procesů.²²

Podle jiných autorů je Valašsko etnografickým regionem, na který se utvořily značné předsudky. Někteří autoři hovoří o Valaších jako o národu s bohatou historií, avšak jiní se přiklánějí k jejich rumunskému původu. Od druhé poloviny 20. století se centrem bádání

¹⁸ ŠTIKA, Jaroslav. *Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973, s. 18 – 19.

¹⁹ KRANDŽALOV, Dimitr. Problematika původu moravských Valachů. In *Zprávy čs. společnosti antropologické při Čs. akademii věd*. Brno, 1968, roč. 21, č. 2 – 3, s. 27 – 30.

²⁰ ŠTIKA, Jaroslav. *Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973, s. 19.

²¹ Tamtéž, s. 19.

²² ŠTIKA, Jaroslav. *Valaši a Valašsko: o původu Valachů, valašské kolonizaci, vzniku a historii moravského Valašska a také o karpatských salaších*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě, 2007, s. 16.

o valašské a zároveň i balkánské problematice staly východoevropské země. Díky řadě badatelů se k nám dostaly práce, které prokázaly paralelu názvu Vlach na Balkáně s Valachem v Karpatech a rovněž napomohly k řešení geneze a transformace pojmů Valach v historickém vývoji.²³

1.1.5 Valašská kolonizace

Převážné množství autorů píšících o valašské kolonizaci se shoduje na rumunském území jakožto místu, odkud valašská kolonizace byla šířena, a kde jí byl vtisknut základní ráz.

Na svou dlouhou pouť po slovanské části Karpat se Valaši vydali z východokarpatského pohoří dnešního Rumunska na přelomu 13. a 14. století. Původ a kultura těchto kolonistů²⁴ byla pravděpodobně rumunská a je dosti možné, že salašnický způsob hospodaření a instituce valašského práva byla přenesena právě odtud. Prvotním slovanským místem, kam se valašská kolonizace i se svojí kulturou rozšířila, bylo sousední ukrajinské Zakarpatí. Kolonisté zde našli obdobné přírodní prostředí vhodné pro svůj pastevecký způsob hospodaření, tudíž i jejich asimilace byla značně usnadněná. Odtud pokračoval valašský lid dále na sever, na karpatské území ruské, resp. ukrajinské a polské Haliče. Valaši na tomto území vystupovali jako usedlí hospodáři, obživu pasteveckým způsobem získávali pouze na počátku kolonizace, tj. ve 14. a 15. století. S jejich kolonizací se do Západních Karpat kromě salašnictví přesunuly i stavby na vodní pohon – pily, mlýny a především valchy, typické pro spřádání hrubého valašského sukna, jehož uplatnění se brzy našlo v šatstvu Rusínů a polských horalů.

Také hornaté území Slovenska se stalo domovem valašských kolonistů. K prvnímu osídlení došlo již v polovině 14. století na slovensko-ukrajinské hranici, ke kolonizaci jižních a severních svahů Tater a celého středního Slovenska pak v první polovině 15. století. Tato rozsáhlá oblast zahrnuje etnikum jak polské a slovenské, tak i německé a maďarské. Do západní části Slovenska a jejího centra Oravy přišli valašští kolonisté po 1. polovině 15. století. K osídlení této oblasti se váže vydání listiny privilegií a povinností Valachů, tj. valašského práva. O její publikaci se zasloužil Matyáš Korvín roku 1474, který tímto dokumentem valašské právo prezentoval co nejcelistvěji. Přes západní Slovensko, nebo delší

²³ ŠTIKA, Jaroslav. *Valaši a Valašsko: o původu Valachů, valašské kolonizaci, vzniku a historii moravského Valašska a také o karpatských salaších*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě, 2007, s. 19, 147.

²⁴ Sousední národy označovaly tyto kolonisty následovně: balkánští Slované Vlach a Voloch, Řekové Blachos, Maďaři Oláh, Rusové a Poláci Voloch, Češi a Slováci později Valach.

cestou přes Těšínsko, valašští kolonisté na přelomu 15. a 16. století doputovali až na poslední karpatské území, tj. východní Moravu, resp. Moravské Valašsko.²⁵

1.2 Goreňsko

Region, jehož hlavními atributy jsou ojedinělé přírodní scenérie a jeho charakter vytváří Julské Alpy, pohoří Karavanky a západní část Kamnicko-Savinjských Alp, nese název Goreňsko (Příloha č. 2). Provincie Goreňsko se nachází v severozápadní části Slovinska, jehož osu tvoří řeka Sáva, Dráva a Savinja a spadá do historické země Kraňsko, které se dále dělí na dolní Doleňsko, vnitřní Notraňsko a Bílou krajinu. Hornatá oblast Goreňska je ojedinělá náhorními plošinami, z nichž nejvýznamnější je Velká planina, oblast plná historie s dodnes dochovaným pasteveckým způsobem života, o které se také z větší části v následujícím textu budu zmiňovat.²⁶

1.2.1 Historie regionu

Dějiny Goreňska, resp. celého dnešního území Slovinska, jsou spjaté s dějinami cizích zemí, jež toto území v různých dobách ovládali. První počátky osídlení spadají již do období starší doby kamenné. Dokladem toho je řada archeologických nálezů v rané době kamenné v letech 120 000-33 000 př. n. l., kdy je lidská činnost potvrzena převratným nálezem zřejmě nejstarší dochované neandertálské píšťaly, objevené v lokalitě Divje babe na západě Slovinska. Tento prastarý hudební nástroj v podobě provrtané medvědí kosti je starý 45 000 let a dnes uchovaný v Národním muzeu v Lublani.

Od 2. tisíciletí př. n. l. území dnešního Slovinska osídlují kmeny Illyrů, etnikum nejasného původu již ovládající znalost železa.

Po nich následoval kmen Keltů, který v Alpách lákala naleziště mědi a železa a jejich snahou bylo vybudovat vlastní státní strukturu. Stalo se tak na území dnešních Korutan a severního Slovinska, kde nevýznamnější keltský kmen – Norikové - založili svůj první státní útvar Římany označený jako Norické království.²⁷

Patně od konce 2. století př. n. l. nadvládu nad celým územím převzali Římané, jejichž vláda trvala pět set let a v praxi znamenala likvidaci doposud víceméně samostatných

²⁵ ŠTIKA, Jaroslav. *Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973, s. 20 – 21; více k dané problematice viz ŠTIKA, Jaroslav. *Valaši a Valašsko: o původu Valachů, valašské kolonizaci, vzniku a historii moravského Valašska a také o karpatských salaších*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě, 2007, s. 27 – 94.

²⁶ DRAŽAN, Jan. *Slovinsko: podrobné a přehledné informace o historii, kultuře, přírodě a turistickém zázemí Slovinska*. Praha: Freytag & Berndt, 2009, s. 167.

²⁷ HLADKÝ, Ladislav. *Slovinsko*. Praha: Libri, 2010, s. 12 – 13.

keltských států a připojení keltského království ke své říši. Římská vláda byla pro celé dnešní území Slovinska časem klidu a hospodářské prosperity. Pod římskou správou byla rovněž zakládána významná města jako Emona (Lublaň), Poetovio (Ptuj) či Celeia (Celje). Od 4. století n. l. se na římském území objevují barbarské kmeny Hunů a Ostrogótů, v letech 540-541 pak oblast dnešního Slovinska byla obsazena germánským kmenem Langobardů, kteří přitáhli ze severu. Po jejich odchodu do severní Itálie roku 568 začíná do uvolněného prostoru, zejména pak na východ Alp, pronikat nový etnický element – tzv. alpští Slované.²⁸

„Původ Slovanů, přímých potomků Slovinců, a jejich prvotní sídla jsou doposud předmětem vědeckých sporů. Předpokládá se, že již během 1. tisíciletí př. n. l. se Slované vydělili z původního indoevropského jazykového společenství jako samostatná etnická skupina.“²⁹

Slované se již od pradávna živili zemědělstvím, tudíž i ve svých původních sídlech byli usazeni, avšak etnické nepokoje z východní části je donutili k migraci na západ. Rozpad říše Hunů a boje mezi Huny a Góty zapříčinily příliv Slovanů v Panonii a Dácii (na území dnešního Rumunska) již v 5. století. Přesný pohyb Slovanů nelze určit, protože na Balkáně se pohybovalo množství barbarských kmenů, které nelze od Slovanů zcela jasně odlišit. Většina historiků se však shoduje, že tento kmen, rozdělený na Anty a Slaveny, přišel na území Slovinska z karpatské oblasti.

Během 6. a 7. století se slovanské kmeny usadily v povodí horní Sávy, Drávy, Mury a Soči a obsáhly tak i území severní Istrie, Gorice a severovýchodního Furlandska. V roce 658, po nájezdech nomádkých Avarů a následném rozpadu kmenového svazku s králem Sámem, Slované s centrem na území dnešních rakouských Korutan zformovali svůj vlastní stát, nezávislé vévodství Karantánie. Dochovaná jména vládců tohoto státního útvaru vypovídají o tom, že byli čistě slovanského původu. První státní útvar Slovanů si svou nezávislost uchoval do roku 745 a od té doby až do 90. let 20. století již vlastní stát nikdy neměli.

Od 8. století se Karantánci dostávali pod nadvládu Franků, kteří doposud pohanské Slované chtěli naklonit ke křesťanské víře. Ti se však svého vyznání nechtěli vzdát a svoji víru bránili povstáním, které však bylo krvavě potlačeno. Se změnou slovanských knížat za bavorská markrabí přišla i změna dosavadního správního systému, tj. zavedení franckého feudálního systému.

²⁸ HLADKÝ, Ladislav. *Slovinsko*. Praha: Libri, 2010, s. 13 – 15.

²⁹ RYCHLÍK, Jan et al. *Dějiny Slovinska*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2011, s. 19.

Koncem 9. století se novými dobyteli země stávají Maďaři, ovšem po jejich porážce německým králem Otou I. se slovinské území dostává pod nadvládu Svaté říše římské, na jejímž území vznikla řada polosamostatných feudálních státních útvarů, z nichž nejdůležitější byla Velká Karantánie vzniklá z Karantánského vévodství a několika pohraničních marek, Slované označeny jako krajiny.³⁰ Jednalo se o marku Středomurskou (později Horní Štýrsko), Podrávskou (Ptujsko, později Dolní Štýrsko), Posávskou (Saviňsko), Kraňskou, Friaulskou (Furlansko), Istrijskou a Veronskou. Navenek Velká Karantánie vystupovala jako jeden celek, ovšem vnitřně se rozpadala na řadu správních území.³¹

Největší význam pro slovinské území mělo právě Kraňsko, které nám vzniklo tak, že se během 10. a 11. století oddělilo od Velké Karantánie, spojilo se Saviňskem, přičemž se vytvořil nový celek pod názvem Velké Kraňsko. Kraňsko zpočátku nemělo jasné hranice a samotná původní kraňská marka se rozpadala ve skutečnosti na několik dalších hrabství, kde vládli příslušníci různých rodů, zejména pak Andechsů, Sponheimů a Babenberků, navíc s mocenským a majetkovým uplatněním akvilejského patriarchátu.

Od 13. století si nárok na Kraňsko začal dělat i český král Přemysl Otakar II., který se jeho držitelem stal v letech 1269-1276. Tehdy Rudolf Habsburský přinutil Přemysla Otakara vzdát se nároků na tuto zemi a Kraňsko přidělil Menhartovi II. jako habsburské léno. Po vymření Menhartovců vládu v Kraňsku převzal rakouský vévoda Albrecht II. Moudrý.³²

Vláda Habsburků v podstatě setrvala na celém území Slovinska až do roku 1918, resp. do rozpadu Rakouska-Uherska. Z tohoto období se nejčastěji dnes setkáváme s dělením Slovinska podle tzv. historických zemí na Korutany, Štýrsko, Zámuří a Přímoří, které své hranice získalo až po roce 1945, a Kraňsko, které je dále tradičně děleno na Horní, Dolní a Vnitřní Kraňsko, tj. Goreňsko, Doleňsko, Notraňsko a Bílou krajinu.³³

1.2.2 Velká planina

Nad územím Kamnické Bistrice v Kamnicko-Savinjských Alpách se nachází největší dodnes používaná vysokohorská pastvina Velká planina (Příloha č. 3). Tato oblast ojedinělá i dnes svým archaickým způsobem života se rozprostírá jako samostatná planina na území

³⁰ RYCHLÍK, Jan et al. *Dějiny Slovinska*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2011, s. 11 - 19; DRAŽAN, Jan. *Slovinsko: podrobné a přehledné informace o historii, kultuře, přírodě a turistickém zázemí Slovinska*. Praha: Freytag & Berndt, 2009, s. 15

³¹ ŠESTÁK, Miroslav et al. *Dějiny jihoslovanských zemí*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1998, s. 19 - 20.

³² RYCHLÍK, Jan et al. *Dějiny Slovinska*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2011, s. 41 - 43; ŠESTÁK, Miroslav et al. *Dějiny jihoslovanských zemí*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1998, s. 20.

³³ KOZÁR, Aleš. *Slovinské regiony*. [online]. 2010 [cit. 24. března 2012]. Dostupné na <<http://slorealie.upce.cz/regiony.html>>.

velkém 557 ha ve výšce mezi 1400-1668 m n. m. Její součástí je však i Malá a Gojšká planina s planinou Dol a Konjščica, s kterými se její rozlehlost zvětšuje až na 1070 ha.³⁴

Tato široká alpská plošina tvořená travnatými svahy a pokrytá zakrslými borovicemi a rododendrony byla v minulosti první oblastí, kde se započal velkochof skotu. Dnes je Velká planina považována za jednu z mála původních horských pasteveckých osad v Evropě.

Velká planina svou oblíbenost nezískala jen kvůli architektonické podobě, nýbrž její osobitost se vytvořila díky podnebním podmínkám, vodním a přírodním zajímavostem a především historickému vývoji.

1.2.3 Archeologické nálezy a první písemné doklady o Velké planině

Velká planina je oblastí s bohatou materiální a duchovní tradicí. K prvnímu využití horských pastvin a prastarému pastýřskému způsobu hospodaření došlo již v době pravěku. Člověk vymýtil lesy, vybudoval vysokohorské pastviny a v průběhu staletí postavil typické pastýřské koliby označované jako bajte. (Příloha č. 4). Hovoří o tom především četné archeologické nálezy pravěké keramiky a náradí z oblasti Velké, Malé a Gojšké planiny. Rovněž důležitým objevem byla i roku 1963 náhodně nalezena 3300 let stará bronzová plochá sekera a roku 1973 pak na území Gojšké planiny 3000 let stará oválná sekera. V letech 1995 až 1996 byly odkryty nové naleziště keramiky z doby bronzové, železné a římské, nálezy středověkých koňských podkov a rovněž středověké keramiky.³⁵

První písemný materiál, jenž popisuje Velikou planinu, pochází z první poloviny 16. století. Jedná se o zápis soudního procesu mezi hrabětem Andrejem Lambergem a radou města Kamnik. Důvodem sporu bylo vlastnické právo mezi zemědělcem a městem Kamnik o pasení hospodářského dobytka na pastvinách.

Ze zmiňovaného soudního zápisu lze také vyvodit, že Velká planina v pozdním středověku byla planinou koňskou. Obyvatelé města Kamnik a okolí se živili obchodem a dopravou. V 16. století dochází na tomto území k postupnému úpadku obchodu, tedy i ke ztrátě finančních prostředků tamějších obyvatel. Zemská rada Kamniku problém s nedostatkem financí záhy vyřešila tím, že pronajala pastvy svým poddaným, kteří za pronájem platili v denárech či naturáliích. Zemědělci se vzdali chovu koní a horskou pastvu využili nově pro ovce a hovězí dobytek. Tento způsob obživy je zachován až do dnešní doby.

³⁴ CEVC, Tone et al. *Davne sledi človeka v Kamniških Alpah: arheološke najdbe v planinah*. Ljubljana: Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 1997, s. 28.

³⁵ RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint, 2010, s. 7 – 8.

Označení planiny jako koňské se dnes již skoro neužívá, starý název připomíná jen planina Konjščica.

Z dostupných zdrojů lze dojít k závěru, že Velká planina byla od pozdního středověku císařským majetkem. Do poloviny 18. století mělo práva na pastvu 171 pastýřů, o čemž se zmiňuje tereziánský, josefínský a františkánský katastr, který rovněž podává informaci, že na Velké planině roku 1826 bylo 63 pastýřských chatek, na Malé planině pak 31.

Ze zápisu vydaného 8. 7. 1803 lze zjistit, že rozepře vládly i mezi samotnými pastevcí, ne pouze mezi vrchností a poddanými. Navzdory přetrvávajícím sporům mezi pastýři, kteří usilovali o právo lepší pastvy, byla roku 1913 zemskou komisí planina rozdělena na Velkou, Malou a Gojškou, jejichž hranice byly vymezeny kamením či dráty.³⁶

1.2.4 Pojem „Slovinec“

Označení obyvatel Goreňska nebylo nijak problematické, avšak označení příslušníků celého státu se v průběhu historie měnilo a jednotlivé národy je označovaly odlišně.

Výrazem „Slovinec“ můžeme označovat obyvatele příslušného národa až s příchodem 19. století, kdy nám procesem nazvaným národní obrození vznikl slovinský moderní národ. Problémem však je, jak obyvatelstvo v prostoru mezi východními Alpami a severním Jadranem označovat před 19. stoletím. Termín Slovenec, jak se sami označují příslušníci své země, se v literatuře v 16. století vyskytuje ve formě Slověn, což bylo označení i pro Slovany, tudíž můžeme zjistit, že vzdělanci té doby ještě přesně nerozlišovali mezi Slovinci a Slovany. Němci pro Slovince použili názvu Wenden či Winden, ovšem stejným výrazem byly v raném středověku označeny i Slované vůbec. Kořeny tohoto označení spadají k latinskému označení kmene Venetů, u kterých lze najít jakousi totožnost se Slovany. Pojem „Slovinec“ se definitivně prosadil až na přelomu 18. a 19. století z potřeby odlišit se od ostatních.³⁷

³⁶ RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint. 2010, s. 7 – 10; CEVC, Tone. *Velika planina: Življenje, delo in izročilo pastirjev*. Ljubljana, 1972, s. 12 – 16.

³⁷ RYCHLÍK, Jan et al. *Dějiny Slovinska*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2011, s. 7.

2 ZPŮSOB OBŽIVY

2.1 Karpatská salašnická kultura

Karpatská poloha regionu a s tím spojený hornatý terén výrazně ovlivnil možnost a způsob obživy Valachů. V prvních fázích osídlování se prvořadou činností v níže položených oblastech stalo zemědělství, naopak málo úrodná a těžce přístupná horská půda neumožňovala dostatečné hospodářské využití.³⁸

K obratu došlo během 16. století, kdy se horská území začala plnit valašskými kolonisty spolu se stády ovcí zvanými valašky.³⁹ S příchodem těchto obyvatel započalo rozšíření chovu dobytka a také specifický druh hospodaření, jenž od této chvíle charakterizuje obyvatelstvo východní Moravy a život spojený s ním. Hovoříme o salašnictví, typu pastevectví, ojedinělém v sezónních přesunech dobytka po pastvinách. Ne nadarmo se tedy název Valach ztotožňuje s pastýřem či ovčákem.⁴⁰

Dříve, než dojdou k samotnému pojmu salašnictví, je nutné připomenout, že do příchodu valašských kolonistů na území východní Moravy byla názvem Valach označena pouze rumunská národnost, avšak po asimilaci s místním obyvatelstvem se za Valacha považoval každý chovatel ovcí a koz, resp. každý hospodář. Obyvatelstvo přijalo mnoho z folklóru, zvykosloví a zejména z techniky chovu dobytka těchto kolonistů, která je považována za významný mezník v hospodářském využití horského území.

V užším slova smyslu si pod pojmem salašnictví můžeme představit chov koz a ovcí na horských pastvinách (salaších), zpracování ovčího a kravího mléka, žinčice⁴¹ a brynzy. Nejedná se však pouze o jediný fenomén tohoto typu hospodaření. Souvisí s tím i tzv. transhumace (sezónní přesuny do hor či do nížin), zimování stád v tzv. kotelnici nebo rubování větví pro zimní krmení.⁴² Rozšíření karpatské salašnické kultury lze sledovat po celých Bílých Karpatech.⁴³

³⁸ ŠTIKA, Jaroslav. *Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973, s. 25.

³⁹ Plemeno hrubovlnné ovce, dobře přizpůsobené horskému klimatu.

⁴⁰ MACALÍK, Basil - PAVELKA, Věnceslav. Salašnictví v zemi Moravskoslezské. In *Sborník Československé akademie zemědělské*. Praha, 1934, s. 8.

⁴¹ Procezená syrovátka, viz kapitola 1.1.5.

⁴² MACALÍK, Basil - PAVELKA, Věnceslav. Salašnictví v zemi Moravskoslezské. In *Sborník Československé akademie zemědělské*. Praha, 1934, s. 54 – 58.

⁴³ ŠTIKA, Jaroslav. *Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973, s. 65.

2.1.1 Charakteristika salaší

Valaši své salaše nezakládali podle daných pravidel, spíše vznikaly nahodile podle potřeb, a to na pahorcích pastvin čili paší. Rozeznáváme salaše kravské na pastvinách rovinatých a salaše ovčí na pastvinách horských, méně přístupných hovězímu dobytku. Nahoře každé salaše se nacházelo typické obydlí pastýřů, tj. koliba, postavené z trámů a pokryté šindelovou střechou (Příloha č. 5). Koliby se vyskytovaly v nejrůznějších formách. Známe jak lehké jednospádové přístřešky, tak těžké sruby s vestavěnou přičkou, která oddělovala hlavní místnost s ohništěm na zemi, kde muži spávali a připravovali sýr, od jakési chladné komory, v níž bývalo uloženo nářadí, mléčné výrobky, zásoby potravin a sýra.⁴⁴

Ohniště čili vatra neměla komín, který by odváděl kouř z místnosti, tudíž byla umístěna poblíž vchodu (Příloha č. 6). V blízkosti koliby byl k vidění také přenosný košár (ohrada pro dobytek), sestavený ze dvou částí. Z honanice, do které se ovce naháněly, a prostoru pro samotné dojení ovcí.⁴⁵ Místo, kde byl košár umístěn, bylo posléze dobyt看 pohnojeno neboli košárováno. Rozumíme tím takové hnojení, kdy ovce po ranní pastvě a během večera byly uzavřeny do košáru, který byl ponechán na místě dva až tři dny, posléze se přesunul a nové místo bylo opět pohnojeno.

Majetek hospodáře čítal někdy jen několik kusů dobytka, jindy ovšem až stovky ovcí a malé množství koz. V zimním období byly ovce ustájeny v ovčinech v údolí při usedlosti, někdy i výše v horách ve chlévech zvaných zimarka nebo kotelnice, na jaře je opět poslali na salaš. Jedná se o již zmíněný proces transhumace.⁴⁶

2.1.2 Jak se na salaši hospodařilo

Struktura hospodaření na horských salaších byla povětšinou jednotná. Během 17. a 18. století vrchnost za účelem stálých a vyšších příjmů ustanovila tzv. javořiny – místa řídké porostlá stromovím, hlavně javory, určená k chovu ovcí, později hovězího dobytka.⁴⁷ Tomuto území přihlížel valašský vojvoda, představený všem valašským pastevcům, který zastával funkci prostředníka mezi valachy a vrchností. Jeho další povinností bylo rozsoudit případné spory mezi pastevci, rozdělovat panské pastviny a kontrolovat počet ovcí na každé javořině.⁴⁸

⁴⁴ MACALÍK, Basil - PAVELKA, Věnceslav. Salašnictví v zemi Moravskoslezské. In *Sborník Československé akademie zemědělské*. Praha, 1934, s. 17 – 20.

⁴⁵ Tamtéž, s. 31.

⁴⁶ PROCHÁZKA, David. *Salašnické hospodaření* [online]. [cit. 4. února 2012]. Dostupné na <<http://salasnicke.estranky.cz/clanky/hospodareni>>.

⁴⁷ ŠTASTNÝ, Jaroslav. *Tradiční zemědělství na Valašsku*. Praha: Universita Karlova, 1971, s. 25.

⁴⁸ PROCHÁZKA, David. *Salašnické hospodaření* [online]. [cit. 4. února 2012]. Dostupné na <<http://salasnicke.estranky.cz/clanky/hospodareni>>.

Provoz na salaši se děl na základě vzájemné dohody. Pastvinu, resp. javořinu, si od vrchnosti pronajali bohatí sedláci, tzv. vrchaři, kteří se podíleli na užitku salaše tak, že se v bačování střídali, nebo najali baču, jemuž platili v naturáliích i penězích, nebo salaš opět pronajali spolku několika sedláků, chovatelů ovcí zvaných mišaníci.⁴⁹

Dvakrát do roka se sešla valašská hromada. O předběžném počtu ovcí na každé salaši se diskutovalo na hromadě jarní, zatímco na hromadě podzimní měli mišaníci právo sdělit vojvodovi své výtky k vrchařům. Pakliže vojvoda shledal chyby jako oprávněné, následovala pokuta. O následcích ovšem nemohl rozhodovat sám, vše se řídilo podle předpisů - valašského práva.⁵⁰

2.1.3 Salašská chasa⁵¹

Správa a pořádek na salaších spadal do rukou řady osob. Každá z nich měla své povinnosti, které bylo nutno dodržovat. Za každé porušení následoval trest a pokuta. Práce na salaši ovšem nezahrnovala pouze sankce, za dobře odvedenou práci také přišla odměna, jejíž výše se odvíjela podle důležitosti postavení.

Nejvyšší funkci salašnické hierarchie zaujímal bača s pomocí hoňáka, deseti až čtrnáctiletého chlapce. Baču si každým rokem volili gazdové (vesnické obyvatelstvo) a dá se říci, že nesl veškerou zodpovědnost na celé salaši. Bača zpracovával sýr, připravoval jídlo pro celou chasu, drhnul kotel a po celých 20 týdnů pečoval o to, aby oheň (dřevěný) na vatře nevyhasl. V případě zanedbání své povinnosti salaš postihlo neštěstí a ztratilo svou ochranu.

Na vyšším stupni byli také Valaši a salašník. Valaši (pasáci) pásli ovce, zatímco salašník dojíl ovce, vážil sýr a máslo, které pak prodával. Počet Valachů na salaši byl odvozen z početnosti stáda. Jeden Valach byl přidělen sto ovcím.

Opomenout nesmíme ani košárníka, jenž přehrazoval košár, naháněl ovce k dojení a po nocích se také o ně staral.

Zajímavou funkci nesl i vrchař, zámožný hospodář, který rozhodoval o sporech a udílel cenné rady. Jeho činnost však byla, na rozdíl od ostatních, bezplatná, pouze čestná. Ostatní zaměstnanci byli většinou vypláceni naturáliemi (sýr, máslo) a dopláceni penězi (zlaté a krejčary). Stejným způsobem museli hradit i pokuty.⁵²

⁴⁹ ŠTIKA, Jaroslav. Odívání salašnických pastevců na Valašsku. In *Lidová kultura východní Moravy*.

Gottwaldov: Krajské nakladatelství Gottwaldov, 1960, s. 79.

⁵⁰ MACALÍK, Basil - PAVELKA, Věnceslav. Salašnictví v zemi Moravskoslezské. In *Sborník Československé akademie zemědělské*. Praha, 1934, s. 8.

⁵¹ Salašnická organizace

⁵² MACALÍK, Basil - PAVELKA, Věnceslav. Salašnictví v zemi Moravskoslezské. In *Sborník Československé akademie zemědělské*. Praha, 1934, s. 27 – 30.

2.1.4 Salašnické obyčeje

Na salaších se zachovávaly i jisté tradice (pověry) s ochranným smyslem, které se dochovaly až do nejnovějších dob.

Jedna z nejvýraznějších je spjata s příchodem valašského dobytka na salaš. Celý proces začíná v polovině května, kdy mišaníci předají (smísí, proto také označení mišaníci) své ovce bačovi a vyženou jej do hor, kde se dojí po dobu dvaceti týdnů až do sv. Václava. Není-li na salaši dostatek potravy, ovce se dokrmují tzv. letinou, haluzemi stromů svázanými v otýpku, připravenými Valachy během zimního období. Poté, co se ovce po příchodu napasou a přiženou ke kolibě, Valach si obtočí svého psa třikrát kolem nohou a společně i s ovce za zády obejdou třikrát strom poblíž koliby, nejčastěji buk. U stromu stojí bača, jenž kropí ovce svěcenou vodou. Po vykonání tohoto obřadu jsou ovce zavřeny do košáru, následuje modlení za boží požehnání, posléze podojení ovcí a vše je ukončeno založením dřevěného ohně v kolibě, který nesmí po celou dobu vyhasnout. O oheň, jak jsem se již zmínila, pečuje bača. Zhruba za týden se mišaníci sejdou opět na salaši za účelem zavážení neboli podojení ovce a následného měření mléka k určení, kolik sýra majitel dostane a zda se jedná o dojku, půlku nebo nicálku.⁵³

Konec salašnické sezóny neboli rozsad byl vždy v září na sv. Václava. Ovce byly vyhnány z košáru a spolu s míšenci se vrátily do dědiny. Bača ještě uhasil oheň vodou, popel rozsypal před kolibu a také zamířil zpět do dědiny. Kdyby tak neučinil a vatra neuhasil, „bačovali“ by v kolibě zlí duchové. Nejedná se však pouze o jediné tradice Valachů. Při cestě na salaš prý nemohla jít jako poslední černá ovce, příležitostně na ně i plivali, aby stádo nepostihlo neštěstí.⁵⁴

Tyto pověry podnítily u vesnických obyvatel vznik myšlenky, že lidé na salaších jsou úzce spjatí s čarodějnou mocí. Bačové kromě léčivých rostlin znali i čarovné rostliny, dokonce i praktikovali mnoho kouzel z čarodějnických knih. Tato magie však nebyla určena pro vlastní potřebu, nýbrž pro potřebu ochrany svých stád.⁵⁵

Posledním stádiem v salašnické sezóně bylo tzv. konečné vyúčtování a schůze valašské hromady. V prvním případě se mišaníci a salašská chasa sešli v hospodě a na základě

⁵³ MACALÍK, Basil - PAVELKA, Věnceslav. Salašnictví v zemi Moravskoslezské. In *Sborník Československé akademie zemědělské*. Praha, 1934, s. 27.

⁵⁴ Tamtéž, s. 39.

⁵⁵ PROCHÁZKA, David. *Salašnické obyčeje* [online]. [cit. 4. února 2012]. Dostupné na <<http://salasnicke.estranky.cz/clanky/obyceje>>.

záznamů (vrubů) na čtverhranné holi (čaganu) došli ke konečným výsledkům, v tom druhém řešili veškeré hospodářské záležitosti.⁵⁶

2.1.5 Život a práce na salaši

Život a práce na salaši měla svůj řád a pravidla. Ke každodenním činnostem patřilo brzké vstávání, podojení ovcí a následná výroba sýra.

Ovce se dojily jednou až třikrát denně, ráno před východem slunce, poté po krátké přestávce po obědě a do třetice před večeří. Zpracovávat mléko musel bača okamžitě po dojení. K tomu sloužila nádoba tzv. geleta, do níž se ještě vkládala četinka, jedlová větvička, k zadržení nečistoty, především vlny. Přecezené mléko se poté odneslo do koliby, kde se ohřálo v měděném kotli nad vatrou, následně se slilo do bačůvky – dřevěné nádoby, ve které bača srážený tvaroh zpracovával a poté také glagou (syřidlem) zesýřil. Glagu si sám bača vyráběl vyluhováním jehněčího nebo telecího slezu. Po půl hodině sraženinu rozdrobil a rukama stlačel do konečné podoby hrudky. Tu pak gazdové prodávali na trhu nebo využili ke zpracování brynzy, která byla oblíbenou pochoutkou jak lidu, tak i vrchnosti. Na rozdíl od předchozího postupu se u ní sraženina rozdrobila harfičkou, přemístila se do velké plachty a v kolibě pověsila také k získání sladkých procezených syrovátek nazvaných žinčice. Žinčice byla využívána jako nápoj pro domácí zvířata, později sloužila jako léčebný prostředek.⁵⁷

Život na salaši ovšem neobnášel jenom tvrdou práci. Během pastvy se Valaši a bača rozmanitě bavili. Vyráběli si předměty ze dřeva, hráli na typické hudební nástroje té doby (pískali na píšťalku, troubili na fujaru). Krom vymýšlení her také tancovali na louce, zpívali, někdy se k nim při těchto činnostech připojilo i obyvatelstvo z dědiny.

2.1.6 Úpadek salašnictví a snaha o znovuoživení tradice

Ještě na konci 18. století salašnictví zaznamenávalo největší rozkvět, ovšem o půl století později již bylo nedaleko úpadku. V druhé polovině 19. století se dostáváme do takového stádia poklesu chovu ovcí, jež způsobilo vymizení většiny salaší. Existuje celá řada faktorů, které zapříčinily úpadek tak specifického hospodaření jako je salašnictví, počínaje rostoucím počtem obyvatel a tím způsobenou přeměnou pastvin v pole, výrazným přílivem chovu krav vytlačujících chov ovcí, nesprávným necíleným hospodařením, existencí nových druhů ovcí nevyhovujících horským podmínkám, zanedbáváním salaše a konče rozhodující příčinou, tj. změnou lesního hospodaření, resp. nuceného zalesnění pastvin

⁵⁶ MACALÍK, Basil - PAVELKA, Věnceslav. Salašnictví v zemi Moravskoslezské. In *Sborník Československé akademie zemědělské*. Praha, s. 39 – 40.

⁵⁷ Tamtéž, s. 22 – 25.

a salaší. Vzniklo jakési zápasení mezi horskou pastvou a lesnictvím. Díky efektivnějšímu a ekonomicky výhodnějšímu využití dřeva nakonec zvítězilo horské lesnictví.⁵⁸

Až do založení Zemědělské rady moravské v roce 1898 se v povznesení chovu ovcí a salašnictví nikdo neangažoval. Rada přidělila hospodářům několik chovných beránků, upravovala salaše a pastviny hnojením, hlásala potřebu zdokonalení chovu ovcí. O tom, jak se má dále pokračovat, rozhodla anketa uspořádána v roce 1909. Za rozhodující považovala vybrat z již existujících plemen ovcí takové, které se stanou základem budoucího chovu. Přesněji řečeno, takové plemeno, které se všem horským podmínkám přizpůsobí. Hlavním cílem bylo zachránit, co se dá. Rada také na Valašsko vyslala odborníka, mlékařského inspektora J. V. Pavelku, který po studii tamějších poměrů uspořádal kurzy o správné výrobě brynzy a sýra, jež byly se zájmem navštěvovány. Ke změnám došlo také v kolibě, kde se již brynza vyráběla v čistém, nikoli zakouřeném prostředí.

Díky těmto událostem docházelo k rozvoji mlékařského průmyslu na Moravě, který byl označen ostatními zeměmi Rakouska jako nejrozvinutější mlékařský průmysl vůbec. Na Valašsku se pravidelně pořádaly kurzy o výrobě brynzy. Počátky těchto kurzů jsou zaznamenány roku 1911, každoročně se jich pořádalo pět až sedm s obrovským ohlasem a dobrými výsledky.⁵⁹ „V roce 1910 bylo na Valašsku zaznamenáno 1183, 20 ha ovčích pastvin a 220 salaší, na kterých se páslo 7159 dojných ovcí.“⁶⁰

Salašnické hospodářství nevystupovalo pouze jako samostatná jednotka, nýbrž bylo propojeno i s hospodářstvím rolnickým, resp. trhem - prodejem vlny a sýra.

2.2 Zemědělství na Valašsku

Krom salašnictví se také obyvatelstvo Valašska věnovalo zemědělství neboli polaření. Zakládali si vlastní pole, většinou v blízkosti svého obydlí, jehož uspořádání záviselo na poloze, velikosti i typu vsi.⁶¹ Pravidlem bylo, že čím více obyvatel na Valašsku žilo, tím výše se do hor stěhovalo a svá pole zakládalo. Bohužel horská půda nebyla tak úrodná jako v nížinách, proto byl tamní lid mnohem chudší.⁶²

⁵⁸ MACALÍK, Basil - PAVELKA, Věnceslav. Salašnictví v zemi Moravskoslezské. In *Sborník Československé akademie zemědělské*. Praha, 1934, s. 42 – 45.

⁵⁹ Tamtéž, s. 46 – 50.

⁶⁰ Tamtéž, s. 17.

⁶¹ Tamtéž, s. 50.

⁶² ŠŤASTNÝ, Jaroslav. *Tradiční zemědělství na Valašsku*. Praha: Universita Karlova, 1971, s. 17 – 18.

2.2.1 Typické nářadí a nástroje

Do 2. poloviny 19. století se valašské obyvatelstvo orientovalo především na tradiční zemědělské hospodaření. Ovšem k tomu, aby svá pole lid mohl obdělávat, bylo zapotřebí vlastnit nářadí k tomu určené.

Na Valašsku se stále setkáváme na úkor zaostalosti, konzervativnosti a neznalosti rolníku s pomůckami, které byly v jiných oblastech již dávno zatraceny. Setkáváme se tu proto s orebnými pomůckami zastaralými, nevýkonnými, s neschopností dostatečně obdělávat půdu a posléze získávat větší úrodu. Ke všemu ještě přispíval fakt, že ne všichni vlastníci půdy měli spřežení potřebné k orebnému nářadí.

Nejjednodušším typem zmiňovaného nástroje byl hák (Příloha č. 7). Konstrukčně velmi primitivní, k praktickému využití ne příliš vhodný.⁶³

Podobnou funkci nesly také tzv. brány se dřevěnými, později železnými zuby, založenými na principu načechrání a zpracování půdy.

Objevilo-li se v půdě větší kamení či bylo zapotřebí vykopat křoví z tratí nebo jen nakypřit lesní zeminu, přišla na řadu úzká, těžká motyka, tzv. kučovnice.

Významnou roli v zemědělství hrály i cepy, využívané k mlácení obilí. Ještě před tím však byla potřeba vymlácenou slámu očistit, a to nepostradatelnou a nejrozšířenější vějačkou.⁶⁴

Ojedinelými byly i vozy, sáně a smyky. Vozy k přepravě dříví⁶⁵, sáně a smyky k přepravě hnoje a lehčího materiálu jak v letním tak zimním období. Hlavním popudem pro využití posledních dvou zmíněných prostředků byla vysokohorská poloha polí a luk, a tím i potřeba zvolit vhodný způsob k přepravě materiálu do níže položených hospodářských usedlostí. Sáně byly výjimečně využity i k přepravě osob při zvláštních událostech (svatba). Smyky, na rozdíl od sání a vozů, byly zakládány příležitostně na místě, a to tak, že spojili několik větví na sebe, potřebný materiál, např. seno, položili na vyrobené zařízení a po skončení práce jej ponechali na místě. Další rozdíl také spočíval v tom, že smyky nebyly taženy silou zvířecí, nýbrž silou lidskou.⁶⁶

V této kapitole jsem se zmínila pouze o nejdůležitějších součástech inventáře zemědělské usedlosti. Podotknout bych však chtěla, že hlavním výrobním materiálem bylo dřevo, a to díky nepochybně velkému bohatství lesů a možná i ekonomické nutnosti. Dalším

⁶³ ŠŤASTNÝ, Jaroslav. *Tradiční zemědělství na Valašsku*. Praha: Universita Karlova, 1971, s. 37.

⁶⁴ Tamtéž, s. 57, 71 – 72.

⁶⁵ Tamtéž, s. 77.

⁶⁶ Tamtéž, s. 82 – 84.

důvodem zaostalosti byla i vžitá tradice neměnit již zaběhlé věci, neboť nové by mohly vést ke ztrátám a nezdarům na úrodě.

2.2.2 Hlavní důvody zaostalosti a stagnace hospodářské výroby

Důvodem zaostalosti a stagnace hospodářství nebylo pouze nářadí, přispělo k tomu také nevhodné a nedostačující hnojení půdy, což zapříčinilo rozhodující fakt, a to nízkou produkci výroby. Snahou každého hospodáře bylo vypěstovat pouze pro vlastní potřebu, což vedlo k zanedbání orientace na trh.

Jednalo se především o pěstování obilnin zejména důležitých k výrobě chleba. Zemědělci na Valašsku rozlišovali dva typy obilí: obilí tvrdé (pšenice, žito, ječmen, proso) a obilí měkké (pohanka, oves). Z průmyslového zboží se jednalo o len a konopí, z okopanin především brambory, zelí, řepu a mrkev. Výskyt a znalost brambor se objevuje až v pozdějším období. Hlavní příčinou bylo zejména nedodržování zásad při pěstování, a z toho vyplývající malá úroda a celková drobnost brambor. O tom, jak správně pěstovat, bylo prý rolníkům přednášeno v hospodářských spolcích. Také pěstování jetele, zejména červeného, se stalo velkým problémem většiny rolníků. Jednalo se o plodinu novou a neprozkoumanou. Opět se zde objevuje nedůvěra k novému a příklon k tradičním způsobům.⁶⁷

Ve spojitosti s oblastí Valašska na přelomu 18. a 19. století hovoříme o tzv. extenzivním hospodářství, charakterizovaném především nejednotnou organizací v osevním postupu. Ten byl založen zejména na tradičním trojhonném systému. Nejde však o klasickou formu. Rolníci sice dodržovali jisté zásady, ovšem kvůli členitému a nejednotnému horskému terénu se nedá hovořit o úplném a doslovném trojhonném hospodářství. Tento systém spočíval ve střídání jaře, okopanin a jetele, jednoletého až dvouletého úhoru⁶⁸ nebo přílohu. V případě setí jařin spadaly všechny práce na jaro. Ty byly vykonávány pomocí hovězího dobytka, který byl zesláblý a málo krmený, tudíž nebyl schopen záprahu. Výsledkem byla opožděná orba i osev, a tím posunutá doba sklizně. Ke změně došlo až při praktikování ozimého setí, kdy byla práce rovnoměrně rozdělena, a rolník získal dostatek času k obdělání půdy.⁶⁹

K zaostalosti hospodaření přispěl také nedostatek chlěvské mrvy. Její nízké produkci předcházela nedostatek krmiva způsobený nedostačující péčí o pole a pastviny. Hnojivo bylo

⁶⁷ ŠŤASTNÝ, Jaroslav. *Tradiční zemědělství na Valašsku*. Praha: Universita Karlova, 1971, s. 97 – 102.

⁶⁸ Pole v níže položených oblastech ponechána ladem jak jeden rok, tak i více let. V horských oblastech tento termín příliš neznají, častěji pro neosetá místa používají termín „ulehla“.

⁶⁹ ŠŤASTNÝ, Jaroslav. *Tradiční zemědělství na Valašsku*. Praha: Universita Karlova, 1971, s. 90 – 91.

málo účinné a příliš kyselé k vytvoření humusu v půdě. Celkově se hnojení nevěnovala dosti velká pozornost, což zapříčinilo i neznalost rolníků, jak jej zakládat.

Přechod k intenzivnímu hospodaření byl velmi nesnadným a zdlouhavým procesem. Tradiční způsoby práce byly pro rolníky natolik vžité a všední, že si často ani neuvědomovali postupný vliv na životní úroveň celé rodiny. Také snaha získat jen pro vlastní potřebu byla důležitým brzdícím činitelem při zavádění pokrokových metod. K výrazné změně došlo až po zrušení roboty, kdy se lidé čím dál víc začali věnovat výrobě průmyslové. Vznikala nová řemesla jako zednictví, zámečnictví, sklářství a klempířství. I díky činnosti zemědělských buditelů, existence hospodářských spolků a zemědělských škol na přelomu 80. a 90. let 19. století došlo také k přílivu nových plodin, dokonalejších typů zemědělského nářadí a používání umělých hnojiv.

2.3 Způsob obživy obyvatel Goreňska

Navzdory členitému reliéfu bylo i Goreňsko na přelomu 18. a 19. století spíše agrárním územím a většina obyvatelstva se kromě zemědělství věnovala i sezónnímu vysokohorskému pastevectví. Slovinské obyvatelstvo způsobilo revoluci v zemědělské technologii, lidé zavedli střídavé hospodářství a vynechali úhor. Hornatý region se využíval zejména pro pěstování méně náročných plodin, a to brambor, které do Slovinska teprve začaly pronikat, a tradiční slovinské obilniny pohanky, která posloužila k zhotovení mnoha lidových jídel. Rostlinnou výrobu však v mnoha ohledech předčila výroba živočišná, na Goreňsku zejména tradiční chov ovcí, pro který bylo jednodušší zajistit potravu pro zimní období.⁷⁰

2.3.1 Pastýřská sezóna na Velké planině

Významnou událostí a nezbytnou součástí života všech hospodářů byl stejně jako na Valašsku výhon dobytka na horské pastviny. Na rozdíl od karpatského salašnického hospodaření se tato tradice na území Goreňska, resp. na pastvinách Velké planiny, dochovala až dodnes.

Horské pastviny se na Velké planině začínají zelenat v první polovině května a již v polovině června započíná pastýřská sezóna. K 23. dubnu bývaly stříhány ovce a 29. června na svátek sv. Petra a Pavla se dobytek vyháněl do hor. Dnes o výhonu dobytka do hor

⁷⁰ KOZÁR, Aleš. *Slovinské zemědělství* [online]. 2010 [cit. 21. března 2012]. Dostupné na <<http://slorealie.upce.cz/zemedelstvi.html>>.

rozhodují zejména povětrnostní podmínky. Obvykle první týden v červnu se vyhání dobytek na pastvy Malé a Gojské planiny, o týden později na pastvy Velké planiny.⁷¹

Den před výhonem připravila pastýřům vždy hospodyně veliký koš s potřebným nádobím, oblečením a jídlem. Tradičně se odcházelo v brzkých ranních hodinách za svitu pochodní. Před tím ještě hospodář upevnil vedoucí krávé, ozdobené květinami, těžký zvonec zvaný tropinar, který byl určen pouze pro slavnostní výhon dobytka na pastviny (Příloha č. 8). Kyticí byl zdoben i klobouk a hůl pastýře.

Stejně tak jako na území Valašska, se i v oblasti Goreňska pamatovalo na tradice a pověry. Tento charakter měly i tři kříže sestavené z větví a položené na práh chléva, který dobytek překročil a posléze byl hospodyní požehnán posvěcenou vodou za pronesení slov „Svet križ božji“. Dobytek na pastvu pastýři poháněli proutky posvěcenými na květnou neděli a častokrát jejich cesta vedla kolem kostela sv. Primože a Felicijana a kaple Velkého znamení, kam pastýři za šťastný příchod na pastvinu házeli smrkové a jalovcové větvičky, které při cestě zpátky zapálili, aby se dobytek zdrav vrátil z pastvin. Po několikahodinové cestě pastýři i se svými stády došli na konec své cesty a po dobu tří měsíců, až do poloviny srpna, obývali pastviny.

Dnes se mnohé z těchto tradic změnilo. Dobytek již není hnán na pastvu pastýřem, nýbrž vyvezen traktorem do všech třech planin, pěšky vyžene dobytek opravdu jen málo pastýřů.⁷²

2.3.2 Život pastýřů na pastvinách

V minulosti si příroda a občasné napadení dobytka jinou zvěří vyžádaly na pastvinách především mužskou sílu. Obvykle začínal den na pastvině již brzy ráno, obvykle ve čtyři hodiny, kdy pastýř prvně podojil dobytek. Záhy, již během svítání, vyhnal dobytek na pastvu, poklidil chlév, vykydal hnůj a až poté začal připravovat snídani. Přes den pastýř ještě provedl potřebné úpravy kolem bajte a zpracoval mléko k výrobě mléčných produktů, zejména másla a tvarohu. S blížícím večerem pastýř opět podojil krávy a připravil menší večeři. Dobytek se většinou vrátil z pastvin sám, jen výjimečně jej pastýř musel nahánět. Obvykle jim na večer přilepšil solí nebo kouskem chleba. Sůl hrála významnou roli ve výživě dobytka. Zejména urychlovala trávení povětšinou těžko stravitelného krmiva.⁷³

⁷¹ CEVC, Tone. *Velika planina: Življenje, delo in izročilo pastirjev*. Ljubljana, 1972, s. 22 – 23.

⁷² RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint, 2010, s. 38 – 41; KLEČ, Gasper – MUČIČ, Tina. *Velika planina: po pastirskih poteh*. Litija: Center za razvoj, 2010, s. 14 – 15.

⁷³ CEVC, Tone. *Velika planina: Življenje, delo in izročilo pastirjev*. Ljubljana, 1972, s. 38 – 39.

Ve svém volném času, resp. mezi pastvou, si pastýři většinou krátili čas kouřením dýmky, rozpravou s jinými pastýři či sbíráním léčivých bylin a lesních plodů. Součástí jejich života byly i tance a zpěv, zvláště oblíbená byla polka a valčík, z hudebních nástrojů pak harmonika a citera. Večer navštívili své sousedy, provedli společnou večerní modlitbu a kolem desáté hodiny se uchýlili k spánku. Častokrát však jejich noci byly narušeny nečekanými návštěvami vlků. K jejich odpuzení se použilo hořících polen, někdy bylo zapotřebí dokonce i celonočních hlídek.⁷⁴

Tradičně pastýřská sezóna na Velké planině končila 8. září na svátek narození Panny Marie (Mali šmaren).⁷⁵

2.3.3 Typické nářadí a nástroje

Nepostradatelnou a zároveň nejdůležitější součástí inventáře pastýřské usedlosti na Velké planině byla sekera a rohy sloužící jako obrana proti divoké zvěři. Sekera navíc sloužila k nasekání a vyčištění pastviny. Na rohy, buďto kravské (prde) či z pravé lastury, se po nocích troubívalo kvůli odehnání vlků a medvědů. Pakliže ani to nepomohlo a zvěř se ke stádu přiblížila, probudil pastýř hlídající stádo ostatní členstvo pastviny, které divokou zvěř odehnalo pomocí hořících pochodní.⁷⁶

V oblasti Goreňska se používaly nástroje téměř shodné s nářadím používaným na území Valašska. Pomůcky určené k zemědělství se v podstatě nelišily, jelikož se jedná o národy spadající pod jednu kulturu.

2.4 Industrializace Goreňska

Díky výstavbě goreňské železnice roku 1870, dobrým železničním spojením všech údolních oblastí a celkové industrializaci Rakouska, docházelo také na území Goreňska k rozvoji řemesla, dopravy a obchodu. Železnice, dokončená roku 1904, spojila Jesenici s italskou Gorizí a zajistila tak strategické spojení s přístavem Terst.⁷⁷

Tradičním řemeslem na Goreňsku bylo včelařství a práce se dřevem. V 19. století zde byl dokonce objeven nový včelí poddruh včely medonosné nazývané kraňka, která se následně rozšířila do celého světa. Místní včelařství však nebylo spojováno pouze s výborným

⁷⁴ KLEČ, Gasper – MUČIČ, Tina. *Velika planina: po pastirskih poteh*. Litija: Center za razvoj, 2010, s. 25.

⁷⁵ RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint, 2010, s. 48.

⁷⁶ Tamtéž, s. 51.

⁷⁷ DRNOVŠEK, Marjan et al. *Pozdravi iz slovenskih krajev: dežela in ljudje na starih razglednicah*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 1987, s. 172.

medem, ale také s tradicí malování předních destiček včelích úlů s náboženskými, satirickými a humornými motivy a výjevů. Nejstarší takto malovaný úl pochází z roku 1758.⁷⁸

Opomenout nemohu ani nerostná naleziště hnědého uhlí a železné rudy na území Goreňska, jejichž význam byl spíše oblastní a již na počátku 20. století došlo k uzavření většiny dolů.⁷⁹

Hlavním zdrojem obživy velké části obyvatel bylo i kovářství, k jehož úpadku došlo na konci 19. století, a to zejména vlivem konkurenčního tlaku ze zahraničí, čímž došlo k pohlcení řady menších goreňských kováren a obyvatelstvo se tím pádem začalo stále více orientovat na zemědělství, zejména pak na chov domácího dobytka.⁸⁰

⁷⁸ DRAŽAN, Jan. *Slovinsko: podrobné a přehledné informace o historii, kultuře, přírodě a turistickém zázemí Slovinska*. Praha: Freytag & Berndt, 2009, s. 29.

⁷⁹ KOZÁR, Aleš. *Surovinová základna* [online]. 2010 [cit. 17. března 2012]. Dostupné na <<http://slorealie.upce.cz/suroviny.html>>.

⁸⁰ LONGLEY, Norm. *Slovinsko*. Brno: Jota, 2005, s. 142.

3 SPECIFIKA ŽIVOTA LIDÍ V MINULOSTI A DNES

3.1 Zvyky, tradice a obyčeje na Valašsku

V životě člověka se objevovala řada momentů, při kterých pociťoval potřebu se uchýlit k takovým prostředkům s nadpřirozeným charakterem, jež by chránily a napomáhaly osobním potřebám. Důvodem tomu byla snaha po stálém zdaru a s tím související bezmoc najít reálné východisko. Proto se člověk obracel k mocným živlům a již známým zdrojům sil jako voda a oheň, které se posléze staly součástí většiny lidových obřadů a pověřivých praktik. Teprve ve chvíli, kdy obřad ztratil svůj zabezpečovací charakter (v době již vyspělejšího hospodaření), došlo k jeho změně v obyčej. Byl to tedy zájem zemědělců a rovněž potřeby obyvatel, které zapříčinily vznik svátků.

Podle A. Václavíka lze pracovní rok rozdělit na 3 stádia:

- období novoroční a s tím spojené první práce – orba, setba a výhon dobytka,
- období po novoroční a dohled nad úrodou do sklizně,
- období mezi starým rokem a rokem nastávajícím, tj. obdobím od podzimních do jarních zásevů a výhonu dobytka na pastvu.⁸¹

3.1.1 Jarní obyčeje

Období jarní je úzce spjato s nástupem do nového hospodářského roku, zabezpečením úrody, vyháněním dobytka na pastvu a hlavně řadou jarních obyčejů. „Jaký začátek, takový konec,“ tj. přísloví většiny zemědělců. Hlavním cílem bylo opět zabezpečit zdar, a to nejen praktickými znalostmi, ale i neracionálními prostředky. Většina těchto zvyklostí zůstala zachována dodnes, i když jim není v dnešní době přikládán takový význam.

První slavností předcházející novému roku je masopust. Čas plný veselí, her, tanců a hoštění, spojen s pranostikami k svátkům světců a pietními vzpomínkami na zemřelé. Tato slavnost je spojována s průvodem zvířecích masek, zejména maska kozla, medvěda a koně hrála významnou roli (Příloha č. 9). Masopustní období začíná vždy 7. ledna po svátku Tří králů a vrcholí pozoruhodnými tanci a bujným veselím ve třech dnech před prvním postním dnem, popeleční středou, tj. od neděle do úterý, kdy je veselí ukončeno v hospodě postní písní a pochováním basy, bujného veselí a dobrého jídla.⁸²

⁸¹ VÁCLAVÍK, Antonín. Jarní obyčeje na Valašsku. In *Lidová kultura východní Moravy*. Gottwaldov: Krajské nakladatelství Gottwaldov, 1960, s. 11 – 13.

⁸² ŠTIKA, Jaroslav. *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava: Profil, 1980, s. 104 – 105.

Po masopustu následuje popeleční středa, od tohoto dne je „povinností“ každého Valacha držet půst. Toho využívali zámožní rolníci, kteří svolali lid na hnojovou či nosáčkovou pobabu.⁸³ Hlavním smyslem bylo vynést na vysoko položená pole až 60 – 70 kg hnoje v putnách na zádech. Odměnou pak byla hostina ve formě alkoholu, chlebu či brambor se zelím. Po poslední vynesené putně následovaly písně, pozoruhodné zejména ve vytloukání příslušné noty kamenem na putnu.⁸⁴

Smrtná neděle byla spojena s obchůzkou figury Mařeny v ženském kroji a červeném šátku na hlavě. Jednalo se o postavu smrtky, oběti, která měla na začátku jarního roku zamezit úmrtnost a neúrodnost, proto byla posléze buďto mládeží hozena do řeky, nebo zapálena na kopci za vsí. Během toho děvčata přeskakovala oheň za účelem zdraví, rovněž chlapci jej malovali popelem. Poté se jedna z dívek převlekla za Mařenu a zpátky odtancovala do vsi. Vše bylo doprovázeno zpěvem a průvodem mládeže držící jedličku po celé vsi. Ti pak byli obdarováni sušeným ovocem či vařeným hrachem.⁸⁵

O týden později, období od Květné neděle do Bílé soboty je výjimečné řadou obyčejů. Na Škaredou středu se „*lidé údajně nesmějí na sebe šklebit, být nepříjemní, zlí, aby jim tento neblahý rys nezůstal na celý příští rok.*“⁸⁶ Rovněž se od tohoto dne až po Bílou sobotu zadržovaly zvony v kostele a také ovcím se odebraly zvonce. Dá se říci, že se nesmělo manipulovat s ničím ostrým ani kovovým, zakázané bylo rovněž pískání a vyvážení hnoje. To vše proto, aby se zemřelým, kteří v tuto dobu navštěvují své blízké, nic nestalo, a také aby nebyli vypuzeni zvony, neboť ty měly funkci odehnat vše zlé.

Taktéž významný byl i Velký pátek, největší půst v roce, spojen s nadpřirozenou moci novoroční vody. Každý starší obyvatel v brzkém ránu sešel k rozvodněné říčce, kde omyl svou tvář a tělo za účelem být zdrav. K tomu však ještě musel pronést modlitbu. Dříve prý šlo o jakýsi závod, během kterého lidé k říčce běhali nazí a soutěžili o prvenství ve zdárné sklizni obilí.

Ojedinelá byla i Bílá sobota, během které se při východní straně kostela zakládal jidášský/živý/nový oheň. Jde o typ ohně s očištnou mocí, založeného archaickým způsobem, tj. třením dostatečně vyschlého smrčku, otáčeného mezi dvěma trámy domu. V tomto ohni se

⁸³ Dobrovolná výpomoc za stravu a pití se zpěvným a radostným charakterem.

⁸⁴ Krom toho bývaly písně zpívány i opozdílům jako druh pobídky v práci, neboť práce měla být z obav před počasím a pověr vždy co nejdříve ukončena.

⁸⁵ VÁCLAVÍK, Antonín. Jarní obyčeje na Valašsku. In *Lidová kultura východní Moravy*. Gottwaldov: Krajské nakladatelství Gottwaldov, 1960, s. 15 – 16.

⁸⁶ LANGHAMMEROVÁ, Jiřina. *Lidové zvyky: výroční obyčeje z Čech a Moravy*. Praha: Nakladatelství lidové noviny, 2004, s. 68.

pak opalovalo dřevo k vytvoření křížků, které se posléze zapichovalo do obilí k ochraně před různými ničiteli. Také chodění po klepání je ojedinělým fenoménem Valašska.

Celý týden je pak dovršen pomlázkováním, šlehacím obřadem, který zejména odháněl nemoci a zlé duchy. Pomlázka, známá jako metlica, tatar, mrskač, korbáč, šmigrust nebo šibák, byla pletená z proutí den před obřadem. Nejdříve byly vyšmigrustovány ženy v domácnosti, poté také ihned vyléčeny kořalkou, načež tímto stylem muži dále pokračovali dům od domu. Odměnění byli bohatě, většinou obřadním pečivem a malovanými vejci. Zvykem bylo, že následující den mládenci svou pomlázku svázali konopnou nití a hodili do řeky nebo jej přechodili přes hlavu na střechu. Věřili, že takto se nemoci vyšmigrustovaných již nevrátí. Tradicí taktéž bylo věšet malované kraslice na strop jako památku na chlapce.⁸⁷

3.1.2 Vánoční obyčeje

Zájem o vánoční obyčeje a zejména kolední písně upoutala především příbuznost námětů pastorel a poloumělých koled s životem valašských pastevců. A právě díky ojedinělosti pastýřských koled a jejich vánočních her se tyto tradice natolik udržely v lidském podvědomí. Krom toho se uchovalo i mnoho starších archaických obřadních prvků, které byly většinou ovlivněny křesťanskými motivy. Vánoční období bylo rovněž spojováno s řadou věštek, prostřednictvím kterých chtěli hospodáři zjistit svůj osud, zvláště život, smrt a zdraví.⁸⁸

Život valašského lidu v období adventu byl často spojován s obdobím postním. Lidé nepořádali taneční veselice, rovněž na stole mohli najít jen postní jídlo (hrachovou, pšeničnou nebo pohankovou kaši). Veškerá zábava a obyčeje se vázaly ke dnům významných světců. Velkou roli sehrál především den sv. Ondřeje a sv. Mikuláše. Prvnímu světci se přikláněla zejména děvčata, která jemu přikládala věštecký význam a pomocí různých praktik se snažila zjistit svůj osud. Druhému, sv. Mikuláši, je kladen důraz až do současnosti, zejména prostřednictvím mikulášských maskar, legendárního světce Mikuláše a Svatého. Krom masek světců se objevovaly i masky antropomorfní a zoomorfní jako např. smrt/smrtička s dřevěnou kosou, cikánka, žid nebo čert. Mikulášské obchůzky nezahrnovaly pouze maskování, nýbrž i obdarování dětí sušeným ovocem či šatstvem. Svátek sv. Mikuláše si uchoval velkou životnost a oblibu, což také svědčí o tom, že mimo církevních představ o světci si nese

⁸⁷ VÁCLAVÍK, Antonín. Jarní obyčeje na Valašsku. In *Lidová kultura východní Moravy*. Gottwaldov: Krajské nakladatelství Gottwaldov, 1960, s. 14 – 29.

⁸⁸ TOMEŠ, Josef. Vánoční obyčeje na Valašsku. *Národopisné aktuality*, 1968, roč. 5, č. 3 – 4, s. 165.

i předkřesťanské tradice. Důkazem tomu jsou masky zvířecí podoby za účelem chránit dobytek.

Nebyl to však pouze sv. Mikuláš, který byl v předvánočním období takto uctíván. Dalším významným byl i svátek sv. Lucie, ke kterému je vázána obchůzka masek za účelem zákazu předení. Pakliže žena tento zákaz porušila, následoval trest sv. Lucií. Maskování byli muži i ženy, obvykle bílým šatstvem a tváří zabělenou moukou. Obcházel všechny domy, které zametali husí peroutkou nebo líčili stěny vápnem. Všechny tyto úkony byly předváděny v úplné tichosti. Objevují se ale i případy, kdy svátek sv. Lucie měl plodnostní charakter. Husí peroutkou nebyl ometán pouze sporák, nýbrž i mužova tvář a rozkrok.

Na den sv. Lucie se vázala řada obyčejů. Jejich účelem bylo chránit dům před zlými silami a čarodějnicemi. V předvečer svátku prý lidé psali dokonce křížky na trámy a dveře česnekem nebo svěcenou křídou. Období mezi sv. Lucií a Božím narozením bylo určeno k věštibám počasí. Hospodáři si zaznamenávali počasí jednotlivých dnů, podle kterých pak mělo vypadat počasí v následujících měsících. Pokud však na Vánoce přišlo, tak celá předpověď byla zrušena. Nejen však hospodáři, ale i děvčata se snažila dozvědět více o své budoucnosti, resp. o svém budoucím manželovi. Jména dvanácti chlapců, jež měla v oblibě, napsala na dvanáct lístků, které si dala v noci pod hlavu. Každým ránem až do Vánoc jeden lístek odebrala a chlapce, kterého našla na lístku poslední den, si měla vzít za svého manžela.

Předposledním a také vrcholným obyčejem zimního obřadního období byl Štědrý den spojován s nemalým množstvím obřadů a praktik. Celkově šlo o vůbec nejvýznamnější věštecký den v roce. Jednou z nejdůležitějších věcí v tento den bylo pečení chleba. Pečivu, zejména tzv. předplameníkům, byl v době vánoc celkově přikládán značný blahonosný a obřadní význam. Jednalo se o pečivo, které bylo dáno dobytku jako obřadní jídlo po hojně večeři. K výjimce nedošlo ani během následujících vánočních svátků, neboť dobytek dostával kousek tohoto přeplameníku před každým kmením.

Velkou roli také sehrál štědrovečerní stůl pokrytý ubrusem nebo plachtou. Hlavním pokrmem při večeři byla tzv. štědračka, polévka z různých surovin, zejména hrachu, čočky, sušeného ovoce, brambor a zeleniny. Kromě další řady jídel byl na stole také položen chléb, který zde zůstal po dobu dvou dnů, tedy až do chvíle odstrojení vánočního stolu. Chybět nesměly ani předměty s ochranným charakterem. Aby si lidé uchovali bohatou úrodu, sypali na ubrus obilí, rovněž peníze pod ubrusem měly zajistit dostatek financí v následujícím roce.

Na Štědrý večer taktéž kolovala pověra, že pokud hospodář v domě rozsvítí jako první z celé vesnice, tam pak někdo umře nebo obydlí vyhoří. Proto lidé měli po celou dobu večera zhasnuto a čekali až na první hvězdy na obloze. Teprve tehdy si usedli ke stolu a hospodář

mohl zahájit večer modlitbou. Zajímavé také bylo to, že při každém chodu se musel kousek jídla z mísy odložit a nechat na stole pro dušičky nebo zemřelé. Po skončení večere se pak toto jídlo hodilo do ohně.

Nedílnou součástí vánočních obyčejů byly také kolední obchůzky za předpokladu peněžitého výdělku nebo daru ve formě pečiva a ovoce. Byl to obyčej zejména dětí a ekonomicky slabšího obyvatelstva. Kolední písně se s velkou oblibou zpívaly během štědrovečerní večere a po dobu vánočních svátků. Zvlášť oblíbenou a zejména dětskou záležitostí byla koleda štěpánská známa jako „Koleda, koleda Štěpáne...“. V některých případech jsou kolední písně ovlivněny i způsobem pasteveckého života. Rovněž se uchytily i ve vánočních hrách. Jednou z nejrozšířenějších byla hra „valaši“. Hra byla založena na maskách Bači, Mičuli a Vaculi, kteří předváděli vítání narozeného Mesiáše. K cyklu vánočních her patřila i hra „betlemáři“, typická hlavně větším počtem aktérů. Součástí vánočních obyčejů byla i tříkrálovská kolední obchůzka.⁸⁹

Téměř všechny tyto zvyklosti zůstaly na Valašsku zachovány dodnes. Mnoho domácností je praktikuje sice v modernějším pojetí, avšak podstata obyčejů zůstala neměnná.

3.1.3 Pohřební obyčeje

V případě, že nemocnému nepomáhaly ani léky a léčebné prostředky, přivolal se doktor a panáček. Nemocný, již si vědom smrti, provedl krátký testament, ve kterém odevzdal svůj majetek dětem a ženě. Posléze všichni přítomní ztichli. Pakliže umírající sténal, položili na jeho tvář černý šátek, který měl smrt dříve přivolat. Poté otevřeli okno, aby duše mohla vylétnout, mrtvého omyli a oblékli do oblíbených šatů. Palce na nohou mu svázali, taktéž bradu podvázali a oči zatačili. Tento rituál se prováděl proto, aby mrtvý své příbuzné nevyhledával. Umřel-li včelař/včelařka, bylo zapotřebí ihned po smrti a vypuštění duše tuhle tragédii oznámit včelám. Nestalo by se tak, včely by také zemřely.

Zemřelý byl ponechán na své posteli nebo slámě až do doby, než pro něj přinesli rakev. Někteří věřili, že do té chvíle duše zemřelého zůstala v těle, vše pozorovala a rovněž povídala. Ruce zesnulého svázaly růžencem, jednalo-li se o mladšího obyvatele, byla mu do rukou položena tzv. vonička (rozmarýnová kytička) a na hlavu taktéž rozmarýnový věneček. Navíc se do rukou dávaly ještě peníze, bohatším ženám prsteny, náušnice a resp. vše, co měla ráda. Kdyby se tak neučinilo, rovněž by si pro ně každou noc chodila a také je strašila.

Během vynášení mrtvého z domu se rakev musela třikrát dotknout prahu, aby se naposledy zesnulý rozloučil a požehnání v domě zůstalo. Při cestě na hřbitov průvod zpíval

⁸⁹ TOMEŠ, Josef. Vánoční obyčeje na Valašsku. *Národopisné aktuality*, 1968, roč. 5, č. 3 – 4, s. 166 – 186.

písňě na základě zpěvu zpěváka (zvonaře), který ještě naposledy prosil Boha za odpuštění všech hříchů, kterých se mrtvý dopustil. Vše bylo dovršeno hostinou v místní hospodě nazvanou „umyt' mu nohy“.⁹⁰

3.2 Lidové tradice na Goreňsku

Goreňské, resp. slovinské lidové zvyklosti stejně jako na Valašsku vycházejí ze dvou základních zdrojů - křesťanské tradice a pohanských zvyků. Křesťanské tradice a svátky jsou vázány na křesťanský liturgický rok. Začínají Adventem a Vánoce, pokračují svátkem Tří králů, Hromnicemi a vrcholí Velikonocemi, nejvýznamnějším křesťanským svátkem oslavujícím zmrtnýchvstání Ježíše Krista.⁹¹ Z pohanských svátků je to pak zejména masopust, i dnes nejdůležitější slovinská tradice vůbec.

3.2.1 Jarní obyčeje

Bujaré masopustní veselí je spojeno na Goreňsku s průvodem masek nazývanými šeme nebo také norci. V jiných částech Slovinska se však častěji setkáváme s mytickou pohanskou postavou Kurenta, nejtypičtější maskou pro město Ptuj, která podle legend zaháněla zimu, vítala jaro a žehnala půdě (Příloha č. 10). Tradice masopustních průvodů je dodnes velmi živá a na rozdíl od naší země, slavena po celém území Slovinska.

Masopust je jakýmsi počátkem velikonočního postního období a jeho konec je spjat také s Popeleční středou. Vyvrcholením je průvod již zmíněných masek na ozdobených vozech, v jejímž čele stojí dva chlapci v napoleonských uniformách. Následuje vůz s muzikanty, vůz s bednou a kolotočem, který zdobí slaměné postavy chlapce a dívky, a kočár s ženichem a nevěstou. Po obchůzce okolí průvod končí na stejném místě, kde začal, a slaměná dívka s chlapcem jsou předáni nevěstě s ženichem. Popsaný jev je z okolí Radovaljice.⁹²

Popeleční středou započíná čtyřiceti denní období půstu, které je zakončeno Velikonocemi. Zakázaná byla konzumace jakéhokoliv masa. Jedlo se pouze dvakrát denně, a to dopoledne, okolo jedenácté hodiny, a poté až večer. Na území Škofji Loki dokonce zvonívali malým zvonem, aby hospodyně věděly, že nastal čas oběda a případně rychleji

⁹⁰ VÁCLAVEK, Matouš. Pohřební obyčeje na Valašsku. *Vesna*, 1893, č. 15, s. 238 – 240.

⁹¹ KOZÁR, Aleš. *Slovinské lidové tradice* [online]. 2010 [cit. 15. března 2012] Dostupné na <<http://slorealie.upce.cz/tradice.html>>.

⁹² KURET, Niko. *Pražnično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime, Pomlad*. Celje: Mohorjeva družba, 1965, s. 44.

pracovaly. Dívky se v tomto čase nesměly oblékat do pestrých barev, zakázány byly i červené a květinové šátky.⁹³

Obzvlášť významné bylo opět období mezi Květnou nedělí a Bílou sobotou. Na Květnou neděli obyvatelstvo nosívalo do kostela k požehnání větvičky květů nazývané beranice (v různých částech označeny jinak). Tyto větvičky připevnili do svých domů jako ochranu před zlými silami a k přivolání zdraví a blahodárnosti, rovněž je přidávali dobytku do krmiva za účelem větší doživosti. Květná neděle byla obzvlášť oblíbená mezi omladinou, která si svou beranici zkrášlovala pomeranči či jablky.⁹⁴

Na Škaredou středu stejně jako na Valašsku platilo pravidlo nebýt na nikoho zlý, aby tento neblahý rys nevydržel člověku po celý další rok.

Zelený čtvrtek opět na Goreňsku nebyl ničím ojedinělým. Hlavní děj se koncentroval na čtvrteční večer, připomínající Poslední večeři Páně.

Velký pátek, nejvýznamnější den Velikonoc, den ukřižování Ježíše Krista, je jediným dnem, kdy se v kostelích nehraje, ani se nekoná běžná mše. Jedná se o den nejpřísnějšího půstu na celém území Slovinska.⁹⁵ S obdobím kolem Velkého pátku v 18. století souvisely neobyčejně slavné pašije ze Škofje Loky (Škofjeloški pasijon), které byly uváděny po dobu 30 let, od roku 1721 do roku 1751. Jejich autorem se stal páter Romauld Marušič, který je považován za tvůrce prvního dramatického textu ve slovinském jazyce vůbec. Hra předváděla nejznámější biblické příběhy a alegorické výjevy spojené s utrpením Ježíše Krista, nechyběla inscenace Poslední večeře, Soudného dnu ani Ukřižování.⁹⁶

S Bílou sobotou hospodyně začínají na posvěceném ohni připravovat jídlo na následující den. To se již brzy ráno odneslo v proutěném košíku do kostela k požehnání. Tato práce byla výhradně ženskou záležitostí, na Goreňsku koš nosívala vždy nejstarší dcera. Po skončení bohoslužby se dívky rozeběhly co nejrychleji domů a platilo, že ta, která se prvně dotkla vrat, se ten samý rok ještě provdala. Nakonec matka připravila na stůl typický velikonoční pokrm Aleluja, jehož základem byly řepové slupky jako připomínka chudoby v období nájezdu Turků.⁹⁷

⁹³ KURET, Niko. *Praznično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime, Pomlad*. Celje: Mohorjeva družba, 1965, s. 84 – 86.

⁹⁴ Tamtéž, s. 130.

⁹⁵ Tamtéž, s. 152, 156 – 157, 161, 169.

⁹⁶ LONGLEY, Norm. *Slovinsko*. Brno: Jota, 2005, s. 109.

⁹⁷ KURET, Niko. *Praznično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime, Pomlad*. Celje: Mohorjeva družba, 1965, s. 200, 213 – 214.

I na Goreňsku je s Velikonocemi spojené malování vajíček označených jako pirhi,⁹⁸ které pak dívky nabízely přátelům a svým milým.⁹⁹

3.2.2 Vánoční obyčeje

S obdobím předvánočním přichází i na Goreňsku čas klidu, utlumení životních pochodů a příprava, jak duchovní tak vnější, na očekávaný příchod Vánoc. Adventní období trvající 4 neděle, které původně byly dobou postní, je i zde spjato se jmény kalendářních křesťanských světic a světců, na které se vázaly některé tradiční obyčeje, zábavy a lidové občůzky. Velký význam v obyčejích zimního kalendářního cyklu si na Goreňsku ponechal svátek sv. Barbory, sv. Mikuláše a sv. Lucie.

Svátek sv. Barbory, datovaný na 4. prosince, je spjat s legendou sv. Barbory, dcery nepřítelky křesťanství, která se obrátila právě na tuto víru, a zato jí vlastní otec sám setnul mečem hlavu. Legenda našla své uplatnění i ve slovinských lidových písních. Sv. Barbora se rovněž stala patronkou horníků a dělostřelců. V Kamniku před výrobnou střelného prachu dokonce stála kaple sv. Barbory, kde se vždy zapálila svíčka za zemřelého horníka. Se svátkem sv. Barbory je také spjata tradice trhání třešňových či jiných větviček, které byly brány jako předzvěst svatby. Pokud větvička do Vánoc dívce vykvetla, dotyčná měla v příštím roce naději na svatbu.¹⁰⁰

Svátek sv. Mikuláše ani sv. Lucie se výrazným způsobem nelišily od tradic spojených s těmito svěťci na Valašsku. Sv. Mikuláš byl spojen s občůzkami a nadílkou dětem, sv. Lucie pak se zákazem předení a občůzkami postavy v bílém dlouhém rouchu.

Nejen že první zimní dny byly spojeny se svátkem světců, ale rovněž nastal i čas zabíjaček, kterým byl přikládán značný význam. Dobytek v tuto dobu byl již dostatečně vykrmen a obyvatelstvo se muselo připravit a zásobit na zimní čas.¹⁰¹

Mezi další obyčeje předvánoční doby a Štědrého večera patřila výroba jesliček, fenomén zdobení vánočního stromku a zapálení dřevěného špalku. Tradice zdobení vánočního stromku přišla na území Slovinska, resp. i Valašska, z německých oblastí na přelomu 18. a 19. století, kdy se začala objevovat na stromečcích světla, symbol narození Krista v podobě rozžatých svíček. Předtím se ve většině domácností objevoval pouze holý stromeček, smrček, zavěšený nad stolem a ozdobený jablky, hruškami, bonbóny a drobnými

⁹⁸ V jiných krajích vajíčka označeny jako pisanice, pisanke, remenke, remenice.

⁹⁹ KURET, Niko. *Pražnično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime, Pomlad*. Celje: Mohorjeva družba, 1965, s. 209.

¹⁰⁰ KURET Niko. *Pražnično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime, Zima*. Celje: Mohorjeva družba, 1970, s. 12 – 14.

¹⁰¹ Tamtéž, s. 64 – 65.

figurkami zhotovenými z těsta, což bylo výhradně prací dětí (v některých krajích zavěšovali stromeček nad stůl i špičkou dolů, např. na území Doleňska).

Ve výzdobě interiéru v období Vánoc hrál významnou roli i betlém, jehož prvním zakladatelem byl roku 1223 sv. František, a na počátku 19. století se stal výsadním objektem celého obydlí, jehož místo bývalo většinou v koutech světnic. Nejstarší tradici jeslí si uchovalo právě Goreňsko z celého slovinského území, kde k jeho rozšíření došlo již od 17. století.

Velký význam byl rovněž přikládán i ohni, resp. zapálení dřevěného špalku, který musel být dostatečně veliký na to, aby vydržel hořet až 12 dnů. Obyvatelé vesnic se často předháněli v tom, kdo bude mít větší špalek. O hořící oheň následně pečoval hospodář nebo nejstarší člen rodiny.¹⁰²

Štědrý den (slov. Sveti Božič) byl stejně jako jinde nejvýznamnějším dnem v roce. Důležitou roli i zde sehrál vánoční stůl a chléb, na Goreňsku označen jako tzv. poprtnjak, kterému byl přikládán magický význam a lidem i zvířatům měl přinést zdraví a sílu. Stůl byl prostřen bílým ubrusem a nechyběly na něm ani další pochutiny jako typická slovinská potica (obdoba naší bábovky) a sušené ovoce. Stejně jako na Valašsku, tak i zde bylo důležité dostat na stůl všechny plodiny, které se během roku urodily.¹⁰³

Se Štědrým dnem bylo spojeno i odhalování osudu z řady náhodných dějů. Věštění budoucnosti opět využívaly dívky, které se povětšinou chtěly dozvědět o svém nastávajícím manželovi. Údajně dívky chodívaly na Štědrý večer ke studánce, kde se jim v odraze vody zobrazila podoba jejich vyvoleného. Jedním z dalších zvyků je i zametání stodoly. Dívka stodolu zamete třikrát, načež po každém zametení odnese smetí ze stodoly ven, pakliže potká při odnášení smetí chlapce, v následujícím roce se provdá.¹⁰⁴

Závěrečnou částí Vánoc bylo i zde koledování, spojené s občůzkami Tří králů.

¹⁰² KURET Niko. *Praznično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime, Zima*. Celje: Mohorjeva družba, 1970, s. 82 – 83, 97, 100 – 101, 105 – 106.

¹⁰³ Tamtéž, s. 115, 118.

¹⁰⁴ Tamtéž, s. 170.

4 LIDOVÁ ARCHITEKTURA

4.1 Valašská lidová architektura

Horskou část východní Moravy je možno považovat za nevyhledávanější kout naší země. Přispěl k tomu zejména ráz krajiny a práce člověka. Ten nejen že krajinu rozčlenil, odlesnil a obdělával. Rovněž stavěl svá sídla s obdobnými znaky po celém Valašsku, které se pro nás staly nejvýraznějším pramenem poznání našich předků. Hospodářský systém orientovaný zejména na chov dobytka nevyžadoval hospodářské stavby složitějšího typu, tudíž se setkáváme pouze s budovami jednodušší konstrukce (Příloha č. 11). Ty byly sestaveny srubovou technikou, pokryty šindelovými krytinami na sedlových střeších a situovány ve vsi typu řetězového, či rozptýleného dvorce. Druhá forma je typická spíše pro pasekářské usedlosti v horách, vyznačující se rozptýleným půdorysem, v němž vznikaly nepravidelné shluky, dvorce, několika usedlostí. Půdorys vsi nevznikal tedy nahodile, ale s ohledem na povrch krajiny, průběh vodních toků, společenské postavení a potřebu člověka žít pospolitě.¹⁰⁵

Obydlí Valachů nemělo pouze funkci obytnou, nýbrž i hospodářskou. Nebylo stavěno podle daných předpisů. Usedlosti v horách jsou charakteristické natočením podélné strany ke svahu, na rozdíl od usedlostí v nížinách směřujících na východ ke komunitě.¹⁰⁶

Obytný dům si podržel buďto dvouprostorový charakter půdorysného členění - pro chudší lid, pro bohatší, tj. zemědělce - tříprostorový. Nejjednodušší forma dvoudílného obydlí se skládala ze vstupní síně a jizby. Tříprostorový byl ještě rozšířen o prostor hospodářského charakteru, tj. komoru, posléze i chlév. S dalším rozvojem vznikl nový prostor využívaný jako kuchyně (černá) nebo komora.¹⁰⁷

Vybavení základní obytné místnosti chalupnické usedlosti souviselo s prostým životem a taktéž základními potřebami obyvatel. Jizba byla středem dění. Rodina rolníka či bezzemka v ní spala, vařila, pracovala a sloužila rovněž k hospodářským úkonům (zabíjačka), k výrobě pracovního nářadí, pletení košů nebo k přezimování telat, králíků či slepic. Vybavení jizby bylo skromné, dominantou byl zejména stůl s rohovou lavicí podél stěn, kde se jedlo podle patriarchálního řádu, a pec s ohništěm, na které se nejen peklo, ale i přespávalo. Obvykle sloužila až třem dospělým osobám. V jizbě zůstala i po přenesení ohně do černé kuchyně. Tzv. výměnkáři (stařec a stařenka) přespávali na lavicích, na hliněné zemi

¹⁰⁵ KOVÁŘŮ, Věra. *Valašsko*. Brno: Krajské středisko státní památkové péče a ochrany přírody, 1973.

¹⁰⁶ ŠTASTNÝ, Jaroslav. *Tradiční zemědělství na Valašsku*. Praha: Universita Karlova, 1971, s. 18 – 19.

¹⁰⁷ FROLEC, Václav. *Lidová architektura na Moravě a ve Slezsku*. Brno: Blok, 1974, s. 23.

na slámě nebo v případě přeplněnosti jizby dokonce i na půdě. Je až pozoruhodné, že se do obydlí s jednou světnicou vešly dvě, někdy až tři rodiny. Výzdoba místnosti nebyla taktéž příliš bohatá. Spočívala pouze v obrázcích na skle a křížcích, zavěšených v rohu nad stolem.¹⁰⁸

V síni, vstupní části do domu vyznačené zejména prostorností, se ukládalo hospodářské nářadí a mlýnec na mletí obilí, v komoře pak potraviny, odložené šatstvo a nádobí. Součástí obydlí byla i půda, která po dlouho dobu sloužila k pohlcení kouře z kamen odváděným dymníkem, otvorem ve stropě, jenž pak volně pronikal ven střechou. Mohutný oblak kouře se často udržoval i přímo pod stropem jizby, tudíž i proto se sedávalo při zemi, aby kouř neštípal příliš do očí.

K velké proměně došlo budováním černé kuchyně, resp. přenesením ohně do zadní části síně, a především komínů, které odváděly kouř z ohniště a pece. Půda proto začala nést stejnou funkci jako komora a tzv. dýmné jizby byly přeměněny v obytné světlice již zbavené kouře. I přesto bylo zapotřebí mít ve světnici jedno ohniště. Byl to spíše ale jakýsi krb, který osvětloval místnost. Došlo také ke změně v charakteru a rozmístění všech předmětů. Nábytek byl mnohem nákladnější, taktéž výzdoba byla obohacena obrázky, výšivkami a ozdobnou keramikou.¹⁰⁹

Pakliže se jednalo o stavbu zejména hospodářskou, nevynikala obzvlášť zdobným charakterem a tvarovými zvláštnostmi jako stavby obytné. Jediným, dá se říci, výstavnějším prvkem byla sýpka umístěná v těsné blízkosti obytného domu naproti světnici nebo ve dvoře usedlosti. Hospodář měl tedy sýpku stále pod dohledem a v případě návštěvy nezvaného hosta mohl ihned zasáhnout. Obsah těchto dvou až tří podlažních sýpek představoval obživu celé rodiny (uzené maso, obilí, čerstvé a sušené ovoce), mj. v případě nebezpečí sloužila k úkrytu nejcennějších předmětů. O její důležitosti nasvědčuje fakt, že ze všech staveb dvora přetrvala nejdéle. Tomu napomohla hlavně zděná konstrukce a nespalný stavební materiál, na rozdíl od ostatních budov ze dřeva. Vypovídá to tedy o tom, že Valaši kladli větší důraz na péči o úrodu a dobytek nežli bydlení vlastní rodiny. Taktéž její poloha, malovaný nebo ozdobně tvarovaný štít, pavlač, datace a nápisy podtrhly celkovou ojedinělost této stavby.

Na konci 19. stol. bylo snad již rutinou přistavovat k domům také chlévy a ovčiny. Mimo to byla k domu přistavěna i zvláštní část pro vepřový dobytek, a to tzv. chlívca, oddělená menší uličkou od obydlí a zakrytá jednou střechou. Součástí domu bývala někdy

¹⁰⁸ LANGER, Jiří - VAŘEKA, Josef. *Naše lidové stavby*. Praha: Albatros, 1983, s. 147 – 150.

¹⁰⁹ KOVÁŘŮ, Věra. *Valašsko*. Brno: Krajské středisko státní památkové péče a ochrany přírody, 1973; ŠTIKA, Jaroslav. *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava: Profil, 1980. s. 32.

i stodola. Ne však každá usedlost měla svou vlastní, většinou dva hospodáři sdíleli jednu. Příčinou byla malá produkce obilí a tím i menší potřeba vlastnit stodolu. Svou mohutností ovšem byla dominantou celého dvoru, uzavírala jej v zadní části, rovněž ho svým průjezdem spojovala s polem.¹¹⁰

Nebyly to však pouze stavby hospodářského charakteru, které jsou typické pro dané období. V dobách protireformace, tj. 18. století, byli prostí lidé již finančně natolik zajištěni a schopni shromáždit dostatek peněz, aby se mohli stát investory staveb kulturních, především kaplí a kostelů. Vlivem baroka vznikala osobitá architektonická díla a staviteli se stali samotní občané, kteří ovládali většinu tesařských a zednických prací. S postupem času docházelo také k stále častějším přílivům zakázek především na stavby drobnějšího vzhledu (náhrobky, polní kapličky, sochy), což znamenalo zaměstnání pro řadu dělníků. Ti do svých děl vložili cit a vlastní představivost, tudíž i z obyčejného kamene se stalo monumentální dílo.

4.1.1 Z čeho a jak Valaši stavěli

V dřívějších dobách to byl stavební materiál, který udával osobitý vzhled valašským stavbám. Nejrozšířenější bylo zejména dřevo a hlína, v menší míře pak kámen a výjimečně pálené cihly.

Od poloviny 19. století docházelo k přesunu materiálu ve dvou směrech. Stavby dřevěné ustupují do pozadí, zatímco materiál hliněný byl čím dál více oblíben a zpracováván v různých formách. Postupem času dřevěná (roubená) architektura úplně vymizela a v dnešní době jsou zbytky staveb jen svědkem toho, jak byla tato technika vyspělá. Valaši své dřevěné obydlí stavěli srubovou technikou, taktéž její rozšířenosti napomohl fakt, že lidoví stavitelé tento materiál dobře znali, byli schopni využít všech jeho předností a zejména díky jeho kvalitě a kvantitě se stal ideálním stavebním materiálem.

Do vývoje stavebních poměrů nezasahovali ovšem pouze Valaši sami, nýbrž i vrchnost a stát, což byl rozhodující faktor, proč došlo k postupnému ústupu dřevěných budov a jejich zastupování stavbami zděnými. Roku 1751 byl vydán Marii Terezií Ohňový patent pro moravské markrabství, který předepisoval budování zděných staveb nebo alespoň zděných kuchyní a komínů. Hlavním důvodem byla tedy především větší pravděpodobnost požárů a živelných pohrom, rovněž to byl také úbytek a zvýšení cen dřeva v důsledku jeho průmyslového využívání. Dřevo tedy ustoupilo hlíně, která se postupně přizpůsobila moderním technologickým požadavkům.¹¹¹

¹¹⁰ ŠTĀSTNÝ, Jaroslav. *Tradiční zemědělství na Valašsku*. Praha: Universita Karlova, 1971, s. 21 – 22.

¹¹¹ FROLEC, Václav. *Lidová architektura na Moravě a ve Slezsku*. Brno: Blok, 1974, s. 39 – 45.

Podíváme-li se na ostatní části domu, můžeme sledovat opět vývoj od nejjednodušších forem až po dokonalé nové druhy. Domovní dveře bývaly dřevěné jednokřídlové opatřeny petlicemi či dřevěnými zámky, v novějších dobách dvoukřídlové s kovovými závěsy, zámky a klikou. Rovněž okna prodělaly vývoj v konstrukci a rozměrech. U hliněných domů můžeme sledovat pozoruhodné klenuté tvarování oken.

Z konstrukčního hlediska můžeme považovat za nejdůležitější část domu strop, jehož vývoj také souvisel se systémem vytápění domu. Tuto spojitost dokazovala i vyvýšená poloha nad podlahou, která se lišila od síně a komory dokonce až o metr. Zvyšování stropů bylo praktikováno z důvodu zdržení se ohně z topeniště v co nejhornější části obytného prostoru a ochrany rodiny před škodlivým kouřem. V domech, které měly již zabudovanou černou kuchyni, tato tradice odpadla a stropy byly postaveny ve stejné výši. Do konce 18. století se především objevovaly stropy dřevěné, od té doby opět z důvodu protipožárního nařízení došlo k rozšíření stropů hliněných.

Jediným, dá se říci tesařským řemeslem po celou historii, byly střešní krovy. Zachovaly se i v době převládajícího zděného stavitelství, a to ve dvou formách – sedlové (dvouokapové) a valbové (čtyřokapové).

Do počátku 19. století byly střechy pokryty jen slaměnými došky a šindelem. První typ byl častěji vidán v krajích obilnářských, zatímco šindel ve výše položených regionech. Oba typy byly buďto podomácky vyráběny nebo jej zhotovovaly speciální výrobci. Od druhé poloviny 19. století byl patrný pozvolný ústup slámy a šindelu před jinými krytinami. Byla to zejména břidlice, pálené tašky a eternit, který vytlačil tento tradiční materiál.¹¹²

4.1.2 Výtvarné projevy v architektuře

Výzdobu domu měla na svědomí městská a panská architektura. Práce lidových řemeslníků byla ovlivněna slohovým vzorem té doby, ovšem přetvořena podle své vlastní fantazie a zručnosti. Šlo však především o záležitost ekonomicky bohatšího obyvatelstva, střední a nižší vrstvy se snažili hlavně o opatření nejnutnějšího příbytku k přežití.¹¹³

Nejvýraznější tváří domu a místem, kde řemeslníci mohli předvést své dovednosti, byl štít v podobě deskové či zděné. V prvním případě se během výzdoby uplatnili zejména lidoví tesaři, zatímco u druhého typu své estetické cítění a šikovnost předvedli venkovští zedníci. Pro Valašsko byl typický hlavně štít dřevěný zasunutý, jehož hlavní součástí byl kabřinec a okapová stříška tzv. podlomenice. Funkce kabřince spočívala v ochraně štítu před zatékáním

¹¹² LANGER, Jiří - VAŘEKA, Josef. Naše lidové stavby. Praha: Albatros, 1983, s. 81 – 90.

¹¹³ Tamtéž, s. 125.

vodou, přičemž podlomenice takto chránila okenní průčelí. Oba typy se pak staly nejvýraznější architektonickou součástí štítu. Také drobné architektonické prvky a malebnost zpestřovaly celkovou podobu štítu a svou ojedinělostí se vyznačovaly od štítů jiných krajů. Zdobně vyřezanými otvory nám vznikaly pozoruhodné obrazce ve tvaru kruhu, jetelového listu či stylizovaného květu a kalicha, rovněž vyrytím výzdobného prvku a následným vyplněním barvou nebo obílením vápnem se nám představila dekorativní malba, často doplněna nápisem v podobě letopočtu či iniciálu. Umělecké práce byla zakončena na tzv. makovičce, tj. vrcholu štítu, zhotoveného buďto ze dřeva ve tvaru kostelní vížky, z hlíny nebo dokonce skla či plechu (evangelíci nesli na svém vrcholu hvězdu, katolíci korouhvičku s křížem). Celkový výzdobný charakter štítu, resp. způsob kladení desek, jeho výtvarnost a bohatost, se neodvíjel ve všech oblastech stejně, nýbrž náhodně, a to podle výskytu a dovednosti lidových tesařů, na rozdíl od štítů zděných, jejíž osobitost se řídila ohlasy slohových vlivů.¹¹⁴

Velkou úlohu sehrály rovněž omítky, jejichž barevnost a estetičnost si podmanila celkový vzhled budovy. Uplatnění na zděných a roubených stavbách měla omítka jílová a vápenná, která byla natírána ve formě bílého vápenného mléka nebo v případě zděného obydlí navíc tónována příměsí přírodních barev. Natěračské práce byly zpravidla prováděny dvakrát do roka vzhledem k významným ročním událostem a reprezentativnímu obydlí s čistým nádechem. Postupným hromaděním vápenných vrstev nám vznikal jakýsi potah, který obydlí chránil před povětrnostními podmínkami a zároveň ho ztvárnil do plastické podoby, čemuž pomohly i plastické prvky doplňující omítku (motivy náboženského charakteru, květiny, lístky).

Výstavní součástí byla i osobitá a působivá nástěnná malba situována kolem oken a prostoru mezi okny. Ornament u roubeného domu byl sestaven většinou z teček a přímek, tj. geometrických prvků do podoby kříže a trojúhelníků.¹¹⁵ Otázka, z jakého důvodu se tyto ornamentální prvky na domech prováděly, nám není příliš známá. Podle A. Václavíka¹¹⁶ se tyto prvky s funkcí magických značek umísťovaly nad vchod do domu a okny z ochranného důvodu před zemřelými návštěvníky. Rovněž se tyto ornamenty objevovaly na budovách hospodářských, proto můžeme předpokládat, že tato primitivní výzdoba neměla estetický záměr, nýbrž záměr prosperitní s magickým obsahem.

¹¹⁴ FROLEC, Václav. *Lidová architektura na Moravě a ve Slezsku*. Brno: Blok, 1974, s. 87 – 92.

¹¹⁵ Tamtéž, s. 100 – 101.

¹¹⁶ VÁCLAVÍK, Antonín. *Výroční obyčeje a lidové umění*. Praha: Československé akademie věd, 1959, s. 491 - 492.

Jednalo-li se o výzdobu stavby zděné, byly ornamenty, především rostlinného charakteru, vyrývány prsty do mokré omítky. K dalšímu kroku ve vývoji nástěnné výzdoby u těchto staveb došlo v 19. století, kdy omítka byla vícebarevně konturována nebo dokonce potištěna hvězdicemi vykrojenými z brambor či řepy, což bylo výhradně záležitostí žen.

Pozoruhodnou částí lidového domu byly i komíny s různě zaklenutými a řešenými hlavnicemi. Tyto architektonické a esteticky vzaté prvky byly prací především venkovských zedníků, kteří je obohatili až osmi kruhovými nebo obdélníkovými průchody k vývodu kouře, pyramidálním záklopem nebo křížovou klenbičkou zakončenou ještě kuželem, hrotem nebo stříškou.

Snaha zvelebit si své obydlí souvisela nejen s vnějšími stěnami, nýbrž i s vnitřním interiérem, který byl součástí každodenního života. Veškerá výzdoba byla soustředěna na malbu stěn jizby a síně, především pak vyhrazené plochy kolem ohniště. Celý princip malby spočíval v omazání začerněné plochy ohniště rozředěnou světle hnědou hlínou a následném vytvoření jednoduchým geometrických ornamentů prsty. Černá kresba nám takto vystoupila ze zsvětleného místa na zdi a poskytla k vidění kompozici, která se linula již od ústí pece. Vznikaly nám malby stylizující strom s květy a plody nebo rostoucí květy tulipánů. Tento princip kresby se uplatnil i u výzdoby ostatních stěn domu. Primitivnější charakter mělo zdobení stěn pomocí obilných klasů, kukuřice či tiskátek z brambor nebo řepy různých geometrických tvarů, rovněž skromným uměním bylo vylévání nebo vysypávání geometrických a rostlinných ornamentů vodou a pískem na dusanou zem v jizbě (Příloha č. 12). Upravenost a čistota jak vnitřní části, tak i okolí domu, byla znakem spořádané domácnosti, resp. čistotné hospodyně. Obzvlášť velkou pozornost se na čistotu domu dbalo tam, kde stále žila svobodná dívka.¹¹⁷

4.2 Lidová architektura na Goreňsku

Základní charakter krajiny odrážely na Goreňsku zejména lidské venkovské příbytky, které se staly samotnou architekturou. Příkladem typického selského alpského domu je tzv. Hlebanjeva domačija na území Srednji Vrh (Příloha č. 13). Tato malebná stavba je nejstarší stavbou tohoto typu v Goreňsku, a ve Slovinsku vůbec. Obytné prostory a hospodářské místnosti jsou skryty v těsném sousedství pod jednou střechou a především vzájemně propojeny (Příloha č. 14). S přelomem 18. a 19. století přišel zákaz stavby dřevěných domů a základním materiálem se takto stala kombinace dřeva a kamene. Přízemí staveb bývalo

¹¹⁷ FROLEC, Václav. *Lidová architektura na Moravě a ve Slezsku*. Brno: Blok, 1974, s. 102 – 105.

většinou kamenné, jeho půdorys přesahoval dřevěné první patro a dvojitě lomenou širokou šindelovou střechu s průdouchy, která ještě svým prodlouženým okrajem kryla pavlače či balkóny. Stavba navíc barokními zdobnými prvky podtrhla vyspělost a přiměřenou bohatost regionu.¹¹⁸

Slovinské Alpy nabízejí kromě typických venkovských příbytků také další dva typy obydlí, a to zejména pastýřské obydlí na náhorních plošinách. První typ můžeme zahlédnout na území Bohinje, kde se vyskytuje typický bohinjský patrový stan, druhý typ pak na území Velké planiny s oválnými pastýřskými chatami zvanými bajte. Navzdory nejednotnému charakteru obou typů bylo jejich hlavním společným úkolem především poskytnout zázemí pastýři a jeho dobytku, současně však i v jeho okolí místo pro pastvu, z čehož vyplynula jednoduchost a skromnost celé usedlosti.

Typická bohinjská stavba o rozměrech 4 x 4,5 m se skládala ze dvou pater, první patro s otevřeným prostorem zhotoveným ze dvou až čtyř sloupů sloužilo k ustájení dobytka, druhé patro posazené na opěrné pilíře pak neslo funkci obytné části. Celá stavba byla postavena ze dřeva a v jejím okolí doplněna další tradiční lidovou stavbou, a to sušáky sena často zdobenými ornamentálními obrazci, zvanými kozolec a toplar. S kozolcem se prakticky můžeme setkat po celé Evropě, ovšem toplar, dvojitý vylepšený sušák spojený stříškou, který umožnil nejen pod střechu uložit usušené seno, ale také skladovat povozy, je opravdovou raritou pouze Slovinska.¹¹⁹

4.2.1 Pastýřské bajte na Velké planině

Malebnou krajinu na Velké planině dokreslují typické dřevěné chatrče, zvané bajte, s oválným půdorysem a šindelovou střechou sahající až k zemi bez oken, stropu a komínů (Příloha č. 15). Tyto stříbřitě šedivé domky, jež uvnitř skrývají typickou pastýřskou dřevěnou jizbu, se formovaly v průběhu historie a na samém počátku splňovaly jen základní funkce pro přežití samotného pastýře a jeho dobytka.¹²⁰ Tento typ obydlí se na Velké planině vyskytoval až do první světové války a stejně jako na Valašsku jej charakterizovalo otevřené ohniště a hliněné podlahy.

Základ typických pastýřských chat byl založen na kamenných pilířích, vyplněných smrkovými deskami, které vytvořily stěny obydlí. Střechu pak pokryly šindele ze smrkového

¹¹⁸ LONGLEY, Norm. *Slovinsko*. Brno: Jota, 2005, s. 149.

¹¹⁹ CEVC, Tone. *Domneve o stavebnem izviru dveh tipov planšarskih koč na planinah v Sloveniji*. In *Traditiones* 18. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1989, s. 126, 128; LONGLEY, Norm, Brno: Jota, 2005, s. 149.

¹²⁰ DRAŽAN, Jan. *Slovinsko: podrobné a přehledné informace o historii, kultuře, přírodě a turistickém zázemí Slovinska*. Praha: Freytag & Berndt, 2009, s. 180 – 181.

či modřínového dřeva. Takto nám vznikla část obytná, která se prodloužením střechy až k zemi rozšířila o další prostor, tj. přístřešek pro dobytek podél celého obydlí. Vchod do chatrče byl vždy otočen na východní, jihovýchodní či jižní stranu, rovněž až do 20. století obydlí nebylo vybaveno prahy, zárubněmi a ani vnějšími dveřmi, což znamenalo, že dobytek měl volný průchod mezi chatrčí a venkovní částí. Obyčejně vedle pastevecké chaty sestávala ohrada pro prasata a celá usedlost byla pak vymezena kamenným či dřevěným plotem.

Vnitřní vybavení obydlí bývalo prosté, a to i z toho důvodu, že pastýř svoji chatrč obýval jen několik měsíců v roce. Také velmi skromné bylo pastýřovo lože, které se nacházelo v zadní části místnosti a bylo pokryto suchým senem. Dále v místnosti byla police s keramickým a dřevěným nádobím. Na levé či pravé straně od vchodu bylo situováno otevřené ohniště. Oheň byl jediným zdrojem tepla a hlavně světla, které zde chybělo kvůli neexistenci oken. Kouř z ohniště pronikal ven skrz různé štěrbinu a přes den dveřmi, které nechával pastýř otevřené. Večer kouř z ohniště unikal pouze štěrbinami, proto chatrče v noci vypadaly, jako by hořely. Součástí chaty nebyly ani stoly a židle, pastýř obvykle sedával na dojících trojnožkách a jídlo povětšinou míval na kolenou.¹²¹

Dnešní podoba pastýřských bajt se poněkud změnila. Z důvodu napadení planiny Němci v roce 1944 – 1945, kteří vypálili na 122 tradičních chatrčí, se nedochovalo příliš mnoho z původních staveb. Oválný charakter půdorysu si po znovuoobnovení ponechalo jen 12 chatrčí, zbytek je založen na hranatém půdorysu nebo na kombinaci hranatého a oválného. Rovněž vnitřní vybavení se zdokonalilo o strop, betonovou podlahu a přísun energie, i přesto si však Velká planina ponechala charakter života, kde se zastavil čas.¹²²

4.2.2 Výtvarné projevy v architektuře a další autochtonní zvláštnosti slovinského území

Na území Goreňska to byl zejména toplar, který vyjadřoval typickou architekturu a lidové umění místních obyvatel. Tento dvojité vylepšený sušák se vyznačoval zdobnými prvky, pomocí kterých se stal zvláštností celé oblasti (Příloha č. 16).

Fenoménem slovinské lidové kultury se stala také tradice malování čelních destiček včelích úlů, která se zrodila na přelomu 18. a 19. století a již po 150 letech opět zanikla (Příloha č. 17). Včely, kterým se na zdejších pastvinách a lipových, borovicových a jedlových porostech, obzvláště dařilo, se chovaly v dřevěných úlech podélného tvaru. Velmi důležitá

¹²¹ CEVC, Tone. Odprto ognjišče v planšarski koči na prehodnem alpsko – panonskem ozemlju. *Emoglog* 8, 1998, s. 105 - 116; CEVC, Tone. Domneve o stavebnem izviru dveh tipov planšarskih koč na planinah v Sloveniji. In *Traditiones* 18. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1989, s. 125 – 130.

¹²² RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint, 2010, s. 126, 130.

byla právě přední část těchto úlů, vyrobená většinou z měkkého dřeva, nesoucí nezaměnitelné zdobení. Ve Slovinsku jsou tyto dřevěné úly známé jako kranjiči, jejich přední část pak jako panjska končnica. Vzhledem ke snaze odvrátit veškerá neštěstí, nemoci a bídu od svého obydlí prostřednictvím různých motivů na sochách, obrazech či jiných předmětech, resp. všech předmětech denní potřeby (malovalo se na sklo, nábytek, i na průčelí domu), začal lid rovněž zdobit i své úly.

Malby představovaly jedinečný sloh, který byl výrazem pouze slovinského venkovského malířství. Na čelních stranách úlů jsme mohli vidět barevně rozmanité, velmi jemně provedené motivy, které vyšly z rukou laických i profesionálních umělců.

Zpočátku vznikaly malby zobrazující scénky z náboženství, později galerie obrázků s výjevy z běžného venkovského života. „*K vidění byla místní klepna ostříci si jazyk na brusičském kameni nebo lovec pronásledovaný medvědem s puškou v ruce. Neobyčejně často se na předních stranách úlů objevoval Job, patron včelařů.*“¹²³ Zdobené čelní destičky úlů měly také praktickou funkci. Včelaři podle různorodých kreseb rozeznávali jednotlivé včelstva, rovněž i samotným včelám byla údajně usnadněna orientace při návratů domů. Na pomalování čelnic měly i vliv osobní potřeby. Venkovské, z větší části, negramotné obyvatelstvo, které nemělo k dispozici srozumitelnou literaturu, si takto tvořilo svou vlastní obrázkovou knihu. Tato unikátní tradice začala upadat s koncem 19. století a přechodem na průmyslově vyráběné úly.¹²⁴

¹²³ LONGLEY, Norm. *Slovinsko*. Brno: Jota, 2005, s. 125

¹²⁴ Tamtéž, s. 125.

5 ZPŮSOB ODÍVÁNÍ

S názvem lidový kroj si v dnešní době spojujeme všechny místní i regionální slavnosti, festivaly a přehlídky lidových písní a tanců. Reprezentativní funkci a označení lidový kroj získal tento tradiční oděv až vlivem historického vývoje.

5.1 Lidový kroj na Valašsku

V minulosti byl kroj na Valašsku brán svými nositeli jako pouhý šat zvaný též obšata nebo zaodívka, jehož charakter se odrážel od geografických, klimatických a sociálních podmínek. Šatstvo mělo nositele zejména chránit před nevypočítatelným počasím a drsnými podmínkami v horách, rovněž vypovídalo o jeho postavení ve společnosti a zařazení v pracovním procesu. Koncem 19. století nám tento fenomén doby postupně vymizel a dnes můžeme jen obdivovat a s velkou úctou nahlížet na kulturní a estetickou práci našich předchozích generací, resp. prostých obyvatel, kteří nám tímto podali svědectví o životě lidí v dobách minulých. Prokázali opět svou dovednost a vynalézavost pramenící z potřeb stejně tak, jak tomu bylo i u hospodářského náradí.¹²⁵

K výrobě typického lidového oděvu po celý svůj historický vývoj až do období konce 19. století sloužil zejména textilní materiál domácí produkce opírající se o suroviny rostlinného nebo živočišného původu, tj. především len, konopné vlákno a vlnu. I ostatní suroviny jako kůže a ovčí kožešina byla místní výroby, na rozdíl od bavlny, hedvábí a různých stuh ke slavnostním příležitostem, které se staly hlavním předmětem importu.

Na přelomu 18. a 19. století nám díky rozsáhlému pěstování lnu a konopí vznikala plátna, která našla nevídané uplatnění a sehrála významnou roli v prakticky celém ženském i mužském oděvu. Rozšíření tohoto materiálu dokazoval i export valašského plátna do Vídně či Budapeště.

Jestliže len a konopí se staly materiálem k zhotovení oděvů pro letní období, pak ručně spředená ovčí vlna posloužila v zimním čase. Ze sukna podomácky vyrobeného a ve valchách sráženého a utlučeného v přírodních barvách bílé, černé a tmavohnědé se šily především součástky k dennímu a pracovnímu užívání (nohavice, haleny, papuče), přičemž sváteční a příležitostné kroje zhotovovali krojoví krejčí z jemnějšího sukna, většinou střízlivě obarvené v dílnách barvířů světlomodrou, zelenou, na počátku 19. století i červenou barvou. Navzdory cechovnímu řádu byla výroba takto složitějšího sukna věcí pouze vyučených řemeslníků (soukeníků) s pomocí valchařů, postřihačů a barvířů, zatímco sukno přírodních barev se

¹²⁵ URBACOVÁ, Eva. *Lidový kroj na Vsetínsku*. 2. vydání. Vsetín: Muzeum regionu Valašsko, 2004, s. 5.

mohlo vyrábět na domácích stavech i na vesnicích. Barvenou vlnu navíc zpracovával i další specifický druh řemeslníků, tj. punčochářů, kteří dlouhé našasené punčochy pletli buď na jehlicích, nebo je doplétali pouze k soukenným vrškům a zpevňovali na malých ručních valchách nebo u soukeníků.

I zbytky a kousky vlny přírodních barev byly prakticky využity. Na podomácky vyrobených dřevěných formách tzv. deskách se z nich vázaly silné rukavice určené zejména k těžké dřevařské práci v lese. Všeobecně řečeno, náleželo sukno mezi nejjednodušší tkaninu vůbec a celá soukenická výroba kvetla stejně tak jako plátenická. Ke zlomu však došlo v 2. polovině 19. století vlivem tlaku konkurenčních manufaktur a továren, kterým se řemeslní soukeníci poddali, a také navzdory úbytku vlny domácí produkce byli nuceni ke koupi drahého dováženého materiálu od židovských prodejců.

Kromě uvedených materiálů domácí produkce se taktéž k výrobě tzv. krpců (typické obuvi Valachů), kožichů, klobouků a čepic zpracovávala kůže. Ta se buď domácky vyčiňovala, nebo kupovala již přistřižená na jarmarcích. Krpce byly dílem nevyučených naturistů, zatímco jančary, ženské boty na podpatku, zpracovávali místní ševci. K výrobě kožichů sloužili kožešníci, klobouků a čepic výhradně kloboučníci, kteří své dílo následně prodávali na trzích nebo vyráběli na zakázku. Jarmarky rovněž nabízely valašskému obyvatelstvu různé krojové doplňky, kožené opasky, kabelky či mnoho dalších ozdobných předmětů.¹²⁶

5.1.1 Kroj mužský

V tradičním lidovém oděvu nebylo prakticky žádných odlišností mezi šatstvem všedním a svátečním. Oděvní součásti se velmi šetřily, nově pořízené kusy se nosily po dlouhou dobu jen k svátečním příležitostem. Obecně lze říci, že se oblečení stalo všedním až poté, co se nově pořízené obnosilo a přestalo brát za sváteční.

K základním mužským oděvním součástkám patřila košile zhotovená z lněného plátna, soukenné nohavice a krátké či dlouhé kabáty nazvané huně, haleny a župice s klíny v bocích (Příloha č. 18). Obdobného střihu byly i kožichy různých délek, u kterých shodně vložené klíny, příznačné pro obě pohlaví, charakterizovaly starobylé valašské odívání. Rovněž i obuv byla shodná jak pro muže i ženy, typické byly kožené krpce a různé formy soukenných papučí.

Košile (košula nebo také košela) byla jednou z vývojově nejstarších částí kroje a až do období svého zániku si ponechala archaický střih šitý z rovných dílů. Bývala poměrně dlouhá

¹²⁶ KOVÁŘŮ, Věra. *Lidový kroj na Valašsku*. Ostrava, 1982, s. 15 – 18.

a ušita z lněného nebo konopného vlákna. Jednalo-li se o košili k pracovnímu kroji, bylo použito hrubší plátno, z jemnějšího se pak šily košile sváteční. Stříhově byla pojata velmi jednoduše, resp. dva kusy plátna spojoval ručně šitý šev. Jelikož Valaši bývali lidem otužilým, krční výstřih měl tvar rovnoramenného trojúhelníku, který uzavíral stojatý límeček (obojek), rukávy sahaly k mužovu zápěstí a ramenní šev byl situován hluboko pod rameno, čímž košile nabyla dosti volného střihu.¹²⁷ Ošizena nebyla ani o výzdobu. Spoje, límeček a konce rukávů byly zdobeny barevnými výšivkami, taktéž díky pentličce, ozdobnému špendlíku a sponě (kotule), kterou se košile u krku zapínala, působil celý střih zdobenějším dojmem.¹²⁸

Kalhoty (nohavice) patřily rovněž k základním částem kroje a stejně jako košile si udržely mnohé z archaických prvků. Byly přiléhavé, šité na tzv. vidličku, tj. u kotníku s rozparkem se dvěma švy, které se spojily až v bederní části. Rozparek pak krejčí zakryl lacem/lackem, ozdobně obstřiženým kouskem sukna. K upevnění nohavic k tělu sloužil kožený řemen z hovězí kůže dvakrát obtočený kolem pasu, který byl provlečen pod sukem přeloženého do lémca. Vedle bílých nohavic, určených k pracovním příležitostem, se vyskytovaly i nohavice modré, sváteční. Výzdoba kalhot nebyla příliš bohatá, spíše střídá, někdy dokonce žádná. Rozparek býval lemován červeným sukem a ozdoben harasovými šňůrkami, ze kterých se smyčkováním vyvinul ornament.¹²⁹

Kabát (huňa, halena a župice) byl svrchní částí oděvu vyrobený ze sukna přírodní barvy nebo barveného. Huňa náležela dřevařům a pastevcům v deštivých a chladných horských oblastech. Stříhově tento kabát připomínal písmeno T a byl střižen podle proporcí těla takovým způsobem, že se jeho objednavatel údajně položil na sukno a rozpřáhl paže k získání základní míry – šířky. Horní okraj se pak přeložil a rozstřížením nám vznikly rukávy a přednice, které byly spojeny jediným švem na tomto kabátě. Jelikož huňa nebyla vybavena knoflíky, zapínala se pouze kovovým háčkem – haklíkem. Halena sestavená z rovných dílů se obvykle nosívala pouze přehozená přes jedno rameno a její délka sahala až k lýtkům. Župice, kabát svátečního a slavnostního charakteru, byla složitě stříhově řešena a tudíž brána jako výstavní část oděvu. Šila se ze zeleného, tmavomodrého až černého kvalitně zpracovaného sukna střiženého na dolním okraji do půlkruhu, jehož délka sahala po kolena a stejně jako u huně a haleny se spodní části přednic překrývaly. Stříhově župice připomínaly vojenské kabáty. Rovněž se nosila pouze na jednom rameni, oblékala se jen při chladných

¹²⁷ KOVÁŘŮ, Věra. *Lidový kroj na Valašsku*. Ostrava, 1982, s. 36 – 37.

¹²⁸ DOMLUVIL, Eduard. Knoflíky a spony moravských Valachů. In *Zprávy Waldesova muzea*. Praha, 1918, roč. 3.

¹²⁹ KOVÁŘŮ, Věra. *Lidový kroj na Valašsku*. Ostrava, 1982, s. 38 – 39.

dnech a slavnostních příležitostech. Nejvýraznějším výzdobným prvkem všech zmíněných kabátů bylo především šňurování vedené kolem výstřihů, kapsových průstřihů a konců rukávů.

Kožich (kožuch) byl nedílnou a nákladnou součástí zimního oblečení, který muži sloužil po celý život, ba dokonce vzhledem k nákladnosti i více generacím. K jeho zhotovení byla využita ovčí kůže, která se bílým vlasem otočila dovnitř, přičemž vnější část byla nabarvena hnědavě nebo ponechána v původním odstínu. Na límci, rukávech a okraji přednic byl zdoben černou beránčinou a vyčnívajícím proužkem zelené kůže. Nejbohatší měšťané vlastnili zvláštní typ kožichu tzv. šuby, které se vyjímalý od ostatních liščími či dokonce kuními lemy.¹³⁰

Krpce byly nejstarším druhem obuvi na Valašsku vůbec. Vyráběly se z hovězí, či vepřové kůže obdélníkového tvaru, která se příčnými průřezy pomocí řemíků stahovala a tvarovala k noze. Součástí této obuvi byli i kopyce a onuce, kterými se omotala noha od kotníku až k palci. Rozdíl mezi kopycemi a onucemi byl pouze v materiálu. V prvním případě bylo použito sukno, zatímco v druhém plátno. Huněná součást obuvi byla rovněž považována za starší a rozšířenější mezi valašským obyvatelstvem.

Papuče, obuv nošená za suchého počasí po celý rok, se vyvinuly údajně z kopyce, která se podšila silnější podešví nebo kůží. Byly především obuví starších a ekonomicky chudších, pro něž kožená obuv byla drahou záležitostí. Řada rodin se rovněž zabývala domácí výrobou papučí a do jejího zhotovení zahrnula i to nejmladší potomstvo.

Kožená obuv (krabačky a čizmy) byla věcí vyšších sociálních vrstev. Jejich výroba náležela pouze odborníkům, tj. ševcům, tudíž i jejich cena byla značně vysoká. Čizmy, obutí z hrubé kůže zvané úkladové, byly nošeny zejména formany a obchodníky během všedních dnů, zatímco krabačky z jemnější kůže přináležely ke slavnostním příležitostem a zároveň byly součástí svátečního kroje.¹³¹

Nedílnou součástí každého Valacha byl i čagan (valaška nebo obušek) s dřevěným topůrkem doplněn železnou či mosaznou sekyrkou. Jelikož se valašce přikládala magická moc, s kterou se Valach stal silnějším a mocnějším, údajně ji musel mít permanentně po boku. Současně měla i reprezentativní charakter, topůrko bylo zdobeno řadou perletí, někdy dokonce vyléváno stříbrem, sekyrka pak obohacena různými rytinami.

¹³⁰ URBACHOVÁ, Eva. *Lidový kroj na Vsetínsku*. 2. vydání. Vsetín: Muzeum regionu Valašsko, 2004, s. 28 – 32.

¹³¹ KOVÁŘŮ, Věra. *Lidový kroj na Valašsku*. Ostrava, 1982, s. 46 – 47.

Celý mužský vzhled byl nakonec obohacen řadou doplňků - šátkem, sponou či opaskem. O své vzezření dále dbali jednou týdně úpravou vousů, resp. v neděli ráno před návštěvou kostela, rovněž do 1. poloviny 19. století byli muži zaznamenáni pouze s dlouhými vlasy sahajícími k ramenům.¹³²

5.1.2 Kroj ženský

Společným znakem každého ženského kroje byl rubáč z lněného plátna, krátká lněná či bavlněná košilka a zvláštní typ sukně - zástěry, která obepínala celé tělo. Specifickým rysem ženského kroje byla rovněž plachta sahající do půli těla, jejíž využití se našlo během chladného počasí a při obřadních příležitostech. Obuví se ženy od mužského pokolení lišily pouze stěvící a punčochami.

Rubáč, spodní část ženského oděvu, nahrazoval spodní prádlo a svou přiléhavostí tvaroval i postavu ženy. Stříhové řešení spočívalo ve spojení hrubšího konopného nebo lněného plátna, které zaujímalo spodní část zvanou okolek, s jemným plátnem opléčka obepínajícího prsa, přičemž zadní část byla k usnadnění pohybu ještě nařasena. Celý oděv pak přidržovala k tělu bílá ramínková tkanice, tzv. tráčka uvázaná šikmo přes rameno. Od 2. poloviny 19. století se začal vyskytovat další typ spodního prádla, tzv. spodnica uvázaná do pasu. Tyto spodní sešité sukně nosily starší ženy ve dvou až třech vrstvách tak, aby okraje zdobené krajskou byly ve stejné úrovni jako svrchní sukně.

Rukávce, lněná či bavlněná spodní košilka, byly nedílnou součástí spodnic. Rukávce všedního užití se šily ze silnějších pláten bez většího zdobení, rukávce sváteční pak z tenkého plátna domácí produkce zdobeného barevnými stehy a krajkou. Ve střihu byla ponechána jednoduchost, pouze forma rukávů dodala oděvu svou výjimečnost. Rukávy byly většinou nařasené a ukončené vyšíváním páskem.

Kasanka, fěrtoch a šorec představuje starší typ vpředu nesešité sukně složené ze dvou zástěr, které se opásaly kolem těla ve směru odzadu dopředu a naopak, a přivázaly k pasu podlouhlými tkanicemi. K zhotovení tohoto druhu nesešité sukně bylo použito někdy sedm až osm sešitých šířek lněného mírně nařasného plátna, bavlněný materiál v tomto případě nebyl zaznamenán. Vedle bílých kasanek nosily ženy i na černo obarvené šorce či modré, obvykle tištěné fěrtochy. Původně fěrtochy bývaly taktéž bílé barvy, ovšem praktická potřeba a zejména móda přinutila ženy si své sukně nechávat barvit. Tištěním nám pak vznikaly vzory bílé a světle modré barvy, v některých případech i pozitivní žluté a zelené. Vedle plátěných

¹³² KOVÁŘŮ, Věra. *Lidový kroj na Valašsku*. Ostrava, 1982, 47 – 48.

fěrtochů se v oblasti Valašska objevovaly i fěrtochy vlněné či dokonce hedvábné. Majitelkami byly ženy zámožných řemeslníků, kupců a sedláků.¹³³

Sváteční a obřadní oblečení Valašek bylo vždy doplněno plachetkou z bílého či lněného plátna, tj. oděvadlem, obrusem nebo vlnákem. Tato svrchní část ženského kroje byla i ochranou proti nepohodě. O obrusu nemáme příliš mnoho dokladů, dá se ale předpokládat, že byl čtvercového tvaru a brzy jej nahradil bílý vlnák, který mnoha ženám posloužil místo drahého kožichu. Ani ten se však díky své nepraktičnosti neudržel a jeho místo obsadil barevný vlnák přeložený do kříže nebo obdélníku a hozený přes ramena. Během deštivých dnů a v zimě se často přehazoval i přes hlavu.

Základním typem ženské všední obuvi byly stejně jako u mužů kožené krpce, zhotovené pouze z měkčí kůže. Ke svátečním příležitostem sloužily ženám soukenné střevíce s velkým přehnutým jazykem tzv. lypačem, v některých případech i bez něho. Tento typ obuvi se vyskytoval v červené, modré či fialové barvě, s okraji lemovanými modrou nebo zelenou stužkou, ze které se posléze uvazovala mašle. Střevíce bez podpatku bývaly většinou domácí produkce, zatímco střevíce s podpatkem a koženou podrážkou byly řemeslnou prací ševců.¹³⁴

Zcela obvyklou součástí ženského obutí a celého tradičního oděvu během všedních i svátečních dnů byly ubírané punčochy známé také jako varhánky, ubíračky nebo strhovačky. Tyto punčochy se buď šily z jemného tmavomodrého sukna, nebo pletly (vázaly) na jehlicích z ovčí vlny tmavomodré nebo černé barvy. Upletené punčochy se posléze valchovaly a v konečné fázi řasily punčochářskými drápkami na dřevěné punčochářské noze. Valchováním se jejich délka zkrátila z původních 120 cm na polovinu, čímž nám vznikla vysoká až ke kotníkům hustě našasené punčocha, díky které noha ženy nabyla tlustého dojmu.

„Nejzvláštnější a nejošklivější, co jsem kdy mezi nejrůznějšími lidovými kroji viděl, je pokrývka nohy valašských žen...i ta nejrozkošnější nožka promění se v okamžení v tlustý vlněný pytel...“,¹³⁵ podotkl neznámý J. K. po seznámení se s místním způsobem valašského odívání.

Tento, hlavně v 1. polovině 19. století rozšířený druh punčoch, se obecně nosil k soukenným střevicům i krpčům, a to v době, kdy ubírané punčochy a silné nohy byly ideálem ženské krásy.

¹³³ URBACHOVÁ, Eva. *Lidový kroj na Vsetínsku*. 2. vydání. Vsetín: Muzeum regionu Valašsko, 2004, s. 39 – 44.

¹³⁴ KOVÁŘŮ, Věra. *Lidový kroj na Valašsku*. Ostrava, 1982, s. 33- 35.

¹³⁵ URBACHOVÁ, Eva. Vsetínští punčocháři. *Valašsko*, 2002, č. 1, s. 12 – 13.

K všeobecně známým a uznávaným zásadám taktéž patřilo, že vdané ženy si své vlasy rozdělené uprostřed pěšinkou a spletené do dvou copů otáčely proti sobě kolem hlavy, tj. do vrkoča, přičemž celý účes po opuštění domu zakryly čepcem nebo spodní šátkou. Jednalo se o nezbytnou součást oděvu a žádná žena by bez něj neopustila svůj domov. Úprava vlasů svobodných dívek probíhala obdobně, kromě dvou copů měly spletený pouze jeden, svobodné matky nosily vlasy upravené stejně tak jako ženy vdané.¹³⁶

5.1.3 Obřadní kroj

K obřadním a slavnostním příležitostem, zejména pak ke svatebnímu ceremoniálu, si Valaši zásadně pořizovali nový kroj, jehož přípravě věnovali obzvlášť velkou pozornost a vzhled výtvarně obohacovali řadou zdobných detailů, které vypovídaly o majetnosti svatebčanů (Příloha č. 19).

Nejpracnější součástí obřadního oblečení a nejvýraznější ozdobou nevěsty a družiček vůbec, byla úprava hlavy nazvaná jako petlení nebo hladění. Vlasy se spletly do lelíku (copku) spolu s množstvím pentlí, které zavěšené splynuly v bohatých proudech na zádech ženy, dále se k lelíku nad čelo uvázala tkánka, čelenka pošitá zdobnými předměty a nakonec na temeno hlavy korunka ve formě vysokého věnce z umělých květin a zeleně. Rozdíl v úpravě hlavy nevěsty a družiček spočíval pouze v barvě pentlí, nevěsta měla většinu zelených, zatímco červená barva pentlí převažovala u družiček, které navíc nenesly na temeni hlavy korunku. Tento složitý ceremoniál byl doprovázen ještě zpěvem a množstvím úkonů v podání družek a pentlicích žen, stejně jako její slavnostní sundávání o svatební noci a zabalení ženy do roušky, čepce, šátku.¹³⁷

Další důležitým prvkem svatebního kroje byla vyšívaná plachta, jejíž zdobení se v 19. století stalo vrcholem vyšívačského umění. Plachta, nebo také úvodnice, byla darem od kmotry a nosila se přeložená do obdélníku a lehce přehozená přes rameno, přičemž její přední části si nevěsta přidržovala rukou. Zdobení bylo obzvláště cenné díky své výšivce na jemném plátně nažloutlým hedvábím či bílou bavlněnou nití. Plachtou byla nejdříve oděna nevěsta, poté tento skvost zůstal doplňkem kroje jen při slavnostních příležitostech. Obyčejně jej ženy odívaly na úvod, tj. při první návštěvě kostela po narození dítěte, kmotra na křest a poté na pohřby. Přáním ženy bylo si vzít plachetku do hrobu jako vzpomínku na slavnostní chvíle veselí. Nevěsta také kromě bílé plachty oblékla nově pořízenou bílou kasanku, odložila

¹³⁶ URBACHOVÁ, Eva. *Lidový kroj na Vsetínsku*. 2. vydání. Vsetín: Muzeum regionu Valašsko, 2004, s. 48.

¹³⁷ KOVÁŘŮ, Věra. *Lidový kroj na Valašsku*. Ostrava, 1982, s. 49 – 50.

světlou fěrtošku a na sebe navlékla černý hedvábný nebo kašmírový fěrtoch, rukávce, vlněné punčochy a soukenné střevíce.¹³⁸

Svatební kroj ženicha vycházel z obvyklého svátečního oblečení, tedy z plátěné košile, soukenné vesty, nohavic z barevného sukna, župice či haleny a vysokých bot. Župici, jak bylo zvykem, neměl ženich přehozenou přes rameno, nýbrž oblečenou a opásanou červeným vlněným pásem, který navíc zdůrazňoval bílý nebo červený potištěný šátek, později přeložený přes ruku, jenž se využíval při zavíjení nevěsty. Kromě toho měl navíc ženich šikmo přes levé rameno přehozený na úzko složený bílý pruh plátna, ručník, svázaný zelenými pentličkami.

Stejně jako u nevěsty tvořilo pentlení vrchol svatební úpravy, tak i u muže byla výzdoba klobouku skvostem celého svatebního kroje. Úprava ženichovy hlavy spočívala ve zkrášlení klobouku snítky rozmarýnu, či kyticí z umělých květin, která se ovázala zelenými stuhami visícími až na rameno. Dalším doplňkem kroje byla rovněž lísková hůlka, zdobená zelenou pentlí. Podobně jako ženich byli oděni i mládenci, kteří se lišili pouze červenými pentlemi na klobouku a holi. Součástí jejich kroje nebyl však pás, šátek a ručník.¹³⁹

5.1.4 Odívání salašnických pastevců

Specifickou samostatnou skupinu v lidových krojích na Valašsku tvoří šatstvo salašnických pastevců. Ojedinělost tohoto oděvu byla dána především historickým a sociálním postavením valašských pastevců, jejich výrobní činností a sociálními podmínkami, které odrážely patrnou chudobu. Pracovní činnosti se domáhaly volného prostého oděvu, přiměřeného všem životním podmínkám. Oděv pastevců byl přizpůsoben letním vysokým teplotám i deštům, trávení nocí v primitivních kolibách při ohni a kouři, resp. tvrdému pětíměsíčnímu životu na horské salaši.

Oděv salašnických pastevců se v podstatě příliš nelišil od oděvu nezámožných Valachů. Soukenné přiléhavé nohavice či plátěné volné gatě, krpce a huňa byly součástí kroje obou skupin. Jediným rozdílem byla černá a tukem napuštěná splývající košile pastevců, na rozdíl od Valachů, kteří košili nosili pouze zastrčenou do kalhot, rovněž patrný rozdíl byl i v pokrývce hlavy a úpravě vlasů. Bača podle zpráv nosíval čepici z hubáně (z parazitní houby - choroše), zatímco Valaši širáň (druh klobouku se širokou střechou). Postupem času tyto rozdíly vymizely a nohavice, či gatě, plátěná košile zastrčená do kalhot (měněna za

¹³⁸ GREGOROVÁ-EBERHARDOVÁ, Ida. Plachetka valašské nevěsty. *Naše Valašsko*, 1949, č. 4, s. 159 – 161.

¹³⁹ URBACHOVÁ, Eva. *Lidový kroj na Vsetínsku*. 2. vydání. Vsetín: Muzeum regionu Valašsko, 2004, s. 59 – 60.

sezónu jen málokrát, tudíž byla záhy černá), krpce a širáň byl užíván pastevci jako pracovního oděvu až do konce 19. století.¹⁴⁰

5.2 Lidový kroj v Goreňsku

Reprezentativní funkci si lidový kroj v Goreňsku osvojil podobně jak na Valašsku také až s průběhem historického vývoje, a to v polovině v 19. století (Příloha č. 20). Do té doby byl brán za oděv všední, jehož počátky jsou spjaty se zemědělstvím.

5.2.1 Kroj mužský

Mužský lidový oděv se skládal z obdobných součástek a materiálu jako mužský kroj na Valašsku.

Základem oděvu byla bílá plátěná košile s mírně přehnutým límcem, pod kterým vynikal ovázaný hedvábný červený šátek a černé jirchové či podomácky obarvené plátěné krátké kalhoty sahající až k podpaží.

Součástí kroje byla i purpurová, později sametová vesta s květinovým nádechem a na husto našitými stříbrnými většími knoflíky se zlatými provázky, které byly spojovány s druhou částí vesty pomocí sponek. Později tyto sponky nahradily obyčejné knoflíkové dírky.

Na vestu se ještě odíval krátký soukenný namodralý kabátek z počátku bez kapes a knoflíků. V zimním období jej často nahrazoval bílý či hnědý bohatě zdobený kožich.

Na nohou muži nosili nad kolena vysoké holínky, které v letním čase občas stáhli pod kolena, přičemž jim takto vynikly bílé plátěné spodnice. Během deštivých dnů jejich kroj doplňoval ještě veliký červený hedvábný deštník.

Hlava Goreňce byla kryta černým kloboukem, jenž obepínala červená atlasová nebo sametová stuha.¹⁴¹

5.2.2 Kroj ženský

K výrazným diferenciacním znakům nedocházelo ani u ženského lidového kroje v Goreňsku.

Společnou součástí každého kroje byla košilka z čisté bavlny, která se kolem krku našila bílou krajkou a zapnula malým knoflíkem, či bílým provázkem. Rukávy této košilky byly široce střižené a zapořité do manžety, jež se zapínala rovněž bílým, či stříbrným knoflíkem.

¹⁴⁰ ŠTIKA, Jaroslav. Odívání salašnických pastevců na Valašsku. In *Lidová kultura východní Moravy*. Gottwaldov: Krajské nakladatelství Gottwaldov, 1960, s. 78 – 83.

¹⁴¹ SIČ, Albert. *Slovenske narodne noše*. Ljubljana: Učiteljska tiskarna, 1927, s. 9 – 10.

Sukně žen pro zimní období byla široká, šitá obvykle ze třech tmavomodrých částí sukna, jejichž délka sahala až ke kotníkům. V letním období ženy nosily sukně barvy tmavozelené, fialové, hnědě či červené. Bohaté ženy měly sukně hedvábné, ekonomicky slabší ženy pak z bavlny. Pod sukněmi se nacházely ještě jakési spodnice, které byly bílé a škrobené, obvykle nosívány po třech, načež při chůzi šustily.

Další nezbytnou částí kroje byl i hedvábný červeno-růžový šál přehozený kolem ramen a často dovážený z Benátek či Terstu. Jeho konce byly zkříženy a zastrčeny do spodní zástěry. Tato zástěra, olemovaná ze všech stran krajkou, byla barvy černé a materiálu vlněného či hedvábného.

V zimním období byl kroj ještě doplněn kabátkem, jehož rukávy byly široké u ramen nabrané, přičemž postupně k zápěstí se zužovaly, kde byly zdobeny opět bílou úzkou krajkou a spojeny sponkami.

Na nohách ženy nosily v zimě černé kožené a vysoké šněrovací boty. V létě pak nízké střevíce, vpředu zdobené pentlí, v pozdějších dobách také z černého atlasového materiálu.

Nedílnou součástí ženského kroje byla i úprava hlavy, opět byla zakryta šátkem uvázaným různými způsoby. Vlasy bývaly většinou rozdělené na pěšinku a spletené v široké copy a vzadu ozdobené hřebenem s květy.

V případě vdávání měly nevěsty a jejich družičky na hlavách čepce, které byly navíc doplněny malým věncem z rozmarýnu, či suchých růží. Přední části čepců byly z černé bavlny nebo hedvábí zkrášleny zlatým lemem a obšité bílou krajkou. Na zadní části byla připevněna ještě pestrobarevná hedvábná pentle, která spadala až do dívčina pasu.¹⁴²

5.2.3 Odívání pastýřů na Velké planině

Typické oblečení pastýřů bylo skromné a výrazným způsobem se nijak nelišilo od šatstva obyvatel níže položených oblastí. Vyznačovalo se především širokým kloboukem, košilí a kalhoty ke kolenům, plátěným kabátkem, pláštěm z lýka a dřeváky.¹⁴³ Tento charakter si lidový kroj ponechal až do poloviny 19. století, ovšem ani po druhé světové válce se nevyznačoval obzvláště bohatými prvky.

Nejpracnější a nejspecifičtější částí kroje pastýřů byl lýkový plášť (pwajš), zhotovený z dlouhých a tenkých pásů lípové kůry, který posloužil zejména během deštivých dnů (Příloha č. 21). K jeho zhotovení byla použita většinou v květnu poražená lípa, jejíž kůra se rozřezala

¹⁴² SIČ, Albert. *Slovenske narodne noše*. Ljubljana: Učiteljska tiskarna, 1927, s. 9 – 13.

¹⁴³ KLEČ, Gasper – MUČIČ, Tina. *Velika planina: po pastirskih poteh*. Litija: Center za razvoj, 2010, s. 22.

na 2 metry dlouhé a čtyři centimetry široké pásy, které se následně namočily na několik dnů do močůvky a poté na tři týdny do vody, přičemž se její vnitřní tenčí vrstva oddělila a pastýřům nabídla pásy kůry. Tyto pásy se poté shromáždily a navázaly na lípový řemen, který pastýř ovázal kolem krku, přičemž jeho délka sahala až ke kolenům. Ve větších mrazech pastýřům rovněž posloužily i kožichy.¹⁴⁴

Dřeváky, taktéž ojedinělá část odění, si zhotovovali zemědělci sami a častokrát ti nejschopnější vyráběli i pro celou vesnici (Příloha č. 22). Jejich forma byla povětšinou jednotná, obvykle se lišila pouze na základě řemeslné dovednosti a představitosti výrobce. Spodní část dřeváků byla zhotovena z javorového dřeva, zatímco její vrchní část z dřeva modřínového. Vzhledem k tvrdosti obuvi byla noha ještě chráněna dlouhými vlněnými ponožkami.

Objevila-li se na pastvině žena, pastýřka, byla oděna hnědou harasovou¹⁴⁵ sukní a obuta rovněž v dřevácích a vlněných ponožkách. Jejich vlasy byly zakryty modrým šátkem, obarveným vlastnoručně černými jahodami, dřívěm, či listy kaštanů.¹⁴⁶

¹⁴⁴ CEVC, Tone. *Velika planina: Življenje, delo in izročilo pastirjev*. Ljubljana, 1972, s. 51.

¹⁴⁵ Haras byl materiálem tkaným z domácí vlny a lněné přízi v poměru 1 : 1.

¹⁴⁶ RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint, 2010, s. 51.

6 LIDOVÁ STRAVA

Podobně jako potřeba bydlení a odívání, tak i potřeba potravy byla rozhodujícím činitelem v existenci člověka. Zabezpečení výživy pro své vlastní zužitkování se v historickém vývoji stalo hlavní pohnutkou všeho lidského úsilí.

6.1 Valašská lidová strava

Obživu valašskému obyvatelstvu především poskytovalo rolnictví a chov dobytka, v menší míře pak lov, rybolov, včelařství a ovocnářství. Kvalita a kvantita získaných produktů závisela zvláště na charakteru a přírodních podmínkách terénu. Lze říci, že až do poloviny 19. století se veškeré obyvatelstvo valašské vesnice zabývalo vlastní zemědělskou produkcí, což zapříčinilo určitou specifičnost lidové stravy tohoto území.

Zásadní význam pro výživu obyvatel měla již od nejdávnějších dob skupina obilnin. Jednalo se zejména o žito, jen nepatrné množství půdy zaujala pšenice a o něco více náleželo ječmenu. Nejrozšířenější plodinou vůbec byl však oves, který zabíral až třetinu orné půdy. I přes značně neúrodnou a málo vyhnojenou zeminu byla jeho produkce poměrně dobrá a díky tomu se stal také jedinou obilninou, kterou bylo možno z valašských vsí vyvést na trh. Veliký význam pro výživu měla rovněž pohanka a její odolnější odnož tatarka, která se taktéž pěstovala po celém území Valašska. Z ostatních plodin byly velmi významné okopaniny a v menší míře luštěniny, které se ovšem ve valašském jídelníčku příliš nevyskytovaly, na rozdíl od zelí a pozdějšího zavedení vydatného zdroje výživy, tj. brambor, které se od poloviny 19. století staly nejdůležitější složkou potravy. K jejímu rozšíření došlo takovým způsobem, že neúroda této plodiny znamenala bídu a především hlad.

Značný význam pro výživu obyvatel měl také chov hovězího dobytka, koz, prasat a drůbeže. Hovězí dobytek se zejména uplatnil ve výše položených oblastech, kde se z obilnin sklízel pouze oves a žito, tudíž jen chov jalového dobytka mohl zajistit obyvatelům alespoň životní minimum. Z historických pramenů lze zjistit, že hovězí dobytek byl malého vzrůstu, síly i doживosti. I přesto se však vyznačoval kvalitou a ojedinělou chutí mléka, ve kterém prý dokonce bylo možno zaznamenat vůni horských bylin. Od poloviny 19. století došlo k nebývalému vzrůstu chovu koz a prasat, jehož počet se až zdvojnásobil. Kozy chovali chudí chalupníci a sedláci, kteří rovněž kozí mléko dávali jako pochoutku prasatům, zatímco prasata chovala většina zemědělských usedlostí. I chov drůbeže se ujal až v pozdějších dobách, do

poloviny 19. století lze zaznamenat pouze chov slepic a hus, od poloviny 19. století i ostatní drůbeže jako kachen, krůt a holubů.¹⁴⁷

Až do konce 18. století nemáme konkrétní zprávy o stravě a jednotlivých jídlech našich starších generací valašského původu. První podrobnější doklad nám přinesl až roku 1826 Josef Heřman Agapit Gallaš¹⁴⁸ v díle *Bromatologia moravo-rustica*. Navzdory popisu jen okrajových částí Valaška zjišťujeme, že z rozsáhlého soupisu pokrmů byla strava v úrodnějších částech mnohem vydatnější a rozmanitější než strava v horských oblastech. Dalším hodnověrným pramenem pro nás jsou i tzv. vceňovací operáty z let 1843 až 1845, jejichž prostřednictvím docházelo k vyměření státní daně. Součástí těchto operátů jsou především údaje o pěstovaných plodinách, dobytku a zejména přehledy zásob a konzumace valašské rodiny. Z informací obou zmíněných dokumentů vyplynulo, že obyvatelstvo většiny valašských obcí se živilo nejvíce z moučných a mléčných pokrmů, brambor a zelí, zatímco maso bylo vzácným a méně častým jídlem.

Hlavní stravou na valašském venkově byl tedy z mouky uvařená kaše, upečený chléb a jiné pečivo, dále pak oloupané brambory přikusovány k zelí a zapíjeny mlékem. Denně bylo v průměru jednou rodinou zkonsumováno 2 kg žitné mouky, 1 kg pohanky, 7-9 kg brambor, 3 zelné hlávky a 4 l mléka. Z mléka se navíc vařila prosná, žitná i pohanková kaše a kroupy. Kyselé mléko pak sloužilo k výrobě polévek. K výčtu hlavních potravin ještě náležela sůl, výjimečně ovoce a nakonec alkoholické nápoje ve formě kořalky, piva a vína. Tento způsob stravy se přenesl i přes hospodářské a sociální změny v 2. polovině 19. století, během kterých se s koncem poddanství rozvinul potravinářský průmysl, a na trh se dostávaly doposud neznámé potraviny. Až do roku 1884 se na trzích vážilo na funty a loty, měřilo na měřice a čtvrti, avšak staré názvy vah i měř se uchovaly i po zavedení decimální soustavy.¹⁴⁹ Navzdory přetrvávajícímu extenzivnímu hospodaření a nevelkým výnosům se tedy nadále zachovaly jako základ výživy brambory, zelí a mléčná jídla, vzácným a svátečním pokrmem opět zůstalo pečivo a maso.¹⁵⁰

6.1.1 Chléb a jiné pečivo

Po dlouhou dobu byl chléb považován pouze za výjimečný a příležitostný pokrm. V horských vsích se dokonce pokládal za pochoutku, neboť malá úroda obilí nedovolovala

¹⁴⁷ ŠTIKA, Jaroslav. *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava: Profil, 1980, s. 15 – 17.

¹⁴⁸ Významný hranický rodák, spisovatel, malíř, lékař a buditel. Zasloužil se o založení veřejné knihovny v 1. polovině 19. století v Hranicích na Moravě a významnou měrou přispíval do řešení valašské otázky.

¹⁴⁹ ŠTIKA, Jaroslav. *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava: Profil, 1980, s. 22 – 27.

¹⁵⁰ KRAMOLIŠ, Čeněk. Valašská jídla. *Naše Valašsko*, 1946, roč. 9, č. 3, s. 132-133.

pečení chleba ve větší míře. Zámožné rodiny pekly chléb jednou za dva, někdy i tři týdny, obvykle jej jedly o svačině a především v neděli k masitému obědu a jako jediný pokrm k večeři. V chudších rodinách byl chléb až do konce 19. století pouze vzácností, tudíž se pekl jen příležitostně, v tkalcovských rodinách se dokonce mnohdy nepekl vůbec.

Podle sociálního postavení rodiny a z toho vyplývajícího složení chlebové mouky bylo možno rozlišit několik druhů chleba. Nejčastější byl chléb rezný, později označen jako domácí, jehož složením byla žitná mouka. V nejzámožnějších rodinách se pekl chléb z jemné žitné mouky, namleté ve mlýně, zatímco v ekonomicky slabších rodinách se mouka šrotovala na domácím ručním nebo nožním mlýnci. Zvláště v oblíbě byl chléb z jemné i hrubé mouky, tzv. půl na půl. Kromě ječmenného a ovesného chleba se taktéž pekl chléb z pohanky a její odrůdy tataruky. Tento druh chleba se prý pekl v časech bídy, byl neúhledný, barvy zelené až černé. Novějšího data je i chléb z kukuřice, jehož využití bylo zejména během neúrody v chudších, později i dělnických rodinách. V časech hladomoru a bídy bylo časté také do chleba přidávat všechny možné i nemožné příměsí – ojediněle nebyly brambory, vařený tuřín (kvaky) či zbylé slupky z pomleté pohanky (pohančené šupy).

Pečení chleba bylo prací hospodyně, případně i dalších členů rodiny, jehož výroba zabrala značnou část pracovního nasazení, a údajně hospodyně taktéž podle chuti chleba náležitě ve vsi oceňovali. Neodmyslitelnou součástí pracovního postupu byly i obřadné úkony ve formě žehnání a zaříkávání chleba i pece, které však u všech rodin neměly obdobný charakter. Všeobecně se s chlebem jednalo jako s vzácným zbožím, proto byl i často zamykán do komory či truhly. Pravidlem bývalo, že se jedl pouze starší chléb, nový chléb se načal většinou až třetí den po upečení. Úcta k chlebu v minulosti byla opravdu převeliká, dokazuje to i fakt, že stůl, na kterém byl chléb položen, byl považován až za posvátný. Nesměl se na něj položit klobouk ani žádné jiné nemravné předměty. Rovněž chléb musel být krájen pouze rovně, neboť *„kde sa chléb rovno nekrájá, tam není aň pořádku v domě, a kdo sa nerovná s chlebem, ten sa nerovná aň s lidma“*¹⁵¹

Dalším nejrozšířenějším a nejvýznamnějším pečivem na Valašsku byly i vdolky, dnes označeny jako frgály. Jednalo se o pečivo slavnostní, které se vyskytovalo v chudších domácnostech pouze dvakrát, někdy třikrát do roka, zejména o vánocích, velikonocích, svatbách a křtinách. Typické valašské frgály bývaly z pšeničné mouky, na povrchu nesly tvarohovou, povidlovou či hruškovou pomazánku, ve které navíc nesměla chybět příměs šafránu a stoklasa. Obliba těchto vdolků se přenesla až do současnosti.¹⁵²

¹⁵¹ ŠTIKA, Jaroslav. *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava: Profil, 1980, s. 39 – 48.

¹⁵² Tamtéž, s. 56.

6.1.2 Brambory a zelí

„Zemňáky a zelé, živobyť celé!“ Toto rčení vypovídá o tom, že brambory a zelí patřily na valašských dědinách k hlavní stravě. Brambory byly podle řady názorů na Valašsku velmi chutné, zdravé a posilující. Vařily a jedly se v různých formách, ve slupce pouze se solí, bez slupky s čerstvým máslem nebo povidly či s kysanou smetanou nebo omáčkou. Škrábání brambor a jejich vytahování z pece byla kupodivu práce dětí. Brambory vytáhnuté z pece a polité masným se prý staly takovou pochoutkou, že během deseti minut byly talíře vymetené.¹⁵³

Obzvláště velký význam byl přikládán zejména zelí, které se jedlo každý den, někdy dokonce až třikrát denně. Lidé věřili v jeho léčivé a blahonosné účinky. K významným událostem každé rodiny patřilo strouhání a nakládání zelí, ke kterému docházelo na sklonku podzimu. Opět podle chuti zelí byla hospodyně chválena či naopak. Na stůl zelí přicházelo buď kyselé v syrovém stavu, nebo uvařené a omaštěné, či ve formě palibrady, tj. čerstvě uvařeného zelí zahuštěného jíškou ze slaniny nebo sádla.

Čas od času se na valašských stolech objevovala i kvačka (tuřín) v podobě smetanové polévky a omáčky. Polévky mívaly v jídelníčku valašského lidu celkově významné místo. Preferovaly se především husté a vydatné, neboť byly často jediným jídlem k snídani, někdy i k obědu a večeři. Kromě kvakové polévky byla častá i kyselica, která v dnešní době charakterizuje lidovou stravu na Valašsku. Další specialitou byl i domikát, polévka z peprné brynzy s výraznou a ostrou chutí. Kvačka se dále vyskytovala i v podobě sušené a pečené, jež byla obzvláště oblíbená u dětí, které si jí údajně připravovaly samy.¹⁵⁴

6.2 Lidová strava Goreňska, resp. Velké planiny

Kuchyně Goreňska se především orientovala na jednoduchá venkovská jídla, která se příliš nelišila od stravy pastýřů na pastvinách. Stejně jako lidový kroj, tak ani lidová strava nebyla rozmanitá a bohatá. Obyvatelstvo si většinou rádo vařilo mléčnou kaši a jakési škubánky z pohanky (ajdovi žganci), rovněž oblíbené byly další produkty z mléka, sýr, smetana a typické jídlo pastýřů, tzv. masovník. Největšího rozmachu zdejší výroba mléčných sýrů zaznamenala na konci 19. století, kdy se objevily první pokusy o zavedení malých výrobních družstev, které se však na Velké planině nikdy neujaly.¹⁵⁵ Jinak tomu bylo na

¹⁵³ ŠTIKA, Jaroslav. *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava: Profil, 1980, s. 79 – 80;

¹⁵⁴ Tamtéž, s. 66 – 79; ČENĚK, Kramoliš. *Valašská jídla. Naše Valašsko*, 1946, roč. 9, č. 3, s. 134.

¹⁵⁵ RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint, 2010, s. 86.

pasekách v oblasti Bohinje, kde se díky těmto družstvům zlepšily životní podmínky do té doby ekonomicky slabších obyvatel.¹⁵⁶

Obdobně jako na Valašsku, tak i na Goreňsku byl chléb a maso výjimečným pokrmem, který byl často spojován se svátky. Maso se na stolech pastýřů objevovalo jen v případě, když si tele zlomilo nohu a bylo zapotřebí jej zabít nebo v případě, že se mezi pastýři objevil vášnivý lovec, který zastřelil kamzíka či srnce. Zvykem rovněž bylo, že o víkendech obyvatelstvo z dědiny zásobovalo pastýře rýží, sádlem a tekutinami, za to pak byli odvděčeni všelijakými produkty z mléka.

Strava pastýřů byla připravována na otevřeném ohništi v hliněných nádobách, konzumována pak z hliněného či dřevěného talíře dřevěnou lžící. Tyto i další součásti kuchyňského inventáře jako např. dřevěná mísa, kvedlačka či naběračka byly domácí produkce.¹⁵⁷ Během každodenních prací rovněž pastýř využíval další různé nádoby k nošení vody do obydlí, k dojení, umývání a především pak ke zpracovávání sýra.

6.2.1 Produkty z mléka

Zpracování mléka, zejména pak kyselého, má nejdelší a největší tradici hlavně na Velké planině. Pastýři jeho úpravou získávali velmi oblíbený tvaroh, slaný sýr či máslo, na Velké planině známo jako puter.

Výroba másla byla v historii pro pastýře důležitou úlohou, neboť právě máslo zastupovalo ve stravě velmi důležité místo. Vyrábělo se ze smetany, která se sebrala velkou dřevěnou lžící z mléka, jež kyslo dva až tři dny, a následně se vlila do poloviny tzv. máselnice. Ta byla stlačována pastýřem až dvě hodiny, dokud smetana v nádobě nezhoustla a nepřeměnila se v máslo. Sražené máslo pak bylo rukama vtěsnáno do speciální nádoby, naplněné chladnou vodou do doby, než se z másla vyloučilo podmáslí. Poté pastýř vložil máslo do vody, aby došlo k jeho ochlazení a sražení. Samotné zhotovení másla by nebylo ničím ojedinělým, kdyby jej pastýř nevložil do dřevěné obdélníkové či oválné formy s ručně vyrytým pozitivním přírodním ornamentem, jenž se otiskl i na másle. Zhotovené máslo se pak odneslo do nížin, většinou o víkendech, kdy pastýři navštěvovali své rodiny. Před rychlým zkažením jej chránili buďto namočením do chladné vody, či sněhu, přičemž pastýřům takto máslo zůstalo čerstvé až sedm dnů.¹⁵⁸

¹⁵⁶ LONGLEY, Norm. *Slovinsko*. Brno: Jota, 2005, s. 149.

¹⁵⁷ CEVC, Tone. *Velika planina: Življenje, delo in izročilo pastirjev*. Ljubljana, 1972, s. 48 – 49; RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint, 2010, s. 52 – 53.

¹⁵⁸ RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint, 2010, s. 93 – 94.

Obzvlášť oblíbenou pochoutkou byl i tvaroh, který se na Veliké planině zhotovoval jednou či dvakrát do týdne. K jeho výrobě posloužilo mléko kyslé tři až čtyři dny, které se vtilo do většího hliněného hrnce a za stálého míchání se při teplotě 33 – 37 °C jednu hodinu pomalu vařilo na otevřeném ohništi. V konečné fázi vaření se pak zhoustlé mléko přeneslo do dřevěné mísy s otvory na dně nazvané torila¹⁵⁹, která posloužila k odcedění syrovátek (Příloha č. 23). Následně pastýř bochník sýra přemístil na list šťovíku horského, kde se sušil po dobu až dvou dnů.

Specifickým produktem kyslého mléka byl rovněž slaný aromatický sýr, tzv. mohant, zhotovený z mléka, který pastýř v hliněném hrnci zahříval po delší dobu, následně odcedil v dřevěné míse s otvory, dostatečně osolil a přemístil do vyšší nádoby z dřevěných latí a v závěru jeho povrch zalil máslem. Obvykle se tohoto sýru vyrobilo tolik, aby v domácnosti vydržel od zimy do jara. Slaný sýr se jen výjimečně konzumoval samostatně, většinou sloužil k přípravě různých pokrmů, zejména polévky a kaše s tzv. štruklji, různorodě plněnými a vařenými závitky z taženého těsta.¹⁶⁰

6.2.2 Masovnik

Masovnik, pokrm uvařený ze smetany a kukuřičné mouky, byl typickou a nejčastější stravou pastýřů. Jeho zhotovení bylo snadné a nezabralo příliš času. Smetana odebraná z kyslého mléka se pouze zahřála na ohni, smíchala s kukuřičnou moukou a mírně osolila. Pokrm byl připraven ve chvíli, kdy z něho začalo vytékat máslo, do kterého se následně namáčel chléb.¹⁶¹

6.2.3 Trniči – specifčnost Velké planiny

Tento druh sýra měl na Velké planině obrovskou úlohu. Nejen že byl oblíbenou pochoutku všech, ale navíc se brzy nezkazil. Více než jako pokrm nesl tento sýr zdobný charakter a byl využíván ke zkrášlení obydlí (Příloha č. 24). V dnešní době však tato tradice pomalu upadá a na Velké planině se najde jen málo pastýřů, kteří pokračují v tradici Trnič.

K jeho přípravě posloužila skuta neboli hotový tvaroh, který pastýř dostatečně zahřál a následně rozdobil. Před tím ho však ještě osolil a prolil smetanou, aby se sýr lépe formoval. Rukama pak ze sýra vytvaroval hrudku, tvarově podobnou cibuli, kterou na listě šťovíku

¹⁵⁹ Stejně tak cedili syrovátka i na sousedních planinách: v Kisovci, na Marjaninih njivah, v Konjščici, na planině Dol, dokonce i na chorvatském území a dalším území Alp. Vyřezáním kříže či jiného symbolu nabíla torila zdobného charakteru. KOPAČ, Vlasto. Pastirska torila z Velike planine. In *Traditiones* 3. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1974, s. 153 – 163.

¹⁶⁰ RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint, 2010, s. 91.

¹⁶¹ CEVC, Tone. *Velika planina: Življenje, delo in izročilo pastirjev*. Ljubljana, 1972, s. 48.

usušil nad ohněm a mezi tím jej vždy v párech zdobil vykrajovátky zvanými pisave. Poté se hrudky sýra ještě umístily na polici nad ohništěm, kde se v kouři sušily čtrnáct dní, dokud sýr dostatečně neztvrdl.

V dávných časech pastýři tento sýr brávali s sebou na boží pouti. Děti v dolinách obyčejně čekaly, až je pastýři přinesou z planiny, aby ho mohly celý den ukusovat. Rovněž mládenci před cestou zpátky do údolí jeden takový sýr věnovali svým dívkám, resp. těm, kteří jim byli drazí jako vzpomínku a důkaz lásky.

Trniče by nezískaly ozdobný charakter, kdyby nebylo dřevěných 20 cm dlouhých a 2,5 cm širokých vyřezaných tzv. pisav v podobě vykrajovátka, do jehož zhotovení vpustil pastýř vlastní fantazii. Není známo, kdy tato tradice započala, ovšem víme, že nejstarší pisave byly nalezeny na Velké planině v roce 1840. Většinou na obou stranách do poloviny byly vyřezány nejrůznější motivy rostlin, srdce a kříže. Vytvoření tohoto předmětu se složitějším ornamentem někdy dokonce zabralo až tři dny práce. Takto vznikala krásná umělecká díla, která ovšem se vznikem sporáku a vymizením otevřeného ohniště po druhé světové válce zanikla.¹⁶²

¹⁶² RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint, 2010, s. 99 – 101.

7 MLUVA MÍSTNÍCH OBYVATEL

Existuje celá řada nářečí a dialektů, která je ojedinělá pro dané území. Ten, kdo v tomto prostředí vyrůstá, obvykle nepocítuje rozdíl vůči nářečí jinému a nerozeznává až tak markantní rozdíl se spisovným jazykem. Výjimečnost dialektu si většinou uvědomí až obyvatel z jiného území, který specifický jazyk začne obdivovat a zkoumat.

7.1 Ojedinělost nářečí valašského lidu

Nářečí valašského lidu se díky své barvivosti a kráse bezpodmínečně vrylo do mysli každého člověka, který jej posléze mohl považovat i za nejkrásnější vůbec. Mohla za to především jakási dramatická, starobylost a ryzost jazyka, taktéž obraznost, stručnost a výraznost napomohla celkovému dojmu. Lid mluvil prostřednictvím řady pořekadel, přirovnání a básnických rčení, snahou bylo především dlouho nerozmýšlet a dojít ke zdravému názoru. Takto zvukově krásný a archaický jazyk se uchoval po nevídaně dlouhé období a to zejména díky neznalosti novějších literatur v dosti zaostalém a chudém Valašsku. Současná doba je však spojena s úpadkem tohoto nářečí, neboť škola, knihy a pospolitost s okolním světem porušila tento starobylý ráz dialektu. I přesto dosud stále žije několik výrazů, které dokážou podtrhnout celou stylistickou krásu řeči.

Valaština především vynikala uměním vytvořit si svůj výraz, dokazuje to i obsáhlost abecedy, která předčila i abecedu spisovného jazyka. Obohacena byla zejména čtyřmi formami hlásky l (měkké-kluč, střední-lepák, tvrdé-lúka, tvrdé dlouhé-sllnečko), dlouhého r psaného rr (sčrrká vodu) či souhláskovou spřežkou dž (džgal). Valaši si vytvářeli za rodovým jménem vlastní přezviska podle původního zaměstnání rodiny či místa, kde bydleli (Bača, Pastyřík, Grúňský, Zadkový), rovněž přírodní scenérie byli schopni pojmenovat až několika jmény. Vztah Valacha k přírodě byl naprosto ojedinělý a lišící se od ostatních národů. Na poli znal všechny malé zpěváčky (konipáska nazval třasořitkou, třasichvostí nebo pliskou; chocholouška trpělkou nebo trpěluškou), rovněž krávu označoval jako dvoruška, stračenka, stračena, okaňa, babuša nebo rohaňa. Vhodný název se našel i pro každou bylinu (pomněnka – rybí očko, kohoutek luční – slzičky Panny Marie), taktéž stromy získaly své přezviska podle tvaru, místa nebo ovoce. Rozmanitost jazyka se objevovala i v mluvě prosté. Dveře je nejen otevřely, ale také odchýlily, rozhýřily, rozglábily; Valach na nohou nosil nejen krbce, ale také krbály, bagančata, ňančary, střívje, škrbály, holénkovice nebo papučiska.¹⁶³

¹⁶³ JANČÍKOVÁ, Františka. *Krásá mluvy valašského lidu* [online]. [cit. 14. ledna 2012]. Dostupné na <<http://web.quick.cz/mplesek/krasamluvy.htm>>.

7.2 Nářečí obyvatel Goreňska

Ač je Slovinsko malý stát a nepočtený národ, je až neuvěřitelné, kolika různými dialekty se hovoří. Klidně se může stát, že obyvatel jednoho regionu příliš nerozumí řeči člověka od moře. K formování dialektu na slovinském území docházelo od 12. století, přičemž zde velmi výrazně zasáhly jazyky cizích zemí, a to italštiny, němčiny, ale také maďarštiny. To se především podepsalo na intonaci, výslovnosti a slovní zásobě.

Goreňské nářečí má relativně nejvíce společných znaků s ostatními dialekty. Hlavními rysy jsou zejména pohyblivé přízvuky, zjednodušení lj/nj na l/n, zjednodušení pš na uš (pšenica-ušenica), v některých slovech změna če na dž (např. čeber-džbr, čebula-džebula, čebele-džbela) a v neposlední řadě nářečí goreňského regionu nemá diftongy neboli dvojhlásky.¹⁶⁴

¹⁶⁴ HLADKÝ, Ladislav. *Slovinsko*. Praha: Libri, 2010, s. 9.

8 HISTORICKÝ ODKAZ VYMEZENÝCH OBLASTÍ PRO SOUČASNÉ A BUDOUCÍ GENERACE

8.1 Turistický ruch Moravského Valašska

Věrohodnou rekonstrukci způsobu života valašského lidu nám podává Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, které shromažďuje nejen veškeré doklady o tradiční lidové architektuře, ale také o celkovém způsobu života, zvycích a umění lidu z karpatského území Moravy. Součástí a taktéž zvláštností Valašského muzea v přírodě jsou tradiční lidové stavby, které nejsou ojedinělá pro muzea klasického typu. Lidové stavby jsou nejvýraznější složkou výstavby národopisného muzea v přírodě, nejvýraznější složkou instalace sbírek tzv. skanzenovou formou. K jeho vzniku došlo roku 1925 na popud Bohumíra Jaroňka a jeho bratra Aloise. Abychom pochopili, proč Valašské muzeum v přírodě vzniklo právě v Rožnově pod Radhoštěm a hlavně z jakého důvodu došlo k jeho realizaci, je zapotřebí nahlédnout do starší historie.¹⁶⁵

V 2. polovině 19. století navzdory vládnoucímu kapitalistickému řádu docházelo k postupnému úpadku tradičního lidového oděvu, tradičních roubených chalup a rovněž tradičního řemesla a zemědělství. Tehdy si místní lidová inteligence začala uvědomovat důležitost svých tradic a hlavně skutečnost, že dochází k jejich ochuzení o vzácné hodnoty. Proto se již 90. letech 19. století snaha o uchování a rozvoj lidové kultury stala prvořadým úkolem této veřejnosti.

Nezvratnému zániku roubených staveb se snažil předejít i rožnovský muzejní spolek založený roku 1911. Za hlavní cíl si kladl přenos staveb z náměstí do městského lázeňského parku jako jakési kuriozity určené pro lázeňské hosty. Hlavními iniciátory těchto plánů byli již zmínění bratři Jaroňkové, jež vytvořili první návrhy podoby muzea roubených staveb a lidové kultury pod otevřeným nebem. Jejich projekt ovlivněný zahraničními cestami získal i podporu u císařského dvora. Celá snaha o přenesení budov z rožnovského náměstí byla však zmařena první světovou válkou a z toho odvíjejícím se nedostatkem financí.¹⁶⁶

Svůj záměr vybudovat muzeum spolek obnovil až po skončení války. Přípravené práce byly úspěšně zakončeny v polovině 20. let 20. století. Na vyhrazeném místě v městském parku začalo vznikat muzeum. Jeho základ vytvořily objekty převezené z rožnovského

¹⁶⁵ BUZEK, Ladislav. *Valašské muzeum: oživené chalupy a lidé*. Ostrava: Profil, 1975, s. 9.

¹⁶⁶ Tamtéž, s. 10 – 11.

náměstí, Billova chalupa a stará rožnovská radnice, doplněné o menší stavby zvonice z Dolní Bečvy, rumpálových studen ze Štramberka a Horní Lidče a kříže z Valašské Polanky.¹⁶⁷

K slavnostnímu otevření muzea došlo roku 1925 velkou folklórní slavností nazvanou Valašský rok. Na této slavnosti zorganizované muzejním spolkem, obyvateli Rožnova a okolními městy vystoupilo na dva a půl tisíce tanečníků a lidových hudebníků. Celá slavnost byla tematicky zaměřena na ukázky domácí výroby a způsob života místních obyvatel, tedy na zvyky a obřadní tradice. Kromě výroby šindelů, malování vajíček, kramplování lnu a vlny, byl zinscenován místními obyvateli masopust a typická svatba valašského lidu. V průběhu nadcházejících let přibyla do muzea i další původní stavba z rožnovského náměstí, hostinec U Vašků, jehož počátky sahají nejdále v celé historii muzea, a všelijaké další kopie z rožnovského náměstí či okolních vesnic (např. Žingrova chalupa, dnes sloužící jako pohostinství pod názvem Hospoda na posledním groši nebo fojtství z Velkých Karlovic).

K úplnému poznání života našich předků v období 19. a první třetiny 20. století je Valašské muzeum rozděleno na tři areály: Dřevěné městečko se zmíněnými stavbami z rožnovského náměstí, Valašskou dědinu¹⁶⁸ s prezentací rozptýleného horského území a nakonec Mlýnskou dolinu s technickými stavbami poháněnými vodou.¹⁶⁹

Výstavba Valašského muzea v přírodě znamenalo pro Rožnov pod Radhoštěm jedinečnost. Stalo se tak prvním městem nejen v naší zemi, ale v celé střední Evropě, kde vzniklo národopisné muzeum ve volné přírodě. Rovněž se u širší veřejnosti podařilo podnítit zájem o lidovou kulturu a v následných letech dojít k rozmachu lidové tvořivosti, tj. folklorismu.

I dnes je návštěvníkům Valašského muzea celoročně předkládána řada programů pod názvem Valašský rok. Mohou zde zažít masopustní tradice, několikadenní slavení velikonočních svátků se všemi zvyklostmi, v červnu a červenci se poddat textilním a řemeslným programům, v zimě poznat slavení Mikuláše a vánočních svátku a navíc během hlavní turistické sezóny každý víkend shlédnout představení folklorních souborů.¹⁷⁰

¹⁶⁷ DRÁPALOVÁ, Lenka. *Dřevěné městečko*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, 2007, s. 5.

¹⁶⁸ Součástí jsou stavby zemědělských osad, příbytky pasekářů a hlavní součástí salašnictví – koliby, košár a stánisko. Návštěvník zde rovněž může vidět baču se stádem ovcí a ochutnat brynzu, případně i žinčici.

¹⁶⁹ DRÁPALOVÁ, Lenka. *Dřevěné městečko*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, 2007, s. 5 – 6; ŠTIKA, Jaroslav. *Československá muzea v přírodě*. Martin: Osveta; Profil: Ostrava, 1989.

¹⁷⁰ DRÁPALOVÁ, Lenka. *Dřevěné městečko*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, 2007, s. 6, 30 – 31.

8.2 Provincie Goreňsko

Severozápadní část Slovinska, region Goreňsko, je dnes bezesporu nejznámější a nejvyhledávanější oblastí země. Pyšní se řadou krásných zajímavých přírodních míst a kulturních pamětihodností. Objevíte zde úchvatná odlehlá údolí, půvabná jezera, vodopády a jeskyně, ale také starobylá, velmi dobře zachovaná středověká přitažlivá města a malebné vesnice. Tvář Goreňska nejvýrazněji formují Alpy, Julské a Kamnické, a nejdelší souvislé horské pásmo Evropy, Karavanky. Všechna tři pohoří člověku pak poskytnou řadu příležitostí k vyzkoušení všelijakých adrenalinových sportů, zejména oblíbeného raftingu a paraglidingu.

Provincie Goreňsko také nabízí:

- největší počet lyžařských center ve Slovinsku, z nichž nejznámější a největší je Kranjska Gora,
- nejvyhledávanější Bledské jezero, v jehož středu se na jediném ostrově ve Slovinsku nachází barokní kostel Panny Marie,
- pro Slovince mnohdy ještě krásnější Bohinské jezero, odkud jezdí lanovka na horu Vogel. Bohinské jezero je také místem, na jehož konci můžeme objevit nejznámější vodopád Savica, proslavený básníkem Francem Prešerenem¹⁷¹ v básnické skladbě křest na Savici,
- v oblasti Julských Alp jediný slovinský Národní park Triglav s horou Triglav, nejvyšším a nejobdivovanějším vrcholem země.¹⁷²

Kromě pozoruhodných přírodních jevů Goreňsko také nabízí několik starobylých a udržovaných měst. Centrem Goreňska je Kranj, obchodní a průmyslové město, rovněž čtvrté největší město Slovinska. Na první pohled ne příliš zajímavé místo v sobě ovšem skrývá řadu působivých pamětihodností. Příkladem tomu je kostel sv. Kanciána ze 14. století a náhrobek France Prešerena v místním parku, který původně býval hřbitovem.

Obzvlášť pozoruhodné je i město Kamnik, jehož historické centrum tvoří středověké domy hlídané již odpradávná zříceninou starého hradu (Stari grad) a dvoupatrovou kaplí nazvanou Mali grad. Dalším ojedinělým městem je i Škofja Loka, ve kterém lze najít sídlo regionálního muzea. Navštívit také můžeme město Radovljica s muzeem včelařství a vesnici

¹⁷¹ Rodiště France Prešerena, nejznámějšího spisovatele a básníka 19. století, se nachází přibližně čtyři kilometry od Bledského jezera, ve vesničce Vrba, kde turista může navštívit Prešerenův dům s několika kusy původního interiéru, mj. i básnickovou kolébkou. Pakliže člověk se chce více dozvědět o jeho tvorbě, může navštívit pamětní dům v Kranji, kde básník na sklonku svého života žil a také pracoval.

¹⁷² LONGLEY, Norm. *Slovinsko*. Brno: Jota, 2005, s. 99.

Kropa s muzeem kovářství. Za krátkou zastávku stojí rovněž město Brezje, místo, kde můžeme navštívit nejvýznamnější poutní kostel Slovinska.¹⁷³

8.2.1 Turistika na Velké planině

Velká planina je dnes jedinou planinou na celém území Slovinska, která řadu turistů očarovává a svou jedinečností láká po celý rok.

V zimních měsících se do těchto míst vydává velký počet lyžařů, které rovněž okouzlují sněhem pokryté bajte. Na jaře vyčnívají kvetoucí pastviny, v létě se planina plní pastýři se svým dobytkem a nakonec na podzim nastává čas klidu a odpočinku. Nejfrekventovanějším obdobím je přesto léto, kdy se zde můžeme střetnout s tisíci pěšími turisty. Poskytnuta jsou jim množství udržovaných a dobře značených cest, které vedou kolem pastýřských salaší, kde si turisté mohou koupit domácí sýr či mléko. Pakliže chtějí poznat způsob dávného života, poslouží jim k tomu Preskerjava bajta, jediná zachována v původní podobě, která dnes slouží jako muzeum. Chata je situována v blízkosti kaple Panny Marie Sněžné (Sv. Marija Snežna) z roku 1939, která vznikla na popud pastevců a podle předlohy architekta Jože Plečnika. Na sklonku války r. 1945 ji však němečtí pastevci spolu s dalšími chatami podpálili a až po více než 40 letech, r. 1988, byla znovu obnovena. Tentokrát podle předlohy Vlasta Kopače. Dnes je zdejší událostí každoroční půlnoční vánoční mše, kdy se procesí ke kapli vydává za svitu loučí.

Travnatá planina se vyznačuje i krasovými jevy, v centrální části jsou jeskyně Mala Vetrnica a Velika Vetrnica, které spojuje kamenný oblouk a vytváří ve skále přírodní okno. V blízkosti plošiny Zeleni rob je rovněž k vidění jiné skalnaté okno, Luknja, s překrásným rozhledem na údolí.¹⁷⁴

Turistickou podobu Velké planiny rovněž dotváří tzv. bajtarji, jak se sami rádi nazývají nájemníci pastýřských chat mimo pastýřskou sezónu. Prvním takovým nájemníkem, který chtěl využít neobydlených chatek a oddat se zimním radovánkám, byl v zimě roku 1930 Kamničan Rajko Gregorc se svým bratrem Slavkem. Hlavním popudem byla zejména dobrá dostupnost a také příznivé podmínky pro lyžování. Ještě před druhou světovou válkou přišli ostatní nájemníci s nápadem rozvinout na Velké planině lyžařský turismus, v poválečných letech pak došlo k samotné realizaci. Během několika let došlo k osídlení většiny pastýřských

¹⁷³ DRAŽAN, Jan. *Slovinsko: podrobné a přehledné informace o historii, kultuře, přírodě a turistickém zázemí Slovinska*. Praha: Freytag & Berndt, 2009, s. 167, 176.

¹⁷⁴ DRAŽAN, Jan. *Slovinsko: podrobné a přehledné informace o historii, kultuře, přírodě a turistickém zázemí Slovinska*. Praha: Freytag & Berndt, 2009, s. 180 – 181; KLEČ, Gasper – MUČIČ, Tina. *Velika planina: po pastirskih poteh*. Litija: Center za razvoj, 2010.

chat a nájemníky byli hlavně učitelé, mládežníci a živnostníci z Kamniku a Lublaně. Jejich zásluhou také došlo na doposud tradičních pastýrských bajtách k výstavbě komínů, oken a záměně otevřeného ohniště za sporák. Dnes je tato forma pronájmu velmi oblíbená a bajtarji nejsou pouze nadšenými lyžaři, nýbrž i urychlovací složkou turistického ruchu. Jedním z takových byl i architekt Vlasto Kopač, který významně popsal rozvoj této formy turismu.¹⁷⁵

Turisti se na Velkou planinu mohou dostat pomocí lanovky nihalka¹⁷⁶, která se nachází 10 km severně od města Kamnik, a dále, na nejvyšší místo planiny, do oblasti Gradišče, se dopravit buď pěšky, nebo s pomocí sedačkové lanovky. První varianta je spíše pro zdatné jedince s dobrou fyzickou kondicí, ovšem turistům se takto nabídne tradiční občerstvení v hostinci Zeleni rob nebo pohled na kostel sv. Primože z 15. století. Pakliže ani tato túra nebude pro turistu dostačující, lze se na Velkou planinu dostat pouze pěšky, bez využití nihalky. Hlavní turistická trasa začíná u vesnice Strahovica, vzdálené přibližně 5 km od města Kamnik, a svižnou chůzí se na Velkou planinu člověk dostane za tři hodiny.¹⁷⁷ V průběhu túry se může pokochat unikátním výhledem do širokého okolí a na konci své cesty žasnout nad krajinou dokreslující malebné typické dřevěné chaty.

¹⁷⁵ RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint, 2010, s. 151.

¹⁷⁶ Výstavba lanovky nihalka v 60. letech 20. století byla významným klíčovým okamžikem v rozvoji turismu na Velké planině. Otevřela cestu turistům na zmíněné území, které se stalo poté již dostupným a oblíbeným lyžařským střediskem. Původně byla vystavena do výšky 1407 m.n. m., později rozšířena ještě o sedačkovou lanovku, s jejíž pomocí se člověk dostal na nejvyšší místo planiny, Gradišče.

¹⁷⁷ LONGLEY, Norm. *Slovinsko*. Brno: Jota, 2005, s. 106.

ZÁVĚR

Jak jsem nastínila v úvodu své bakalářské práce, mým cílem bylo srovnat dvě etnografické oblasti, a to oblast Valašska a Goreňska. Zaměřila jsem se na zeměpisné vymezení, historii, způsob obživy, kulturu, architekturu, stravování a oděv v těchto regionech.

S postupným zjišťováním a vyhledáváním v příslušné odborné literatuře jsem nacházela jednotlivé spojitosti, ale také odlišnosti daných kultur.

V první kapitole jsem se zabývala historickým vývojem a původem tamějšího obyvatelstva. Otázka Valašska a Valachů je diskutabilní. Rozporuplné názory panují především v oblasti původu Valachů. Kultura moravských Valachů podnítila značný zájem badatelů a vyvolala řadu dohadů o kořenech tohoto lidu. Většina autorů píšících o počátcích moravských Valachů se shoduje na jejich slovanských kořenech a starobylosti jejich kultury, podle některých tvrzení je lze dokonce zařadit k nejpůvodnějším slovanským kmenům. Podle některých autorů je tedy jakákoliv spojitost s jinými národy nemožná, avšak existuje i okruh autorů, který přiřazuje Valachy k národnosti rumunské, a to zejména díky způsobu hospodaření, dialektu a tehdejšímu oděvu.

V oblasti Goreňska nevyvstávají žádné diskutabilní otázky, jelikož na tomto území nedocházelo k rozsáhlým kolonizacím, a proto je původ Goreňců zcela jasný. K osídlování této oblasti docházelo již od pravěku. V 7. století př. Kr. se zde usadily kmeny Illyrů, po nich následoval kmen Keltů, v dalším období bylo Goreňsko, resp. celé Slovinsko, pod nadvládou Říma a nakonec se dostala k moci Habsburská monarchie. Vláda Habsburků v podstatě setrvala na celém území Slovinska až do roku 1918. Je důležité připomenout, že Slovinci žili po několik staletí společně s Čechy, což se odrazilo na mnohých aspektech kultury a života, které se v hojné míře podobají.

V následující kapitole jsem rozebírala způsob obživy. Valašsko je typické salašnickou kulturou, která se vyznačuje procesem transhumace, jež se objevuje i v oblasti Goreňska. V průběhu doby docházelo na Valašsku k postupnému zalesňování pastvin a salaší a přechodu k efektivnějšímu a ekonomicky výhodnějšímu horskému lesnictví. Naopak v oblasti Goreňska se tradice pastevectví a vyhánění dobytka do výše položených oblastí zachovala a tento způsob obživy zůstává charakteristickým rysem regionu dodnes. K dalšímu typickému rysu Goreňska patří neodmyslitelně včelařství a kovářství.

Zvyky, tradice a obyčeje se v obou oblastech váží především na tradice křesťanství. Obyčeje ve čtyřech ročních obdobích jsou téměř shodné, odlišnosti nalezneme u masopustu, nejvýznamnějšího pohanského svátku. Rozdíl tvoří povaha masek, na území Valašska jsou

masky inspirovány zvířecími motivy, naopak v Goreňsku mají charakter jakýchsi bláznů (šeme a norci). Vánoční obyčejový cyklus je v obou oblastech spojován s tradicí pečení chleba, jemuž přikládaly oba regiony velkou váhu. Zmínila jsem se také o pohřebních obyčejích na Valašsku, o kterých v použité odborné literatuře není na oblasti Goreňska zmínka.

Dále jsem rozebírala lidovou architekturu, která spolu s členěním měst odkazuje na společnou minulost v Rakousko-uherské monarchii. Dřevěné stavby, charakteristické pro obě oblasti, postupně ustupují do pozadí a byly nahrazeny stavbami kamennými, a to především z důvodu vydání Ohňového patentu, který předepisoval kvůli bezpečnosti budování zděných staveb. Ve spojitosti s architekturou jsou v oblasti Goreňska ojedinělými stavbami tzv. bajty, které se na rozdíl od valašských kolib dochovaly do dnešních dob. Výtvarné projevy v architektuře jsou shodné pro celou střední Evropu, tudíž ani na území Valašska a Goreňska nenalezneme žádná specifika.

V následující kapitole se zabývám způsobem odívání. Orientovala jsem se především na lidový kroj, který byl na přelomu 18. a 19. století oděvem zcela běžným. Do spojitosti s charakterem regionu se dostává až v moderní době, kdy slouží jako diferenciativní znak jednotlivých oblastí. Nezbytnou součástí valašského a goreňského kroje byla u mužů košile, kalhoty, v zimním období kožichy, u žen pak košilka, sukně a úprava hlavy. Převládajícím materiálem byly materiály rostlinné a živočišné výroby, především pak plátno ze lnu a konopí a sukno z ovčí vlny. Obřadnímu kroji byla přikládána velká váha, sloužil k slavnostním příležitostem, zejména pak ke svatebnímu ceremoniálu. Byl velmi detailně propracován a dodnes zůstává skvostem těchto kultur. Rovněž jsem nastínila kroj místních pastýřů, který je především na Velké planině ojedinělý pláštěm z lýka.

Stravování v oblasti Valašska a Goreňska nebylo příliš rozmanité. Základ valašské stravy tvořily obilniny nezbytné pro výrobu chleba a dodnes známých koláčů tzv. frgálů, dále pak okopaniny, zelí, které bylo základem polévky zvané kyselica a brambory, které se od poloviny 19. století staly nejdůležitější složkou potravy. Na území Goreňska nebyla strava rovněž nijak bohatá. Obyvatelé upřednostňovali produkty z mléka – tvaroh, slaný sýr či máslo. V jídelníčku se velmi často objevovaly pokrmy z pohanky, typické šhubánky zvané ajdovi žganci. V souvislosti se stravováním jsem rozebrala výrobu másla a sýrů na Velké planině, která byla pro pastýře nezbytnou součástí každodenního života.

Nářečí je u obou těchto oblastí velkou dominantou, má svá specifika, která jsem popsala v následující kapitole. Nářečí je tak ojedinělé, že nemá význam jej srovnávat.

Závěrem své práce poukazují na dochované architektonické památky a jiné zajímavosti. Na Valašsku se lidová kultura koncentruje do skanzenu v Rožnově pod Radhoštěm, kam byly některé z památek přemístěny, a tak se mohou lidé lépe seznámit s tehdejšími způsobem života Valachů. Naopak v Goreňsku jsou památky rozmístěny v celé oblasti, kde se na rozdíl od Valašska dochovaly četné kostely a další architektonické zajímavosti. Významnou oblastí je Velká planina, kterou stojí zajisté zato navštívit.

Na úplný závěr mi tedy nezbyvá než dodat, že oba regiony vycházejí ze společné historie, mají stejný kulturní základ, i podobné klimatické podmínky, avšak odlišnosti, které jsem zmínila, dávají každému regionu svoji osobitost a krásu.

RESUMÉ

As I outlined in the introduction of my thesis, my aim was to compare two ethnographic area, region of Wallachia and Upper Carniola. I focused on geographical definition, history, livelihoods, culture, architecture, food and clothing in these regions. With the gradual discovery and search in the relevant literature I found the individual association, but also differences of the cultures.

Regions of Wallachia and Upper Carniola based on a common history in the Austro-Hungarian monarchy, and therefore, their cultural background is very similar. The question of Wallachia is still a questionable issue. Most authors, who write about the beginnings of Moravian Wallachia, agree on their Slavic roots and antiquity of their culture, but also there are variol authors who assigns range of authors, which assigns Wallachia to the Romanian nationality, mainly due to farming, dialect and then-clothing. In the area of Upper Carniola no arguable issues do not arise. The settlement in this area occurred since prehistoric times. After many centuries inhabitants of Upper Carniola, respectively all Slovenians, lived under the dominion of the Habsburg monarchy, where together with the Czechs began to form the common aspects of culture and life.

The inhabitants of Wallachia and Upper Carniola lived at the turn of the 18th and 19th century mainly by farming and herding alpine, that, unlike in the territory of Wallachia, in the area of Upper Carniola survived to this day.

Habits, traditions and customs in both areas are related mainly to the traditions of Christianity and paganism, and are almost identical. The most important pagan holiday is in Wallachia and Upper Carniola carnival, a time full of games, dancing and merriment.

Folk architecture refers to a common past in the Austro-Hungarian monarchy and with the gradual decline of the wooden buildings in both areas come to the forefront of building stone.

In the next chapter, I mainly focused on folk costume, which was the turn of the 18th and 19th century completely normal clothing. In connection with the character of the region is getting up in modern times, when serves as a differentiating character of individual areas. An essential part of Wallachian and Upper Carniola costumes was for men shirts, pants, coats in winter, for women shirt, skirt and adjustment of the head.

Eating in Wallachia and Upper Carniola was not too diverse. The base of Wallachian diet is consisted of grain necessary for the production of bread and till today still known cake „frgál“ so-called, followed by root crops and cabbage. On the Upper Carniola diet was also

not rich. Residents prefer products from milk - curd, salty cheese or butter. In the diet are often featured dishes made from buckwheat, especially typical „ajdovi žganci“.

In conclusion of my work I point to the preserved architectural monuments and other attractions. In Wallachia folk culture are concentrated in the museum in Rožnov pod Radhoštěm, on the contrary in Upper Carniola, monuments are located throughout the area, where, unlike Wallachia, survived numerous churches and other architectural attractions. An important area is Velika planina which certainly worth visiting.

At the very end I therefore have no choice but to add, that both regions are based on common history, have the same cultural background, and similar climatic conditions, but the differences that I mentioned, they give each region its uniqueness and beauty.

Kot sem rekla že na začetku svoje bakalarske naloge, cilj moje naloge je bila primerjava dveh etnografskih območij, območja Valaškega in Gorenjske. Osredotočila sem se na geografsko omejitvev, zgodovino, način preživljanja, kulturo, arhitekturo, prehranjevanje in obleko v teh regijah. Postopoma sem ugotavljala in po strokovni literaturi odkrivala posamezne povezanosti ampak tudi različnosti teh kultur.

Območji Valaškega in Gorenjske izhajata iz skupne zgodovine v okviru Avstro-Ogrske in zaradi tega je tudi njun kulturni temelj podoben. Vprašanje Valaškega in Valahov je tudi še vedno tema vredna premisleka. Večina avtorjev, pišečih o početkih moravskih Valahov, se ujema z njihovimi slovanskimi temelji in starinskostjo njihove kulture, toda odkriva se tudi krog avtorjev, ki uvršča moravske Valahe v romunsko narodnost, predvsem zaradi načina življenja, dialekta in takratne obleke. Na območju Gorenjske ni nobenih diskutabilnih vprašanj. Naseljevanje tega območja se je začelo že v prazgodovini. Dolga stoletja so Gorenjci, oziroma vsi Slovenci, živeli pod nadvlado habsburške monarhije, kjer so se začeli skupaj s Čehi oblikovat skupni aspekti kulture in življenja.

Prebivalci Valaškega in Gorenjske so na koncu 18. in začetku 19. stoletja živeli predvsem od kmetijstva in planinskega pastirstva, ki se je na območju Gorenjske, za razliko od Valaškega ohranilo do danes.

Običaji in tradicije so v obeh območjih povezani s tradicijo krščanstva in poganstva in so kar enaki. Najpomembnejšim poganskim dogodkom na Valaškem in na Gorenjskem je pustovanje, obdobje iger, tanca in veselja.

Ljudska arhitektura kaže na skupno zgodovino v Avstro-Ogrski monarhiji in postopoma se na ozemlju obeh regij pokazuje čim več zgradb iz kamna namesto zgradb iz lesenega materiala.

V naslednjem poglavju sem se osredotočila predvsem na ljudsko nošo, ki je bila na prelomu 18. in 19. stoletja kar navadno oblačilo. Povezava s karakterjem regije je tipična šele za moderno dobo, ko se uporablja kot različni znak posameznih območij. Nujni del valaške in gorenjske noše je bil pri moških srajca, hlače in v zimskem obdobju kožuh; pri ženskah krilo in kakšna frizura.

Prehranjevanje na območju Valaškega in Gorenjske ni bilo kar raznoliko. Kot osnova vlaške hrane je bilo žito, potrebno za produkcijo kruha in še danes znanih kolačev, ti. frgalov, potem pa še okopavine in zelje. Hrana na Gorenjskem niti ni bila bogata. Prebivalci preferirali produkte iz mleka - skuto, slani sir ali maslo. Priljubljene so bile tudi jedi iz ajde, predvsem pa tipični ajdovi žganci.

Na koncu svojega dela tudi kažem na podedovane arhitektonske znamenitosti in druge zanimivosti. Na Valaškem se ljudska kultura koncentrira na Rožnov pod Radhoštem (muzej na prostem), nasprotno na Gorenjskem so znamenitosti razporejene po celotnem območju, ohranili so se cerkve in druge arhitektonske zanimivosti. Pomembna je recimo Velika planina, ki je vredna obiska.

Zaključila bi tako, da Valaška in Gorenjska imata skupno zgodovino, isto kulturno podlago ter podobni klimatski pogoji. Po drugi strani razlike, ki sem jih omenila, dajajo vsaki regiji njeno svojskost in lepoto.

SEZNAM LITERATURY

Seznam tištěné literatury

- BUZEK, Ladislav. *Valašské muzeum: oživené chalupy a lidé*. Ostrava: Profil, 1975.
- CEVC, Tone et al. *Davne sledi človeka v Kamniških Alpah: arheološke najdbe v planinah*. Ljubljana: Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 1997. ISBN 961-6182-34-X.
- CEVC, Tone. *Velika planina: Življenje, delo in izročilo pastirjev*. Ljubljana: Državna Založba Slovenije, 1972.
- CEVC, Tone. Domneve o stavebnem izviru dveh tipov planšarskih koč na planinah v Sloveniji. In *Traditiones* 18. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1989, s. 125 – 130.
- CEVC, Tone. Odprto ognjišče v planšarski koči na prehodnem alpsko – panonskem ozemlju. *Etnoglog* 8, 1998, s. 105 – 116.
- DOMLUVIL, Eduard. Knoflíky a spony moravských Valachů. In *Zprávy Waldesova muzea*. Praha, 1918, roč. 3.
- DRÁPALOVÁ, Lenka. *Dřevěné městečko*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, 2007. ISBN 978-80-254-0157-6.
- DRAŽAN, Jan. *Slovinsko: podrobné a přehledné informace o historii, kultuře, přírodě a turistickém zázemí Slovinska*. Praha: Freytag & Berndt, 2009. ISBN 978-80-7316-292-4.
- DRNOVŠEK, Marjan et al. *Pozdravi iz slovenskih krajev: dežela in ljudje na starih razglednicah*. Ljubljana: Mladinska knjiga, 1987.
- FROLEC, Václav. *Lidová architektura na Moravě a ve Slezsku*. Brno: Blok, 1974.
- GREGOROVÁ-EBERHARDOVÁ, Ida. Plachetka valašské nevěsty. *Naše Valašsko*, 1949, č. 4, s. 159 – 161.
- HLADKÝ, Ladislav. *Slovinsko*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-80-7277-463-0.
- KLEČ, Gasper – MUČIČ, Tina. *Velika planina: Po pastirskih poteh*. Litija: Center za razvoj, 2010.
- KNIFIC, Bojan. Vprašanje narodne noše na slovenskem: Njen razvoj od srede 19. stoletja do 2. svetovne vojne. *Etnolog* 13, 2003, s. 435 – 467.
- KOPAČ, Vlasto. Pastirska torila z Velike planine. In *Traditiones* 3. Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti, 1974, s. 155 – 163.
- KOVÁŘŮ, Věra. *Lidový kroj na Valašsku*. Ostrava, 1982.
- KOVÁŘŮ, Věra. *Valašsko*. Brno: Krajské středisko státní památkové péče a ochrany přírody, 1973.

- KRAMOLIŠ, Čeněk. Valašská jídla. *Naše Valašsko*, 1946, roč. 9, č. 3, s. 132-136.
- KRANDŽALOV, Dimitr. Problematika původu moravských Valachů. In *Zprávy čs. společnosti antropologické při Čs. akademii věd*. Brno, 1968, roč. 21, č. 2 – 3, s. 27 – 30.
- KURET, Niko. *Pražnično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime, Pomlad*. Celje: Mohorjeva družba, 1965.
- KURET Niko. *Pražnično leto Slovencev: Starosvetne šege in navade od pomladi do zime, Zima*. Celje: Mohorjeva družba, 1970.
- LANGER, Jiří - VAŘEKA, Josef. *Naše lidové stavby*. Praha: Albatros, 1983. 348 s.
- LANGHAMMEROVÁ, Jiřina. *Lidové zvyky: výroční obyčeje z Čech a Moravy*. Praha: Nakladatelství lidové noviny, 2004. ISBN 80-7106-525-0.
- LONGLEY, Norm. *Slovinsko*. Brno: Jota, 2005. ISBN 80-7217-346-4.
- MACALÍK, Basil - PAVELKA, Věnceslav. Salašnictví v zemi Moravskoslezské. In *Sborník Československé akademie zemědělské*. Praha: Československá akademie zemědělská, 1934.
- NAJBRT, Přemysl. *Beskydy a Valašsko*. 2. vydání. Praha: Olympia, 1978.
- RIFEL, Vilko. *Velika planina v odsevu časa*. Kamnik: Studio Dataprint, 2010. ISBN 978-961-91779-3-8.
- RYCHLÍK, Jan et al. *Dějiny Slovinska*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2011. ISBN 978-80-7422-131-6.
- SIČ, Albert. *Slovenske narodne noše*. Ljubljana: Učiteljska tiskarna, 1927.
- ŠESTÁK, Miroslav et al. *Dějiny jihoslovanských zemí*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1998. ISBN 80-7106-266-9.
- ŠŤASTNÝ, Jaroslav. *Tradiční zemědělství na Valašsku*. Praha: Universita Karlova, 1971.
- ŠTIKA, Jaroslav. *Etnografický region Moravské Valašsko, jeho vznik a vývoj*. Ostrava: Profil, 1973.
- ŠTIKA, Jaroslav. *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava: Profil, 1980.
- ŠTIKA, Jaroslav. *Československá muzea v přírodě*. Martin: Osveta; Ostrava: Profil, 1989. ISBN 80-217-0039-4.
- ŠTIKA, Jaroslav. Odívání salašnických pastevců na Valašsku. In *Lidová kultura východní Moravy*. Gottwaldov: Krajské nakladatelství Gottwaldov, 1960, s. 77 – 86.
- ŠTIKA, Jaroslav. *Valaši a Valašsko: o původu Valachů, valašské kolonizaci, vzniku a historii moravského Valašska a také o karpatských salaších*. Rožnov pod Radhoštěm: Valašské muzeum v přírodě, 2007. ISBN 978-80-254-0836-0.
- TOMEŠ, Josef. Vánoční obyčeje na Valašsku. *Národopisné aktuality*, 1968, roč. 5, č. 3 – 4, s. 165 – 186.

URBACHOVÁ, Eva. *Lidový kroj na Vsetínsku*. 2. vydání. Vsetín: Muzeum regionu Valašsko, 2004. 83 s. ISBN 80-239-4011-2.

URBACHOVÁ, Eva. Vsetínští punčocháři. *Valaško*, 2002, č. 1, s. 12 – 13.

VÁCLAVEK, Matouš. Pohřební obyčeje na Valašsku. *Vesna*, 1893, č. 15, s. 238 – 240.

VÁCLAVÍK, Antonín. Jarní obyčeje na Valašsku. In *Lidová kultura východní Moravy*. Gottwaldov: Krajské nakladatelství Gottwaldov, 1960, s. 11 – 34.

VÁCLAVÍK, Antonín. *Výroční obyčeje a lidové umění*. Praha: Československé akademie věd, 1959.

VÁLEK, Josef. Poznámky k mapě moravského Valašska. *Časopis moravského musea zemského*, 1907–1911, roč. 7–11.

Seznam internetových zdrojů

JANČÍKOVÁ, Františka. *Krásy mluvy valašského lidu* [online]. [cit. 14. ledna 2012]. Dostupné na <<http://web.quick.cz/mplesek/krasamluvy.htm>>.

KOZÁR, Aleš. *Slovinské regiony* [online]. 2010 [cit. 24. března 2012]. Dostupné na <<http://slorealie.upce.cz/regiony.html>>.

KOZÁR, Aleš. *Slovinské zemědělství* [online]. 2010 [cit. 21. března 2012]. Dostupné na <<http://slorealie.upce.cz/zemedelstvi.html>>.

KOZÁR, Aleš. *Surovinová základna* [online]. 2010 [cit. 17. března 2012]. Dostupné na <<http://slorealie.upce.cz/suroviny.html>>.

KOZÁR, Aleš. *Slovinské lidové tradice* [online]. 2010 [cit. 15. března 2012] Dostupné na <<http://slorealie.upce.cz/tradice.html>>.

PROCHÁZKA, David. *Salašnické hospodaření* [online]. [cit. 4. února 2012]. Dostupné na <<http://salasnicke.estranky.cz/clanky/hospodareni>>.

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha 1 - Region Valašsko.....	80
Příloha 2 - Region Goreňsko.....	80
Příloha 3 - Náhorní plošina - Velká planina.....	80
Příloha 4 - Typická pastýřská bajta.....	81
Příloha 5 - Salaš s typickým obydlím pastýře.....	81
Příloha 6 - Vnitřní vybavení koliby.....	82
Příloha 7 - Valašský hák.....	82
Příloha 8 - Zvonec tzv. tropinar, určený ke slavnostnímu výhonu dobytka na pastviny.....	83
Příloha 9 - Masopust na Valašsku.....	83
Příloha 10 - Postava Kurenta - nejtypičtější masopustní maska na území celého Slovinska...	84
Příloha 11 - Roubený valašský dům.....	84
Příloha 12 - Ozdobné vylévání ornamentů vodou na hliněné podlaze v jizbě.....	85
Příloha 13 - Půdorys klasického alpského domu.....	85
Příloha 14 - Klasický alpský dům postavený z kamene a dřeva.....	86
Příloha 15 - Pastýřská bajta.....	86
Příloha 16 - Toplar - sušák s klasickou slovinskou výzdobou.....	87
Příloha 17 - Malované přední destičky včelích úlů.....	87
Příloha 18 - Valach oblečený do typického oděvu 18. a 19. století - Huňa.....	88
Příloha 19 - Valašský svatební kroj se zdobnými prvky.....	88
Příloha 20 - Typický kroj na Goreňsku.....	89
Příloha 21 - Pastýř na Velké planině v lýkovém plášti zvaném pwajš.....	89
Příloha 22 - Pastýřské dřeváky.....	90
Příloha 23 - Torila sloužící k odcedění syrovátek.....	90
Příloha 24 - Pastýř Trniči a pisave - specifika Velké planiny.....	91

PŘÍLOHY



Příloha 1 - Region Valašsko



Příloha 2 - Region Goreňsko



Příloha 3 - Náhorní plošina - Velká planina



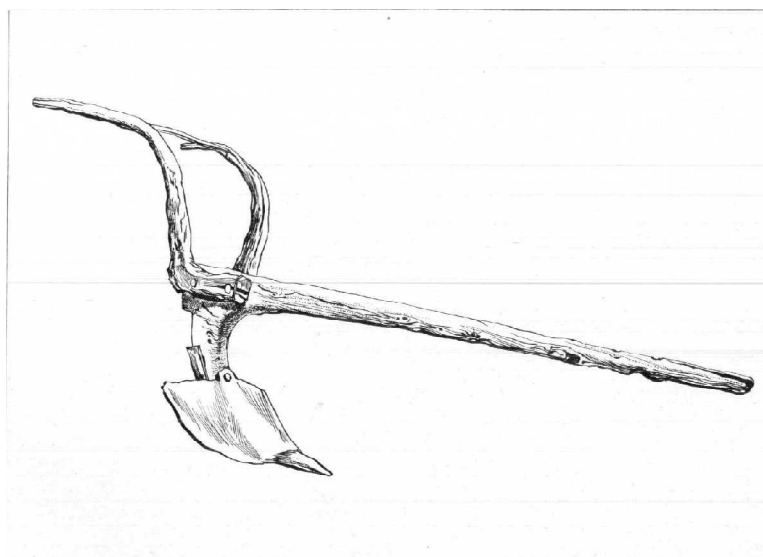
Příloha 4 - Typická pastýřská bajta



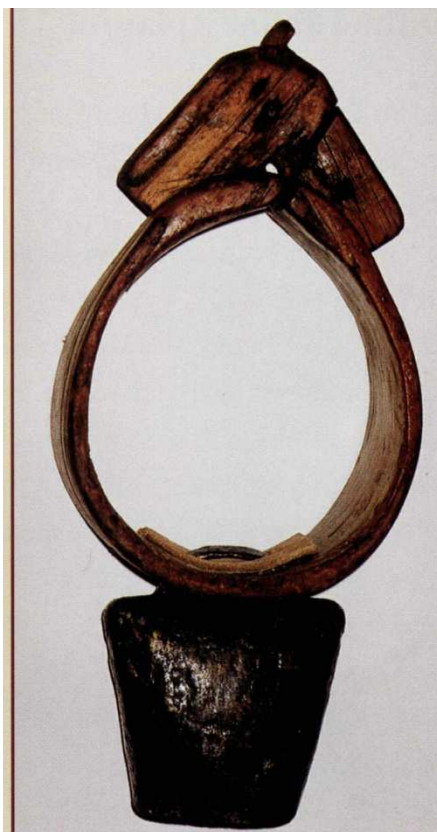
Příloha 5- Salaš s typickým obydlím pastýře



Příloha 6- Vnitřní vybavení koliby



Příloha 7- Valašský hák



Příloha 8- Zvonec tzv. tropinar, určený ke slavnostnímu výhonu dobytka na pastviny



Příloha 9- Masopust na Valašsku



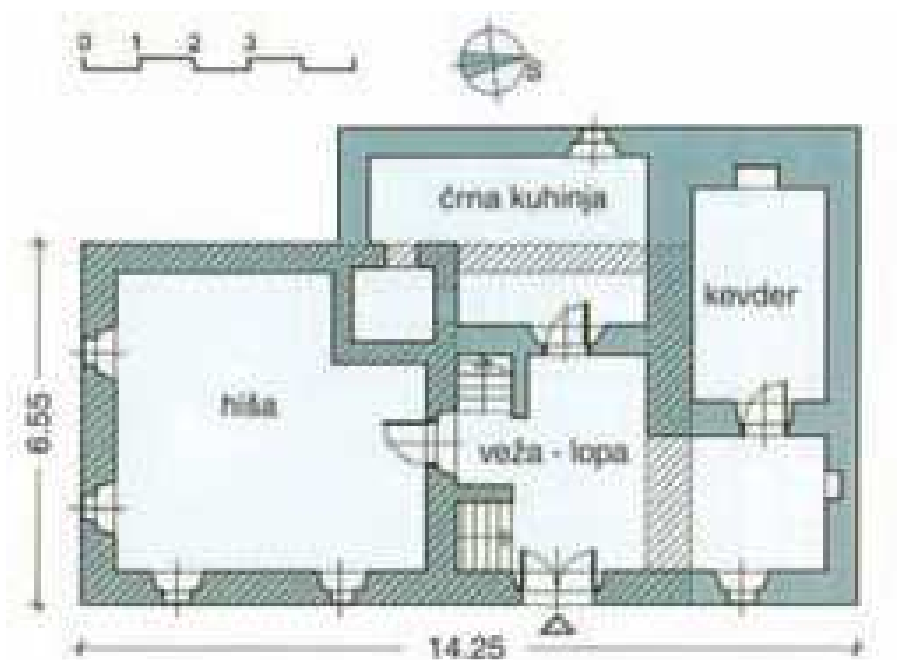
Příloha 10- Postava Kurenta - nejtýpější masopustní maska na území celého Slovinska



Příloha 11 - Roubený valašský dům



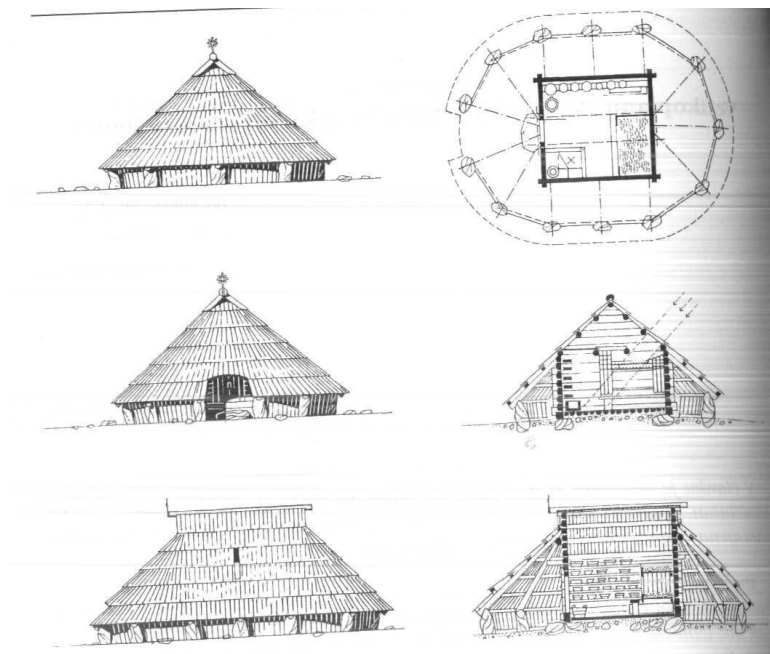
Příloha 12 - Ozdobné vylévání ornamentů vodou na hliněné podlaze v jizbě



Příloha 13 - Půdorys klasického alpského domu



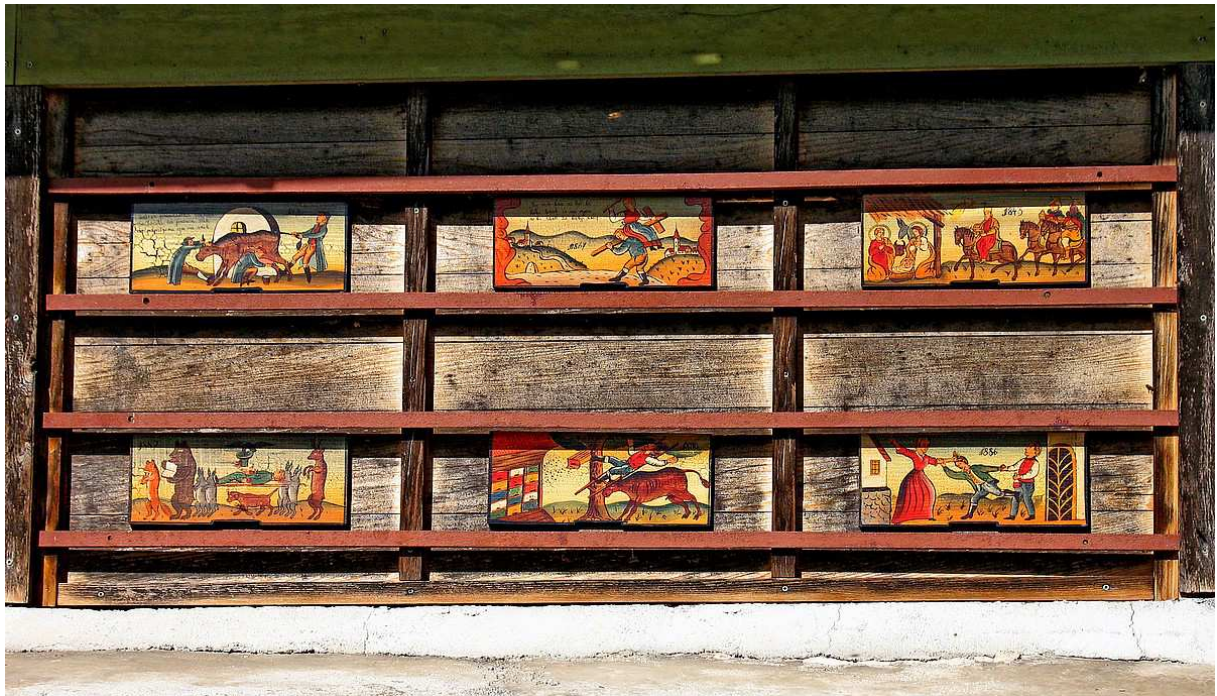
Příloha 14 - Klasický alpský dům postavený z kamene a dřeva, pokrytý šindelovou střechou



Příloha 15 - Pastýřská bajta



Příloha 16 - Toplar - sušák s klasickou slovinskou výzdobou



Příloha 17 - Malované přední destičky včelích úlů



Příloha 18 - Valach oblečený do typického oděvu 18. a 19. století - Huňa



Příloha 19 - Valašský svatební kroj se zdobnými prvky



Příloha 20 - Typický kroj na Goreňsku



Příloha 21 - Pastýř na Velké planině v lýkovém plášti zvaném pwajš



Příloha 22 - Pastýřské dřeváky



Příloha 23 - Torila sloužící k odcedění syrovátek



Příloha 24 - Trniči a pisave - specifika Velké planiny