

B. Lidová kultura materiální (hmotná).....	2
1. Zaměstnání a formy obživy.....	3
1.1 Zemědělství a chov dobytka.....	3
1.2 Lov	8
1.3 Lidová výroba	9
2. Sídlo, dům a bydlení.....	11
2.4 Stavební materiál, konstrukce a výzdoba domu.....	12
2.5 Bydlení	12
2.6 Regionální diferenciací lidového domu.....	12
2.7 Ochrana a obnova venkovského stavitelství	12
3. Lidový oděv.....	14
4. Lidová strava	16
4.1 Národní kuchyně	17
4.2 Základní suroviny pro přípravu pokrmů	17
4.4 Dlouhodobé uchovávání potravin	18
4.5 Způsoby úpravy pokrmů ke konzumaci	18
4.6 Hygienické zásady.....	19
4.7 Pokrmy všedních dnů	19
4.9 Pečivo (připravované doma, ne pečivo kupované).	20
4.10 Nápoje	20
4.11 Cukrovinky.....	21
4.12. Stolování – zvyklosti stolování v dané rodině při různých příležitostech.....	21
4.13 Obyčeje ve vztahu k lidové stravě.....	22
4.14 Zásobování, trh s potravinami	22
4.15. Návod, kuchařky	22
4.16 Potravní řemesla	23
5. Doprava	24
5.13 Tažná síla.....	25
5.14 Pomůcky pro transport	25
6. Obchod a trh.....	26
6.1 Směna (naturální plnění vykonané práce).....	26
6.2 Přímý prodej	26
6.3 Prodej na pravidelných trzích.....	26
6.4 Revitalizace trhů.....	26
7. Výtvarná kultura.....	27
7.3 Amatéřské umění.....	28
7.4 Inzitivní (naivní) umění.....	28
7.5 Masová produkce a soudobý kýt	28
7.6 Kutilství.....	28

B. Lidová kultura materiální (hmotná)

Integrální součást tradiční lidové kultury zahrnující soubor hmotných artefaktů, technologických postupů a mezigenerační transmisí předávaných znalostí a zkušeností, pomocí kterých člověk zajišťoval své základní životní potřeby, tj. obživu a ochranu před nepříznivým přírodním prostředím. V systematické tradiční lidové kultury jde o následující kategorie: 1) forma zaměstnání a obživy (zemědělství, malovýroba, obchod), 2) obydlí, 3) oděv, 4) strava, 5) transport. Do lidové materiální kultury lze zařadit také kategorii 6) výtvarné kultury lidu, která je svým způsobem specifická a prochází napříč uvedenými kategoriemi.- Pro agrární civilizaci byla primárním zdrojem obživy zemědělská výroba spojená s chovem dobytka a rukodělná malovýroba využívající při své mechanizaci přírodních energií (vodní, větrné). K charakteristickým znakům hmotných artefaktů náleželo použití místních přírodních materiálů, samozásobitelství, lokální a regionální specifičnost. V důsledku civilizačního vývoje dochází k proměně materiální kultury (proces modernizace), v rámci které jsou starší, tradicí předávané a kodifikované formy nahrazovány novými, technicky pokročilejšími. Vedle spontánních inovací daných všeobecným civilizačním pokrokem řadu změn inicioval od ranného novověku stát a jeho aparát. S rozpadem agrární civilizace a nástupem civilizace industriální vyhraněné materiální projevy tradiční lidové kultury postupně zanikají. V důsledku nerovnoměrného společenského vývoje přetrvávají tyto formy v horských, komunikačně nepřístupných a málo osídlených regionech nebo v agrárních oblastech, jimž se vyhnula industrializace. Od 19. století jsou hodnoceny jako součást národního kulturního dědictví, proto se stávají předmětem sběratelského zájmu poučených jednotlivců a muzejních institucí. Formuje se hnutí na záchranu rukodělných technologií, rukodělné výrobky z přírodních materiálů jsou včleňovány s různým úspěchem do soudobé bytové a oděvní kultury. V druhé polovině 20. století se péče o vybrané jevy lidové materiální kultury stává součástí centrálně řízené státní kulturní politiky. Nově je tato problematika řešena po r. 1989. Tradiční materiální kultura je objektem odborného zájmu etnologie, společenskovední disciplíny, která sleduje jednak problematiku geneze, typologie a systematiky historických jevů materiální kultury, jednak monitoruje současnou situaci, která je konglomerátem autochtonních relikvií, novodobých inovací a projevů moderní globalizované kultury.

Základní literatura:

S. Brouček – R. Jeřábek (eds.): *Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*. 3 svazky. Praha 2007.

Československá vlastivěda, řada II. Národopis. Praha 1936.

Československá vlastivěda III. Lidová kultura. Praha 1968.

J. Jančář (ed.): *Lidová kultura na Moravě*. Vlastivěda moravská, nová řada, sv. 10. Strážnice – Brno 2000.

1. Zaměstnání a formy obživy

1.1 Zemědělství a chov dobytka

Starším označením polní hospodářství, patří mezi nejstarší formy zajišťování obživy. Jeho podstatou je umělá a záměrná činnost orientovaná na pěstování rostlin, chov dobytka a další aktivity, jejíž snahou je získání potravin – jedlé části rostlin, maso, mléko, vejce a další produkty využitelné v životě jedince a společnosti.

Osvojení základních znalostí (domestikace, chov zvířat a základy pěstování rostlin) sahají do pravěku. Prvního rozkvětu dosáhlo pak ve starověkých civilizacích Afriky, Předního východu, Indie, Číny a předkolumbovských civilizací Ameriky. Suma znalostí o polním hospodářství se zachovala v celé řadě prací, z nichž pro další evropský vývoj měly význam především práce antických – řeckých a římských – autorů. Jejich využívání však bylo vázané na znalost čtení a také vhodné hospodářské podmínky, kterými disponovala především rozsáhlá klášterní hospodářství a později též vrchnostenský velkostatek. Právě poslední jmenovaný se stal zprostředkovatelem řady staronových postupů a myšlenek.

Vlastnictví půdy bylo až do první poloviny 20. století významným společenským faktorem a rozdělovalo vesnické obyvatelstvo na vrstvu osedlých majitelů půdy – sedláků, kteří se dále dělili podle jejího množství na láníky, půlláníky, čtvrtláníky, doplněné o podsedky. Vedle nich existovali i mnohem menší hospodářství - chalupníků a zahradníků, vlastníci někdy jen nepatrné zlomky půdy. Samotný závěr společenského žebříčku tvořily rodiny pracující v námezdním poměru na velkých usedlostech – hofeři se samostatným domkem a podruží - žijící u svého zaměstnavatele. Samostatnou kategorii tvoří svobodná čeleď – pacholci a děvečky. Tento ustálený systém je v druhé polovině 19. století značně narušen nárůstem pracovních příležitostí ve městech, v průmyslových podnicích, sféře služeb a také odchodem za námezdní zemědělskou práci – námezdní dělník. Symbióza drobného hospodářství a práce v průmyslu nebo řemeslu dává vzniknout přechodné formě tzv. kovorolníků. Likvidaci celé společenské struktury a dosavadního způsobu práce přinesla kolektivizace, při níž došlo k násilnému zavádění družstev a kolektivních forem práce. Společenská změna však navazovala na celosvětový trend zmenšování počtu pracovníků v zemědělství, a tak ani po roce 1989 nedošlo k masovému regresu k předchozímu stavu. Samostatně hospodařící rolníci jsou nadále spíše výjimkou, vedle zemědělských družstev, akciových společností a dalších velkopodniků. Nutno však zmínit, že dodnes existuje i celá řada přechodných forem navazujících na postupy a formy předkolektivního zemědělství – zahrádkaření, záhumnkové zemědělství, vinařství.

K zajištění úspěšného pěstování a chovu byl vytvořen rozsáhlý soubor znalostí, technologických postupů, právních úkonů, provozních objektů, náradí a strojů, obecně označovaný jako tradiční zemědělství. Jednalo se o systém relativně otevřený inovaci, který se však uplatňoval nestejně v závislosti na dostupnosti novinek, geografických podmínkách a místní tradici. Označení je tedy nutné chápat především jako opozitum vůči modernímu zemědělství uplatňujícímu se od konce 19. století, které přináší nové formy práce, kultivace půdy, stroje, plodiny a chovný materiál.

Obecně lze říci, že převládajícím typem na našem území je nížinné zemědělství, zaměřené na extenzivní obilnářství, v příhodných podmínkách rozšířené o uměle zaváděné vinařství. Pouze na vlastní spotřebu je zaměřen chov dobytka, koní, prasat, ovcí, koz a drůbeže, stejně tak jako sadařství a zelinářství. Tomuto stavu odpovídá i silné zastoupení zemědělské práce ve městech. Práce s půdou se odvíjela v charakteristickém trojhonném hospodářském systému spojeném s úhorováním (ozim – jař – úhor) a společnou pastvou

dobytka. Převládala ruční práce konaná v rámci usedlosti a klientských rodin drobných zemědělců. Nejdražším náradím byl okovaný záhonový pluh spojený s jedním až dvěma páry koní, okrajově volů. Dále to byl okovaný vůz s několika modifikacemi úložné korby. Většina ostatního nářadí byla dřevěná a pocházela z rukou hospodáře nebo některého šikovnějšího souseda.

Tento systém byl v době středověké kolonizace přenesen a přizpůsoben i v méně vhodných oblastech pahorkatin a vysočin a stal se hlavním zdrojem obživy pro zdejší obyvatelstvo. Dobytkářství nepřekročilo doplňkovou formu výroby, čemuž odpovídal chov nekvalitních domácích plemen. Výraznou inovací, přinesenou v průběhu 16. a 17. století z východu, byl tzv. salašnický chov ovcí a koz, který se uplatnil především na rozsáhlém území východní Moravy.

Teprve rozvinutější tržní podmínky a uplatňování produktů v nad regionálním měřítku, umožnily od 18. století v určitých krajích specializaci a soustavné zaměření na vybrané obory zemědělské činnosti. Právě v tomto období se začíná formovat dělení polního hospodářství na jednotlivá odvětví s jejich rámcovou specializací.

Pěstování plodin – tvořilo nadále páteř veškeré zemědělské produkce v minimálním měřítku směřovanou na zajištění potravin pro obyvatele usedlosti – obilí, okopaniny, luštěniny, technické plodiny (len, konopí), zelenina. V krajích s úrodnou půdou (Haná, Polabí atd.) dochází již tehdy k rozsáhlé obilnářské produkci zaměřené na trh (lihovary, mlýny), později rozšířené o produkci řepy. Výše položené pahorkatiny (např. Českomoravská vysočina) se oproti tomu zaměřovaly na pěstování brambor, opět určených pro zpracování v zemědělském průmyslu. Ve vyšších polohách se podobně šířilo i pěstování a zpracování lnu, konopí zůstalo oproti tomu typicky podomácku pěstovanou plodinou.

Zelinařství – se vyvinulo v samostatný obor především všude tam, kde dostatečná poptávka skýtala možnost odbytu - okolí velkých měst, nevhodné podmínky pro vlastní pěstování atd. Pověštinou se jednalo o odbyt hotových výpěstků v syrovém stavu uplatňovaných na denních a týdenních trzích. Sortiment tvořila nejprve tradiční zelenina (mrkev, petržel, celer, cibule, česnek, zelí), později rozšířená o cizí, případně módní plodiny (chřest).

Vinařství – patří k nejstarším specializovaným odvětvím zemědělské výroby. Tvořilo výrazný doplněk obilnářství, místně je i potlačovalo zabíráním staré kulturní půdy. V období konjunktury dokázalo zabezpečit obstojné živobytí na minimální obdělané ploše. Kořeny sahají až do středověku (jižní a jihovýchodní Morava, Polabí, Praha). Řídilo se vlastním právním systémem, tzv. horenským právem, které stanovovalo přísné normy práce ve vinicích, zpracování a distribuce vína. Po jeho zrušení v 18. století se i nadále udržela tradice dodržování jeho ustanovení, místně až do pol. 20. století. Produkce byla povětšinou směřována na trh ve formě prodeje sudového vína a jeho šenku, nověji pro vlastní potřebu.

Chmelařství – se z doplňkové produkce zaměřené na zásobování lokálních pivovarů, rozmohlo v druhé pol. 19. století na specializovanou činnost, již prosluly především střední Čechy (Žatec, Louny). Teprve ve 20. století se k nim přičlenila i Haná. Velkoprodukce zaměřená na pěstování kvalitních na export směřovaných chmelů si vyžádala nejen zlepšování techniky práce, ale současně i rozsáhlou šlechtitelskou činnost.

Ovocnictví – patří k nejmladším odvětvím soustavně podporovaných především od konce 19. století. Cílené snahy směřovaly nejprve na zušlechťování domácí produkce, později k zakládání rozsáhlých sadů při specializovaných podnicích. Ovocnictví se rozšířilo především

v příhodných podmínkách nížin a podhůří a nejprve se zaměřovalo na domácí typy (jablka, hrušky, švestky), teprve později rozšířené o cizí ovoce (meruňky, broskve, ryngle, moruše atd.). Produkce byla směřována jednak ke zpracování (sušení, vaření) s výrazně samozásobitelským podtextem, rozšířeným o případný vývoz. Teprve nově se produkce v syrovém stavu uplatňovala na trhu nebo se z ní vyráběl alkohol (např. slivovice).

Chovatelství – se primárně zaměřovalo na pokrytí potřeb vlastní usedlosti a to v zajištění tažné síly (chov koní), zásobení mlékem (chov skotu, ovcí a koz), masem (chov prasat, ovcí, drůbeže) a vajec (drůbež). K základnímu výčtu plemen přibyl později ještě chov králíků na maso a stejně směřovaný i chov holubů. Vedle dosavadního výčtu musíme zmínit i využití kůží (koza, skot, koně), ovčího rouna a peří, které se stávaly předmětem směny s městem. Chovaná plemena jsou vesměs označována jako domácí bez výrazných předností. Pouze lokálně docházelo k cílenému šlechtění koní a skotu, jímž prosluly určité kraje. Výjimku představoval salašnický chov ovcí vyznačující se výraznými organizačními, technologickými a chovatelskými postupy. Takto nastavený rozsah chovatelské produkce zůstal v platnosti až do 19. století, kdy vzrostly snahy jednak o zkvalitnění domácích chovů novým šlechtitelským materiálem (obecní býk), jednak o přeměnu horských krajů zaměřených na obilnářství v dobytkářské komory (např. Rožnovsko). Obecněji však nedošlo až do kolektivizace k výraznějšímu pokroku směrem velkoprodukcí a specializaci.

Včelařství – patří opět k velice starým odvětvím, jehož nejstarší formy (brtnictví, tj. vybírání medu divokých včel) stojí na rozhraní mezi kořistným a cíleným hospodářstvím. Již ve středověku se ustálil chov včel v úlech (klátech, slaměných) umístěných v ohrazených prostorách (zahradinách) uprostřed lesů, zahrad, luk. Včelaři byly organizováni v bratrstva s pevně daným řádem, představenými a často i písemnou agendou. Práce se zaměřovala především na produkci medu a vosku, a to vcelku extenzivním způsobem. Proměna nastala teprve s objevem rozebíratelného díla s odděleným plodiskem a medníkem, které bylo výsledkem dlouhodobé snahy o zvelebení a zušlechtnění chovu včel, probíhající ostatně doposud. Nový způsob práce umožnil řízený chov a aktivní zásahy do života roje. Zvýšil se objem dosavadní produkce a přibýly další produkty – pyl, mateří kašička a propolis. Kočující včelstva jsou využívána k aktivnímu opylování technických plodin pěstovaných na semeno. Včelařství zůstává nadále živým a rozvíjejícím se odvětvím.

Lesnictví – ve smyslu aktivního pěstování lesních porostů je velice mladou disciplínou, masově uvedenou v život správními reformami Marie Terezie a realizovanou generacemi lesníků. Podstatou je řízená těžba a následné přirozené nebo umělé omlazování porostu. K soustavné práci v lesnictví byl nucený především vrchnostenský velkostatek, ovšem vesnické obyvatelstvo se na něm podílelo především prací – těžba, manipulace, svážení dřeva k pilám, sázení stromků, sezónní práce. Les také skýtal možnost sběru plodů, hub, léčivých rostlin a drobného dřeva.

Biozemědělství – alternativní forma zemědělské výroby bez užití umělých hnojiv a chemikálií.

Většina produktů získaných zemědělskou činností nebyla určena k okamžité konzumaci, ale tvořila zásoby na celý další rok nebo alespoň jeho zimní období. Z tohoto důvodu se ukládala, konzervovala nebo jinak upravovala pro dlouhodobé uskladnění. Obilí se ukládalo pro následné mletí mouky, šrotu a krup. Další velký okruh tvořilo mlékařství zaměřené na domácí výrobu másla, sýrů, tvarohu a syrečků. Důležitou složkou zásob bylo i ovoce, které se sušilo a vařily se z něj povidla, mnohem mladší je výroba ovocných vín a vůbec nejnovější je výroba ovocných destilátů.

Maso se získávalo především z domácí porážky ovcí a vepřů, porážka skotu byla oproti tomu doménou řezníků. Základním produktem bylo uzené, solené a nakládané maso a další škála řeznických specialit (klobásy, jitrnice, jelita, tlačěnka) určených pro delší uchování. Novějším způsobem uchování je chlazení masa v ledárnách a v současnosti mražení.

Široce rozprostřená snaha zušlechtění a pozvednutí rolnického hospodářství v 19. století uvedla v život celou řadu institucí a aktivit, které následně dlouhodobě působily ve vesnickém prostředí. Především to byly Hospodářské spolky, zprostředkující přísun nových technologií, náradí, strojů, hnojiv, osiva a plemenného materiálu. Od nich se následně oddělovaly další spolky, jako včelaři a další. Dědicem těchto snah byly i poválečné svazy zahrádkářů (ČSZ), chovatelů (ČSCHDZ), včelařů (ČVS), které se snažily v rámci svých sdružení zprostředkovávat nové poznatky, chovný a sadbový materiál. Vedlejším produktem jejich činností pak byly též kulturní aktivity zaměřené na pořádání výročních obyčejů a tanečních zábav.

Již od počátků zušlechťovacích snah v zemědělství bylo nedílnou součástí této práce pořádání výstav, přehlídek a školících akcí. Snahou bylo vyzvednout úspěchy v chovu skotu, koní, a dalších. Stejně tak seznámit s novou technikou a stroji. Na tradici výstav navázala i činnost poválečných svazů zaměřených ovšem na drobnější domácí chovatelskou a zahrádkářskou produkci. Z ní vzešly výstavy drobného zvířectva, přehlídky sadařství a ovocnářství a také košty vín a v poslední době i domácích pálenek. Dvě posledně jmenované na sebe váží i další kulturní aktivity a stávají se nosnou platformou pro prezentaci některých složek TLK, především folkloru.

S existencí uceleného komplexu forem tradičního zemědělství úzce souvisí mnoho zvyků, rituálů a magických praktik zaměřených na zajištění prosperity, ochranu před škodlivými vlivy a uchování, obnovení odpovídajícího právního stavu. Původ těchto úkonů je různý a pouze poklesnutí jejich významu do úrovně zvyku, zapříčinilo jejich sloučení do jedné kategorie. Obřady a rituály zaměřené na zajištění úrody a její ochranu, povětšinou souvisí s rozsáhlým věrským systémem předkřesťanských agrárních společností. Magické praktiky pak povětšinou souvisí s chovem skotu a snahou o zajištění dostatku mléka, do těchto úkonů byly často aktivně zapojeny křesťanské atributy, jako Sv. hostie, svěcená voda a další. Široká škála právních úkonů se odrazila v kontrolách polí a katastru, přijímání do obce, výplatě obecních služebníků a vinařských zvycích vycházejících z horenského práva.

Snaha zhodnotit a zprostředkovat mnohasetletou kulturní tradici zemědělské společnosti, jejich znalostí, způsobu života a zvyků vedla v posledním půl století ke vzniku tzv. zemědělské turistiky. Jádrem této činnosti je využít témata, situace a prostředí, jenž lze naroubovat na běžné turistické standardy tak, aby vzniklo zdání reality. Její postupy mohou být různé a také škála produktů je široká. Počínaje pobyty na „farmách“, kde je možné se zdravě stravovat z domácích produktů, vejít do kontaktu s domácími zvířaty a manuální prací, přes pořádání různých tematických akcí – vinobraní, trnkobraní, bramborobraní, ovenálie až po vytváření cyklistických cest za „poznáním“ zemědělství, vinařství atd. – vinařské cyklistické stezky.

1.1.1 Zemědělství a krajina – typy zemědělského hospodaření v závislosti na geografických podmínkách a zpětné formování krajiny zemědělskou činností.

1.1.2 Tradiční zemědělství – formy, způsoby a organizace práce.

1.1.3 Moderní zemědělství

1.1.3.1 Zemědělské nářadí – tradiční nářadí a k němu přicházející moderní stroje a doma vyrobené účelové mechanismy.

1.1.4 Organizační formy práce

1.1.4.1 Zemědělská velkovýroba - hospodářský velkostatek, družstvo vlastníků, agropodnik, farma

1.1.4.2 Samostatně hospodařící rolník, vinař, zemědělský živnostník

1.1.4.3 Hospodaření při zaměstnání spojené s prodejem přebytků

1.1.4.4 Zahrádkářství, chovatelství

1.1.4.5 Zemědělský dělník

1.1.4.6 Sezónní zemědělský dělník

1.1.5 Druhy zemědělské výroby

1.1.5.1 Pěstování plodin – obilnářství, okopaniny, pícniny, technické plodiny, koření a semena, tabák

1.1.5.2 Chovatelství – skot, prasata, koně, kozy, ovce, drůbež, drobné zvířectvo

1.1.5.2.1 Salašnictví

1.1.5.3 Včelařství

1.1.5.4 Ovocnictví

1.1.5.5 Vinařství

1.1.5.6 Chmelařství

1.1.5.7 Zelinářství

1.1.5.7.1 Zahrádkářské kolonie

1.1.5.8 Lesnictví – umělé pěstování lesa a chov lesní zvěře (bažantnice, obory), sběr bylin a lesních plodů

1.1.5.9 Biovýroba

1.1.6 Zpracování zemědělských produktů, jejich uchování a uskladnění

1.1.6.1 Domácí zabíjačka – skot, vepř, ovce, kozy, drobné zvířectvo, drůbež, s přesahem do stravy ve smyslu sortimentu připravovaných poživatin.

1.1.6.2 Konzervace ovoce a zeleniny (sušení, vaření povidel), pouze okrajově výroba kompotů, marmelád a sirupů.

1.1.6.3 Výroba alkoholických nápojů - lisování hroznového a ovocného vína, pálení slivovice

1.1.6.4 Mražení

1.1.7 Zemědělské výstavnictví - veletrhy, výstav drobného zvířectva, výstavy ovoce a plodin, květin

1.1.7.1 košty vína, slivovice

1.1.8 Profesní organizace - Hospodářské spolky, ČZS, ČSCHDZ, Citrusáři, Moderní svazy na bázi hospodářských komor.

1.1.9 Zvykosloví zemědělských prací

1.1.10 Zemědělská turistika - agroturistika

1.1.10.1 Vinařské stezky, Slavnosti vína, trnkobraní, bramborobraní, ovenálie

1.2 Lov

1.2.1 Rybolov – organizované formy rybolovu na řekách a rybnících (rybníční hospodářství).

1.2.1.2. sportovní rybolov – na bílých i pstruhových vodách

1.2.2 Myslivost – organizované formy hospodaření mysliveckých spolků v honitbě a řízený odstřel zvěře.

1.2.3 Pytláctví – fenomén tajného lovu v minulosti (střelba, oka, jámy na vlky) s přesahy do současnosti.

Základní literatura:

J. Kramařík: *Zemědělství*. In: Československá vlastivěda III. Lidová kultura. Praha 1968, s. 29-55.

J. Jančář: *Tradiční polní hospodářství. Chov dobytka*. In: J. Jančář (ed.): Lidová kultura na Moravě. Vlastivěda moravská, nová řada, sv. 10. Strážnice – Brno 2000, s. 33-56.

J. a L. Petráňovi: *Rolník v evropské tradiční kultuře*. Praha 2000.

1.3 Lidová výroba

Lidová výroba je definována jako souhrn rukodělných výrob (tedy pragmatických činností, jejichž cílem je získávat a vytvářet produkty určené pro vlastní potřebu a pro trh), proměnlivých časově, místně, etnicky a ekonomicky, jež lidové kultuře vtiskují osobité rysy z hlediska výrobního, výtvarného a společenského a jsou pro ni v daném období a oblasti typické. Zásadním znakem tradiční lidové výroby je rukodělnost, tedy úzká vazba výrobce s materiálem (většinou snadno dostupným a opracovatelným, v minulosti výhradně přírodního původu), důraz na funkčnost výrobků, které se podřizují i užívané výzdobné techniky a užívání tzv. tradičních technologií, tedy mnohdy velmi archaických avšak efektivních výrobních postupů předávaných z generace na generaci. K dalším neopominutelným rysům tradiční lidové výroby patří technická a technologická variabilita a nerovnoměrnost jejího vývoje v čase i prostoru. Vedle materiálních znaků je lidovou výrobu třeba hodnotit i jako jev společenský, ovlivňující sociální vazby a interakce v rámci lokálních komunit a v mladší době i ve větších regionech. Adjektivum „lidový“ odkazuje na původ a sepětí tohoto typu výroby s komplexem tzv. tradiční předindustriální vesnické kultury, ovšem odlišení lidových a nelidových prvků v minulé i současné rukodělné výrobě není mnohdy možné ani metodologicky korektní. Z hledisek ekonomicko-právních dělí etnologie lidovou výrobu na domácí (pro vlastní potřebu), domácí (námezdní, prováděnou zaučenými výrobci) a řemeslnou (profesionální, pro trh). Na tradiční formy výroby však měly a mají vliv i jiné organizační formy výroby (manufaktura, továrna). Soudobá rukodělná výroba vycházející z tradičních postupů organizovaná nejrůznějšími institucemi se někdy označuje jako tzv. lidová umělecká výroba.

1.3.1 Přírodní materiál

1.3.2 Tradiční technologie

1.3.3 Organizační formy

1.3.3.1 Řemeslo, živnost

1.3.3.2 Domácká výroba

1.3.3.3 Domácí výroba

1.3.4 Lidová umělecká výroba

1.3.4.1 Ústředí lidové umělecké výroby

1.3.4.2 Nositel tradice lidových řemesel

1.3.4.3 Sdružení lidových řemeslníků a výrobců

1.3.5 Druhy výrob podle materiálu

- 1.3.5.1 Přírodní pletiva (pletení ze slámy, loubku, orobince, košíkářství)
- 1.3.5.2 Dřevo (tesařství, truhlářství, kolářství, bednářství, soustružnictví, šindelářství)
- 1.3.5.3 Textil a oděv (krejčovství, tkalcovství, krajkářství, barvířství a textilní tisk)
- 1.3.5.4 Kůže (obuvnictví, kožešnictví)
- 1.3.5.5 Silikáty a zeminy (keramika, sklářství)
- 1.3.5.6 Kovy (kovářství, podkovářství, klempířství, drátenictví)
- 1.3.5.7 Kámen (kamenictví, kamenosochařství, těžba kamene)
- 1.3.5.8 Potraviny, tuky a chemické látky
- 1.3.6 Profesní organizace (společenstva, spolky, cechy)
- 1.3.7 Školství a osvěta
- 1.3.8 Prodejní trhy, výstavy, soutěže

Základní literatura:

V. Scheufler – J. Staňková: *Výroba*. In: Československá vlastivěda III. Lidová kultura. Praha 1968, s. 55-103.

V. Scheufler: *Domácká výroba v českých zemích, Etnografický atlas 2*. Praha 1991.

Z. Martínek: *Řemeslná, domácká a manufakturní výroba a obchod v Čechách v letech 1752–1756. Etnografický atlas Čech, Moravy a Slezska III*. Praha 2000.

J. Jančář: *Rukodělná výroba*. In: J. Jančář (ed.): *Lidová kultura na Moravě. Vlastivěda moravská, nová řada, sv. 10*. Strážnice – Brno 2000, s. 61-78.

2. Sídlo, dům a bydlení

Sídlo představuje společensko-hospodářskou jednotku, v níž žijí a pracují lidé. Podle půdorysné struktury se sídla dělí do několika sídelních typů, jež souvisejí s tvarem plužiny a se způsobem a dobou založení sídel. Základní sídelní typ se rozrůstá zahušťováním, výstavbou paralelní s historickým jádrem nebo výstavbou podél komunikačních os. Tento proces můžeme pozorovat od konce 19. století a zejména v 2. polovině 20. století, kdy byly na okraji intravilánu budovány výrobní komplexy zemědělských družstev a výstavba typizovaných patrových domů s několika byty, tzv. bytovek. Intravilán obcí byl v té době zahušťován rovněž unifikovanými stavbami družstevních prodejen. Domem rozumíme obytnou jednotku s příslušným hospodářským dvorem. Stavební materiál byl dán místními přírodními zdroji, podle toho na našem území rozlišujeme oblasti domu hliněného, dřevěného, kamenného a smíšeného. Etnické vlivy se podílely na vývoji lokálních forem domu. Nezbytnou součástí domu, neboť ten nesloužil jen k bydlení, nýbrž i jako hospodářská a výrobní jednotka rodiny, je dvůr. Podle vzájemného vztahu obytného domu a hospodářských prostor můžeme klasifikovat různé formy dvora, ovlivněné přírodním rázem krajiny, převažující hospodářskou činností, typem sídla a plužiny a historickou situací i sociální skladbou rodiny. Způsoby hospodaření se podílely na proměně vesnických sídel a domů v 2. polovině 20. století. Družstevní hospodaření s koncentrováním hospodářských provozů do jednoho výrobního komplexu mělo podíl na zániku tradičních forem domu i dvora a na nahrazování již nevyužívaných a tedy nepotřebných hospodářských staveb novostavbami s jinou funkcí. Díky chalupářskému hnutí, rozšířenému od konce šedesátých let 20. století, se uchovaly v poměrně intaktní podobě mnohé stavby, jimž pro ztrátu funkčnosti a pro rostoucí nároky na kulturu a komfort bydlení hrozil zánik. Tradiční stavitelství lze uchovávat: 1) in situ; 2) transferem, případně kopiemi v muzeích v přírodě. Na ochraně jednotlivých objektů i na plošné ochraně sídel se podílí státní památková péče.

2.1 Kulturní krajina

2.1.1 Přírodní prostředí

2.1.2 Sídlo

2.2 Vesnice, venkovské město

2.2.1 Veřejné prostory (náves, komunikace)

2.2.2 Obydlí

2.2.3 Veřejné stavby

2.2.4 Sakrální stavby a objekty

2.2.5 Technické stavby

2.3 Usedlost

2.3.1 Dvůr

2.3.2 Obytný dům (dispozice)

2.3.3 Hospodářská stavba (chlév, sýpka, sklep, stodola, kůlna, seník)

2.3.4 Provozní objekt (sušárna, udírna, palírna, váha, prádelna, studna, kašna)

2.4 Stavební materiál, konstrukce a výzdoba domu

2.4.1 Stavební materiál (dřevo, hlína, kámen, proutí)

2.4.2 Stavební konstrukce (srub, zdivo, hrázdění, pletivo)

2.4.3 Krytina (šindel, došek, břidlice, taška)

2.4.4 Výzdoba domu (plastická, malířská, štít, průčelí)

2.4.5 Zvyky a pověry spojené se stavbou domu

2.5 Bydlení

2.5.1 Interiér

2.5.2 Nábytek

2.5.3 Vytápění

2.5.4 Hygiena

2.6 Regionální diferenciacie lidového domu

2.7 Ochrana a obnova venkovského stavitelství

2.7.1 Památková péče

2.7.2 Muzeum v přírodě

2.7.3 Chalupaření

2.7.4 Obnova vesnice

Základní literatura:

E. Baláš: *Sídelní formy a bydlení*. In: Československá vlastivěda III. Lidová kultura. Praha 1968, s. 105-141.

V. Frolec: *Lidová architektura na Moravě a ve Slezsku*. Brno 1974.

V. Mencl: *Lidová architektura v Československu*. Praha 1980.

V. Frolec – J. Vařeka: *Lidová architektura*. Encyklopedie. Praha 1983.

J. Škabrada: *Lidové stavby. Architektura českého venkova*. Praha 1999.

M. Válka: *Vesnické sídlo a dům*. In: Vlastivěda moravská 10. Lidová kultura na Moravě. Strážnice – Brno 2000, s. 79-115.

3. Lidový oděv

Soubor oděvních součástí lidové komunity, především venkovského obyvatelstva, vyznačující se několika charakteristickými rysy, zvláště tendencí k zachování lokální a regionální specifičnosti. Je součástí hmotné kultury a významným znakem při určování rajonizace. Kromě pojmu lidový oděv je velmi rozšířen termín kroj nebo lidový kroj, který se vztahuje především ke sváteční a obřadní podobě oděvu. Rozlišují se oděvní typy (soubor oděvních kompletů s převahou totožných charakteristických prvků rozvíjející se nezávisle na regionech, např. karpatský mužský oděv) a regionální typy (jednotícím prvkem je především střih, např. hanácký ženský kroj), které zahrnují často množství variant (odlišnosti ve výzdobě, v ornamentu a barevnosti výšivky apod.). Oděv se dělí také na různé druhy, a to podle pohlaví a věku na mužský, ženský a dětský, podle ročních období na letní a zimní, podle funkce na obřadní, sváteční, polosváteční, všední a pracovní. V současnosti se v ČR nesetkáváme s nošením lidového oděvu v autentickém prostředí, pouze v některých oblastech (jihovýchodní Morava, Chodsko) nosí staré ženy polokroj sestavený z krojových součástí s doplněním konfekčního oblečení. Dochází však k obnově lidového oděvu pro obřadní příležitosti (hody, dožínky, svatby) a pro účely souborových aktivit. V některých regionech, a to zvláště tam, kde nebyla zachována kontinuita v nošení tradičního oděvu, se projevují snahy o rekonstrukci lidového oděvu, z nichž některé jsou podloženy hmotnými, písemnými nebo ikonografickými prameny, často jsou však využívány jen analogie z jiných oblastí nebo je vytvořena idealizovaná podoba kroje podle romantických představ jednotlivců.

3.1 Lidový oděv – terminologie: kroj lidový, národní, selský a prokroj

3.2 Typy, druhy a funkce lidového oděvu

3.2.1 Typy lidového oděvu: oděvní a regionální

3.2.2 Druhy lidového oděvu: mužský, ženský, dětský, letní, zimní

3.2.3 Funkce lidového oděvu: obřadní, sváteční, polosváteční, všední, pracovní, profesní stejnokroj

3.3 Druhá existence lidového oděvu

3.3.1 Svérázové hnutí

3.3.2 Obnova lidového oděvu

3.3.3 Rekonstrukce lidového oděvu

3.4 Materiály: vlna, len, konopí, bavlna, směsové a syntetické materiály, kůže a ostatní

3.5 Výzdobné techniky: výšivka, krajka a pletenina, tisk a malba, předtkalcovské techniky, aplikace

3.6 Zdobení těla a oděvu: úprava vlasů a vousů, kosmetika, výzdobné prvky, doplňky a šperky

3.7 Péče o oděv: ukládání, údržba (praní, žehlení, škrobení, opravy)

Základní literatura:

D. Stránská: *Lidové kroje*. In: Československá vlastivěda. Řada II. Národopis. Praha 1936, s. 207-248.

D. Stránská: *Lidové kroje v Československu*. Díl I. Čechy. Praha /1949/, s. 4-114.

H. Hynková: *Oblečení*. In: Československá vlastivěda. III. Lidová kultura. Praha 1968, s. 141-185.

I. Štěpánová: *Lidový oděv v Čechách 19. století*. Praha 1984.

A. Jeřábková: *Odívání*. In: J. Jančář (ed.): Lidová kultura na Moravě. Vlastivěda moravská, nová řada, sv. 10. Strážnice – Brno 2000, s. 116-158.

4. Lidová strava

Pod pojmem lidová strava rozumíme pokrmy a nápoje připravované a konzumované ve vesnickém prostředí zemědělci i drobnými řemeslníky, v městském prostředí pak dělnickými vrstvami zhruba do poloviny 20. století. Od konce 2. světové války vnímáme lidovou stravu jako jev se společnými znaky bez rozdílu prostředí.

V minulosti měl rozhodující vliv na charakter lidové stravy způsob získávání surovin, jejich sortiment, dostupnost a možnosti uchování pro přípravu jídel pro všední i sváteční příležitosti. Venkovské obyvatelstvo bylo závislé na tom, co se vypěstovalo na polích (obiloviny, okopaniny, luštěniny, zelenina, ovoce) a v hospodářství (vepřové, skopové maso, drůbež, mléko, vejce apod.). Drobní městští řemeslníci a posléze dělnické rodiny ve městech suroviny na přípravu pokrmů kupovali na trzích, postupně ve specializovaných obchodech.

Dalším důležitým faktorem ovlivňujícím podobu jídelníčku byl způsob přípravy jídel a zpracování surovin. Největší význam má z tohoto pohledu vývoj úpravy topeniště, uplatnění sporáků na dřevo a tuhá paliva, druhy a počet kuchyňského nádobí, způsoby konzervace a ukládání potravin.

V neposlední řadě skladbu jídelníčku ovlivňovaly rodinné tradice, krajské zvyklosti, společenské tradice, objevování a používání nových surovin (např. brambory, káva, koření, pochutiny), konfesní omezení (půsty apod.), nouzová situace v zásobování, přidělový systém atd.

Doklady o tom, jakou skladbu měl všední a sváteční jídelníček od konce 18. století poskytují dobové prameny, memoáry, kroniky, historické prameny, později publikované záznamy lidopisných pracovníků. Od počátku 20. století mohou jako druhotné doklady sloužit záznamy o přípravě jídel k významným příležitostem, zapisované neprofesionálními kuchařkami, zvanými do rodin a tištěné kuchařky, vydávané od poloviny 19. století. Významné jsou sbírky trojrozměrných artefaktů (nádobí, náčiní, nábytek) ať už veřejné nebo soukromé.

O tradiční skladbě lidového jídelníčku všedního dne můžeme hovořit do počátku 40. let 20. století, po roce 1945 došlo k zásadním proměnám. Zvláštní pozornost si zaslouží struktura stravování v krizových letech (válečný přidělový systém, náhražky nedostatkových přísad). S likvidací soukromé držby půdy na vesnici, změnami v systému obdělávání půdy, chovu dobytka (práce na směny, pevná pracovní doba), struktuře zaměstnanosti (odchod do města) došlo k postupnému stírání rozdílů ve způsobu života obecně, mezi obyvateli vesnic a měst. Tyto změny, které sledujeme od poloviny 20. století, se odrážely také v jídelníčku a způsobu přípravy jídel. Svůj podíl na změnách měla modernizace způsobů ukládání a konzervování potravin (mražení, zavařování do plechovek), vybavení kuchyní, společné stravování, školní jídelny atd.

V současné době můžeme sledovat dva trendy: na jedné straně akceptování všech podnětů pro dosud neznámé nebo nezavedené způsoby stravování (rychlé občerstvení grilování, prodej mražených hotových jídel, donáška do domu, jídla mezinárodní kuchyně), které se začínají uplatňovat zejména ve stravování o pracovních dnech. Na druhé straně tradice akceptovaná v sestavě jídelníčku každé rodiny při svátcích výročních (Vánoce, Masopust, Velikonoce), rodinných (křtiny, svatba, pohřeb, biřmování, konfirmace) a jiných (hody, poutě). Můžeme také sledovat zájem o recepty na přípravu tradičních jídel jako základu racionální stravy, ochutnávání málo známých surovin a jídel z nich připravených (pohanka, jáhly, bryndza, zelené koření).

Současná kuchyně a jídelníček se začínají od tradice velmi rychle vzdalovat, na zvyklosti rodinné, oblíbená jídla spojená s určitými příležitostmi. Na sestavu jídelního pořádku se bere ohled více při mimořádných příležitostech, kde svou úlohu při přípravě jídel hrají také praktiky uchovávané prostřednictvím kuchařek a cukrářek, zvaných k přípravě hostin, které dodržují zavedenou praxi, blízkou tradici.

4.1 Národní kuchyně

Příprava pokrmů, úprava pokrmů, stravovací návyky typické pro určité společenství, ne však národnostní minority usazené zde v posledních desetiletích.

4.1.1 Krajová specialita

Název, příležitost, při níž se připravuje, úprava pokrmů typických pro vymezenou oblast – region.

4.1.2 Stravovací návyky

Stravovací návyky typické pro vymezenou oblast – region: kdy a jakým způsobem se pokrmy podávají, zasedací pořádek u stolu, kdo pokrmy podává, jakým způsobem se jedí apod.

4.2 Základní suroviny pro přípravu pokrmů

Základní suroviny používané pro přípravu běžných a tradičních pokrmů v domácnostech. Jejich výčet, způsob získávání, způsoby základního využití.

4.2.1 Mouka a obiloviny

4.2.2 Cukr

4.2.3 Mléko, vejce

4.2.4 Okopaniny a luštěniny

4.2.5 Zelenina

4.2.6 Maso a masné výrobky (Např. zabíjačka, zvěřina, ryby, drůbež)

4.2.7 Ovoce

4.2.8 Lesní plody – sběr, sušení, zavařování, nakládání apod.

4.2.9 Pochutiny, koření, sůl, kvasnice, káva, kávoviny

4.3 Ukládání potravin

Popis způsobů ukládání potravin a surovin pro přípravu jídel v běžných domácnostech, sledování proměn a vývoje těchto možností.

4.3.1 Prostory určené k ukládání potravin

Komora domová, komora samostatná, sklep, vinný sklep, půda, spižárna.

4.3.2 Nábytek určený k ukládání potravin

Truhly, sůsky, skříně, zásobnice – dlabané nebo slaměné, žebřiny na chleba, zásobníky na vajíčka, ledničky, mrazničky apod. Jejich umístění v domácnostech.

4.3.3 Nádobý určené k ukládání potravin

Nádoby, v nichž se potraviny uchovávaly a uchovávají před zpracováním nebo před jejich konzumací. (Nádoby keramické – např. smetaníky nebo sádelníky, dřevěné – např. okříny nebo klece na homolky, slaměné, proutěné, plechové smaltované, litinové, plechové, z plastu aj.).

4.4 Dlouhodobé uchovávání potravin

Způsoby uložení nebo úpravy potravin a pokrmů potřebných pro jejich dlouhodobé skladování.

4.4.1 Sušení potravin – byliny, ovoce, houby, maso aj.

4.4.2 Uzení

4.4.3 Vaření – např. povidla, džemy, marmelády, rosoly, kečupy

4.5.4 Zavařování

4.5.5 Nakládání – zelenina, ovoce, masa do soli aj.

4.6.6 Chlazení – haltýře, studánky, ledování, sklepy, chladničky.

4.7.7 Zmrazování

4.7.8 Prosolování

4.5 Způsoby úpravy pokrmů ke konzumaci

Popis a výčet způsobů úpravy pokrmů před podáváním na stůl, způsoby jejich použití (všední strava, sváteční, předkrm, hlavní jídlo, atd.).

4.5.1 Pokrmy bez tepelné úpravy – pomazánky, tvaroh, sýry, saláty, müsli aj.

4.5.2 Příprava pokrmů na otevřeném ohni – ohniště, gril, lávový kámen.

4.5.3 Příprava pokrmů na sporáku, resp. kamnech

Sporák na tuhá paliva, elektřinu, plyn. Jaký způsob je preferován, je-li na výběr. Přednosti přípravy na konkrétním druhu sporáku, kamen dle subjektivního mínění hospodyně či strážníků (např. placky z bramborového těsta pečené na plotně kamen).

4.5.4 Pečení pokrmů

Pečení v peci – na tuhá paliva, plynové, elektrické troubě sporáku, remosce apod. Jaký způsob preferují, mají-li na výběr. Přednosti přípravy na konkrétním druhu sporáku, kamen dle subjektivního mínění hospodyně či strážníků (např. pečeně nebo buchty připravené v troubě sporáku na tuhá paliva jsou prý chutnější).

4.6 Hygienické zásady

Zachytit případné tradiční a novodobé postupy. Jiná bude zřejmě situace ve městě jiná na vesnici.

4.6.1 Hygienické zásady při skladování potravin

V jaké míře se dnes potraviny skladují ve větším objemu? Jiná bude zřejmě situace ve městě, jiná na vesnici, rozdíly budou rovněž patrné podle způsobu bydlení tázaných (rodinné domky, tzv. bytovky). Zachytit i doporučení typu: umývat nebo neumývat potraviny před skladováním, proč?

4.6.2 Hygienické zásady při přípravě pokrmů – zachytit do jaké míry došlo k proměně v uplynulých letech.

4.6.3 Hygienické zásady při konzumaci pokrmů

4.7 Pokrmy všedních dnů

Při zachycení stavu v současnosti sledovat změny proti tradičnímu modelu: která jídla se dnes ve všední den připravují doma a v jaké podobě (obědy, večeře – vařené nebo studené). Jakou roli hraje ve stravování rodiny zaměstnání jejich členů, zda se stravují ve hromadných stravovacích zařízeních? Kdo v rodině připravuje pokrmy? Je odlišný způsob stravování v sobotu a neděli? Sobotu a neděli vnímají jako sváteční nebo všední den? Hraje roli v přípravě pokrmů roční období?

4.7.1 Stravovací zvyklosti

Doma, při práci, v hromadných stravovacích zařízeních apod. Např. schází se rodina u jídla, u kterého a proč? Členové rodiny jedí jednotlivě, proč? Pořadí jídel, např. polévka je pravidlem, polévka se nepřipravuje apod.

4.7.2 Druhy pokrmů připravovaných ve všední dny – rozdělit studené a vařené pokrmy, vaření z polotovarů apod.

4.8 Pokrmy svátečních dnů

Pokrmy připravované o tradičních svátcích kalendářních, rodinných, nedělích. Pokrmy připravované u příležitosti oslav životních jubileí; oslav pracovních kolektivů; kolektivů sportovních; přátelských setkání apod.

4.8.1 Stravovací zvyklosti – otázka uda jí rodina společně, zvaní přátel, členů širší rodiny apod.

4.8.2 Druhy pokrmů připravovaných ve sváteční dny a u příležitostí svátečních událostí. Které pokrmy se připravují doma, které se objednávají například z restaurací apod.

4.9 Pečivo (připravované doma, ne pečivo kupované).

4.9.1 Chleba

Význam v lidovém jídelníčku, druhy, příprava – domácí, pekárny. Peče se chleba doma, na chalupě, proč? Jak je chleba vnímán dnes? Je mu v rodině prokazována nějaká úcta?

4.9.2 Pečivo všedního dne

Pouze se kupuje, případně jaké pečivo se peče na všední doma a proč?

4.9.3 Pečivo svátečních dnů

Neděle, svátky rodinné a kalendářní. Frekvence pečení (každou neděli, na každé narozeniny dort apod.), druhy, kdo peče, podle jakých receptů (kuchařské knihy, recepty od známých, rodinné, z televize). Pečení pro vlastní rodinu, známé, příbuzné, pečení na objednávku.

4.9.4 Pečivo obřadní, zvykoslovné – např. věnce a koláče svatební, věnce pro nedělkou, mikulášské pečivo.

Lze se zaměřit na otázky, zda se některé pečivo peče i dnes, jaké a proč? Kde se respondenti péci naučili? Pečení jen pro vlastní rodinu, známé, příbuzné, pečení na objednávku pro cizí rodiny.

4.10 Nápoje

Příležitosti pro jejich konzumaci, zdroje, nádoby, transport, způsob jejich získávání, způsoby přípravy.

4.10.1 Voda

Vlastní studna, dovážení vody z nějakého blízkého zdroje (léčivý pramen, kvalitní pitná voda apod.)

4.10.2 Mléko a nápoje připravené z mléka

Podmáslí, smetana, kefír, koktejly, kakao, bílá káva. Obliba v rodině, vlastní příprava, způsoby. Např. zachytit i „novinky“ – užívání tzv. tibetské houby v mléce apod.

4.10.3 Nápoje připravené z ovoce (bez kvašení)

Mošty, šťávy, limonády, džusy. Způsoby přípravy, konzumace, důvody této přípravy.

4.10.4 Víno (révové, ovocné) – vlastní výroba, druhy.

4.10.5 Pivo vařené v domácích podmínkách.

4.10.6 Lihoviny připravené v domácích podmínkách.

4.10.7 Nápoje zvláštní – např. zelová voda, lák z okurek apod.

4.10.8 Bylinné čaje

Suroviny z vlastních zdrojů, kupované – příležitosti pití (stále, v případě zdravotních potíží – druhy čajů užitých při konkrétních potížích apod.).

4.11 Cukrovinky

Pamlsky připravované doma pro mlsání dětí i dospělých. (Opražený hrách – pučálka, pražené mandle, pražené oříšky, vařené a pražené kaštiny, pražené ovesné vločky, bonbony, čokoláda aj.)

4.12. Stolování – zvyklosti stolování v dané rodině při různých příležitostech.

4.12.1 Místo

Doma, při práci, ve všední den nebo ve svátek. Stoluje se v kuchyni, jídelně, obývacím pokoji, nebo jinde?

4.12.2 Nábytek

Stůl, lavice, židle, stoličky, dětské stolky a stoličky. Opět lze rozlišit všední a sváteční dny.

4.12.3 Nádoby a nádobí

Pro stolování doma, rozdíl ve všední a sváteční dny (liší se používané nádobí), v práci, ve škole, na cestách atd.

4.12.4 Lžice, nůž, vidlička, příbory

Vlastní a používá rodina zvláštní příbory například na ryby, steaky, cukroví apod.

4.12.5 Ubrusy, prostírky, ubrousky

Liší se pro použití ve všední dny, ve svátek apod. Je rodina zvyklá používat ubrusy, prostírky? Z jakého materiálu, jaké, kde je získává (kupuje, vyrábí sama apod.).

4.12.6 Zvyklosti a obyčeje při stolování

Zasedací pořádek, obyčeje při stolování: rodinné, při hromadném stravování, obyčeje ve všední a sváteční dny apod.

4.12.7 Stolování při polních pracích a výjimečných pracovních příležitostech – stavba domu, společné práce

Stravování vlastní rodiny, vaření a obstarávání pokrmů pro najaté řemeslníky apod.

4.13 Obyčeje ve vztahu k lidové stravě

4.13.1 Obyčeje a pověry vztahující se k přípravě pokrmů

Např. proč se určitá jídla vaří a jedí v určité dny: např. dodržování postů (luštěniny a ryby o Štědrém dnu).

4.13.2 Obyčeje a pověry vztahující se k přípravě pečiva – např. chleba, další kynuté pečivo (mazance, buchty apod.). Rozlišit aktivní a pasivní znalost.

4.13.3 Obyčeje a pověry vztahující se ke konzumaci pokrmů – např. proč se mají jíst luštěniny o Vánocích, „zelené“ a vaječné pokrmy o velikonočních svátcích apod. Opět rozlišit aktivní a pasivní znalost.

4.13.4 Obyčeje a pověry vztahující se ke konzumaci pečiva

Pečivo z kynutého těsta, význam zvykoslovného pečiva. Aktivní a pasivní znalost.

4.14 Zásobování, trh s potravinami

Zachytit způsoby zásobování potravinami příslušné rodiny: vše kupují (kde – supermarkety, trhy, soukromí dodavatelé), část vypěstují, získají od příbuzných apod.

4.14.1 Zásobování potravinami – konzum, prodejna, trhy

Co převládá, jak často chodí nakupovat, kdo z rodiny o nákupu rozhoduje a kdo nakupuje.

4.14.2 Trhy, obchody specializované

Vyhledávání, vlastní účast na specializovaných trzích (se zeleninou, ovocem, vínem apod.).

4.15. Návody, kuchařky

Zachytit způsoby získávání informací o přípravě jídel, pečiva apod. Kde a jak se členové rodiny naučili vařit? Jaká strava a příprava jídel převládá (co se týká skladby – tradiční, polotovary aj. a druhu – „normální“, vegetariánská, veganská? Jak se v rodině uplatňují novinky (exotická jídla, exotické suroviny, nové způsoby přípravy pokrmů apod.)? Zachytit takové návody a kuchařky, které se v rodině skutečně užívají.

4.15.1 Profesionální a amatérské kuchařky (i na pečivo a cukroví pro běžné a výjimečné příležitosti)

Tištěné recepty i recepty získané opisem od známých, recepty z televizních pořadů.

4.15.2 Návod k vaření tradičních jídel

Tištěné recepty i recepty získané opisem od známých, recepty z televizních pořadů.

4.15.3 Předávání zkušeností v rodině, mezi známými

4.15.4 Chalupářské vaření i takové, které navazuje na tradici – pokrmy a pečivo, které se připravuje výhradně na chalupě a proč?

4.16 Potravní řemesla

Zachytit výskyt potravinářských řemesel v minulosti a současnosti (pekaři, mlynáři, pěstitelé obilí, brambor, ovoce, vína, cukráři aj.)

4.16.1 Na vesnici

4.16.2 Ve městech a městečkách

4.16.3 V dělnických koloniích

Základní literatura:

M. Tilschová-Úlehlová: *Česká strava lidová*. Praha 1945.

I. Heroldová – J. Šťastná: *Strava*. In: Československá vlastivěda III. Lidová kultura. Praha 1968, s. 185 – 195.

M. Ludvíková: *Strava*. In: J. Jančář (ed.): Lidová kultura na Moravě. Vlastivěda moravská, nová řada, sv. 10. Strážnice – Brno 2000, s. 56 – 61.

5. Doprava

Transport surovin a produktů v rámci usedlosti, obce nebo regionu i mimo ně a jeho formy. Její existenci umožňovala základní dopravní síť tvořená pozemními komunikacemi (vozové cesty, chodníky) a vodními cestami. Suchozemská komunikační síť byla podmíněna terénem, typem zástavby obce a dvora, užívanými dopravními prostředky, druhem nákladu i místními zvyklostmi. Soukromé (především polní) cesty a chodníky sloužily k interní komunikaci v rámci usedlosti a obce, mohly být dle potřeb upravovány a měněny. Děly se na trvalé, sezónní (pro potřeby sezónních polních prací, některé části dobytčích cest) a dočasné (stahování dřeva, transport chlěvské mrvy). Veřejné komunikace umožňovaly dopravu na delší vzdálenost, jejich budování a údržba přešla již v 18. století na vrchnosti, obce či stát. Překonání vodního toku umožňovaly brody, mostní stavby, přivoz. Stavebními doplňky veřejných komunikací se staly směrovníky, kapličky, kříže, smírčí kříže, na pravidelných zastávkách byly vybudovány zájezdní hostince. Vodní transport sehrával jen doplňkovou roli, a to v oblastech k tomu vhodných. Sloužil především k dopravě dřeva (voroplavba a splávka polenového dříví), jen okrajově byla na větších tocích praktikována doprava na člunu nebo lodích. Vodní dopravu výrazně omezily vodní stavby ve 20. století (přehrad, např. Vltavská kaskáda). K nejjednodušším formám transportu břemen sloužily jednoduché pomůcky z přírodních materiálů, jako plachta, koš, nůše, krosna, sotor. Sloužily k transportu píce, dřeva, řemeslné a domácké produkce, chlěvské mrvy na horská pole, každodenních potřeb (u některých profesí). K pravidelné i příležitostné dopravě nákladu a osob sloužily saně (v zimním i letním období), jedno a dvoukolé dopravní prostředky dělené dle konstrukce i účelu, k nimž byly upotřebeny. V nejstarším období lidské společnosti bylo využíváno hlavně lidské síly, později byla nahrazována využitím zvířat (soumarství, záprah do povozu), od konce poloviny 19. století se začala uplatňovat mechanizace.- Změny hospodářského systému v průběhu 20. století a uplatňování nových dopravních prostředků (železnice, autodoprava) významně omezilo většinu tradičních forem dopravy i komunikačních spojnic a vytlačilo je pouze jako doplňkové a příležitostné formy dopravy (nejdéle uchovalo v rolnických hospodářstvích, při obdělávání půdy a úkonech spjatých s chodem usedlosti atd.)

5.1 Vedení cest a stezek terénem

5.2 Místní pozemní komunikace, polní cesty

5.3 Chodníky, pěšiny

5.4 Doplňkové prvky komunikační sítě

5.5 Přechod přes vodní tok

5.6 Doprava po vodě

5.7 Nošení břemen

5.8 Doprava vlekem

5.9 Sáně

5.10 Jiné pomůcky

5.11 Dopravní prostředek kolový

5.11.1 Jedno a dvoukolové dopravní prostředky

5.11.2 Vůz

5.12 Kolo

5.13 Tažná síla

5.14 Pomůcky pro transport

Základní literatura:

V. Scheufler: *Doprava*. In. Československá vlastivěda III. Lidová kultura. Praha 1968, s.195-200.

6. Obchod a trh

Výměna zemědělských a řemeslných produktů v hospodářském systému tradičních společenství. Za nejjednodušší můžeme považovat naturální směnu mezi jednotlivými producenty, jinou formu zastupoval přímý prodej zemědělského produktu či řemeslnického výrobku na rolnické usedlosti (např. podomnímu výkupci) nebo v řemeslné dílně. Především v městských centrech se odehrával prodej prostřednictvím trhů. U některého sortimentu se uplatňoval podomní prodej, kdy obchodník či řemeslník docházel za zákazníkem přímo do jeho domácnosti. Byl praktikován především sociálně nezajištěným obyvatelstvem. V jeho rámci byly nabízeny předměty drobné galanterie, drátenické a plechové výrobky, skleničky, nože atd. Forma podomního obchodu přetrvala i do 21. století v podobě stálých či příležitostných dealerů. Trhy se dle četnosti konání, nabízeného sortimentu a zastoupení prodejců dělily na:

- a) Denní trhy konané především ve větších městech a nabízející zemědělské produkty a potraviny.
- b) Týdenní trhy konané jednou až dvakrát týdně, v jejich rámci byly nabízeny především zemědělské výpěstky, obilí a potraviny.
- c) Výroční trhy se konaly několikrát do roka a nabízely bohatý sortiment zemědělských i řemeslnických produktů, pravidelně se jich účastnili prodejci z blízkého i vzdálenějšího okolí.
- d) Zvláštní formou trhů byly trhy na hospodářská zvířata, len a přízi, vlnu.

V důsledku rozšiřování sítě stálých obchodů nejen ve městech, ale i na venkově, došlo od 19. století k úpadku některých forem trhů. Nejdéle se udržely trhy denní a týdenní specializované na nabídku zemědělských produktů - především čerstvého ovoce a zeleniny (nabízeno nejen bezprostředními producenty, ale i překupníky), doplněné od 90. let 20. století nabídkou levného textilu vietnamskými prodejci.- Ve druhé polovině 20. století se projevuje snaha o revitalizaci tradičních trhů, které by nabízely specifický sortiment (produkty lidových výrobců, regionálních tvůrců, tematicky profilované trhy dle jednotlivých řemesel).

6.1 Směna (naturální plnění vykonané práce)

6.2 Přímý prodej

6.3 Prodej na pravidelných trzích

6.4 Revitalizace trhů

Základní literatura:

Z. Martínek: *Řemeslná, domácí a manufakturní výroba a obchod v Čechách v letech 1752–1756. Etnografický atlas Čech, Moravy a Slezska III.* Praha 2000.

7. Výtvarná kultura

Široká škála výtvarných projevů souvisejících s kulturou a životem lidu. Patří do ní následující kategorie výtvarného projevu:

1) Tradiční lidové umění - reprezentuje aktivní výtvarné vyjadřování lidových vrstev, kdy je producent totožný s konzumentem. Lidový tvůrce pracuje především pro sebe a blízké okolí a v původní podobě je jeho tvorba motivována především mimoestetickými pohnutkami. V průběhu historického vývoje se část tradičního lidového umění do vysoké míry zprofesionalizovala a dnes lze tuto kategorii vnímat především jako repliku tradičních, uvědoměle zachovávaných a rozšiřovaných výtvorů.

2) Zlidovělé umění - svými kořeny sahá do sféry slohového projevu, je vytvářeno jedinci obdařenými určitými schopnostmi a školenými v této činnosti. Jejich produkty vytvářely nedílnou součást životního prostředí lidových vrstev v minulosti. V dnešní době lze z této kategorie zachytit především malby na skle (repliky podle starých obrazů, novodobá produkce v duchu ideálu tradičního venkovského života), nábytek (nová produkce „selského“ nábytku), keramiku a sklo, které však stále větší měrou opouštějí svou praktickou funkci a stávají se více dekorativním předmětem.

3) Amatérské umění představují projevy neškolených jedinců s výtvarnými ambicemi, které se realizují po vzoru slohového umění v oborech kresba, grafika, malba, plastika (socha, reliéf) a kombinovaná technika.

4) Inzitivní (naivní) umění představuje zvláštní druh výtvarného projevu neškolených jedinců, který má určité osobité formální rysy, v zásadě neusiluje o přiblížení výtvorům dobové stylové tvorby. Tato kategorie nalézá vyjádření v podobě kresby, malby (zřejmě nejčastěji) nebo plastiky (socha, reliéf, instalace).

5) Masový a folklorní kýč - pod pojem lze zařadit produkty masové kultury, které se ujaly v prostředí širokých vrstev. Zužitkovávají tradiční výtvarné hodnoty a pro lidové prostředí charakteristické projevy v podobě laciných náhražek (srov. zejména suvenýrovou produkci). Mezi významné novodobé reprezentanty této kategorie náležejí především výzdobné prvky architektury (např. ornamentální názední malba v duchu folklorismu, zavěšená kola od vozů a trakařů apod.), interiéru (např. názední malba), zahrad (např. trpaslíci, zednická kolečka s květinovou výzdobou aj.).

6) Kutilství charakterizuje záliba v drobné rukodělné a činnosti a je rozšířeno ve velké části populace, k čemuž napomáhá popularizace mediálními prostředky (srov. televizní pořady, časopisy). Výsledkem činnosti v uvedeném oboru jsou pak rozmanité výrobky ze dřeva (např. z překližky), z kovu (např. svařované ozdobné předměty, výrobky zhotovené drotářskou technikou aj.) či plastů (např. plastiky z PET lahví apod.).

7.1 Tradiční lidové umění (v podobě výtvarného folklorismu, vychází z tradičních materiálů, technik a vzorů, reprodukuje tradiční tvary)

7.2 Zlidovělé umění a řemesla

7.2.1 Malba na skle

7.2.2 Nábytek

7.2.3 Keramika (užitková, upomínková)

7.2.4 Sklo (upomínkové)

7.3 Amatérské umění

7.3.1 Kresba

7.3.2 Grafika

7.3.3 Malba

7.3.4 Plastika (socha, reliéf)

7.3.5 Kombinovaná technika

7.4 Inžitní (naivní) umění

7.4.1 Kresba

7.4.2 Malba

7.4.3 Plastika (socha, reliéf, instalace)

7.4.4 Kombinovaná technika

7.5 Masová produkce a soudobý kýč

7.5.1 Předměty masové produkce s příznaky folklorismu (např. suvenýry)

7.5.2 Výzdoba architektury, interiéru, zahrady

7.6 Kutilství

7.6.1 Výrobky ze dřeva (např. překližky)

7.6.2 Výrobky z kovu (např. výrobky zhotovené drotářskou technikou)

7.6.3 Výrobky z plastů (např. PET lahví)

7.6.4 Výrobky z textilu

Základní literatura:

K. Šourek: *Lidové umění v Čechách a na Moravě*. Praha b.r. (1940).

Československá vlastivěda III. Lidová kultura. Praha 1968, str. 703-709.

J. Staňková: *Lidové výtvarné umění*. Čechy a Morava. Praha 1967.

- S. Kovačevičová: *Lidové výtvarné umění*. Slovensko. Praha 1974.
- J. Dolejš: *Naivní a insitní tvorba*. Umění a řemesla 1979, č. 2, str. 13-27.
- R. Jeřábek: *Výtvarná kultura lidu (Miniterminologie)*. Umění a řemesla 1979, č. 2, str. 4-7.
- R. Jeřábek: *Výtvarná aktivita současné vesnice*. Umění a řemesla, č. 2, str. 44-49.
- J. Staňková: *Lidové umění z Čech, Moravy a Slezska*. Praha 1987.
- R. Jeřábek: *Výtvarná kultura lidu (Pokus o systematizaci lidového a zlidovělého umění)*. Umění a řemesla 1989, č. 2, str. 7-11.
- Z. Vachová: *Lidové umění výtvarné*. In: Těšínsko 4. Šenov u Ostravy 2002, str. 219-264.