MUSEUM VIVUM

SBORNÍK VALAŠSKÉHO MUZEA V PŘÍRODĚ V ROŽNOVĚ POD RADHOŠTĚM ■ ROČNÍK II ■ 2006

s u p l e m e n t u m

MUSEUM VIVUM

SBORNÍK VALAŠSKÉHO MUZEA V PŘÍRODĚ V ROŽNOVĚ POD RADHOŠTĚM ■ ROČNÍK II ■ 2006

s u p l e m e n t u m

VALAŠSKÉ MUZEUM V PŘÍRODĚ
V ROŽNOVĚ POD RADHOŠTĚM
NÁRODNÍ KULTURNÍ PAMÁTKA

MUSEUM VIVUM

SBORNÍK VALAŠSKÉHO MUZEA V PŘÍRODĚ V ROŽNOVĚ POD RADHOŠTĚM

s u p l e m e n t u m

Sborník příspěvků z konference Karpatské pastevectví / Carpatian sheep farming
konané ve dnech 19.–22. září 2006 v Rožnově pod Radhoštěm

II. ročník – suplementum
Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

Rožnov pod Radhoštěm
2006

MUSEUM VIVUM
SBORNÍK VALAŠSKÉHO MUZEA V PŘÍRODĚ V ROŽNOVĚ POD RADHOŠTĚM
II. ročník – suplementum

Vydalo: Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm
Odpovědný redaktor: Ing. Vítězslav Koukal, CSc.
Výkonný redaktor: Mgr. Lenka Drápalová a Mgr. Radoslav Vlk, Ph.D.
Redakční rada: Mgr. Daniel Drápala, Ph.D., PhDr. Sylva Dvořáčková, prof. PhDr. Zdeněk Jirásek, Ing. Vítězslav Koukal, CSc., PhDr. Jan Krist, PhDr. Jiří Langer, CSc., PhDr. Ivan Plánka, doc. PhDr. Jiří Šouša, PhDr. Jaroslav Štika, CSc., Mgr. Jana Tichá, Mgr. Jiřina Veselská, Mgr. Radoslav Vlk, Ph.D.
Překlad: Vlastimil Čich, Skřivánek s.r.o.

Obálka a grafická úprava: sumec+ryšková
Tisk: Kartis+Co., s.r.o.
Náklad: 300 ks

Kontakt: Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm,
Palackého 147, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm, www.vmp.cz

OBSAH

PROGRAM
PROGRAMME
PROGRAMME

STŘEDA / WEDNESDAY / MERCREDI
20. 9. 2006

10.00–13.00 ▪ zahájení konference, seznámení s programem, úvodní blok přednášek/ opening ceremony, introduction of the programme, lectures / l´overture de la conférence, présentation des visiteurs et des programmes, pŕocédes dans les sections spéciales

Jaroslav Štika ▪ Valaši v Karpatech – dosavadní bádání a jeho výsledky

Jiří Langer ▪ Historické kořeny Valašské kolonizace a transmise prvků mediteránní kultury do střední Evrop)

Jiří Šouša ▪ The role of professional institutions in sheep breeding in Bohemia in the 19th century. (Vlastenecko-hospodářská společnost – Ovčácká jednota, Česká zemědělská rada and their influence on sheep breeding in Bohemia)

Iveta Zuskinová ▪ Ovčiarstvo a salašnictvo v Liptove

Corneliu Bucur ▪ Les Causes historiques et l'origine de la transhumance en Europe.

12.30 – 13.30 ▪ oběd – Valašské muzeum v přírodě / lunch – Wallachian Open-Air museum / déjeuner – Musée Valaque en plain air

13.30–16.45 ▪ přednášky / lectures / procédés dans les sections speciales

Alexander Davydov ▪ Sheep in taiga (Sheep farming in the Russian North in the 19 - the beginning of 20 CC.: its position in the traditional peasant culture and possible implementation in the exposition of open--air museum

Dr. Mihai Dancus, Ioana Dancus ▪ L'élevage des moutons dans les Carpates Orientaux – Roumanie – Région de Maramureș – quelques attestations de l'ancienneté et des présences contemporaines

Ion Cherciu ▪ Les moules á fromages des carpathes Roumains

Miroslav Sopoliga ▪ K problematike chovu dobytka a pastierstva v oblastiseverovýchodného Slovenska

Iveta Zuskinová ▪ Špecializovaná expozícia pastierskej kultúry v Národopisnom múzeu v Liptovskom Hrádku.

Bruce Walker ▪ The Provision of Wool Barns on Large Sheep Roumes in the Western Highlands of Scotland.

17.00 – 18.00 ▪ Slavnostní vernisáž výstavy „Dřevo vypráví“ / The festive ceremony of an exhibition „Dřevo vypráví“

ČTVRTEK / THURSDAY / JEUDI
21. 9. 2006

9.00–13.00 ▪ přednášky / lectures / procédés dans les sections speciales

Mikuláš Mušinka ▪ Pastierska tematika vo výročných zvykoch Rusínov-Ukrajincov Slovenska.

Josef Vontorčík ▪ History of the Slovak sheep farming.

Daniel Drápala ▪ Obchod mléčnými produkty horského pastevectví v západních Karpatech v minulosti

Jana Tichá ▪ Několik tezí ke zvykoslovnému roku valašských pastevců .

Václav Michalička ▪ Troudnatec kopytovitý - jeho využití v lidovém prostředí a rekonstrukce technologie zpracování ve Valašském muzeu v přírodě.

13.00 – 14.00 ▪ oběd – Valašské muzeum v přírodě / lunch – Wallachian Open-Air museum / déjeuner - Musée Valaque en plain air)

14.00–17.00 ▪ prohlídka Valašského muzea v přírodě – Valašská dědina / visit of Wallachian Open-Air museum – part Wallachian Village / une tour facultative du Musée Valaque en plein air – section La Village Valaque

19.00–24.00 ▪ společenský večer / dinner party / soirée

PÁTEK / FRIDAY / VENDREDI
22. 9. 2006

9.00–18.00 ▪ exkurze, prohlídky ovčích farem – Košařiska / excursion, visit of sheep farm on Wallachia – Košařiska / tour des fermes Valaques – Košařiska

TRADING MOUNTAIN PASTURAGE DAIRY PRODUCTS IN WESTERN CARPATHIANS IN THE PAST

Daniel Drápala

For many decades, mountain pasturage practiced in the regions of the West Carpathian Mountains entered local and regional economic systems in many different forms. The dairy products made in mountain shepherds' huts and sheep pens as well as farms located in valleys and meadows represented one of the important economic factors for several generations. While historical research into the colonization of the Carpathians has paid a great deal of attention to pasturage and the processing of milk, the issues of trade in dairy products have not yet been thoroughly investigated. This is true in spite of the fact that the quantity and quality of these dairy products can hardly be overlooked even though the observers of that era often complained about imperfections in the breeding of mountain livestock – mainly cattle: *"… dobytek velmi malý a hubený vyhlíží."* However, they appreciated the fact that summer pasture brought great benefits, which was reflected in the quality of butter made in the region. *"Mnohdy chutnější jest, než ono od tučných na bujné pastvě vykrmených krav. Podobně i zdejšímu ovčímu sejru přičítá se jeho aromatická líbeznost a výborná chuť, kteráž jej na panské tabule i v hlavních městech uvodí."* (J. H. A. Galaš)

The whole range of products produced especially in shepherds' huts in summer, seasonal farms, meadows and other farms in the mountain regions of Moravia, in the region of Český Těšín, Slovakia and Halič, was used primarily to supply food to the local inhabitants. Boiled sheep's whey, cheese and cottage cheese were part of the diet consumed not only by the people working in the shepherds' huts, but also, together with other products, by the people living in nearby mountain villages. Despite this fact, the quantity of cattle and the milk and dairy produced by this cattle in total was so important that its volume was enough to meet not only local demand, but was also traded among regions - at the level of countries or the state bodies

of those eras. Above all, the most traded articles included butter, sheep cheese and cheese – i.e. products that are easy to transport and whose consumption period could be prolonged. Bad road conditions and the nature of transport means did not enable the transport of products across long distances quickly enough. There was no improvement until the railroad network was built, which even so was delayed in reaching the region in question.

While sheep cheese could be stored for longer periods without any change in quality if certain conditions were met, home-made butter – sometimes called putr – was not so suitable for storing or transporting to remote markets. Professional dealers or occasional vendors therefore had to process the butter by melting it in pots. The liquid butter was carefully poured into wooden boxes so that the sediment from the buttermilk, the so-called cmérka, would not penetrate into the neat butter. The slevaně, as the boxes used for storing the melted butter were called, were usually boxes made of wooden boards tied with hazelnut wood circles, wider at the bottom and tapering towards the top. Their manufacturers also heeded the convenience of their transportation and used two longer boards located opposite one another so that the vessel could be carried easily. Sometimes, they were connected by a wooden stick serving the same purpose. After filling up the vessel, it was closed with a tight lid and transported to remote places.

Folklore has recorded several humorous stories related to the transportation of the melted butter to the capital of the monarchy. One of these stories is about Skýba, a farmer from Seninka, who allegedly interrupted supplies to Vienna: *“Měli oni v chalupě staré kocúřisko, kerého by sa uš rači pozbyli, lebo čím był starší, tým był młsnější. Neraz ho gazda otahli bičiskem po chrbtě, dyš sa ím v komoře na másło dobýval. Dyš uš aj gazděna sa začala naňho stežovať, že í do šeckého leze, zasmíli sa gazda enom tak na špás, že inší rady nění, neš kocúra zavésť do Vídňa. Pacholek si šak pamatoval. Neřeg nikomu nic a jag gazda vyjížďał s fůrú do světa, postrčíl ím do voza desi na spodek teho kocúra zavázaného v měše. Až desi při rakúskéj hranici gazda učúl ve fůře jakýsi škarbot a mňamčání. … Rozvázał měšisko, z kerého jag rana vystřelít jejich kocúr a do pola. … Kdyžsa za kerýsi týdeň vrátili strýc ze světa, co byste řekli, že první v chalupě uhlédli? V síni na schodě jejich starého kocúra. Ten jag ich enom zmerčíł, fúsiska naježíł a smýk sebú na hůru! Od téj doby, co přikapál ze světa, był jag zdivočelý. Tak sa kocůr nejaký čas ve dvoře posmětál, aš najednúc sa desi stratíł. Pravili si, že myslím skapáł. Milého kocúra našéł aš dysi po časi obchodník ve Vídni,*

dyž ze slevaně vyškrabovál 'putr'. Ležál na dně kadečky, zalétý topeným máslem aj s chlupama… Jak sa to stało, nido sa nezvěděl. Či kocúr spadł do slevaně sám, jak sa na másło nadrapovál, či ho tam dosi naschál hodíť? Šuchtalo sa po chalupách, že pacholek byl na to od kohosi navedený. Och, jak sa potem gazda s obchodníkem dořečňovali, sa uš neví. Enom se vykládało, že tedová strýc přivézli šecko másło spátky dom a víckráť do světa uš nechtěli jeť."

However, this story, with an animal found in the melted butter, survived in Valašsko in several different variants. Another one (but this time with a sewer rat) is attributed to one of the wealthiest farmers living in Velké Karlovice in the late 19th century. As a consequence of this event, he was even accused of smuggling in the Regional Court in Brno. Slovak Jews would bring him butter over the ridge of Javorníky; Tomek would melt it and sell it in Vienna. However, the proceedings resulted only in a fine which in no way threatened Tomek's economic or social rank.

The producers of dairy products enjoyed a steady demand for their production surplus and it was a welcome contribution to their economic results. It was normal to deliberately limit the local consumption of milk and dairy so that these products could be sold. We would have difficulty understanding this behavior until we realize the limited financial means possessed by rural farmers. Given the fact that like eggs or poultry, dairy products too were within the housewife's domain, the cash gained from the sales of these products could be used to improve the household furnishings or to purchase materials exceeding the self-reliance potential of the farm. Sometimes there was some money left over, which was then used to settle debts, as deposits, or to provide for their children. When Karel Kobliha was interviewing a farmer from Liptál and asked him why he ate dry potatoes, he received the crisp response: *"Rači budu suché, než bych měl počúvať zas naříkať, že si manželka nemože nazlévať a uprodať máslo cérce na výbavu."*

The path of dairy products from the producer to the customer involved many different forms of trading exchange – from natural exchange between the producer and consumer (recruiting from the ranks of other farmers, craftsmen, etc.), via direct sales up to sales through representatives. However, farmers were not always allowed to sell their products freely. According to an agreement between the subjects of the Vsetín dominion and the Counts of Illesházy of 1700 (completed in 1775) the regional establishment held the right of first call on all butter at the price usual in the region. The free sale of butter was not allowed until the ruling aristocratic families had lost interest in it. This is proof of the fact that butter represented a valuable article even for large farms owned by the aristocracy. Wherever the ruling families were unable to gain direct profit from the trading of butter, they sought ways to regulate the free movement of butter through various decrees and regulations. So, as early as the 17th century, the peasants of the Żywiec dominion were allowed to offer butter, cheese, sheep's cheese only within the administrative centre of the dominion. Whoever was caught violating this rule had all their goods confiscated.

Professional middlemen often obtained butter, cheese or cottage cheese directly from rural farmers at their own farms. This required lengthy journeys to farms in the mountains and foothills, but they could be sure that the products were fresh. Regular middlemen in particular formed specific commercial relationships with farmers. The outstanding feature of these relations was a certain level of trust and friendliness.

The sources of dairy products on rural farms attracted both Christian vendors and their Jewish rivals. And because all of them paid in cash, they always received a hearty welcome.

Besides Jewish traders, the system of trading dairy products also attracted large numbers of local village vendors, who began joining the trade in the 19th century. We would have found them in every village; the most enterprising of them used their contacts to create whole networks of customers not only in the immediate vicinity, but also in remote places. Until the 19th century butter traders recruited from cart drivers and carriers. Their profession and the chance to maintain permanent contacts predetermined them to the organization of the transfer of this commodity from the mountains to customers living in towns and cities. Moreover, they were usually wealthy enough to attempt bolder financial operations. Cheese and melted butter were distributed all over Moravia, Silesia and Halič; they were also in demand in capitals. So for many decades, the heavy carts driven by the carriers of Valašsko could be seen transporting the vessels called slevaně filled with melted butter as far as Brno or Vienna.

Another important exchange of goods between producers and consumers, or traders, fell to the weekly and annual markets and fairs (especially in the towns lying in the foothills of the Carpathian Mountains). Some of the vendors were, however, not appalled by the toilsome journeys to remote, but more populated regions. So the mountaineers from the Podhalí region in Halič had to cover large distances as they travelled to Krakow in order to sell their cheese. Records from that era are full of contempt for the unfair practices of the Jews of Halič, who waited on roads leading to towns and cities and offered to purchase the goods before they entered the market place or fair. These unfair traders often preyed upon less experienced village people or those who found bargaining difficult or disliked the buzz of the place. However, experienced housewives would pass by a Jewish vendor without a single glance. They knew very well that they would get more money in the market place or fair.

Housewives offering butter, fat, cheese and cottage cheese regularly attended the weekly and annual markets and fairs. The opinion that these housewives came in significant numbers is proved by the fact that they had their places designated separately in municipal police regulations. In Rožnov they were allotted the archway area and the area in front of houses No. 186 and 187, several kilometres away in Hranice the dairy products sellers were found in front of houses No. 72–75 (sharing space with sellers of vegetables, fermented cabbage, beetroot, mushrooms, etc.). The authorities of Nový Jičín drove the dairy product sellers away from the *rynek* – to the areas above the Lower Gate and into the Kostelní ulice.

Unlike professional vendors, who had to set up their stalls and exhibit their goods on wooden tables; these country women enjoyed much simpler conditions. They merely had to stand in the place designated to them, spread the baskets with butter and cottage cheese wrapped in horse-radish leaves either on the ground or on plain small tables, pay a fee (equal to two farthings per a basket of butter, cottage cheese, eggs or the like, in Rožnov in the early 20th century), and offer these goods to all potential customers. Although these goods were not very expensive compared to the prices for, e.g. cattle, most of these women continuously had to struggle against customer bargaining even lower prices. Bargaining was a common companion of these minor contracts – but the price difference bargained seldom exceeded several farthings. However, some of the housewives were so stubborn that they'd rather not sell all the butter and brought it back home if selling all meant selling below the desired price.

However, local housewives and cooks were not the only ones to buy butter, cheese and cottage from the rural women in market places. These markets and

fairs were regularly visited by traders and middlemen as well. The Jews of Halič in particular purchased butter. They would put the individual knobs of butter in wooden casks and transport it to the centres of larger towns to sell it at a profit; meanwhile the content country women had already returned home with their money.

At the turn of the 20th century the markets and fairs also attracted properly registered tradesmen, whose activities were mostly local. They often had licenses allowing them to trade only certain commodities (*obchod máslem a vejci* as was the case with František Steiner of Nemětice (1899–1903) or Anna Štusková of Malá Bystřice (1922–1923), or *obchod vejci, máslem a tvarohem* as was the case with Jiří Bill of Zašová (1919–1920), however there were also licenses including much wider assortment: *obchod ovocem, máslem, vejci, sýry, mlékem a drůbeží, též na týdenních a výročních trzích* (Marie Šimíčková of Střítež) or *obchod drůbeží, máslem, tvarohem, vejci a zeleninou a ovocem na trzích* (Anna Palátová of Juřinka).

Major cities lying beyond the mountain regions – Krakow, Těšín, Olomouc, Brno, and especially Vienna – represented places of important sales. As early as 1681, Mikuláš Filgas of Lužná was awarded several privileges by Count Jiří Illesházy of Vsetín, including the operation of an inn and a shop. He soon began trading mainly butter, cheese and eggs, which he transported as far as the capital of the monarchy. The route connecting Valašsko and Vienna was a busy road, along which fully laden carts were driven. The increasing number of butter and sheep cheese (Primsen-Käse) traders, for instance in Rožnov or Velké Karlovice, is reflected also in the Ergänzungs-Tabelle, which is a printed statistical document issued in the first third of the 19th century. This fact is well proved also by quotations of people living in that era, who often pointed out that the numbers of sheep kept in the mountains were declining. They said that the mountain farmers were beginning to keep cattle instead of sheep, as the cattle was seen as more profitable. *"Z té příčiny zmohli se kravští salašové tak velice, že na Karlovicích a na Solánci vrchaři 50-60, až 80 kusů krav na svých salaších chovají a zejskané od nich máslo do Vídně s velkým užitkem zavážejí."* (J. H. A. Galaš) The above mentioned statistics say that the butter traders of Frýdlant were also busy trading butter in Vienna.

Several years before, the substantial flow of dairy products from the mountains to the lowland regions could not escape the attention of Josef Rohrer, who was passing through Silesia and Moravia as he was returning from Bukovina and Halič. He noted some information about the cheese made of sheep milk; he discovered that the cheese was made using technologies similar to those used by Slovaks in the Trenčín and Zvolen regions. He also noted that the sheep cheese was then distributed around the inland regions in wooden casks.

However, there is also another discovery dating several decades later, but no less interesting. The Bill family in Dolní Bečva consumed only tiny volumes of sheep cheese although they owned a farm producing several thousand litres of milk a year. Nearly the entire production would be sold, they only kept the boiled sheep's whey, sheep butter and rak (cheese clusters originating in the process of boiling the whey).

However, trading routes (both legal and illegal) led also in the opposite direction – to Hungary. Moravia was such a strong dairy production centre that the Moravian producers were able to export their butter also to Halič, which suffered from considerable shortage of butter in some periods during the 19th century. This is very surprising mainly because Halič was the second largest producer of butter per

year in the middle of the 19th century, only lagging behind Bohemia. However, the seasonal character of production and the lower standard of agricultural production accompanied by a lack of interest in updating technologies on the part of farmers resulted in prices comparable to those in Vienna, but the quality failed to match the price.

Therefore, Hanke of Hankenstein, a far-sighted enlightener, came up with economic visions in which he toyed with the idea of exporting Moravian cheese (and fat) to other countries of the monarchy and especially Vienna, at the end of the 18th century. He developed his plans in a bold way and even suggested establishing economic contacts with St. Petersburg, in favour of which he argued by pointing out that the Russians had purchased cheese worth 25,000 rubles abroad. But this alluring idea never came to fruition. It failed due to political and economic developments in the years to come as well as the seasonal character of dairy product distribution. For example, autumn 1800 saw the Royal Moravian and Silesian Government issue a decree stating that *"vyvážení másla a putry do ciziny až ku konci měsíce března příštího roku 1801 zapovězeno jest."*

As we are drawing near the end, we will mention another, rather specific way of selling a selected group of mountain pasture dairy products. We should mention the consumption of boiled sheep's whey during the curing procedures practiced in the spa of Bystřice pod Hostýnem, or the monarchy's most famous whey spa - Rožnov. These spas attracted patients *"co rožnovskou žinčicou zlá plíca a nechutné žaloudky sobě napraviti chtěli."* That is why, *žinčičáři* (as they were called by Daniel Svoboda) would descend down the mountain slopes to bring fresh whey from the shepherds' huts to spas in wooden vessels, the so-called galety, every day. The whey was warmed slightly and used as part of the treatment. However, the origins of using sheep's whey as part of curing procedures date as far back as the 17th or 18th century, when it was used for this purpose by Vavřinec Josef Novosad, a dean of Nový Jičín. The spa guests were able to consume remarkable volumes of the sheep's whey, e.g. in Rožnov. The season of 1883 alone saw the spa administration purchase whey from over twenty suppliers, the volume of the whey was approximately 14 thousand litres, which means some 100–150 litres of whey consumed per day during the peak season. Depending on the number of sheep kept, a single farm could earn some 300 up to 800 guldens a year by selling sheep's whey.

The second half of the 19th century brought new agricultural trends to the mountain regions, however, at the same time traditional Carpathian shepherd farming was already on the decline. Progress as well as new agro-technological procedures and technologies resulted in the restructuring of rural farm production in a far subtler way; and mountain and foothills dairy products as well as their distribution took new shapes although the railway network that had been built enabled distributing these products in far away places in the 20th century. The major shift can be seen in that larger purchasers, processors and co-operatives began to process and distribute bulk volumes of dairy products thus replacing traditional farmers and retail producers. These products however reflected economic and social conditions that were completely different from the world of Carpathian producers several decades before.

SOURCES

Moravian Archive in Brno
Místodržitelství (starší) / B14, Policejní tržní řády, inv.č. 2439, signatura 48.
Místodržitelství / B17, Patenty, signatura S78, karton 106.

Muzeum etnograficzne w Krakowie – Archiwum
Rukopisy, inv. č. I/893/RKP-3, signatura II/646.
Rukopisy, inv. č. I/1009/MNP-1, signatura III/123.

State's District Archive in Vsetín
Rožnov Town's Archive, inventory No. 47, karton 719.
Rožnov Town's Archive, Deník žinčice, inventory No. 1166.
Town Council in Valašské Meziříčí, Živnostenský registr 1896-1927.

Wallachian Museum in Rožnov pod Radhoštěm
VOLKOVÁ, V.: Obchody a obchodování na Hutisku. Manuscript, inv. No.. R 243.

LITERATURE AND PRINTED SOURCES

BALETKA, L. a kol.: *Liptál. Kapitoly z historie obce na Valašsku.* Liptál 1994.

BUJAK, F.: *Maszkienice.* Krakówe 1901.

Týž: *Galicya.* Lwów – Warszawa 1908.

CEDIDLA, J.: *Slevaňa. Hrst vzpomínek na valašské formany.* Valašsko 10, 1966, pp. 50–53.

DRÁPALA, D.: *Týdenní trhy na východní Moravě a ve Slezsku.* Acta musealia 4, 2004, č. 1–2, p. 38–45.

Encyklopedia powszechna. Tom IX, XI. Warszawa 1862.

Ergänzungs- Tabelle zu der Land- und Wasser-Strassenkarte von Mähren und Schlesien, Bd. I.– II. s. l., s. d.

FIŠER, Z. (editor): *Daniel Sloboda. Dokumenty VII. O Rusavě a Valaších pod Hostýnem.* Rusava 2002.

GALAŠ, J. H. A.: *Valaši v kraji Přerovském praví Arkádové moravští, jejich posvátné hory, obyčejové a národní písně.* Nový Jičín – Frenštát pod Radhoštěm 2005.

GAURA, F.: *Doplňková zaměstnání a životní úroveň Jablunkovska ve druhé polovině 19. století.* Slezský sborník 72, 1974, p. 45–54.

HAMBÁLKOVÁ, L. – HAMBÁLEK, M. – DRÁPALA, D. – SRBOVÁ, D.: *Rožnov lázeňský.* Rožnov pod Radhoštěm 2005.

HANKE, J. A.: *Pokus o splavnění řeky Moravy a obchod Moravanů.* Holešov 1973.

Hydrographische Ergänzungs- Tabelle zur Land- und Wasser- Strassenkarte von Mähren und Schlesien. s. l., s .d.

LANGER, J.: *Mlýnská dolina 1. Tomkův mlýn.* Rožnov pod Radhoštěm 1983.

LENCZKOWSKI, F.: *Materiały do dziejów miasta*

Żywca od XV do XVIII wieku. Kraków 1957.

KAMIŃSKI, L.: *O mieszkańcach gór Tatrzańskich.* Kraków 1992.

KANTOR, J.: *Czarny Dunajec. Monografia etnograficzna.* Materiały antropologiczno-archeologiczne i etnograficzne 9, 1907, s. 17–229.

KOWALSKA-LEWICKA, A.: *Handel wiejski na Podhalu w drugiej polowie XIX i początkach XX wieku.* Kwartalnik historii kultury materialnej 5, 1957, č. 2, pp. 305–314.

KUNZ, L.: *Rolnický chov ovcí a koz.* Rožnov pod Radhoštěm 2005.

ROHRER, J.: *Versuch über di slawischen Bewohner der österreichischen Monarchie I.* Wien 1804.

STOLAŘÍK, I. – ŠTIKA, J. – TOMOLOVÁ, V.: *Těšínsko.* 1. díl. Český Těšín – Rožnov pod Radhoštěm – Šenov u Ostravy 1997.

ŠTIKA, J.: *Lidová strava na Valašsku.* Rožnov pod Radhoštěm [1997] 2.

UHLÍKOVÁ, L.: *Lidové písně jako doplňující pramen k sociálnímu a hospodářskému postavení moravských Židů.* Folia ethnographica 36–37. Supplementum ad Acta Musei Moraviae, scientiae naturales LXXXVI–VII, 2002–2002, s. 33–46.

VÁCLAVEK, M.: *Dějiny města Vsetína a okresu Vsackého.* Vsetín 1901.

HOOF FUNGUS – ITS USE IN FOLK TRADITION AND A RECONSTRUCTION OF THE TECHNOLOGY FOR PROCESSING THE FUNGUS IN THE WALLACHIAN OPEN-AIR MUSEUM

Václav Michalička

Ever since the very dawn of history some natural materials have been so easily accessible that they have been processed, handled and used by humans. The key role in the history of manual craft has been played by materials found in the immediate vicinity of human settlements, while people would always seek ways for its maximum possible utilization. Many materials have lost their importance and products made of these materials have managed to survive only as parts of folk traditions when the reasons for their use have vanished and the technology of their production forgotten even in the traditional culture.

As far back as prehistory, natural resources providing a wide range of potential uses included parasitic polypore growing on wood, which were colloquially referred to in general as *"choroše"*. Due to some specific properties of these fungi, products made of choroše affected several important spheres of human activities in prehistory. These activities included especially kindling fire, healing techniques and making clothes (making garment accessories and dyeing furs). The fact that in the remote past, tinder polypore were really used is proved by the discovery of Oetzi, a prehistoric man, in a glacier in the Ötztal Alps (he was found in 1991 at an elevation of 3210 m above sea level), who lived five thousand years ago. Oetzi kept two species of these fungi – *troudnatec kopytovitý* and *březovník obecný*. The former was processed into a so-called punk serving the purpose of easily kindling fire, while two pieces of the latter hanging on the man's waist belt are thought to have possessed healing and antiseptic capabilities.

This study will concentrate on the technology of processing *troudnatec kopytovitý* – a parasitic polypore growing on wood – in the mountainous environment of the West Carpathians in the territory of Eastern Moravia. This fungus was used for many different purposes in Moravian Wallachia. However, it began losing its importance rapidly in the middle of the 19th

century and has been virtually unknown in the region since the 1950's.

Troudnatec kopytovitý – Fomes fomentarius, sometimes also Polyporus fomentarius Fries in Latin, however can be encountered also in its older Czech name of *choroš troudový zápalný*. This fungus has a stout and console-like fruiting body, which extends to areas of 5 to 50 cm in width. It grows as a parasitic fungus on deciduous trees, especially on dead trunks of beeches and birches (but also on other trees such as linden, poplar, and alder) where it lives as a parasite creating intensive white putrescence all year round. This species belonging to the fomes family is not edible; it is picked for the flesh of the fruiting body. This flesh is ochre in color, firm, similar to padding, dry and skin-like. If wetted it changes shape easily; if dried it acquires the capability to keep smoldering. In addition to this fungus, people used also certain *ohňovce* of the *Phellinus* family – especially *ohňovec ohňový (Phellinus igniarius)*, which is however more difficult to process. Products made of both of these fungi, which are generally and incorrectly referred to as *choroše*, were characteristic especially for two regions of the Czech Republic – Chodsko and Wallachia (especially the north-east of Wallachia merging with the mountainous part of Těšín Silesia).

Hoof fungus played several roles in Moravian Wallachia. It was very important for the mountain pasturage of sheep, as shepherds and herdsmen would use this fungus to produce useful objects for making life in the mountains easier. As wood processing and manual domestic production developed, collecting the hoof fungus and manufacturing many different products from this fungus became an additional source of support for the people in Wallachian mountain and foothill villages. The products made of "polypore" were typical mainly for Dolní Bečva, Prostřední Bečva, Horní Bečva, Velké Karlovice, Malé Karlovice, Soláň, Nový Hrozenkov, Valašská Bystřice and the surroundings of Vsetín. We can simplify the matter and say that in a specific way, hoof fungus was reflected in the culture of mountain pasturage, manual home production (typical of people working in the woods – lumberjacks, charcoal burners, etc.), folk medicine and certain ritual practices with implicitly magical meaning. In the past, hoof fungus collection was facilitated by the original and natural wood composition of the Western Carpathians, where fir and beech prevailed. Hoof fungus most frequently grows on beech trees in woods that are left unmanaged.

The shepherds and herdsmen living in a relative isolation for the greater part of year used hoof fungus as an easy-to-access material for several purposes. Above all, they would use it as punk to kindle fire, clothing accessories suitable for the work in the open-air and objects

of folk medicine. Studies by K. J. Jurende and J. H. Gallaš represent interesting records of the use of hoof fungus in the shepherds' environment, for these studies pay attention to a clothing feature specific for Wallachian herdsmen in the early 19th century – namely, a hat made of processed choroš that was worn both by the shepherd and the herdsmen.

Troudnatec kopytovitý as a suitable material to use for making a wide range of useful items inevitably exceeded the narrow circle of the mountain pasturage culture and spread across the entire region. During the 19th century the fungus became an important artifact of manual home production, which was then spreading in Wallachia as an important source of additional subsistence. Mainly people working in the woods or living near beech woods would collect *choroše* and subsequently process them.

Troudnatec kopytovitý offered felt-like flesh that was used for the manufacture of: punks to kindle fire, garment accessories (hats, caps, gloves, light shoes, vests, and wrist bands), bags for pocket watches, wallets and small decorative accessories (such as small flowers). This material was also used for the preparation of an efficient material used to stop bleeding (the so-called fungus chirurgorum), it was also used by barbers for finishing the sharpening of blades, it was used instead of rubber to seal ships, and bee keepers would use the flesh to smoke their bee hives. The punk became a must for all pipe smokers, as they would use it to light tobacco even after matches had been introduced because they did not want to give up the heavy odor the fungus gave off and to which they were well accustomed. As it offers excellent incendiary and conductive properties which enable the fire to spread across the entire area made of the fungus material after it has been blended with niter, the fungus was used also for military purposes, e.g. for burning trenches.

Collecting hoof fungus to sell reached its climax in Wallachia in the first half of the 19th century. At that time, it was used especially for the production of the punk, which no one could do without at least until matches became commonplace. Mainly inhabitants of Vsetín and Rožnov regions would deal in the punk trade. They would either sell it to middlemen and vendors or distribute it together with other home-made products on their own even to relatively remote places (e.g. as far away as Budapest, where they would offer hoof fungus products to Turkish vendors). However, this trade began to diminish in the 1850's, as punk was being replaced by matches. This era saw hoof fungus processors focus on the manufacture of hats, caps and small utility and decorative objects. Therefore, hoof fungus processing remained in the hands of a narrow layer of the population who had easy access to this material.

This fungus as well as other species were called hubáň in the dialect all over Wallachia. Only in Nový Hrozenkov did Jožа Orság Vranecký record an apparently distorted form of *habán* (cap – *habánovice*, producers – *habanáři*, *habánová polévka* – water in which the fungus was boiled, figuratively a name for a worthless thing); and in some location of Vsacko people would use *habáň*.

Hoof fungus found its use also in folk medicine and in magical rituals connected to the so-called *živý* fire. Thanks to its healing properties, hoof fungus was utilized for healing wounds and soothing pain in remote shepherds' huts, in villages and in the early days of medicine. Slices of the flesh of the hoof fungus were used especially to stop local bleeding. This material was known under the Latin name of fungus chirurgorum. Processed hoof fungus absorbs well and has even coagulating effects (it contains anti – B agglutinin, which clusters blood particles with group B blood, and also leaf acid with the B vitamin necessary for the production

of red blood cells). The flesh of the fungus was sometimes soaked in a ferric chloride dilution in order to acquire better qualities. Wraps made of this fungus were also used to cure headaches. Anyone who suffered from severe headaches would be given a cap of hubáň dipped in water to put on the head to cool it. Recent research has revealed traces of anti-tumor potential in this fungus. Whenever cattle suffered from diarrhoea, farmers would grind this polypore into water for the cattle to drink, however, we do not know if this procedure really helped.

Hoof fungus and punk made of it were closely connected to the "magical" ritual of kindling a "living fire" (sometimes also called a "wooden" or "new" fire). The punk was used to kindle a "clean" and "resurrected" fire containing a hidden and mysterious cleansing power. For the longest time, the ritual of "kindling the living fire" was preserved in the pasturage culture (on the day of the first driving of herds to pasture) and in the context of annual church feats on Good Friday and especially on White Saturday – the so-called "Judas's Fire".

The region where the production of objects made of the polypore was preserved for the longest time was Chodsko (until the 1970's and 1980's), whereas in Wallachia the last of the processors disappeared in the 1960's. A relatively strong tradition of using tinder polypore remains preserved in the East Carpathians (Ukraine and Romania).

In 2005 and at the beginning of 2006, the Wallachian Open-Air Museum arranged research into the traditional technology of processing hoof fungus (lat. *Fomes fomentatius*). Shortly after the Second World War, the last people to process polypore died and the unused technology was quickly forgotten, so nowadays there is no one who remembers the procedures of the long vanished technology. That is why this research had to focus on written sources and literature of that era.

The aim of the research was to reconstruct the entire procedure of acquiring and processing the flesh of hoof fungus into a material whose consistency and soft surface strongly resembles natural leather. This soft material is easy to stretch, which enables extending it to the necessary size. If wet, the material easily acquires almost any shape, which will remain after the material dries. One of the crucial qualities of this material is its easy combustibility and the capability of it to smolder for a long time. Punk made of hoof fungus can be lit by setting a spark it or by simply intensive friction against a wooden mat. After processing, the flesh must remain so solid and compact that the individual parts can be stitched together.

The research was conducted by the following researchers of the Wallachian Museum: Václav Michalička, Michal Roček and Jiří Petřek. Although they were not initially successful, they were not deterred and in the end managed to shed light upon the entire technological procedure and to reconstruct it. The material acquired was found suitable for the production of garment accessories or decorative objects, as a punk to kindle fire, and as a material that can stop bleeding. All these uses were put to thorough tests. The search for the right technology was based especially on the remarks and short articles in older professional literature and materials archived in the Wallachian Open-Air Museum. The objects contained in the collection of the Wallachian Open-Air Museum were used as samples and models. All information, however, was found to be rather superficial, inaccurate and sometimes downright confusing, so the research team had to be very systematic and put the particular production stages to experimental tests until a relevant and effective technology was established.

The key part of the entire procedure is finding a suitable piece of hoof fungus. The best ones usually grow on white-barked beeches. The right fungus must have a soft

upper bark that can be easily pressed with a finger. The fungus is very easy to mistake for a species of the phellinus family (e.g. willow bracket). However, these will have a hard surface very difficult to remove. What we need is a completely smooth and loaf-shaped fungus without any console-like protrusions, sharp edges (as it would be like wood and difficult to process) or corrugation. The polypore must be neither too dry nor dead. The best size is up to 20 cm in diameter.

Hoof fungus can be collected all year round. A suitable fungus must be removed from the tree with an axe, knife or chisel. After the fungus is taken off the tree, it is necessary to keep it moist so that it will not harden.

Stage one includes removing the upper grey or grey and brown bark. The upper layer will peel off well if the whole fungus has been warmed in water containing wood ash. Sometimes, mere rinsing it in water will be sufficient. As soon as the fungus becomes soft, the upper layer is peeled off with a sharp knife and so are the pores at the bottom as well as the individual layers of brown tubules until only an ochre and cotton-like flesh remain. This material will be processed. The upper layer of the fungus is peeled as if you were peeling an orange for instance. However, you must be very careful to avoid cutting into the flesh. It is useful to tap the fungus with a meat mallet so individual layers can be separated more easily.

The flesh is then buried in wet ground together with some cinders and is left there for two or three days (or it can be rinsed in water containing some wooden ash or in sewage, instead). This procedure, which we have found the best of all, will make the flesh malleable, smooth and easy to process.

After the material is dug from the ground, it must be washed thoroughly, cleaned and left in the sun to dry (not in direct and intensive sunlight, though). Then it must be pounded flat on a solid and non-flexible mat with a mallet so that ultimately it looks like a flat cake. The mallet must not have any sharp edges because the material must not be ripped. In this way, you will make the material smooth again and will also stretch it into a large size. Such a semi-finished product is again left to dry, then it must be wetted slightly and pounded, worked by the fingers and stretched to the desired size and thickness. This procedure will yield an easy-to-shape leather-like material, which will be light, fine, malleable, suede-like, soft to the touch, and will maintain its shape after it gradually becomes dry. If it becomes hard again after it has dried, it is necessary to continue pounding and kneading the material (carefully) until it is completely soft again, but this time it must be left dry during the procedure.

The material we have acquired may be used as a punk or material for manufacture of garment accessories (hats, caps, wrist bands, etc.) or as decorative objects. It is possible to soak the punk with a niter dilution (but it is not necessary). But the punk will ignite more easily and the spark will spread faster. Hats and caps made of this material are very easy to shape when wet, both on a wooden form (a wooden round log) and merely in hands. The individual slices, if not too thin, can be stitched into larger wholes. Caps and hats made of hoof fungus will keep you warm in winter and absorb sweat well in summer.

The procedure of processing hoof fungus was presented as a part of the “About Human Handicrafts” programme at the Wallachian Open-Air Museum in Rožnov pod Radhoštěm on 1 July 2006. The research into this technology and attempts to reconstruct it have not been completed so we may achieve the most faithful possible imitation of the original products.

SEVERAL THESES ON THE HABITS OF THE SHEPHERDS OF WALLACHIA

Jana Tichá

The mountainous region of northeast Moravia and especially the hilly character of the Beskydy offered extraordinarily suitable conditions for extensive farming. Farming production was limited by the minimal area of arable land, which forced most of the mountain villages to focus on mountain pasturage as the best way of keeping their livestock. This choice rests upon moving cattle and herds of sheep to mountain meadows to graze in summer and keeping them in stables in winter, including sheep pens. The period of the greatest boom of keeping *Valašky* sheep and the production of dairy products (milk, cheese, *urda, brynza, žinčica*), i.e. the 17th and 18th century, left indelible marks on the inhabitants of the region that can still be found in the farming techniques, social and spiritual culture. The so-called[1] of Horní Vsacko preserved relatively ancient religious features until the second half of the 19th century. Although many of these habits have been forgotten, as mountain pasturage is on the decline, the sources that have been preserved allow us to suppose that Wallachian habits were similar to the habits in the entire Carpathian Mountains.

The farmers' prosperity depending on natural conditions forced the shepherds to engage in activities that would enable them to become familiar with nature's secrets

and handle its hidden powers. A close relationship with the vegetation resulted in a cyclical conception of time that divided the calendar year into two main seasons – summer and winter – defined by the vernal and autumnal equinox, when the beginning of the new season matched changes in the vegetation. Therefore, rituals inevitably appeared on the stage and said 'farewell' to what had passed and 'welcomed' the season to come.

Thanks to the tradition, although the character of the folk customs may be considered stable, we have to accept also its syncretism in the spatial and temporal context. Besides old phenomena, new ones kept appearing; they existed simultaneously, they overlapped, they entered into mutual relations. The shepherd colonization is believed to have laid the foundations for Wallachian shepherds' customs; the shepherds, however, did not enter a demographically sterile environment and soon merged with the original inhabitants. The Christian Church's adoption of the Gregorian calendar at the end of the 16th century also helped fix a number of annual customs to precise dates and connect these customs to the holidays commemorating the Christian saints.

Most annual customs accompanied by rituals concerned the first driving of herds to pasture. The *míšání* of Wallachia including the ritual of climbing up hills and mountains, the so-called *redyk*, is viewed among people as part of the Pentecost. The cattle and sheep were driven to graze on mountain meadows during May, but the *redyk* sometimes took place around St. George's Day. The sheep spent most of the summer in *košáry* and returned to their winter stables on St. Wendel's or St. Wenceslaw's Day.

It is beyond any doubt that the date cattle and sheep were first driven to pasture largely depended on climatic and vegetation conditions. Bad weather, such as snow storms, heavy rain or severe morning frosts, often resulted in postponing the beginning of the mountain pasture. However, the fodder stored played its part too. And the official religion forced its calendar into the lives of the farmers. Therefore, the Catholic regions of Wallachia and Těšín did not drive sheep to pasture in the so called *křížové dny*, i.e. on Monday, Tuesday and Wednesday preceding the Assumption; the orthodox regions on the other hand did not consider fast days to be.

Several days before the pasture was to begin, the shepherds and míšaníci climbed up to the pens, inspected the pastures, mended fences and prepared good supplies of firewood. They would also decorate their houses with linden twigs fastened on windows and doorframes during those days. These rituals served to protect people from evil powers; however there were many more of this kind such as the cracking of a whip or Easter switches. The roots of these rituals reach far back into the pre-Christian periods. These people would sometimes fire mortars. In the past, since these holidays were mostly connected with farm servants, the in particular would weave halters and ropes during the Whitsunday and the preceding Saturday. František Maléř, a chronicler in Hutisko and Solanec, recorded the following situation in the middle of the 20th century: N. B. This was later attributed the meaning of commemorating the Descent of the Holy Spirit by the Christian Church.

Immediately after that, it was often still dark, the cattle and sheep would be driven to pasture called *pasínek*. Everybody made haste as no one really wanted to be the last. The loser would then be ridiculed and called a *záprtek: Z*.[2]

The first driving of cattle and sheep often used also the Easter ritual objects that had been kept in people's houses from the previous Easter. Therefore, the cattle would be whipped with Easter switches so

the cows would graze well. In addition to parts of plants that were believed to bring youth, holy water would also be used in many rituals. The inhabitants of the Rožnov region would pour the holy water on the cows so they would yield much milk. Entire cowsheds were sprinkled with water in Velké Karlovice.[3] The cows often received a red band around their horns and on their tails as protection against bewitching, i.e. ojánily se. Eggs would be rolled on the backs of cows or around the cows. One of the remnants of spring sacrifices from pre-Christian periods can be seen in using the eggshells and the shells from Easter eggs, which the shepherds would pour in places where they wanted to prevent moles from piling up their molehills. The *kravařé* would be given eggs together with *vdolky tvarožňáky* as a part of a special hamper during the first day of pasture.

After the *kravařé* and *kravařky* drove the herds and cattle to pasture, they would crack their whips and ropes again and begin preparations for a large *vaječnica*. Girl farm helpers would hunt for other food around the village at the weekend. They would beg the *gazděny* for eggs, bacon, sausage, bread and salt. The girl to prepare the scrambled eggs often counted out loud.[4] The Sunwhit the scrambled eggs) has been preserved to this day, although it has become a family celebration. Over the past decades this custom has been shifted from the Pentecost Monday to Whitsunday. Eggs, their symbolic meanings, are, like at Easter, connected mainly with the preservation of health and fertility. The frying of the scrambled eggs often included singing hečivé songs flying over valleys to parties from neighboring villages:

Hojá – vy solanští ogaři – hojá,
pote na vaječnicú,
máme dobrú škračenicú,
hojá – dáme vám okoštovať – hojá.

Hojá – hutiské děcka – hojá,
vaječnicu dyš nám dáté,
špěku, chleba k ní přidáté,
hojá – připasém k vám do večera –
hojá.

Hojá – seberte sa zrovna – hojá,
nešuchtajte sa s kravamý,
lebo vám to sníme samy,
hojá – neostane vám nic – hojá.[5]

Wallachian – shepherd colonization influenced the habits related to keeping sheep, pasturing sheep and keeping them in pens. The day when the sheep were driven up to mountain meadows, the míšaní we have already mentioned, was a feast both for the míšáníci and shepherds. The progress of the climbing up the hills was "closely watched". So for instance, encountering a woman was a token of bad luck and had the power to drive the herd back to the village. However, the mountain pasture season would not really begin until the herd reached the pen. First arrangements were then followed by rituals and feasts.

Before the vrchař began counting the sheep as they were being driven into košáry, he would drive the herd round the nearest fir tree (which had often been planted there for this reason) in the direction of the sun's route, he would bless the sheep with his whip and spit in front of it as a protection against witchcraft or some other menace and so that they would no longer miss their lambs. The fir tree represents the arbor vitae in this context. These trees embody a strange existence endowed with a mysterious life force. The tree is vertical, loses leaves and grows them again. The tree renews itself an infinite number of times. It "dies" and "rises from the dead" again. As such, it bears a cult significance of vegetation nature. Plant epiphanies symbolize the permanently regenerating nature, i.e. its capacity of periodic regeneration of life.

The shepherds of Wallachia concentrated on color magic on the day of the first driving of herds to meadows. Shepherds working in the vicinity of Radhošť were

very careful to drive the herd in košáry in such a fashion that the last sheep to enter the pen was white. The black color was thought to be a token of bad weather in the season to come.

Pentecost in Wallachia is connected also to celebrations of fire, which played a significant role in most of the spring rituals. Fire is above all attributed a cleansing and healing power, which may be derived from its importance as a means of protection against cold and wild animals, and from the role fire played in cooking meals. Although the preceding centuries had eroded the importance of sheep pen farming, Beneš Metod Kulda, a visitor to Rožnov spa, a priest, a patriot and, above all, a fairy tale and myth collector, was able to record the ritual of the kindling of *živý dřevěný oheň* as late as the middle of the 19th century. At noon, after the sheep had been driven into the pen, the shepherd would bore a hole in the door and another one in the wooden post opposite. He inserted a *hubáň* / *hubka* in the hole in the post and drove a bar wound with a rope through both holes. One of the shepherds would recline against the door with great force and another one would pull the rope wound round the bar. The bar started to turn and the friction caused the *hubka* to catch on fire. It was used to kindle the fire in the shepherds' hut and the fire had to be protected so that it would not go out during the season. One of the reasons for kindling the *dřevěný oheň* surprisingly stemmed from the belief that it provided protection from fire and malicious supernatural entities. Gallaš mentions also its role for watching over the herds. Fire was also attributed an apotropeic power protecting herds against attacking wolves, and the ability to bring health and fertility.

However, as early as the turn of the 20th Adolf Bayer, a chaplain of Braná, recorded kindling the fire "the usual way". However, even this vatra was kept burning day and night. If the fire burnt out, it was considered to be an evil sign and the person to blame had to bring a *živý oheň* mostly from the third closest shepherd's hut.

In the afternoon, after the shepherd had milked the cows and boiled *žinčica*, he cut the noon lump of cheese, handed the pieces to the *míšáníci* and herdsmen. Then the sheep would be driven out to enjoy their first pasture. The shepherd would take an *obušek* and a rod, walk round the herd three times (a magical number again) and hand the rod to the herdsmen saying: "God bless your shepherding!"

It is believed that the herdsmen's rituals included also kindling fires on St. John the Baptist day, which later became generally a young people's custom. On the evening before 24 June, young people would burn and toss resinous brooms, old brooms, they would also "roll down hills", which was referred to as flying or burning witches – *lécú čarodějnice, idem vyhazovať čarodejnice...* on tops of the encircling hills (such as Radhošť). There was a widespread belief that the Midsummer Eve brought the potential to perform various magical practices; that witches appeared, herbs acquired special powers, passages opened and led to hidden treasures, etc. (the Passion Week was attributed similar potential). The fact that the Midsummer Eve played a pronounced role in the life of the shepherds and herdsmen is proved by copious proverbs. One of them – *Svatý Jan vezme džbán, Maří Majdalena zbere do dřemena* – suggests that the sheep yielded a jug less milk (up to 1/3 less) after the Midsummer, and half less after St. Magdalene's Day.[6]

If you burn witches at the beginning of May, you draw on old pre-Christian traditions of the Slavs, nowadays known as gatherings of witches or Philip's and Jacob's Day, or the traditions of the Celts, who celebrated one of their four most important holidays - Beltain – "the day of bright / shining fire" around 1 May. The druids would kindle new fires to celebrate the "sunny" and

fertile half of the year as a token of chasing away evil powers, which were connected to winter, purifying people and animals and regenerating their fertility.

The celebrations of fire / light taking place from the end of April to the beginning of June are generally related to the movable feast of the summer solstice ("the return of the Sun"), or the Pentecost, which was in the Jewish and Christian tradition set on the 50th day of the Easter feast (= Pentecostec – the Latin name for the Jewish feast). Christianity added the celebration of the sending of the Holy Spirit to this day. Burning bonfires on the Midsummer Eve as it occurs not only in Wallachia is perhaps a remnant of all these feasts. However, this feast was not consolidated on this day until the Catholic Church attributed St. John the Baptist to this day in its effort to conceal the older customs "ideologically" and interpreted this day as a celebration of John the Baptist, "who had come to apprise people of the coming of new and true light – Jesus Christ".

In Slovakia and Wallachia, herdsmen would bring birch twigs to houses and farms on Christmas Eve so that the livestock was protected from witchcraft. However, in Vizovice they would come with *ščedráky*, pastyřáky, březovjáky on St. Stephen's Day.[7] A similar custom was preserved also on St. Martin's Day (Martin sticks).

Maundy Thursday was considered to be one of the main days of the spring, for it was closely related to the beginning of the farming season. Like at Christmas, carolers would come to farms and give farmers Passion sticks that had grown leaves. They were usually the poorest people, or herdsmen in the eastern Moravia. In Wallachia, it was a custom to cut birch sticks with thick tops and plenty of catkins and distribute them saying the following wish: *Ať se vám v tomto roce dobytek tak šlechtí, koléj je tech prutú v téj koruně, ať se vám selata šlechtíja, koléj tech baruší na tom prutě visí a tým tluščím vyhánějte zlého ducha ze stavení, šak sú to pruty pašijové.*[8] The stick would be put behind the grate and the caroler would receive a bag of peas or lentils.

FOOTNOTES

[1] These were pens in the domicile property that the shareholders – *míšáníci* – purchased from the original owners, mostly the aristocracy.

[2] See MALÉŘ, F.: *Národopisná kronika valaských obcí Hutiska a Solanca založena L.P. 1949.*

[3] See also TOMEŠ, J.: *Masopustní, jarní a letní obyčeje na moravském Valašsku.* Strážnice, Ústav lidového umění 1972, s. 90.

[4] See MALÉŘ, F.: cit. dat.

[5] See MALÉŘ, F.: cit. dat.

[6] See BAYER, A.: *O salašnictví na mor. Valašsku. (Obzvláště na Rožnovsku a Vsacku).* Sborník musejní společnosti ve Val. Meziříčí IV, 1900, 5–6, s. 20.

[7] See also ČIŽMÁŘ, J.: *Herbáře československé dobytčí.* Český lid XXIX, 1929, s. 60.

[8] See VÁCLAVÍK, A.: *Výroční obyčeje a lidové umění.* Praha 1959, s. 142.

WORKS CONSULTED

BARTOŠ, František: *Lid a národ. Sebrané rozpravy národopisné a literární.* Velké Meziříčí, J. F. Šašek 1883.

SLOBODA, Daniel. Dokumenty VII. *O Rusavě a Valaších pod Hostýnem.* Rusava, Katos Kojetín 2002. [K vyd. připr. Z. Fišer.]

BAYER, Adolf: *O salašnictví na mor. Valašsku. (Obzvláště na Rožnovsku a Vsacku).* Sborník musejní společnosti ve Val. Meziříčí IV, 1900, 5–6, p. 9–23.

ČIŽMÁŘ, Josef: *Herbáře československé dobytčí I.* Český lid XXIX, 1929, pp. 58–64.

FOJTÍK, František: *Zapašování na Brumovsku.* Naše Valašsko 13, 1950, pp. 64–69.

FRAZER, James George: *Zlatá ratolest.* Praha, Mladá fronta 1994.

GALLAŠ, Josef Heřman Agapit: *Valaši v kraji Přerovském, praví Arkádové moravští, jejich posvátné hory, obyčejové a národní písně.* [Nový Jičín], Muzeum Novojičínska, Muzejní a vlastivědná společnost ve Frenštátě pod Radhoštěm 2005.

GAVLOVIČ, Hugolín: *Valaská škola mravúv stodola.* Bratislava, Veda 1989.

GUREVIČ, Aron: *Nebe, peklo, svět. Cesty k lidové kultuře středověku.* Jinočany, H&H 1996.

CHLEBANA, Milan: *Príspevok k pastierskym zvykom na Slovensku.* In: Zvyky a obyčeje socioprofesních skupin. Uherské Hradiště, Slovácké muzeum 2005, 105–111.

JANČÁŘ, Josef: *Lidová kultura na Moravě.* Strážnice, Ústav lidové kultury – Brno, Muzejní a vlastivědná společnost 2000. (Ed. Vlastivěda moravská. Země a lid. Nová řada, sv. 10.)

JEŘÁBEK, R.: *Neznámý příspěvek o valašském salašnictví.* Národopisné aktuality XXIII, 1986, 4, pp. 229–241.

KULDA, Beneš Metod: *Národní pověry a obyčeje v okolí Rožnovském na Moravě. V. Obyčeje a pověry při dobytkářství.* Časopis Matice moravské III, 1871, pp. 41–44.

MALÉŘ, František: *Národopisná kronika valaských obcí Hutiska a Solanca založena L.P. 1949.* Rkp. ze sbírek Valašského muzea v přírodě.

Okres Vsetín. Rožnovsko, Valašskomeziříčsko, Vsetínsko. Valašské Meziříčí, Hvězdárna – Brno, Muzejní a vlastivědná společnost – Vsetín, Okresní úřad 2002. (Ed. Vlastivěda moravská, sv. 68.)

ORSÁG VRANECKÝ, Jožа: *„Paragrafy" na salaši v Jaseníkovej (Nový Hrozenkov).* In: Památník národopisných slavností na Vsetíně. Vsetín, s.n. 1932, pp. 27–35.

PODOLÁK, Ján: *Zvyky a obyčeje slovenských pastierov pri prvom výhone oviec na salaš*. In: Agrikultura carpatica II. Rožnov pod Radhoštěm, Valašské muzeum v přírodě 1981, pp. 18–30.

Sborník výstavy salašnictví v Novém Hrozenkově od 14. června do 12. července 1936. [Nový Hrozenkov, s.n. 1936.]

SIROVÁTKA, Oldřich: *Pastýřské kolední hry na Valašsku. (K jejich původu a rozšíření.)* Naše Valašsko 14, 1951, 3–4, pp. 111–124.

SURÝ, M.: *O příchodu ovcí na salaš.* Naše Valašsko 12, 1949, 1, pp. 66–68.

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

ŠTIKA, Jaroslav: *Salašnictví v považské a kysucké oblasti.* Slovenský národopis VIII, 1960, 2, pp. 323–370.

Těšínsko. 1. díl. Šenov u Ostravy, Tilia 1997.

TOMEŠ, Josef: *Lidové obyčeje při salašnictví na Těšínsku.* Těšínsko 1979, 4, pp. 27–28.

TOMEŠ, Josef: *Masopustní, jarní a letní obyčeje na moravském Valašsku.* Strážnice, Ústav lidového umění 1972.

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

ZDRAŽIL, Augustin: *Na rusavském salaši před 100 lety.* Valašsko VI, 1957, 3–4, pp. 90–91.

ZELENČUK, Valentin S.: *Obřadovosť pastierskeho obyvatelstva Moldavska v 19. a začiatkom 20. storočia.* Slovenský národopis 29, 1981, 2–3, pp. 259–267.

SHEEP IN TAIGA
Sheep farming in the Russian North in the 19 – the beginning of 20 CC.: its position in the traditional peasant culture and possible implementation in the exposition of open-air museum

Alexander N. Davydov

NATURAL ENVIRONMENT. LAND OF TAIGA

The belt of taiga forests of the European Part of Russia is about 1,000 km wide and it comes from Ural mountings until Finland. The historic-cultural region called Russian North is located in the North-West part of Russia between Ural Mountains and Finland. The southern border of this region is also the southern border of Middle taiga. The area of the Russian North is contains the territories on the Arkhangelsk, Murmansk and Vologda regions. Partly this historical-cultural area represented by Russian settlements in the Republics of Komi and Karelia, even in Nenets Autonomous okrug.

The Onega-Dvinsk-Mezensk Plain takes up the greater part of the territory, which is the northern section of East-European Plain. The relief of the historic-cultural area Russian North is mostly flat. Only a few ridge and hill formations exceed 200 meters in height. The highest point is Timan Kriazh, which is 460 km above sea level.

Rivers in the region are rather big. The length of Severnaya Dvina river is 744 km. The length of Pechora is 1,809 km. The estimated overall of the rivers and streams of the area is 138,000. There are also over 200 lakes. Mires cover 14% of the whole territory. Annual precipitation is about 500 mm.

The winter season lasts 200–240 days. The average of January temperature being -17°C. The recorded minimum temperature is -48°C. The thickness of snow in winter in the forest zone is 40–60 cm in winter. The average July temperature is +15°C. The recorded maximum temperature is +31°C.

The region lies in three vegetation zones: the middle and northern taiga forests, the sub-arctic and arctic tundra area with permafrost and the arctic deserts with glaciers and eternal ice.

The taiga forests occupy over 20 million hectares. Those forests consist mainly of fir, pine and larch, deciduous trees accounting only 10% of the total.

The rivers and lakes of taiga are inhabited various kinds of fish (cod, turbot, plaice, herring, salmon), birds (hazel-hen, capercailye, ptarmigan), and mammals (seal, reindeer, elk, polar fox, hare, wolf, bear).[1]

CULTURAL ENVIRONMENT ■ THE RUSSIAN NORTH AS A HISTORICAL-CULTURAL AREA

Four ethnic groups populate the Northern and Arctic zones mentioned above: Russians, Karelian, Komi, Nenets and Lapps. Russians are traditionally agricultural people. The old traditional economy of Karelian and Komi: they were hunters and fisreman of Taiga zone. Lapps, Nenets and some groups of Komi are reineerbreders in taiga and tundra.

Culture of the Russian North formed as a result of interaction of four different ethnic-ecological systems: “culture of fields” (Russians), “culture of woods” (Finno-Ugric peoples), “culture of reindeer” (Nenets, Lapps and some groups of Komi), “culture of sea” (international maritime culture of the North Europe and Arctic Ocean).

Penetration of the Slavs to taiga started at the time of Kiev’ Rus in IX–XI centuries. There was very important process in the ethnic history of Russians. Since that time the Slavs, as agricultural population started to develop a zone of taiga and they *amounted to the northern bounds of agriculture*.

The mass settlement of European Taiga by Russians increased with the influence of events of Tatar-Mongol invasion and Tatar-Mongol yoke in XIII–XV centuries. Russians brought to the North such values of civilization, as agriculture, literacy and Christianity. The characteristic features of the pioneers of agriculture in taiga were disposition to engage in ventures, enterprise.

Colonization of the White and Bartents seas and changes of the traditional economy of peasants towards to seafaring in Arctic Ocean, fishing and haunting on sea mammals (whales, seals, walrus) and maritime trade changes the mentality of peoples. The continental mentality of peasants changes into the mentality of maritime culture. Since 1553 (Richard Cancellor expedition) the White Sea become a place of sea trade and maritime cultural interaction of Russia with West Europe. The maritime trade route started from West Europe prolonged by Severnaya Dvina River to the Central Russia and from there followed by Volga River and Caspian Sea to Persia.

In general, since XVI century in the North of Russia started a process of interaction between two branches of European Civilization. Cultural values of the East European branch were the written language based on Ancient Greece Alphabet and Christianity came from Byzantium (Russian Orthodox Church). Cultural values of the West European branch were the written language based on Ancient Rome Alphabet and Christianity came from Rome (Catholic Church, and Protestant churches, developed as dissidents in the Catholic World).

We need to take into consideration also a specific of social situation in the North. Lands of taiga were not belonged to the nobility, peasants who lives in taiga zone were belonged to the State. The social conditions in the North were of more broad term, compared with social situation in Central of Southern Russia.

The experience of Russian agricultural settling of European Taiga plays a great role in the process of colonization of Siberia. The Russian North was the

birthplace of Russian earliest explorers in Siberia: Semen Dezhnev, Erophey Khabarov. Dezhnev Cape is the name of the easternmost place of Euro-Asian Continent. Town Khabarovsk stayed on Amur River. The first governor of Russian America was born in the Russian North. As a memory about Archangelsk, the capital of Russian America (in Alaska) named Novo-Archangelsk.

In taiga zone there was flourished a phenomenon of wooden architecture with unique churches and impressive peasant houses.[2]

SHEEP AND TOTAL HERD IN THE RUSSIAN NORTH

The traditional economy of Russian peasants adapted to taiga zone kept the agriculture and domestic cattle breeding in extreme nature conditions. Sheep breeding represented in taiga, on the coasts of Arctic Ocean, over the Polar Circle on the boundaries of permafrost.

There are special terms for ram and sheep in Russian language. Female sheep name is ovtsa or yarka. Ram name is baran. A lamb name is yagnenok. At the same time, the names of products of sheep breeding have common names. The meat of ram and sheep called baranina. Sheepskin name is ovchina.

Sheep used to have not proper noun. Peasants in Archangelsk gouberny addressed to sheep call them byasha. Another known sheep local name was boreyushko (for instance, “Boreyushko, boreyushko! Let you take a piece (of something)”.[3] The last name gives the association with the name Borey (God of the North and Northern wind).

Sheepskin traditionally used for winter outer clothing. Fleece used for winter warm mittens, stockings and socks. Fleece also used for making broadcloth. Fleece used for producing felt. Peasants used felt for headdress and footwear.

Many of peasants were busy by currying and producing felt, but there were some families, which peoples were busy by making felt to order. Some of those families were counted by statistics. For instance, in Archangel gouberny in 1864 there were counted 42 sheepskin workshops with 48 workers. There worked only one or two peoples in each workshop. In Archangel, the capital of the gouberny there were 7 craftsmen who produced felt and 5 masters who produced mittens.[4]

Let we examine a question about the position of flock of ships in the framework of the total herd in the North (compared with horses, cows and reindeers). The pig breeding was non-proliferated in the Russian North.

According to Table 1, the percentage of ships head of total herd in Archangelsk gouberny was bigger then a heads of horses and cattle. The big amount of reindeers in Mezensky and Kol’sky uyezds shows the reindeer breeding of Nenets (in Mezensky uyezd) and Lapps (in Rol’sky uyezd). In Mezensky uyezd with the developing of Russian reindeer breeding there was possible to find reindeers and ships in one farm.

At the end of XIX century the percentage of ships head of total herd in Archangelsk gouberny also was bigger then a heads of horses and cattle. According to the Statistics Survey of 1897 there were 114,962 head cattle, 52,109 horses, 145,590 sheep, 284,815 reindeer.[5]

The biggest stock of sheep was represented in the southern uyezd (Shenkursky uyezd – 40 554 sheep). In the northern uyezds of gouberny the sheep livestock was half as a great (Pinezsky uyezd – 22,431 sheep; Mezensky uyezd - 15,162 sheep; Pechorsky uyezd – 13,644 sheep; Onezhsky uyezd 19,164 sheep;

Table 1: Structure of total herd in Archangelsk gouberny in 1864.[6]

	Sheep	Cattle	Horses	Reindeers	Pigs
Uyezd (districts) from south to north of region					
Shenkursky	34,986	36,249	10,017		350
Pinezhsky	9,884	7,094	3,668		350
Kholomogorsky	6,633	10,281	5,373		
Archangelsky	3,805	8,325	4,720		
Onezhsky	18,223	8,549	6,188		
Mezensky	7,187	13,421	9,351	247,980	
Kemsky	11,299	7,916	3,472	13,384	3
Towns from south to north of region					
Shenkursk	24	35	123		
Pinega	110	130	137	40	
Kholomogory	24	317	123		
Archangelsk	15	345	585		5
Onega	362	187	172		15
Kem	457	240	67	120	
Mezen'	439	475	331	1,035	
Kola	155	46	4	15	

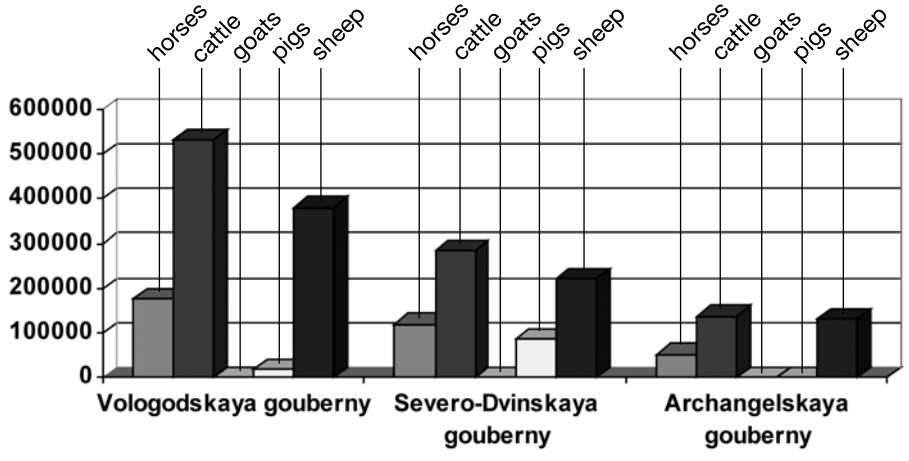
Table 2: Structure of total herd in the Northern goubernies of the European part of Russia according to census of production of 1917.[7]

	Vologodskaya gouberny	Severo-Dvinskaya gouberny	Archangelskaya gouberny
Horses	176,509	119,300	51,908
Cattle	533,719	285,500	137,313
Smalls (goats)	284	370	55
Pigs	17,861	83,700	595
Sheep	381,243	219,300	129,955

Kemsky uyezd – 15,280 sheep; Kol'sky uyezd 4,046 sheep). Dependence of sheep livestock on geographical location of the district was not so abrupt if we take into consideration the demographic situation, which shows similar picture.

Small sheep livestock was in the suburban uyezds: Archangelsky (5,369 sheep), Kholmogorsky (6,382 sheep). The peasants of those districts have more possibilities to buy winter outer clothing in the town. The homemade clothes were not there so urgent, but in the remote northern

Diagram 1: Structure of total herd in the Northern goubernies of the European part of Russia according to census of production of 1917 (from South till North).



districts, the homemade sheepskin has another value.

Small amount of sheep represented in the towns. According to Statistics Survey of 1897, there was 105 sheep in Archangelsk. Smallest livestock was in Kholmogory (20 sheep), the suburban settlement with economy orientated to cattle breeding. Cows from Kholomogory were the most famous in Russia. Located in taiga small town Pinega has sheep livestock 280 head. Bigger amount of sheep represented in the small towns located in the coastal area of White Sea and Barents Sea: Mezen (889 sheep), Onega (237 sheep), Kem' (167 sheep), Kola (131 sheep), Nenoksa (205 sheep). Some of these settlements located over Polar Circle (like Kola) or on the boundaries of permafrost (Mezen). It was the northernmost sheep in Russia.

Sheep farming was popular in the monasteries in the North of Russia. One of the most exotic sheep farming was on small Zayatsky (Hare) islands of Solovetsky Archipelago in the White Sea with the tundra plants pastures and stone labyrinths. *"… rams, which live on Hair Island, give a fleece for monk's tulup (sheepskin coat) and meet for a meat days."* [8]

The census of production of 1917 gives us a view on more broad geography of sheep in taiga zone in the European Russia.

The Diagram 1 shows the reduction of total livestock from the South to the North of the area. The density of population also reduced. At the same time, the percentage of a sheep in the total livestock increased.

In Severo-Dvinskaya gouberny percentage of sheep in total livestock was 30,9%. In Archangelskaya gouberny percentage of sheep in total livestock was 40%. The sheep livestock was approximately the same amount as cattle livestock in Archangelskaya gouberny (look at the Diagram 2).

Productivity of flock. A number of lambs in Archangelskaya gouberny were about 14% of flock. In Vologodskaya gouberny lambs were about 55% of flock. The difference is much bigger if we compare the productivity of seep, which lives in the conditions of northern taiga and forest-tundr (Pechorsky uyezd: lambs were about 6% of flock) a, was much lower, then seep lives in southern taiga (Vologodsky uyezd: lambs were about 65% of flock). It shows dependence of productivity of flock on the climatic conditions and vegetation (Table 3).

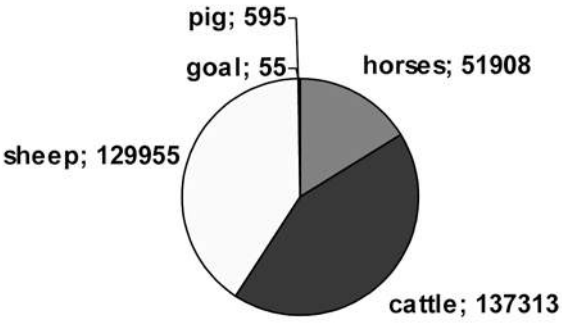


Diagram 2: Structure of total herd in the Archangelsk gouberny of the European part of Russia according to census of production of 1917.[9]

Flock of sheep in the Russian North represented most by *northern short-tailed sheep*. According to sources of XIX century, *"they were small with rude fleece".*[10] In the monograph *Issledovanie sovremennogo sostoyaniya ovtsevodstva v Rossii* (Study of contemporary conditions of sheep--farming in Russia, 1882) is an interesting proposal: *"According to its geographic spreading, this type is one of the oldest; this type used by Finnish tribes and with which migrated to the Northern Europe from mountain plains of Central Asia…"*

It gave us an idea that northern short-tailed sheep penetrated to taiga with Finnish tribes even before Russian came. Then in the process of interaction between Finnish tribes ("Chud") and Russians, this sheep accepted by Russian traditional economy in taiga with some other cultural elements, as ways and tools of hunting and fishing, place-names, etc.

A. V. Zamoryshev in his brochure *Ovtsevodstvo na Severe* (Sheep-farming in the North) mentioned: *"Under the influence of different conditions, as soils, economy, selection, – northern short-tailed sheep changed especially in the quality of fleece. In one case fleece become softer and fluffier, in another case it becomes more rude and shorter. On good pastures with improved farming animals become bigger, got capability for fattening, there were observed even some changes in their constitution."* [11]

The important feature of northern short-tailed rude-fleece sheep is the form of horns of ram. Horns of ram turned backside and outwards what remind us moufflon' horns. Horns of sheep stayed upright and have slightly clinches. Hairs on the head oh sheep are shining, different color and they are snug against skin. Nose has small hump. Ears are small, mobile, with shining hairs. Young animals have barrel-shape body. Adult sheep have loppy paunch, flexure back and narrow chest.

Sheep are small. The average weight of sheep is 35–40 kg. Some exemplars are smaller (28 kg), some are bigger (until 50 kg). The live weight of some exemplars increased in the pasturable period in 10–15 kg. Sheep are rather productive. Lambs born in autumn-winter and in late spring. Each sheep gives birth to 1–2 lambs. Weight of new-born lamb is from 5,8% to 16,1% of the weight of dam. Lambs born in autumn have bigger weight compared with lambs born in late spring. Sheep fleece has thin fluff and rude arista. Arista used to longer than fluff. Color of fleece is black, gray, white and piebald.

Meat of northern short-tailed sheep is 46–49% of their slaughter weight. The quality of mutton depended on fattening of animals.[12]

Romanovskaya sheep. This type of sheep penetrated to taiga zone at the end of XIX

Table 3: Productivity of flock in different uyezds (districts) in three goubernies of European Russia ranged according to their geographical location from south to north according to census of production of 1917.

Gouberny Uyezd	Sheep	Lambs	Percentage of lambs in flock
Vologodskaya gouberny			
Vologodsky uyezd	8,858	17,132	65%
Gryazovetsky uyezd	5,334	9,522	64%
Kadnikovsky uyezd	40,661	58,339	59%
Kargopol'sky uyezd	33,737	42,283	56%
Totemsky uyezd	45,344	40,582	47%
Vel'sky uyezd	42,161	37,290	47%
Severo-Dvinskaya gouberny			
Nikol'sky uyezd	72,900	61,000	46%
Veliko-Ustyuzhsky uyezd	28,200	11,900	30%
Sol'vychegodsky uyezd	36,900	8,400	19%
Archangelsky gouberny			
Shenkursky uyezd	32,798	7,712	19%
Emetsky uyezd	6,241	1,049	14%
Pinezhsky uyezd	18,076	3,220	15%
Archangel'sky uyezd	6,422	1,054	14%
Onezhsky uyezd	18,437	2,903	14%
Mezensky uyezd	20,764	2,313	10%
Pecorsky uyezd	8,427	539	6%

– the beginning of XX centuries. The name of this type came from the place-name of its breeding: Romanovo-Borisoglebsky uyezd of Yaroslavl' gouberny (which is located to the south of Vologodskaya gouberny). Romanovskaya sheep was the result of selection of local rude-fleece short-tailed sheep.[13]

Romanovskaya sheep has strong constitution, middle stature, and good developed skeleton. Legs are strong, normal length, wide placed. Sheep have roundish trunk, extended and barrel-type. Chest is wide. Head is small, dried-up and covered by short hairs. Neck is normal size. Back is straight and tail is short. Skins of the ships are thin, elastic and strongly hold the hairs. Romanovskaya sheep has udder with large basis. These sheep used to have not horns.[14]

Compared with northern rude-fleece short-tailed sheep, Romanovskaya sheep are more productive, have better sheepskin, better fleece and mutton of better quality.[15]

LIGHT HUNGER ■ STAYA

The sheep flock used to was not big in the

North-Russian villages. There were about 6–10 sheep in one farmstead. *The North-Russian long house* was a building, which contained under its roof as far living rooms as a cattle-shed (ground floor) with hey-storage (upper floor). A part of the house with cattle-shed with hey-storage called in Russian *dvor* (a yard), nevertheless, it was a part of the building. At the ground floor of *dvor* located *staya*.

Staya is a special space, for rooms with common name for different stables (for horses, for cattle, for sheep, etc.). *Staya* for sheep was wooden framework of 3 × 3 meters size. It located in the backside of *dvor.* The name of the upper floor of *dvor* is *povet*'. *Povet'* was not leaned on *staya*, but was overhang on it, stayed on wooden vertical columns. *Stayas* rebuilt rather often, because logs of it become rotten faster, then other constructions of a long-house building. Inside *sheep' staya* there were located *yasly* (crib). A fodder was let down to crib from the second floor (*povet'*) through special openings (holes).

Staya was rather dark; the light came through small thin horizontal windows, looks like slits. In winter, during cold days those slits covered by hay or by straw, so there were total dark in *staya*.[16] This situation becomes an important factor of sheep farming in the North, because of rather long winter period. There was a phenomenon of a *light hunger*. The light hunger depends on the long period of absence of light and is characteristic by beriberi and disturbance of phosphor-calcium metabolism. Long stay of animals in the total dark, even with abundant in fodder, brought them to dysbolism and to rachitis.[17] Most of the peasants in the Russian North feed hay to horses and cattle, but feed sheep by straw and slops.[18]

HAY HUNGER ■ MEADOWS

The meadows in the Russian North are located on the flood plains of rivers, in the deltas of rivers, on the low hills among mires and sometimes on the seacoasts. Compared with other Russia the diversity of vegetation in the North taiga zone is very poor. For instance, in Moscow gouberny one can count 1,000 different species of plants on the territory of 42 thousand 974 esq. In Archangelsk gouberny for to count 1,000 different species of plants we need the territory of 450 thousand 781 esq. Nevertheless, the meadows in the North are rich by development of plants. There are two groups of meadows differs in quality and in productivity.

First group is islands' meadows in the islands of rivers and on the flood plains. These meadows are the richest in biodiversity. On the meadows of the islands of Severnaya Dvina River there are grows cereals 50–60%, legumes 20–30%, other cultures 25–35%. Similar example is Pechora River meadows, which have the same structure. There are grows *Latyrus pratensis*, *Vicia cracca*, *Alopecurus pcatensis*, *Trifolium pratensis*, *Trifolium medium*. On the more moist places there are grows *Phalaris arundinacea*. Among cereals predominated *Festuca*, *Bromus*, *Phalaris*, *Alopecurus*. On the more elevated places there are grows *Trifolium pratensis*. In many of places are grows *Poa*. Those plants determined good sustenance of hay.

But, there are also many of weed: *Equiseium, Teratrum album, Archangelica officinalis, Heracleum sibirica, Taraxatum officinalis, Ranunculus, Carex,* etc. The meadow alternates with willow bush.[19]

The water meadows in the delta of the rivers came to the seaside a bit salted, with higher contents of iodine.

The hay harvest on these meadows in two and sometimes in four times is bigger, compared with the same area of the meadows of the second group.

Second group are non-flood plains and dry low hills in the mires. On those meadows

of the there are grows cereals 30–40%, legumes 15–20%, other cultures 50–60%. The hay harvest on such meadows is lower in two times, compared with water meadows in the delta of the rivers came to the seaside. The hay harvest of the meadows located on dry low hills in the mires (this meadow called gorb – "a hump") is in four times (sometimes even in ten times) lower compared with meadows of the first group.

The hayfields takes only 0,5% of the territory of the whole Archangelsk gouberny. It produced the phenomena of "hay hunger", which strongly limited the cattle breeding and sheep farming.[20]

SHEEP IN TAIGA "ANYWHERE AT ALL" HE-GOAT AS A SHEPHERD

Pasture period started traditionally at the St. Nicholas Day (May 9 in Julian calendar or May 22 in Gregorian calendar). This day in Russian Folk Orthodox calendar called "Nikola veshny" (Nicolas of Spring), or "Nikola s travoy" (Nicolas with grass). There was an omen: when being set free sheep are jumping for joy it shows, that the weather will be good.

According to peasants' belief cattle and sheep patron is St. Vlasy, which day is February 11 (Julian calendar). In a case of a sheep' illness peasants prayed to this saint.[21] Image of St. Vlasy contaminated with the image of old Slavonic pagan god *Veles*.

At the beginning of pasturage in taiga, sheep grazed on the rivers or brooks' banks. Peasants tried to avoid grazing sheep in waterlogged places, being afraid that sheep can catch a helminthic invasion. The stubble-fields used for sheep grazing after harvest, as far, as haylands after hayharvest. In summer, sheep used to drink water a lot of.[22]

A.E. Finchenko defined three forms of pasturage of animals in the Russian North:

1. free pasture without shepherd,
2. with shepherd,
3. combined.[23]

We know a practice of pasturage of sheep in paled space with colts. Sometimes there was a practice of pasturage of sheep in common herd with horses and cattle. This practice existed in the places, which have not meadows near the settlement. In this case, there was a shepherd. There was sequence to be shepherd among the families, who owned sheep. The representative each family, which owned sheep, has to be a shepherd one day for one sheep and two lambs (in this case, the number of rams were not counted). Used to shepherds were women, teenagers or old people.[24]

However, usually peoples in taiga zone used for sheep free pasture "without any of care". For instance, in taiga forest Pinezhsky uyezd, cattle (cows) got back home each day, but owners could not saw their horses and sheep sometimes even in *four month.*[25] Sheep without shepherd could be anywhere: in the village, on the river's banks, etc.. In all places there were a practice of pasturage of sheep altogether with goats. He-goat used to be leader of such a herd, not a ram.[26] Usually the flock of sheep got back home themselves.[27]

During the time of pasturage cattle and sheep, there was no slaughter. If an animal perished during pasturage, peasants do not flay sheepskin, but buried sheep into moss. According to belief, this procedure was necessary for "let bear do not make offence to cattle".[28]

With free pasturage, sheep marked by shreds of different colors, which shreds tied up on their head, or owners cut off a small piece of hair from sheep head, ears or legs.[29]

Shearing was twice a year: in May and in September. In shearing northern rude-fleece short-tailed sheep gave 1,2–1,5 kg

of fleece per sheep. Spring shearing is more productive. There are a collection of sheep' shears in our museum. They made from the steel belt. The handle of shears is a rink form.

BOTALO AGAINST BEAR ■ SHEEP BELLS

With free pasturage, typical for the Russian North, in contrast to other parts of Russia, there were used small bells, which were hanged on the sheep' neck. Tinkling of bells used for frightening of wolfs and bears during free pasturage in taiga. According to peasant's belief, tinkling of bells has also a magic function, let the bad spirits and illness go.[30]

Sheep bells produced used to in one set with horse's bells and cowbells. During my fieldtrip to Kenozero (Keno Lake) in summer 1981, I describe the method of producing of a set of cowbells, horse's bells and sheep bells. These bells have common names: *botalo* or *kolokolka*.

In the XIX-the beginning of XX centuries in the village Chelma there was a homecraft as a producing of bells for cattle. For such a bells there was used an iron "glazed" by copper. The iron metals of old none-used saws and spades become a basis of the bells made in Chelma. Bells produced from iron saws were more brittle, compared with bells, produced from spades. Bells are rectangular form. Master cut copper for "glazing" into small pieces. Then wooden chips prepared. The biggest bell (horse's bell) stowed with chips and copper and master put inside this bell smaller one (cowbell). After another layer of copper and chips, a small bell master put inside cowbell. It was sheep bell. A full set contains from 5 to 10 bells. Sheep bells were about 20–30% of a set.

All of this structure covered by layer of clay about a finger thick. This "clay pie" called in this village *"rybnik"* by the analogous form of traditional "fish-pie". Master takes this *"rybnik"* into stove or into smith's hearth. Under influence of high temperature, copper fused and covered iron surface of bells. Then master took out "baked" rybnik and put it on the ground and afterwards into the barrel with cold water. Then master break rubnik and bells were ready. Tinkling of such kind of bells peoples hear in 6–7 km.

PROCESSING AND TANNAGE OF A SHEEPSKIN

There were special buildings for processing of sheepskin, named *skornyazhnya*. Sometimes *skornyazhnya* connected with a complex of North Russian long house.

Two types of processing of sheepskin is known in the North: *white* (clean) and *unclean*. Some words about a processing. Mezdra (the inner side of hide sheepskin) soaked in water with salt. Then mezdra cleaned of fat and small pieces of meat by *strug* (drawing-knife or scraper made by iron or steel). Then sheepskins makes sour in *kadka* (wooden barrel) in *kvass* (liquid of fermentation of dry ruy-bread in water, used also as traditional non-alcohol drinks) with small addition of flour. In the case of *white processing* master cleans mezdra of fat and small pieces of meat by *strug* second time. Afterwards sheepskins stretched and dried. Dried sheepskins were dressing by falciform brake.[31]

The process of tanning of a sheepskin called in Russian *dublenie*. The verb came from the word *dub* (an oak). The question is, that there are no oak in taiga forest. Masters in the Russian North tanned the leather with willow. This tan makes sheepskin of a reddish color. In order to make sheepskin more intensive reddish color, sometimes added a bark of alder-tree. The willow' tan dried in oven. Then it pounded in the wooden mortar. A crumb tan selected by sieve, then master put it into *korchaga* (a big clay pot) or into copper and fulfilled a vessel by warm water. Iron or cast-iron vessels not used. Then master put vessel into a hot oven for all night. Next morning this tan was boiling about

two hours, until broth will looked like a rich beer. Then master pours off the broth into another vessel for cooling down.

For tannage used an oblong soaking vat. Master put into soaking vat a folded double sheepskin at full length. Before a layer of boiled crumb' tan laid on the bottom of the vat. Sheepskins folded double with mezdra from outer side took turns with the layers of boiled crumb' tan with the last of it from above. Afterwards master fulfills an oblong soaking vat by warm broth, prepared as mentioned above. A fulfilled soaking vat stayed into warm place two or three days. Then master took sheepskins from the soaking vat for to shake them up. After turning of sheepskins, the procedure cycle repeated in 3-4 days. Master adds a new willow' tan, a new broth boiled several times. In general, the process of tannage of a sheepskin took 3 weeks.

After completing the process of tannage, sheepskin in a position with outer face hairs dried in a warm place. Dried sheepskins were dressing. Fleece carded by horse's comb.[32] Processed or tanned sheepskin was the most popular for the winter outer clothing.

SHUBA AND TULUP – A WINTER OUTER CLOTHING

Sheepskin' coats shuba and tulup were typical winter outer clothing in the Russian North and widespread in Russia. Always both of it sewed with fleece inside and have the wrap over from the right to left side.

Shuba. Not only a sheepskin used for *shuba* sometimes fells of bear, wolf, fox, polar fox, hair, beaver used also. *Shuba* has long sleeves, big collar, and flaps until knees. There wide spread double-breasted *shuba* with upright back and upright flaps. There were several types: *belaya* (white) *shuba, nagol'naya shuba, dublenka, krytaya shuba*, etc.

Belaya (white) *shuba* was long until calf. For this type of *shuba* used a sheepskin after white processing, but not after a tannage. A chamois meshes sewed to the right coat-breast. From 4 to 8 copper or tin buttons sewed to the left coat-breast.

Nagol'naya shuba made with tanned sheepskin yellow or reddish-yellow color. Sometimes smoked sheepskin of black color used also.

Dublenka made from sheepskin of romanovskaya sheep. The wool of *dublenka* was of grey or black color. *Dublenka* was below knees and without lapels. Flaps of *dublenka* made from seal' fur. *Dublenka* has iron hooks, not a buttons. Sleeves were longer then arms. A breast of *dublenka* often has embroidery.

Krytaya (covered) *shuba* covered by material from above. There were different types: *sinyaya shuba, sermyanka*, etc. *Sinyaya shuba* made from a sheepskin with wool of black or white color and covered by broadcloth of intensive blue or black color. *Sermyanka* covered by rude grey broadcloth.[33]

Tulup has sleeves longer then *shuba* and wide flaps of it were until ankles. Collar of *tulup* was bigger then collar of *shuba* and made from fells of fox, polar fox, sable. Peasants wear tulup unbuttoned or girdle it by *kushak* (a type of belt). *Tulup* made from sheepskin with fleece of black color, but sometimes tulup made with fell of bear or fox. During sleigh travels in winter, peoples got on *tulup* over *shuba*.[34]

FELTING

Processing of felt was semi-professional. Some of ordinary peasants made felt, but there were professional masters also. Professional called *katal'shschik* or *sherstobit*.

Before felting sheep' wool sorted and washed. Then wool swingled and carded by hackle with iron cogs. Afterwards wool

fluffed up by special tools named *luchok* and *reshetka*. *Luchok* has a string (cord) 2 meters long. *Luchok'*s string made with bull's entrails. *Reshetka* (a trellis) made with thin slats (about 25 slats). Each slat named *kobylka* is 72 cm long and 2–3 cm wide. Master put wool on *reshetka* then striking string by finger or by *bitok* (wooden beetle) fluffed up wool. For to clean wool, it sprinkled with flour.

Afterwards felting started, which named in Russian *valyanie* or *katanie*. Master dips wool into boiling water, put it on the floor, cover by sackcloth and began to work it up by hands. Then master press it in a mangle by *skalka*, a cylindrical rolling pin. Wool pressed in a mangle and beat on the floor: it was felting.[35]

Processing of cloth from fleece also was popular in the Russian North in the XIX century. One interesting detail. In Mezensky district Russian peasants used for winter outer clothing not only *shuba* and *tulup* but also Nentes winter outer clothing: *malitsa* and *sovik*. *Sovik* made from reindeer skin, sewed with hood. Mezen' peasants sewed sovik also as summer outer clothing with hood, sewed from cloth.[36]

VALENKI OR KATANKI – WINTER FOOTWEAR

Valenki (pl. from the verb *valyat'* – to felt) or *katanki* (from "to press in a mangle" – a synonym of *valyat'*) is typical winter footwear in the Russian North. This is a name of felt boots, "snow moccasins" with long bootleg, round toe and flat sole. *Valenki* made from white, grey or black wool. Felted wool put on *kolodka* – a sanding block looking as a rude form of leg. Then wool covered by canvas. Master dips it into boiling water and rubs several times. Then *valenok* dried on the same kolodka. Usually there was no difference between right or left *valenok*, because they made on the same sanding block. Peasants put inner sole with hay or straw inside *valenki* for warmth.

Valenki for man and for woman were different. Woman's *valenki* has a bootleg shorter than a man one. *Valenki* for man have a sewed bootleg made with grey or brown cloth. Those bootleg tied up above knees by wool belts called *gasnik*.[37]

HEADDRESS MADE BY SHEEPSKIN AND FELT

Headdress made by sheepskin in the Russian North used in winter called *mahalay, treukh, ovchinnaya shapka*.

Mahalay is a winter hat with quadrangular top and four flaps with fleece inner side. The front flap used to curve up. Peoples curve it down only with frost and snowstorm. The back flap covered nape of the neck. Right and left lateral flaps curved up if the frost was not strong. Curved down and connected each other lateral flaps covered ears cheeks and partly chin.

Treukh forewent to *mahalay*. *Treukh* has round top covered by cloth. The front flap of *treukh* was wider then of *mahalay*. The back flap was long (until shoulders).

Ovchinnaya shapka (a sheepskin hat) was round with fleece outer side. For this hat used sheepskin with black curved wool.

A headdress made by felted wool in the Russian North called *verhota*, *valenka* (*ermolka*). Those hats peasants used in spring, summer and autumn.

Verhota (*grchnik*) is a high hat of cylindrical form known in other Russia as *grechnik*.

Valenka (*ermolka*) is a cap in a form of truncated cone made of felted wool of white or grey color.[38]

KNITTING OF FLEECE MITTENS, SOCKS AND STOCKINGS ▮ COLORING OF WOOL

Before knitting fleece yarn prepared by twisting. The knitting needles were wooden or metal, 12–20 cm long, from 1 till 6 needles in a set. The knitting of mittens, socks and stockings traditionally is

woman' work. A mittens (called *rukavitsy*) used to knitting with a thumb called *pakul'*. The ornamental design was geometric. There were several kinds of wool mittens. The wool knitting mittens called *ispodki, valegi, val'gi*. Sometimes wool knitting mittens covered by reindeer leather and named *verhonky*. Fleece knitting stockings used to were white color. Sometimes stockings colored in blue or intensive blue color. Sometimes a wool yarn colored in intensive blue, yellow, red or green colors. In this case, on white background colored tracery knotting-out.[39]

Coloring of wool and wool things were in special room, called *krasil'nya*. There were an oven and big clay pot (tub) named *kub* in *krasil'nya*. Usually only one master (a woman) worked there, there were no wage laborers. In order to color wool in green, master used a grass called *zelenitsa*, for yellow color used heather broth, etc. An Indian blue, lime, ashes, green and blue vitriol, fish glue and glue prepared with inner side of hide sheepskin also used.[40]

USING OF CLOTHING OF SHEEPSKIN AND FLEECE INTO RITUALS

Clothing made of sheepskin and fleece used in some of rituals. *Shuba* was a symbol of protection and richness. A newborn baby at first day wrapped in *shuba* or *tulup*. Relatives say: «Шуба тепла и мохната, жить тебе хорошо и богато» ("Shuba is warm and hairy, let you live reach and happy"). In wedding ceremony mother-in-law is waiting just married couple after church stayed clothed in *tulup* unscrewed outward. During *Svyatki* (Christmas-tide) young man and ladies arrayed themselves into unscrewed outward *tulup* or *shuba* and visited the houses of their village with symbolic wishes "health to peoples and to sheeps" («здоровья овечья и человечья»). According to peasants' beliefs, a sheepskin *tulup* made the magic wishes stronger. There was also a tradition to tell fortunes in Christmas-tide nights. In the midnight young ladies run to the rivers being dressed in fleece stockings. They put the legs with stockings into the water in ice-hole and then got back home. They went go to bed in wet stockings saying: "who will be my promised (husband) those awake me up".[41]

COURSES PREPARED FROM MUTTON

Courses prepared from mutton were not daily food in the Russian North. Basic food in agricultural tradition was bread, porridge. In this taiga region were popular fish, game, berries and mushrooms. Russian Orthodox Church regulated eating of meat. There were about two hundred fast days a year: Lent (40 days), St. Peter (or Apostle) fest (depend on Easter and is from 8 days till 6 weeks), Christmas fest (40 days before Christmas). There were several one-day fests: at the Day of Exaltation of the Cross, Day of Cutting off the Head of John the Baptist, Epiphany. During each week there were two days of fest: Wednesday and Friday.[42] Nevertheless, there were some periods, when the eating of meat was obligatory, for instance – *maslenitsa* (Shrove-tide or Pancake week).

Mutton courses were not leading the North-Russian table. Even among meat courses mutton stayed after cow meat, game meat (elk), gamebird meat (capercaylie, hazel-grouse,). There were boiled mutton and fried mutton courses, prepared in Russian oven.

Kholodets or *studen'* (from the word "frost", "severe cold") was prepared with sheep legs, head, lips and ears. Legs put into the fire of oven for a shirt period in order to clean it after fleece. Then legs cleaned by knife and cut on pieces. The meat with bones boiled in a clay pot for a long time in oven, when the meat parted from bones naturally. Then bones taken out of the pot and bouillon with meat ladled into different flat vessels and chilled. However, more often in the Russian North

studen prepared from cow legs.[43]

Sometimes there were prepared a mutton course, more characteristic to Central Russia, called *nyanya*. The head and legs bones boiled in a clay pot for a long time in oven, when the meat parted from bones naturally. Then bones taken out of the pot and meat minced into small particles. Brains took out of the head. The boiled buckwheat prepared separately. Then meat mixed with onion and boiled buckwheat. The scrape cleaned and washed ram' maw fulfilled by this forcemeat. Afterwards the ram' maw put into wide clay pot. The pot stayed in the well heat oven 2–3 hours.[44]

The word *baran* (a ram) gave the name to baked ring-shaped cakes, called *barancik* or *baranka*.[45]

SOME IDEAS OF REALIZATION OF DISPLAY OF SHEEP-FARMING AND IT'S ATTENDANT LINES OF BUSINESS IN THE EXPOSITION OF AN OPEN-AIR MUSEUM

The winter outer clothing plays exclusive role in the Russian North with it's cold climate. Perhaps sheep farming came to taiga forests zone even before Russians. Sheep farming become a part of traditional economy of North Russian peasants since the beginning. Sheep and sheep farming adopted to taiga zone successfully, spread until Arctic, being represented over Polar Circle and on the boundaries of permafrost. This is a strong reason to show sheep farming in the exposition of open-air museum.

The museum of wooden architecture is an expressive a symbol of Russian North. The Museum Wooden Architecture near the village Malye Korely was open for visitors in June, 1, 1973. Now, the museum display contains more than hundred monuments of countryside and church architecture of XVII-XX centuries. The territory which occupies the museum is 139,8 hectares.

Reconstruction an integral picture of life of a village, display of traditional culture of inhabitants of ethnographic zones of the Arkhangelsk region is main task of the museum. The sectors "Kargopol-Onega", "Severnaya Dvina" are practically completed. The sectors "Mezen'" and "Pinega" are on turn. Sectors "Pomorsky" (Sea Coast)" and "Vaga" are in plan. Each sector of a museum models old village with a characteristic landscape. The sector "Kargopol-Onega" meets visitors at once at an entrance in the museum. The ensemble of Voznesenskaya (Ascension) church (1669) and the bell-tower (1854) from the village Kushereka are seen from apart. The different types of northern house distributed in a river basin Onega and in Kargopol' lake-land are submitted here.

The museum panorama from the river side is formed by sector "Mezen'" stayed on an abrupt hill it is allocated not only the houses transported from the basins of the rivers Mezen' and Peza, but also with a retaining wall, by it a ladder, barns and a bath have settled downhill.

Sector "Pinega" has settled down near the forest. Houses transported from the basin of Pinega built in one line, so called «in the order». This territory is associated with taiga forest. There is a special landscape in the museum here in the kept file of northern taiga it is possible to see the hunting log hut, smoked log huts of haying seasonal village Khornemskaya. The "hidden chapel" of St. Trinity (XVIII century) is situated in taiga on the territory of sector "Pinega".

The biggest in the museum is sector "Severnaya Dvina". Here is submitted the monuments of wooden architecture represents the territory of the most important waterway: the river Severnaya Dvina. The river is stretched 700 km from Vologda region up to the White sea, connecting the Central Part of Russia with

the coasts of Arctic ocean. In this sector stands well-known St. George church (1672) from the village Vershina. In the museum exposition framework this sector is planned as “central” village.

The visitor of museum gets in the special environment. A part of an exposition there are trees, a sky, a grass, etc. Creation of the effect of presence, feeling of “living village” is most important for our museum.[46]

The museum represents different types of North-Russian long house. Used to the houses has staya (a kind of sheepfold) in their structure (See section “Staya” in this article). At the plans of the museum is exposition of processing of sheepskin, felt tannage, etc. There are good collection of sheepskin and fleece winter outer clothing.

But for more impressive introduction of a theme of sheep-farming we need to show on the territory of the museum the sheep themselves. An author of the presentation came here for to study this experience with other museums during this conference.

FOOTNOTES

1 *Economic Geography and Structure of the Russian Territories of the Barents Region*. Ed. by Tero LAUSALA and Leila VALKONEN. Arctic Center. University of Lapland, Rovaniemi, 1999, pp. 27–35.

2 ДАВЫДОВ, А.Н. *Русский Север: экология культуры. Север: экология.* [Сб. науч. тр.]. Екатеринбург: УрО РАН, 2000. С. 237–248; VIKEN, A., VOSTRYAKOV, L., DAVYDOV, A. *Tourism in Northwest Russia.* In: Polar Tourism. Tourism in the Arctic and Antarctic Regions., Ed. by C.M. HALL and M. E. JOHNSTON. Chichester – New York – Brisbane – Toronto – Singapore, 1995, pp. 101–114.

3 ЕФИМЕНКО, П. *Провинциализмы Архангельской губернии. Памятная книжка для Архангельской губернии на 1864 год*. Архангельск. 1864, с. 38

4 *Памятная книжка для Архангельской губернии на 1864 год.* Архангельск, 1864. Отдел статистики, с. 24–29.

5 *Обзор Архангельской губернии за 1897 год.* Архангельск,1897.

6 *Памятная книжка для Архангельской губернии на 1864 год.* Архангельск, 1864. Отдел статистики. С. 24–29.

7 *Северо-Восточная область. Материалы по районированию. Часть Вторая.* Издание областной плановой комиссии Северо-Восточной области. Архангельск, 1925. Таблица 23. Количество скота по данным сельско-хозяйственной переписи 1917 г. по губерниям и уездам (в границах 1924 года), с. 130–131.

8 МАКСИМОВ, С.В. *Год на Севере*. Архангельск. Сев.-Зап. кн. изд. 1984, с. 133.

9 *Северо-Восточная область. Материалы по районированию. Часть Вторая.* Издание областной плановой комиссии Северо-Восточной области. Архангельск, 1925. Таблица 23. Количество скота по данным сельско-хозяйственной переписи 1917 г. по губерниям и уездам (в границах 1924 года), с. 130–131.

10 *Памятная книжка для Архангельской губернии на 1864 год.* Архангельск, 1864, с. 104.

[11] ЗАМОРЫШЕВ, А. В. *Овцеводство на Севере.* Вологда, 1967, с. 6.

[12] ЗАМОРЫШЕВ, А. В. *Овцеводство на Севере.* Вологда, 1967, с. 7-9.

[13] ЗАМОРЫШЕВ, А. В. *Овцеводство на Севере.* Вологда, 1967, с. 13.

[14] ЗАМОРЫШЕВ, А. В. *Овцеводство на Севере.* Вологда, 1967, с. 14-15.

[15] БОРОДИН В. *В поисках резервов.*- Вперед, 16 февраля 1991, с. 3; ЕЛЕЗОВА, Н. *Выгодно всем.* Знамя Труда.10 апреля 1990, с. 3.

[16] ЕФИМЕНКО, П. С. *Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Часть 1. Описание внешнего и внутреннего быта.* М., 1877, с. 23, 47.

[17] МАРКОВ, И. С. *Световое голодание животных и меры борьбы с ним.* С-ЗКИ, Архангельск,1965, с. 1–3.

[18] НЕКЛЮДОВ А. *Скотоводство в Пинежском уезде и меры к его улучшению.* Архангельск, 1910, с. 3.

[19] ПЛОХИНСКИЙ, Н. А. *Печорское Скотоводство.* Архангельск, 1929, с. 23–25.

[20] ПЕРФИЛЬЕВ, И. *Архангельская губерия (Краткая экономическая география губ.)* Идз. Кооп. Т-ва «Призыв». Архангельск, 1925, с. 41–56.

[21] ЕФИМЕНКО, П. С. *Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Часть 1. Описание внешнего и внутреннего быта.* М., 1877, с. 173, 180, 188, 194.

[22] ШАРАПОВА, К. Е. *Разводить овец – выгодно.* Архангельск, 1961, с. 13–14.

[23] ФИНЧЕНКО, А. Е. *Пастбищное хозяйство и типы выпаса скота на Русском Севере (вторая половина XIX — начало XX в.).* Этносы и этнические процессы. Памяти Р. Ф. Итса. Сб. статей. М. Наука. 1993. С. 249.

[24] ФИНЧЕНКО, А. Е. *Пастбищное хозяйство и типы выпаса скота на Русском Севере (вторая половина XIX — начало XX в.).* Этносы и этнические процессы. Памяти Р. Ф. Итса. Сб. статей. М. Наука. 1993. С. 251–252.

[25] ФИНЧЕНКО, А. Е. *Пастбищное хозяйство и типы выпаса скота на Русском Севере (вторая половина XIX — начало XX в.)*. Этносы и этнические процессы. Памяти Р. Ф. Итса. Сб. статей. М. Наука. 1993. С. 215.

[26] МАМОНТОВ, В. Н., запись А. Н. Давыдова. 20 .02. 2006. Архангельск.

[27] ФИНЧЕНКО, А. Е. *Пастбищное хозяйство и типы выпаса скота на Русском Севере (вторая половина XIX — начало XX в.)*. Этносы и этнические процессы. Памяти Р. Ф. Итса. Сб. статей. М. Наука. 1993. С. 246.

[28] ЕФИМЕНКО, П. С. *Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Часть 1. Описание внешнего и внутреннего быта.* М., 1877, с. 184.

[29] ФИНЧЕНКО, А. Е. *Пастбищное хозяйство и типы выпаса скота на Русском Севере (вторая половина XIX — начало XX в.)*. Этносы и этнические процессы. Памяти Р. Ф. Итса. Сб. статей. М. Наука. 1993. С. 248.

[30] *Обычай в Архангельской губернии не пасти скота.* Архангельские губернские ведомости. 1868, № 81; 1870, № 57; ДАВЫДОВ, А. Н. *Колокола на Русском Севере.* Колокола. История и современность М.,"Наука", 1985, с. 150.

[31] ЕФИМЕНКО, П. С. *Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Часть 1. Описание внешнего и внутреннего быта.* М., 1877, с. 29.

[32] РЕШЕТНИКОВ, Н. О дублении овчин. Архангельские губернские ведомости. Отдел второй. Часть неофициальная. Прибавление к №6, с. 52–53.

[33] ЕФИМЕНКО, П. С. *Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Часть 1. Описание внешнего и внутреннего быта*. М., 1877, с. 52, 62, 63.

[34] ШАНГИНА, И. И. *Русский традиционный быт: Энциклопедический словарь.* СПб.: Азбука-классика, 2003, с. 617–618, 637–641.

[35] ЗЕЛЕНИН, Д. К. *Восточнославянская этногра-*

фия. Пер. с нем. К.Д. Цивиной. Примеч. Т.А. Бернштам, Т.В. Станюкович и К.В. Чистова. Послесл. К.В. Чистова. М. Наука. Главная редакция восточной литературы, 1991, с. 197–200.

[36] ШВЕЦОВ. *Очерк промышленности Мезенского уезда. Памятная книжка для Архангельской губернии на 1864 год.* Архангельск. 1864, с. 104

[37] ЕФИМЕНКО, П. С. *Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Часть 1. Описание внешнего и внутреннего быта.* М., 1877, с. 56, 64; ШАНГИНА, И. И. *Русский традиционный быт: Энциклопедический словарь.* СПб.: Азбука-классика, 2003, с. 507–508.

[38] ЕФИМЕНКО, П. С. *Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Часть 1. Описание внешнего и внутреннего быта*. М., 1877, с. 57; ШАНГИНА, И. И. *Русский традиционный быт: Энциклопедический словарь.* СПб.: Азбука-классика, 2003, с. 508, 514, 550, 617.

[39] ШВЕЦОВ. *Очерк промышленности Мезенского уезда, Памятная книжка для Архангельской губернии на 1864 год.* Архангельск. 1864, с. 104; ЕФИМЕНКО, П. С. *Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Часть 1. Описание внешнего и внутреннего быта.* М., 1877, с. 57; ЗЕЛЕНИН, Д. К. *Восточнославянская этнография.* Пер. с нем. К. Д. Цивиной. Примеч. Т. А. Бернштам, Т. В. Станюкович и К. В. Чистова. Послесл. К.В. Чистова. М.: Наука. Главная редакция восточной литературы, 1991, с. 207.

[40] ЕФИМЕНКО, П. С. *Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Часть 1. Описание внешнего и внутреннего быта.* М., 1877, с. 29.

[41] ШАНГИНА, И. И. *Русский традиционный быт: Энциклопедический словарь.* СПб.: Азбука-классика, 2003, с. 618–619; ЕФИМЕНКО, П. С. *Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Часть 1. Описание внешнего и внутреннего быта.* М., 1877, с. 196.

[42] *Полный православный богословский энциклопедический словарь.* Репринтное издание. М. 1992. Том 2. Стлб. 1864–1867.

[43] ЕФИМЕНКО П.С. *Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Часть 1. Описание внешнего и внутреннего быта.* М., 1877, с. 69.

[44] ПОХЛЕБКИН, В.В. *Кухни славянских народов.* М. ЗАО Изд-во Центрополиграф, 1997, с. 83.

[45] ЕФИМЕНКО, П. С. *Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Часть 1. Описание внешнего и внутреннего быта.* М., 1877, с. 71.

[46] ДАВЫДОВ, А.Н. *Архангельский музей деревянного зодчества. Советская этнография.* 1982. №4. С.93–105; DAWYDOW, A. *Muzeum Ludowego budownictwa w Archangielsku*. Acta Scansenologica. Vol. 3. Sanok, 1985. S.189–209; ДАВЫДОВ, А.Н. *В музее "Русский Север". Наука и жизнь.* 1982. № 8. С.97–101; ДАВЫДОВ, А.Н. *Дома степенно идут, не качаются... Наука в СССР.* 1983, №1. С. 86–96; DAVYDOV A. *The Houses Stroll Staidly Along, Not Swaying.... Science in the USSR.* 1983, №1. P. 86–96; DAVYDOV, A. *Die Hauser sctireiten wurdewoll, wanken nicht… Wissenschaft in der UdSSR.* 1983, №1 1, S. 86–96; DAVYDOV, A. *Las casas caminan pausadamente, no se balancean... La ciencia en. la URSS.* 1983, №1. P. 86–96; ДАВЫДОВ А. Н., ДАНИЛОВ, И. В. *Деревянная сказка.* Архангельск 1584–1984. Архангельск, 1984, с. 315–317; ДАВЫДОВ, А. Н. *Архангельский музей деревянного зодчества.* М.: Планета, 1987. 80 с. ил.; ДАВЫДОВ, А. Н. *Музей под открытым небом и экология культуры (Архангельский музей народного искусства)*. Декоративное искусство СССР, 1985, № 8, с. 36–39; ДАВЫДОВ, А. Н. *Типы и профили музеев.* ЧАЙКОВСКИЙ, Е. *Музеи под открытым небом в Европе.* CZAJKOWSKI, J. *Muzea na volnum povietrzu w Europie.* Экспресс-информация 1986. Культура и искусство за рубежом.. Серия: Музейное дело и охрана памятников. Государственная библиотека СССР им. В.И. Ленина, М., 1986, Вып. 5, 8 с.; ДАВЫДОВ, А. Н. *Музей под открытым небом.* Acta Scansenologica (Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku). Sanok, 1980–1985 (реферативный обзор). Экспресс-информация 1986. Культура и искусство за рубежом../Серия: Музейное дело и охрана памятников. Гос. библиотека СССР им. В.И. Ленина, М., 1986, Вып. 6, 12 с.; ДАВЫДОВ, А. Н. *Музей под открытым небом как вид этнографической экспозиции.* Проблемы этнографического музееведения. Всесоюзная научная конференция "Этнографическая наука и пропаганда этнографических знаний". Омск, 1987,

с. 102–104; ДАВЫДОВ, А. Н., ШРАДЕР-АЛИМОВА, Т. А. *Музеи под открытым небом: опыт скандинавских стран и Русский Север*. XI Всесоюзная конференция по изучению истории, экономики, литературы, и языка скандинавских стран и Финляндии. Тезисы докладов, М., 1989, с. 246–248; ДАВЫДОВ, А. Н. *Международная конференция в Греции "Музей и развитие".* Советская этнография, 1989, № 6, с. 148–151; ДАВЫДОВ, А. Н. *Экоскансен: социальная активность музея под открытым небом в свете теории "нового музееведения".* Традиционные и новые обряды народов СССР и их отражение в музеях под открытым небом. Всесоюзная научно-практическая конференция. Тезисы докладов. Архангельск, 1989, с. 8–10; ДАВЫДОВ, А. Н. *Теребихин Н.М. Отражение семантики пространства сельских поселений в экспозиции музея под открытым небом.* Acta Scansenologica, vol. 6, Sanok, 1990, S. 53–66. (Польша); ДАВЫДОВ, А. Н. *Экоскансен: социальная активность музея под открытым небом в свете теории "нового музееведения".* Традиционные и новые обряды народов СССР и их отражение в музеях под открытым небом. Всесоюзная научно-практическая конференция. Тезисы докладов. Архангельск, 1989, с. 8–10; ДАВЫДОВ, А.Н. *Возможности создания сети сельских скансенов "in situ" в Архангельской области.* А. А. Борисов и Север. Тезисы докладов региональной научно-практической конференции, посвященной 125-летию А.А. Борисова. Архангельск, 1991, с. 81–82 и др. DAVYDOV, A. *Cultural Ecology of Ethnos in Open Air Museum (on Materials of Archangel Museum of Wooden Architecture).* «25 ICOM Deiclaration uber Freilichtmuseen» Tagungsbericht Ungarn 1982. «25 Years of ICOM Declaration about Open Air Museums». Report of the Conference Hungary 1982. Verband europaischer Freilichtmuseen. Association des musees de plein air europeens. Association of European Open Air Museums. Szentendre. 1984. S. 184–187. (Венгрия); DAVYDOV A. *Die kulturelle Okologie des Ethnos und das Freilichtmuseum des Museums fur Holzarchitectur in Archangelsk*. 25 Jahre ICOM Deklaration uber Freilichtmuseen"„fagungsbericht Ungam 1982. „25 Years of ICOM Declaration about Open. Air Museums". Report of' Ihe C'onference Hungary 1982. Verband europaischer Freilichtmuseen. Association des musees de plem air europeens. Association of European Open Air Museums. Szentendre. 1984. S. 184–187. (Венгрия); DAVYDOV, A. Some Problems of the Creation "The Effect of Presence" in the Exposition an Open Air Museum. "25 Jahre ICOM Deklaration uber Freilichtmuseen"Tagungsbericht Ungarn 1982. "25 Years of ICOM Declaration about Open Air Museums". Report of the Conference Hungary 1982. Verband europaischer Freilichtmuseen. Association des musees de plein air europeens. Association of European Open Air Museums Szentendre. 1984 P. 190–192 (Венгрия); DAVYDOV, A. Emige fragen derPrasentation in der Freilichtmuseen. «25 Jahre ICOM Deklaration uber Freilichtmuseen» Tagungsbericht Ungarn 1982. «25 Years of ICOM Declaration about Open Air Museums». Report of the Conference Hungary 1982. Verband europaischer Freilichtmuseen. Association des musees de plein air europeens. Association of European Open Air Museums. Szentendre. 1984. S. 192. (Венгрия); DAWYDOW, A. *Semmarium scansenowskie w Archangielsku*. Acta Scansenologica. Vol. 3. Sanok,1985, S. 375 (Польша); DAWYDOW, A. *Das System der Freilichtmuseen in der UdSSR.* Technik und Industrie. Pfanzenbau und Tierhaltung. Tesellschaft in Wandel. Entwicklung der Freilicht-museen. Technics and industrie. Plant-growing and keeping animals. Changing Society. Development of Open Air Museums. Tagungsbericht Hagen/Detmold. Report of the Conference 1984. Verband europaischer Freilichtmuseen. Association des musees de plein air europeen. Association of European Open Air Museums. Hagen – Detmold 1985, S. 244–255. (ФРГ); DAWYDOW, A. *A systematization of the Open Air Museums of the USSR*. Technik und Industrie. Pfanzenbau und Tierhaltung. Tesellschaft in Wandel. Entwicklung der Freilicht-museen. Technics and industrie. Plant-growing and keeping animals. Changing Society. Development of Open Air Museums. Tagungsbericht Hagen/Detmold. Report of the Conference 1984. Verband europaischer Freilichtmuseen. Association des musees de plein air europeen. Association of European Open Air Museums. Hagen – Detmold 1985. S. 255–266. (ФРГ). ДАВЫДОВ, А. Н., ШРАДЕР-АЛИМОВА, Т. А. *Музеи под открытым небом: опыт скандинавских стран и Русский Север.* XI Всесоюзная конференция по изучению истории, экономики, литературы, и языка скандинавских стран и Финляндии. Тезисы докладов, М., 1989, с. 246–248. ДАВЫДОВ, А. Н. *Моделирование среды в музее под открытым небом (концептуальный анализ экспозиции Архангельского государственного музея деревянного зодчества и народного искусства «Малые Корелы»).* Современная скансенология: теория и практика работы: материалы междунар. науч.-практ. конф., посв. 30-летию открытия Арханг. гос. музей деревян. зодчества и нар. искусства «Малые Корелы» г. Архангельск, 19–20 июня 2003 г. Арханг. гос. музей деревян. зодчества и нар. искусства «Малые Корелы»; [науч. ред. А.Н. Давыдов]. Архангельск: Изд. «СОЛТИ», 2005.

L'ÉLEVAGE DES MOUTONS DANS LES CARPATES ORIENTAUX – ROUMANIE – RÉGION DE MARAMUREŞ – QUELQUES ATTESTATIONS DE L'ANCIENNETÉ ET DES PRÉSENCES CONTEMPORAINES

Mihai Dăncuş
Ioana Dăncuş

Maramures est la plus grande dépression des Carpates Orientaux: Le Pays de Maramures ou Terra Maramorosiensis, dénomination sous laquelle cette région est connue au Moyen Age ayant une surface totale de 10 354 kilomètres carrés. Actuellement, il y a comme frontières pour le Maramures contemporain, la partie gauche de la rivière Tisa, c'est-à-dire 3 381 kilomètres carrés, le restant de son territoire, après la première guerre mondiale, a appartenu à la Csekoslovakie, et après la deuxième guerre mondiale, à l'Ukraine. La région est située au nord des Carpates Orientaux qui sont marquées par le massif Rodna, les Carpates Volcaniques du nord et les montagnes de Maramures. La limite du nord de cette région est surposée par la frontière avec l'Ukraine, frontière marquée par la rivière Tisa. Le relief est varié avec des cotes et des vallées, avec des près des rivières, les sommets des montagnes. Le point le plus bas est Sighet, à 204 mètres altitudes; la plus grande hauteur est constituée par le sommet Pietrosu Rodnei – 2 303 mètres.

Les montagnes de Maramures se constituent dans des chaînes montagneuses avec des hauteurs de plus de 1 500 mètres, traversées par des vallées et marquées par des lacs. Dans ces montagnes, depuis des siècles, on pratique le pacage, depuis le printemps jusqu' en automne; ces montagnes sont parsemées avec des bergeries de moutons, des troupeaux de vaches qui ont changé leurs *« endroits d 'été »*, et *« les chemins des moutons »* sont gardés depuis le XIVème siècle, quand ces endroits sons consignés pour la première fois dans les documents.[1]

Les vestiges archéologiques et les documents historiques mettent en évidence, dès les temps éloignés, pour la région ethnographique de Maramures comme source de l'existence, l'économie de type agricole et pastorale d'où se sont

Des moutons aux pâturages dans les montagnes de Maramures photo Mihai Dăncuş.

développés les métiers des artisans et les industries paysannes qui pourront satisfaire (sous l'aspect des outils) les nécessités du travail aux champs, du travail de la matière première et de l'élevage du bétail.

A coté de l'agriculture, l'élevage du bétail, et particulièrement l'élevage des moutons a été et l'en est encore (de moins en moins à présent), l'une des occupations de base du paysan de Maramures.

Les coutumes diverses liées à cette occupation aussi bien qu'une multitude de pratiques magiques ont été gardées jusque dans nos jours et se constituent comme argument de l'ancienneté de l'élevage des moutons et de l'élevage du bétail dans cette région. Nous voulons en rappeler: le rituel de l'allumage du *« feu vif »* à la bergerie; les incantations pour la santé des animaux; le rituel de l'arrosage des moutons avec l'eau avec laquelle le patron de la bergerie a lavé les seaux dans lesquels on a trait le lait; le rituel du tour (qu'on fait trois fois) de la bergerie, ayant à la tête le plus viril berger, qui agite son pantalon au but d'un bâton, pour que les femmes ne regardent pas vers les moutons, mais vers sa virilité; si l'une des femme est pendant ses règles, elle devient dangereuse pour la production de lait.

Nous considérons que, pour la recherche et la classification du problème de l'ancienneté de l'élevage des moutons et des cultures des régions hautes

Bergerie à Sugau (Vadu Izei, Maramures), la traite des moutons – dans premier plan – un petit autel auquel la cure tiendra la messe photo Mihai Dăncuş.

des montagnes de Maramures, une recherche interdisciplinaire est nécessaire pour y en sommer aussi des aspects archéologiques.

La multitude d'endroits pour établir une bergerie dans les montagnes (où il y a une végétation spécifique), est l'une des preuves de la pérennité des bergeries dans les mêmes endroits. Les chemins des moutons sont les mêmes; ils sont identiques avec ceux qui ont été consignés dans les documents du Moyen Age.

Les premières attestations écrites concernant l'occupation de l'élevage des moutons dans les montagnes de Maramures sont du XIVème siècle; ces documents consignent leur présence, les montagnes avec leurs chemins, mais aussi leurs propriétaires, les divers litiges entre les propriétaires. Les pâturages alpins où on organisait des bergeries pour l'été apparaissent dans les documents sous la dénomination de « *loci estivales* » ou « *descensus in alpibus* » (endroit pour y rester en été).[2]

Comme typologie, l'élevage des moutons de Maramures peut être classifié en « *battre agricole* » ayant une bergerie à la montagne, et « *le battre des foins* ».[3]

L'archéologue Radu Popa, qui a fait une monographie du Maramures du XIVème siècle qui a à sa base la recherche des documents et des fouilles archéologiques, en interprétant les documents de l'époque, constate que « *... la spécification des endroits où on établit la bergerie pour l'été, la dénomination expresse de certaines montagnes pour ce but ou la frontière des villages, même quand cette partie de la frontière ne fait pas unité avec le foyer du village respectif, nous détermine à regarder l 'élevage des moutons comme une branche très importante d'une économie sédentaire mixte qui s'est adaptée au spécifique géographique et aux ressources naturelles de la région.* »[4]

Nous voulons donner, pour continuer, quelques informations très intéressantes sur le nombre des moutons qu'un village avait, ainsi comme cela résulte d'un document diplôme du milieu du XVème siècle. Ainsi, le diplôme du 16 janvier 1451 dans lequel on parle de la commune de Ieud, située sur la Vallée de l'Iza, parle de 9 bergeries.[5]

Nous pouvons être d'accord avec le commentaire vis-à-vis des 9 bergeries: « *à une moyenne de 200–300 moutons de chaque bergerie, on totalise 2–3 000 moutons pour un seul village. Même en tenant compte du caractère approximatif du calcul et de la date de l'information, le nombre des moutons qu'on détenait au XIVème et au XVème siècle par 100 villages de Maramures devait être impressionnant. »*[6]

Les documents du Moyen Age abondent en dates de ce genre. Nous y présentons un autre qui atteste *« le don des moutons »* comme modalité de prestation en 1 360: ... *« proventibus quinquagesimalis »*, ce que I. Mihaly (celui qui a publié ce document), considère que *« c'était la contribution à laquelle ont été soumises les domaines roumains pas seulement en Hongrie (Le Royaume Apostolique), mais aussi en dehors de celle-ci, on donnait la cinquantième partie de leurs produits, c'est-à-dire par exemple, de cinquante agneaux, on donnait un etc.*[7]

Un autre document/diplôme du 14 octobre 1499 spécifie: *« En ce qui concerne la réclamation des nobles présentée au Roi Vladislav sur le fait que, dans la montagne de Sideu, les nobles Lazar et Stefan cel Mare de Vad et Ioan Gherhes de Sarasau on eu deux déménagements ou des bergeries d'été pour lesquelles le noble Taczay se querelle avec Bartholomeu Dragfy. Dans les montagnes de Furmolza (Frumuseanca), Ioan Bank et un autre Ioan Gherhes de Sarasau avaient eu quatre déménagements dans les grandes montagnes. Ceux-ci ont utilisé en paix ces montagnes jusqu'à la mort du roi Mathya, et ils ont eu des privilèges, mais ils les ont perdus quand les hommes envoyés par Stefan, le voïvode de Moldavie, ont pilé et ont brûlé les villages (les actes n. n), et pour cela ils prient le roi de leur restituer ces montagnes. »*[8]

Nous devons expliquer ces textes et ces notions ethnographiques et I. Mihaly le fait ainsi: *« Allodium sive statio aestivalis*

Cabanon d'une bergerie dans les Montagnes de Maramures et l'inventaire spécifique, photo Mihai Dăncuş.

Le chariot portant l'inventaire de la bergerie photo Mihai Dăncuş.

pecorum vel hospicium vulgo Zallas » correspond à l'expression toujours latine: descensus vel caula ovium, ce qui signifie une bergerie d'été, c'est-à-dire l'endroit pour les moutons et la maisonnette du berger; le mot » descensus ovium « *signifie le terrain de pâturage nécessaire pour un été dans une bergerie et cela signifie le mot mutare. Par exemple, la montagne Petriceaua a six mutai où peuvent rester six bergeries de moutons ou de vaches, dans une bergerie se trouvant approximativement 500 moutons* ».[9]

Certes, les informations écrites sont nombreuses et elles deviennent de plus en plus nombreuses. Une série de conflits sont consignés concernant la délimitation des montagnes en vue du pâturage, les chemins des bergers jusqu'en haut de la montagne et puis l'accès à la montagne. En faisant un autre saut dans le temps, pour nous rendre compte de l'importance de cette occupation dans le cadre de l'économie locale, nous rappelons qu'en 1927 on a inventorié en Maramures les animaux: des moutons – 156 206; des chèvres – 15 000; des vaches – 55 517, dont des buffles – 1 363; des porcs – 9 857; des chevaux – 6 242.[10]

Nous ne ferons pas une description détaillée de la bergerie de Maramures (elle est visible dans le documentaire annexé qui fait partie de ce matériel). Nous voulons pourtant rappeler sa structure de base: le cabanon, construit en quatre murs avec les bouts des poutres unis dans le système de « *chetori* » (un système ancien d'unification des poutres aux coins des constructions en bois). Au milieu du cabanon on enfonçait quatre fourches pour soutenir la toiture qui était conçue en deux faces. Le cabanon du berger a une seule pièce où dorment les bergers et où ils préparent le fromage. La cheminée est en pierre et elle est placée au milieu de la pièce. Au fond du cabanon se trouve l'endroit pour dormir, le *« prici »*. Toujours à l'intérieur, il y avait des étagères sur lesquelles on posait le sel, la farine, et autres.

Devant le cabanon était situé le Comarnic, construit sur quatre piliers prévus avec de la toiture en deux pentes.[11] Une bergerie en somme aujourd'hui aussi environ 400–600 moutons.

Pour avoir une image sur l'élevage des moutons traditionnel qui a presque les mêmes formes de manifestation même de nos jours, nous voulons relever son cycle annuel. Ainsi, en automne, le jour du Saint Dumitru (le 26 octobre), on éliberait (on congédiait) les bergers et on engageait les bergers pour l'année prochaine.

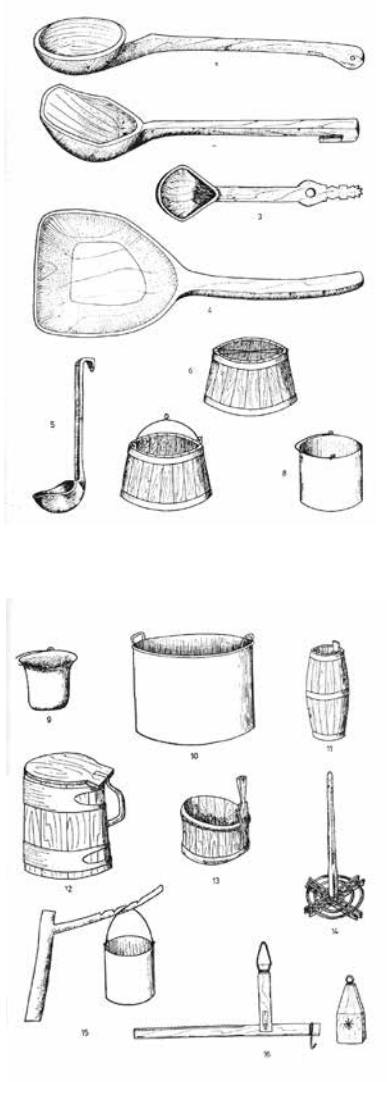
C'est le temps pour discuter sur les modalités de passer l'hiver des moutons. L'association se faisait sur des critères de parenté et/ou en rapport avec l'emplacement de leurs propriétés dans

le voisinage des pâturages. Les pâturages finis, on s 'entendait sur la quantité de foin que chaque associé devait donner en rapport avec le nombre de moutons qu'il avait. On devait assurer la nourriture pour les bergers. La quantité de foin est assurée d'habitude jusque le 25 mars.

L'inventaire pastoral ensomme: 1–5 cuillers en bois (« gavane »), 6–8 seaux (d'habitude en bois, le dernier temps, en métal), 9 chaudrons (en cuivre), 10 chaudières pour faire bouillir le lait, 11 – barbanta – récipient pour les produits laitiers, 12 – cofa – récipient pour le fromage, 13 – cana – pour mesurer le lait, ayant une capacité de 3 litres, 14 – jintalau – instrument pour agiter le lait afin de produire le fromage, 15 – cujba (support en bois pour fixer le chaudron sur le feu), 16 – cumpana – balance pour peser les produits laitiers.

D'habitude, un berger surveillait environ 80 moutons. Pour un botei, (150–200 moutons), on engageait trois hommes: un berger, un aide berger et un enfant. On construisait la bergerie et le cabanon des bergers. Pour les agneaux, on construisait un tarc, (parc à moutons), couvert de foin, pour protéger, et qui se trouve dans la prolongation du cabanon. Le printemps, les moutons sont sortis aux pâtures et on ne les traisait pas. Après l'arrivée du printemps, quand il faisait plus chaud, chaque propriétaire tondait les moutons, bonne occasion pour faire la fête.

Le pâturage au printemps et en automne se faisait dans le système des *« mejde »* de jos, de mijloc si de sus (délimitation hautes, moyennes et basse). Le pâturage du printemps se réalisait sur le mejdele de jos, c'est-à-dire dans les alentours du village. Au fur et à mesure qu'il fait plus chaud, ils montaient avec les moutons vers les mejdele de mijloc, où ils faisaient le *« amproг »*, c'est-à-dire le sevrage des agneaux. A partir du 20 mai, approximativement trois jours avant ruptul sterpelor (la séparation des moutons



L'inventaire pastoral ensomme: 1–5 cuillers en bois (« gavane »), 6–8 seaux (d'habitude en bois, le dernier temps, en métal), 9 chaudrons (en cuivre), 10 chaudières pour faire bouillir le lait, 11 – barbanta – récipient pour les produits laitiers, 12 – cofa – récipient pour le fromage, 13 – cana – pour mesurer le lait, ayant une capacité de 3 litres, 14 – jintalau – instrument pour agiter le lait afin de produire le fromage, 15 – cujba (support en bois pour fixer le chaudron sur le feu), 16 – cumpana – balance pour peser les produits laitiers.

stériles des moutons qui donnent du lait), ils mon taient avec les moutons vers les mejdele de sus.

C'est le temps de constituer les bergeries et de faire les préparatifs pour monter les moutons à la montagne.[12] Une bergerie est formée de 3–5–7 boteie de moutons en rapport avec la surface de pâturage. Gazda de stana (le maître de la bergerie) est d'habitude celui qui a le plus grand nombre de moutons. Il concessionait la montagne et les sambrasii, (les autres propriétaires de moutons), avaient l'obligation de contribuer eux aussi, à la concession de la montagne, pendant que le maître mettait à leur disposition tous les outils nécessaires (à voir les dessins). Galetile pentru muls (les seaux utilisés quand on trait les moutons) appartiennent aux gazde de botei (maître de groupe), qui les repartit à chaque berger.

Dans l'endroit où se fait ruptul sterpelor on construit les espaces cloutés pour chaque botei, comarnicul, la chaumière du devant de la bergerie et les chaumières des coins de tarla (l'endroit où restent tous les moutons); chaque botei avait sa coliba et sa strunga (l'endroit où entre le groupe de moutons pour les traire).

Dans chaque strunga il y a deux bergers qui s'occupent à traire les moutons. Avant de commencer à traire, au milieu de la bergerie, on met un sapin orné avec des colaci (un pain rond de rituel) et un strut (ornement) de fleurs et à chaque botei on amenait deux béliers ornés. L'arrivée des moutons qui rentrent du pâturage est annoncée par des signaux spéciaux par des trimbite (instrument musical) des bergers. Les moutons étaient conduits dans la bergerie, les mulgasii (les personnes qui traient les moutons) avec

La traite des moutons à la bergerie.

On offre du fromage aux enfants présents à la fête de la bergerie.

La préparation du fromage.

des seaux à la main s'asseyaient sur des chaises spéciales faites en terre de glie. Le maître de la bergerie leur fait signe, ils se lèvent, ôtent leurs chapeaux et disent une prière. Puis, le maître les conseille d'être honnêtes, corrects, leur souhaite bonne chance aux moutons et un pontal criait: *« Levez les seaux ! »* Alors, ils levaient les seaux, les renversaient pour démontrer qu'ils étaient vides. La traite commence. Chaque mulgas apporte son lait et le verse dans une budaca, un récipient en bois prévu avec un couvercle. On mesurait le lait avec le carimbul (un instrument en bois sculpté en tant de facettes combien de tonneaux il y en avait).[13] Sur le caramba on marquait la quantité de lait.

En rapport avec celle-ci, chaque propriétaire de moutons recevra la quantité de produits laitiers afférente. Après avoir fait les mesurages, le maître de la bergerie boit un verre de tuica (eau de vie) avec les bergers, avec les propriétaires des moutons et les propriétaires de la botei et puis ils se dirigeaient vers une source. IL y allait avec des seaux et il y mettait de l'eau dans la budaca de chaque berger égale à la quantité de lait que ses moutons ont donnée. Le mesurage se faisait avec la cupa (un récipient de 3 litres). Il doit donner le même nombre de coupe de farine de maïs pour la nourriture des bergers, proportionnellement avec le nombre de coupe de lait. En hiver, il devait apporter une fois par semaine à manger aux bergers. Il est très intéressant le fait qu'au printemps, après la sortie des moutons aux pâturages, la nourriture pour les bergers et les chiens était assurée par les propriétaires des terrains de pâtures comme récompense pour la fertilisation des terrains. Après la traite et la mesure du lait, on organise une grande faite en plein air.

Nous constatons que l'association par boteie est une réminiscence des temps anciens, le système d'association parentale. Cette chose peut être très bien observée pendant les fêtes en plein air, qui ne sont que des repas de rituel quand simbrasii se groupent par des boteie, c'est-à-dire par des familles. Pendant la fête, le berger partageait le fromage aux participants. De ces repas ne pouvaient pas manquer ceterasii (les hommes qui chantent). Immédiatement après la traite des moutons, avant d'aller aux pâturages, le maître de la bergerie arrosait les moutons avec l'eau avec laquelle on a lavé les seaux de lait pendant que les

La rentrée des moutons de la montagne, photo Mihai Dăncuş.

bergers entouraient trois fois la bergerie. Cet arrosage est un geste symbolique qui à l'origine était un rite de purification, de fertilité et de fécondité.

Le soir, à la rentrée des moutons, le maître de la bergerie et propriétaires des boteie établissaient les charges des bergers. A la couchée du soleil, les participants rentraient dans le village à pieds ou dans leurs chariots pour continuer la fête chez le maître de la bergerie. Les moutons restaient encore au moins deux semaines aux pâturages aux mejdele de sus et puis partaient à la montagne. Avant de s'en aller, les moutons étaient descendus dans

Arrivées de la mon-tagne, les jeunes hom-mes sont attendus par les filles, photo Mihai Dăncuş.

le village, on les traisait, on fabriquant un fromage qui était partagé aux pauvres. Le départ à la montagne constituait un autre rituel et il y avait une autre petite fête. Les bergers se séparaient de leurs familles, de leurs amis, des filles du village. Les propriétaires des boteie les accompagnaient dans leurs chariots dans lesquels ils transportaient tout l'inventaire nécessaire à la bergerie. Ceux qui transportaient la vaisselle à la montagne avaient le droit de laisser gratuitement leurs chevaux.

En même temps avec les moutons, patent à la montagne aussi les vaches, les beufs, les porcs. Dans la hiérarchie des responsabilités, le vataful (le chef de la bergerie) a la plus importante responsabilité. Il doit être équilibré, courageux, fort, il doit avoir du prestige devant les autres.

La vie à la bergerie, à la montagne se déroule d'après des lois non écrites, mais ces lois se sont relevées valables même aujourd'hui et sont respectées avec rigueur.

En automne, à une date fixée, les moutons étaient descendus de la montagne. A leur arrivée dans le village, ils étaient partagés par des boteie, et par des propriétaires, comme au départ. Les bergers ayant leurs chapeaux ornés avec des fleurs, étaient reçus avec grand honneur par tout le village. Ce cycle décrit est valable avec de petites nuances sans importance pour toute la région de Maramures.[14]

Certainement, les transformations qui ont influencé la vie de la Roumanie dans la période d'après la deuxième guerre et après la révolution de 1989, ont eu des répercussions dans le sens de l'élevage des moutons. Le nombre des moutons s'est beaucoup diminué. Il n'y a plus d'intérêt pour cette occupation que pour les familles traditionnelles. Tout est modernisé.

Berger en costume traditionnel, ayant à son chapeau des fleurs de la montagne, photo Mihai Dăncuş.

Le film que nous allons vous présenter surprend les éléments traditionnels aussi bien que les éléments modernes, naturels d'ailleurs. Si, au début nous avons présenté diachroniquement quelques dates de l'évolution de l'élevage des moutons dans les Carpates roumains, voila que nous avons surpris le développement de cette occupation en synchronie telles qu'elles apparaissent à la fin du deuxième millénaire et le début du troisième millénaire.

NOTES EN MARGE

1 DĂNCUŞ, Mihai. *Zona etnografică Maramureş.* Bucureşti, 1986. Ibidem, op. cit., p. 629.

2 MIHALYI DE APŞA, Ioan. *Diplome maramureşene din secolele XIV-XV,* p. 53, 75; POPA, Radu. *Ţara Maramureşului în veacul al XIV-lea.* Bucureşti, 1970, p.126.

3 VUIA, Romulus. *Studii de etnografie şi folclor*, II, Bucureşti, 1980, p. 255, 272.

4 POPA, Radu. *Ţara Maramureşului în veacul al XIV-lea*, Bucureşti, 1970, p. 126.

5 MIHALYI DE APŞA, Ioan, op. cit., p. 356–357.

6 POPA, Radu, op. cit., p. 126–127.

7 MIHALYI DE APŞA, Ioan, op. cit., p. 40, nota 2; DOBOŞ, Alexandru. *Datul oilor (Quinquagesima ovium), Un capitol din istoria economică a românilor din Transilvania.* Bucureşti, 1927, p. 9.

8 Ibidem, op. cit., p. 628–629.

9 Ibidem, op. cit., p. 629.

10 VORNICU, Gheorghe. Maramuresul, p.13, 14.

11 VUIA, Romulus, op. cit., p. 255; Moraru, Tiberiu. *Viaţa pastorală în Munţii Rodnei.* Bucureşti, 1937, p. 161–162.

12 KUBIJOVIC, V. I. *Păstoritul în Maramureş.* 1934, p. 252.

13 DĂNCUŞ, Mihai. *Zona etnografică Maramureş.* Bucureşti, 1986, p. 49 ; GIORGIONI, Al. I. *Contribuţii la păstoritul din Maramureş.* Bucureşti, 1936, p. 46, 47, 61 etc.

14 La description du processus de l'élevage des moutons a été faite ayant à la base une recherche réalisée par docteur Mihai Dancus dans les villages Ieud et Vadu Izei et des observations directes de la période d'été des moutons dans les montagnes de Maramures dans la période 1972–1986 et 1991–2000. A voir pour cela DĂNCUŞ, Mihai. *Zona etnografica Maramures*, Bucuresti, 1986, p. 224, des images.

SUMMARY

SHEPHERDING IN THE ORIENTAL CARPATHIANS – ROMANIA – IN THE MARAMURES AREA – SOME PROOFS OF AGE AND CONTEMPORARY PRESENCE

The area we are speaking about is situated in the north-western part of Romania bordering with the Ukraine. Maramures is the largest depression in the Oriental Carpathians. Ever since the days of yore, in this area, up in the mountains, shepherding of animals was practiced since early spring until late in the autumn. Even nowadays the mountains are studded with sheepfolds and goat pens, harasses of horses and cattle herds, that have neither changed their *"summering stations"* nor their *"sheep routes"* since the 14th century, when the first written records appeared and still exist. For the age of this occupation, – namely the shepherding – besides the written documentations, we have the proofs of the very places for summering stations, sheep routes and of the different age old customs like: the lighting of the living fire (which would normally not be let to extinguish since spring until late in the autumn), exorcist ceremonies for the health of the animals, spraying the sheep with water and other magic practices and beliefs like the ones for the animals not to lose their milk, etc. and the ethno-archeological arguments.

As for their types, shepherding practices in Maramures are the so called *"agricultural shepherding with sheepfolds in the mountains"* and *"the shepherding in hay areas"*. The annual cycles of the Maramures shepherding would start in spring when the sheep owners make their associations and gather their sheep to make up one sheepfold. This is the time when a special ceremony takes place *"barren sheep separation"* – that is the separation of good milking sheep from the ones that have little or no milk, and at the same time measurement of milk quantity is performed for each animal in order to decide how much would be given of the produce (cheese) to each sheep owner. The customs linked to these important events are multiple and quite very old. However, we should say that such associations are mainly made on kinship (family relationship) and vicinity. The ritual meal that people have on this occasion is meant to stress this phenomenon, underlining once again the importance of the relationship as an institution in this respect too. After this (in two weeks) the sheep are all moved up into the mountains.

One sheepfold would number between 400 and 650 animals. Life at the sheepfold, up in the mountains, would unfold according to unwritten laws, but these, as they are observed by virtue of tradition have worked ever since times immemorial up to nowadays, and they would not be broken by all means.

In autumn, at an initially agreed date, the sheep come down from the mountains. Everything is accompanied by special ceremonies (receiving of the shepherds in the village etc.). The cycle would end on the 26th of October (Saint Dumitru's Day according to the eastern calendar) when the shepherds are freed and the new shepherds are employed for the next year. This is also the time when the wintering stations are decided for the sheep.

This survey presents the whole cycle with all its specific sequences, including the description of the sheepfolds themselves, the different customs as well as all the inventory of tools used in this trade, the hierarchy of all positions within one sheepfold, etc., etc.

Our conclusions would emphasize the importance of this traditional trade, which as it used to be, is still here with us today at the beginning of the third millennium, with its same traditional structure and forms, with very few, otherwise natural innovations added. The ever decreasing number of animals, especially of sheep, the ever higher costs of hiring shepherds, the ever more difficult marketing of products (cheese, wool, meat) are more and more visibly reducing the scale of this occupation in the local economy. The transition through which Romania passes since the Revolution has created a state of bafflement which has, and surely will have unforeseen consequences, mostly under the perspectives of the ever spreading globalization.

LES MOULES À FROMAGES DES CARPATHES ROUMAINS

Ion Cherciu

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

En Roumanie, les moules à fromage sont répandues dans les Carpathes de Courbure[1] – notamment dans les dépressions de Vrancea, au sud de la Moldavie et de~ Tara Bârsei, en Transylvanie – et à la limite est de cette grande unité de relief, dans la Vallée de Prahova, en Valachie.

Les moules à fromage du Pays de Vrancea représentent l'un des domaines les plus importants de la création plastique paysanne de l'espace roumain et qui rendent possible une incursion extrêmement intéressante dans l'ethnographie et dans l'histoire de l'art.

En essayant d'expliquer leur spécificité dans l'ensemble de l'art populaire européen – les formes plastiques en beurre, en pain d'épice ou en cire sont connues presque partout en Europe – il faut tenir compte, d'une part, de l'héritage culturel commun de tous les peuples de notre continent, et des particularités archaïques des milieux paysans roumains, conservées jusqu'au début du XX-eme siècle, d'autre part.

MOULES À FROMAGE DE FORME CIRCULAIRE

Ce type de moule est considéré en Roumanie spécifique seulement à la région de Tara Vrancei. Le motif décoratif préféré est la rosace (95%), suivi de la croix et des étoiles.[2]

Sur la surface d'une moule, datée 1850 (fig. 1) l'univers du berger – le ciel, les étoiles, la maison et la croix, reproduit l'image similaire de la poésie pastorale roumaine, dont le chef d'oeuvre s'est créé dans le même Pays de Vrancea.[3] Assez rarement, les motifs végétaux, très stylisés, sont traités dans la même manière circulaire qui tend reproduire la rosace ou sont accompagnés d'étoiles comme dans le cas de la moule décorée avec un sapin.[4] (fig. 2) Maintes fois, tous ces éléments coexistent, les compositions

Fig. 7a

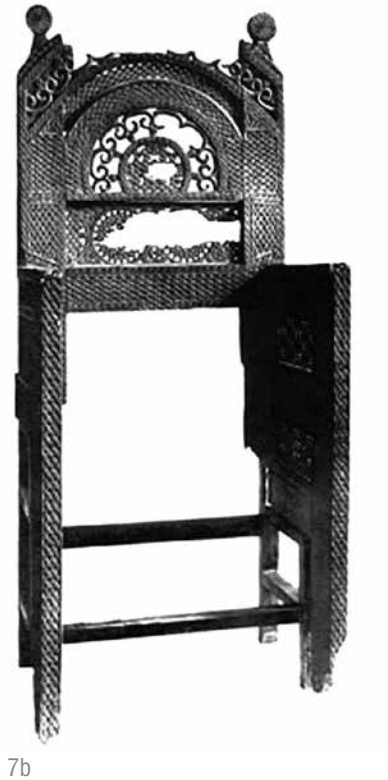


Fig. 7b

qui en résultent étant d'un effet artistique remarquable.

La fréquence massive de la rosace, connue des pays caucasiens jusqu'en Scandinavie et de l'Islande jusqu'en Espagne, prouve la grande diffusion du culte du Soleil qui, peu à peu, a remplacé le culte originaire de la Déesse-Mère. Devenue la première religion universelle, représentée par de grandes divinités, comme Rhâ. Vishnou, Apollo et le très populair Mithra, le culte du Soleil se trouve, sans doute, à la base des similitudes frappantes qui existent dans l'ornementation qu'il a inspirée partout dans l'Europe. (fig. 3, 4, 5, 6)

En même temps, la permanence des motifs solaires explique la vitalité du fond culturel autochtone, même dans les régions directement influencées du classicisme gréco-romain.

Le démembrement de l'empire romain, suivi de la désorganisation des réseaux de routes, a redonné la plus grande partie du monde romain au monde primitif des civilisations rurales traditionnelles, plongées dans la préhistoire, superficiellement touchées de la nouvelle idéologie chrétienne naissante. Les anciennes coutumes et techniques des Ibères, des Celtes, des Ligures, ressuscitent.[5]

Le cas typique dans l'histoire de l'art est offert de l'Espagne; après les Romains et la succession d'un nombre impressionnant de peuples ayant des cultures très différentes, le décor solaire et la technique indigène celtibère de la décoration de la pierre – propre au bois[6] – s'imposent pour toutes les créations artistiques majeures de IV-ème au XII-ème siècle.[7]

A l'autre bout de l'ancien empire, dans l'espace qui deviendra, de point de vue ethnique et culturel la *« Romania »* orientale, la même dominante solaire du décor, profondément enracinée dans les cultures préhistoriques,[8] passera

Fig. 7c

Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

du domaine de l'art populaire dans l'art médieval, marquant visiblement tous les domaines artistiques: l'architecture, le mobilier, la broderie etc. (fig. 7a, b, c)

LES POUPÉES

Si aux motifs ornementaux solaires, prédominants dans le décor des moules à fromage circulaires, on leur trouve des similitudes dans l'art populaire de notre continent ou dans les éléments artistiques développés sur l'héritage *« préclassique »*, (fig. 8, 9, 10, 11) la manière de représenter la silhouette et la figure humaine sur les moules rectangulaires, nommées *« poupées à fromage »*, s'avère le plus souvent tout à fait différente de ce qu'on connaît dans le reste de l'Europe.

Dans l'Ouest et dans les pays de l'Europe Centrale, les formes plastiques en cire et en pain d'épice surtout, ont beaucoup circulé; la coutume catholique d'accrocher des *« ex-voto »* aux autels des chapelles au cours des grands pélerinages, les foires etc., a contribué d'une manière décissive à la circulation des motifs ornementaux d'un pays à l'autre. L'influence de la ville et des milieux cultivés est visible dans le réalisme avec lequel sont traités les sujets religieux, les corbeilles à fleurs, les soldats, les coeurs etc. Quant à leur circulation, nous avons rencontré, par exemple, le célèbre motif de la Fileuse de Wasselonne[9] (fig. 12) en Transylvanie. Il est sûr que ce motif décoratif est, sans doute, arrivé de Rhin jusqu'en Roumanie par les milieux saxons des bourgs transylvains du Moyen-âge.

Moins influencées de l'art cultivé, les moules et les plaques à beurre[10] – et surtout celles de l'espace français[11] – par le maintien de certains motifs décoratifs comme la rosace, la croix, le sapin, l'étoile, s'approchent sensiblement du style des moules à fromages des Carpathes roumains.

Dans une étude antérieure,[12] on a essayé d'établir une typologie formelle – en partant

de la morphologie des pièces analysées[13] – mais on avait déjà observé que l'« *homme* » peut être représenté même sur des moules où les protubérances qui indiquent les bras n'étaient pas marquées.

Les idées principales concernant les aspects envisagés à l'époque, se référaient surtout à la place des représentations de l'homme dans l'art populairè de Vrancea, comme motif décoratif célèbre[14] circonscrit exclusivement aux moules à fromages rectangulaires – et à l'analyse des éléments qui renvoyaient aux modèles de la plastique néolithique et de l'âge de bronze. (fig. 13)

Du point de vue ornemental, les « *poupées à fromage* » peuvent être divisées en deux grandes catégories; dans une première catégorie on peut classifier les poupées dont le décor est formé de motifs solaires (quelquefois ces petits morceaux de bois se transforment en véritables bréviaires de ce type d'ornementation ou en magnifiques apothèoses de l'astre du jour). (fig. 14)

Il existe aussi des poupées ornées d'un réseau de rhombes, d'étoiles et de croix, dont l'aspect est de broderie et de dentelle et qui n'ont des correspondances que dans l'art textile de la même inspiration. (fig. 15, 16)

La deuxième catégorie est formée de poupées à fromage qui représentent schématiquement soit l'homme entièrement soit des atributs à valeur symbolique, comme le phalus et la vulve.

Arrivée dans ce point, notre présentation entre dans le domaine de la recherche des similitudes dans l'archéologie pour mieux comprendre la signification

des éléments décoratifs des moules que nous considérons comme des receurences appartenant à un type « *Préhistorique* ».

Conscients du vide qui sépare l'objet

Fig. 12

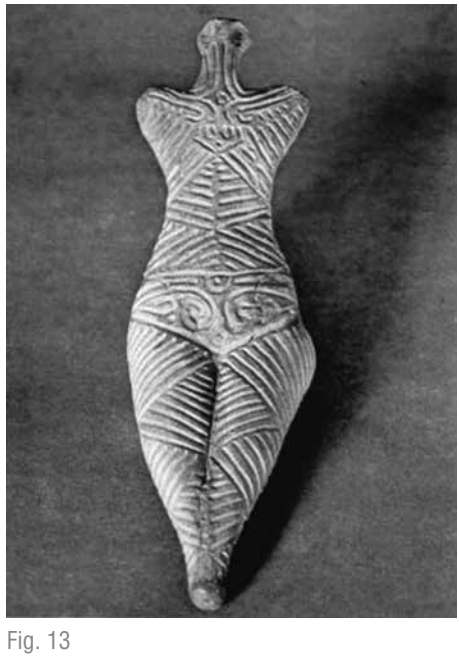


Fig. 13

Fig. 14

Fig. 15

Fig. 16

Fig. 17

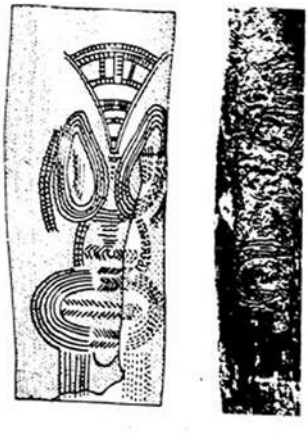


Fig. 18

éthnographique des témoignages archéologiques, mais en même temps soutenus par les résultats des chercheurs de prestige,[15] nous croyons que seulement le choix d'un tel système de référence peut éclaircir un domaine qui, laissant un large espace aux hypothèses. relève en même temps des aspects psychologiques très intéressants.

Il est vrai que dans l'ornementation et dans beaucoup de rites, danses etc., on peut encore surprendre la figuration du phalus et de la vulve mais le placement de certaines poupées à fromage à côté de créations artistiques des âges préhistoriques mène à la conclusion que les communautés villageoises d'où proviennent ces moules ont conservé, dans leur *« inconscient collectif »* qui rendent possibles les structures mentales archaïques jusqu'aux temps modernes. (fig. 17)

De l'immense matériel archéologique roumain et étranger que nous avons choisi pour en tirer des conclusions, la place la plus importante est occupée des statuettes *« sans tête »* du néolithique et de l'âge du bronze et la célèbre représentation frontale de la femme découverte en Moravie.[16] (fig. 18) Il faut mentionner aussi, dans la série des similitudes trouvées dans l'art préhistorique, les *« déesses »* qui décorent les dolmens de Locmariaquer – Bretagne[17] (fig. 19) – et la statue de Sibioara (Dobroudgea) Roumanie.

Les éléments qui non seulement rendent possible la comparaison, mais l'impose en même temps, résident dans l'extrême schématisme et l'abstraction de l'homme, visibles dans le décor des poupées à fromage et dans la plastique préhistorique. En réalité. il s'agit de ce que l'auteur de la Préhistoire de l'art occidental nommait, en analysant les *« petits oeuvres d'art »* paléolithiques, *« l'évolution des représentations humaines vers un code préidéographique »*, en contraste avec la stabilité des figures des animaux.[18]

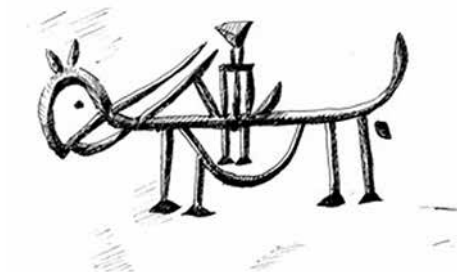


Fig. 20

Fig. 19

Une illustration éloquente de la conservation de ce *« code »* dans l'art populaire roumain se trouve sur le revers d'une moule à fromage de la fin du XIX-ème siècle, où cheval et cavaliersont passés dans le monde des idéogrammes. (fig. 20) L'exemple, digne d'un manuel de l'histoire de l'art, prouve non seulement l'existence d'un tel *« code »* dans la tradition artistique de Vrancea, mais aussi le maintien au berger anonyme de certaines disponibilités affectives, par rapport aux modèles culturels que celle-ci lui offre.

Aux mêmes horizons lointains de l'art nous

Fig. 21

Fig. 22

renvoient aussi les images *« stylisées »* de l'homme.

En suivant – en fait, en continuant – un procédé de représentation qui avait un *« caractère double »* dès la préhistoire, l'artiste paysan a réussi à illustrer, seulement par des moyens géométriques, et en dépit des dimensions restreintes, la plus troublante image de l'homme de tout l'art populaire roumaine. (fig. 21)

À partir de l'observation faite à propos du traitement monumental du sujet, nous avons trouvé une étrange similitude entre les deux personnages entaillés sur la poupée à fromage et le célèbre menhir de Saint-Sernin sur Rance. (fig. 22) De plus, le sourire énigmatique de ces trois personnages – l'un appartenant à la fin de l'âge néolithique et l'autre à la fin du XIX-ème siècle – augmente l'air mystérieux que nous avons rencontré seulement dans l'hieratisme des masques funéraires en bois de la même région de Vrancea. Et d'ailleurs, l'impression générale, en regardant cette pièce unique, est qu'il s'agit surtout d'un objet de culte que de l'un d'utilisation laïque.

Une dernière caracteristique – très importante – des poupées à fromage, concerne leur présentation sous forme de couple, ainsi que la forme plastique qui en résulte est décorée sur les deux faces. L'assemblage de ce décor, individualisé après les attributs masculins ou féminins, indique l'appartenance des moules à fromage au plus ancien système de croyances et de rites de l'humanité – le culte de la Fécondité.

En étudiant le sens de l'art pariétal des grottes de France et de l'Espagne, l'auteur de la *Préhistoire de l'art occidental* met en évidence qu'au fond le système repose sur l'alternance, la complémentarité ou l'antagonisme des valeurs mâles et femelles; la plupart des religions primitives ou évoluées ont le squelette organisé sur la confrontation des mêmes valeurs, qu'il

s'agisse de couples divins comme Jupiter et Junon ou des principes comme le Yin et le Yang. Les Paléolithiques connaissaient sans doute une division du monde animal et humain en deux moitiés confrontées et concevaient que l'union de ces deux moitiés régissait l'économie des êtres vivants.[19]

L'information éthnographique complète, à son tour, le sens originaire, qui a précédé le sens décoratif. Les formes plastiques obtenues par le pressage du fromage, consommées quand il s'agissait du fromage de moules rondes, avaient une autre destination dans le cas des „poupées".

Séchées et fumées, elles ornaient la maîtresse poutre de la maison paysanne, comme autrefois, chez les Romains, les « *lares* » étaient destinés pour l'âtre. En dehors de leur signification originaire, leur placement prouvaient une conception à part sur l'architecture de l'intérieur de la maison paysanne de cette partie des Carpathes roumains.

NOTES

1 Le deuxième centre de meules à fromage de la chaîne carpathique, est situé dans les Tatra, dans la région slovaque et près de Zakopane.

2 Les moules étaient exécutées par des bergers, en bois dur d'orme et de frêne, parce que le fromage est toujours salé.

3 Il s'agit de la ballade « Mioritza ».

4 Le sapin est considéré chez nous comme l'arbre de vie d'origine dace;

5 LE GOFF, Jacques. *Civilizatia Occidentului medieval*. Bucuresti, 1972, p. 23.

6 Il s'agit de la « taille biscautée ».

7 PUIG, J., CADAFALCH, I. *L'Art wisigothique et ses survivances.* Recherches sur les origines et le développement de l'art en France et en Espagne du IV-ème au XII-ème siècle.

8 Notamment dans les cultures de Cucuteni (néolithique) et Monteoru (l'âge du bronze).

9 A l'origine de ce décor se trouve une légende célèbre, intitulée « *Les trois fileuses de Wasselonne* ». Maîtresses sur le sort des hommes, elles avaient le rôle de couper, au moment de la mort, le fil de la vie. Par une offrande en pain d'épice, les porteuses de la mort s'éloignaient, et une longue vie s'annonçait. Une moule avec ce décor se trouve au Musée des ATP de Paris (cf. L'ABEILLE. *l'homme, le miel et la cire.* Catalogue, Paris, 1981, p. 206).

10 PEESCH, Reinhard. *Ornamentik der Volkskunst in Europa.* Leipzig, 1981.

11 *„Pastorale"* (élevage, lait-beurre-fromage. Catalogue figuré, Musée populaire comtois, Besançon, 1974.

12 CHERCIU, Ion. *Contributii la studiul ornamenticii traditionale românesti.* Tiparele de cas din Tara Vrancei, dans la revue „Studii si cercetari de istoria artei. Seria Arta plastica. Bucuresti, 1981, Ed. Academiei. p. 127–133.

[13] Une moule à fromage de ce type se présente toujours sous forme de paire.

[14] Ce terme, appartenant à la littérature roumaine consacrée à l'art populaire (cf. PETRESCU, Paul. *Motive decorative celebre.* Bucuresti, 1971), se réferait aux motifs décoratifs représentant le soleil, l'arbre de vie, l'homme, le cheval et le cavalier.

[15] LEROI-GOURHAN, André. *Préhistoire de l'art occidental.* Ed. d'art Lucien Mazenod, Paris, 1971, p. 27.

[16] Appartenant au paléolithique gravettien, cette image célèbre, gravée sur une dent de mamouth, a été analysée par l'Abbé Breuil. (cf. Breuil, H. *Notes de voyages paléolithiques en Europe centrale.* II. Les industries paléolithiques du loess de Moravie et de Bohême, dans l'Anthropologie, t. 34, 1924, p. 515–552.

[17] BRIARD, Jacques, FEDIAEVSKY, Nicolas. *Mégalithes de Brétagne.* Ed. Ouest Françe, 1987, p. 26, 27, 31.

[18] LEROI-GOURHAN, André, op. cit., p. 45.

[19] LEROI-GOURHAN, André, op. cit., p. 120.

THE ROLE OF PROFESSIONAL INSTITUTIONS IN SHEEP BREEDING IN BOHEMIA IN THE 19TH CENTURY

Vlastenecko-hospodářská společnost – Ovčácká jednota, Česká zemědělská rada and their influence on sheep breeding in Bohemia

Jiří Šouša

The development of the branches of agricultural production in history was inflenced by various factors. In the modern times an important place among them belongs to professional institutions. The first one among such institutions in Bohemia was the Vlastenecko-hospodářská společnost (Patriotic Farming Society, PFS), founded in the late 1760's and named the Společnost rolnictví a svobodných umění v království Českém (Society of Farming and Liberal Arts in the Czech Kingdom). Its emergence was connected with the practice of the ideas of state physiocratism in the period of englightenment. The PFS was neither a regional nor a local speciality. In Western European countries and in some other countries within the Hapsburg monarchy there were other similar organizations active.

The real stimulus to found the society lies in the decrees of Maria Theresia of 1767 and 1769. The new institution also received tasks from Vienna aimed at the development of agriculture in many spheres, and one of the priorities of these was sheep husbandry. It is certain that it was by no accident that it was Maria Theresia who in 1770 ordered that high-bred rams be bought in Spain and Italy and then distributed by the new organization over several domains to improve the breed.[1] The adopted trend continued even under Joseph II, even though a lot of administrative interventions during his reign were hasty and followed the vogue of that time, too. In the Josephinian era (in 1788) the society was reorganized. The reform strengthened its position, which can also be seen in the change of the name to the Vlastenecko-hospodářská společnost v Královstvím českém (Patriotic Farming Society in the Czech Kingdom – PFS).[2]

The turn of the 18th and 19th century witnessed the orientation of the PFS at the main tasks in the agricultural sphere, i.e. at the development of plant and livestock

production, the support of the cultivation of arable crops, including the adoption of new species. In the centre of their attention there were mainly production and technical issues. Among others, one important area of the activities of the PFS lies in professional examinations in agriculture and forestry and in the matric of economic officers.

The efforts of the PFS to intensify the influence on productive branches bringing stable efforts to large ranches led to the foundation of a specialised section oriented at sheep breeding – of the Ovčácká jednota (Sheep Breeding Union – SBU). The union was founded in 1828 and its first meeting was held on 21st February, 1928 under the presidency of Count Kašpar Šternberk. The SBU, as a special union working within the framework of the PFS, received the official approval of the Czech provincial governorate, i.e. of the highest administrative body in Bohemia at that time, to start its activities, in summer of 1828 and in November, 1828 its first charter was presented for approval.[3] According to it the members of the union were *"men experienced in sheep breeding in order to produce wool and who knew how to process wool"*. The SBU oriented mainly at education and spreading information, i.e. it educated shepherds and shepherd masters in the cultivation of wool so that they could improve the quality of wool products, after being educated. Secondly, the SBU wanted to collect and analyze information on sheep husbandry and processing wool and on this basis to propose measures how to enhance the quality of sheep breeding oriented at the level of finesse of wool.[4] One of the efforts of the founders of the SBU was to integrate sheep breeders and processors of wool in one organization. (In 1832 the SBU also started to publish a bulletin under the title Verhandlungen des Schafzüchtervereines in order to give better information to its members other people interested in the issue.) In 1845 the SBU was reorganized in order to become more effective in its activities, but without any significant success.

In the following period the SBU developed in connection with the situation of the PFS. In 1849 a new charter of the PFS was published; after this the organization innovated and the range of its activities widened. An important change came with the enlargement of the impact of the institution when regional affiliated agrarian unions of the PFS and their offices in districts in the Czech Lands were founded. After this, the SBU existed furthermore as a specialized section of the Patriotic Farming Society with the same activities as at its beginning, specified by the Direktivy Ovčácké jednoty (Guidelines of the Sheep Breeding Union), adopted during their plenary meeting on 12 May, 1850. On the basis of the guidelines, members of the SBU were divided into three groups: honorary, regular and corresponding members. As honorary members the following persons were accepted: owners of large ranches, farmers and theoretical economists. All regular members were sheep breeders, specialists or processors of wool and wool dealers. Among the corresponding members there even could have been foreigners elected by the union for their professional skills.[5] The existing list of members of the SBU from the years 1851–1866[6] contains more than three hundred names but not all of them were its members for the whole period. About one half of them were officials of the economic direction of large ranches, almost 14 % were aristocratic owners of large ranches, 7 % were farmers and the rest – more than 25 % had various occupations: there were tenants, businessmen, representatives of the catholic church (a friar, an abbot), clerks, medical doctors, an apothecary, headmaster, etc.

The upper-mentioned guidelines stated the rights and duties of the members together with the type and sphere of activities of the SBU. Its committee consisted of ten members plus the president and an agent.

The committee was elected by regular members and its term of office was four years. After four years two members were chosen by lot and were replaced by other members, they, however, could have been elected again. The committee itself elected the agent who was responsible for keeping the documents of the SBU, who organized their meetings and prepared them. The SBU met regularly on every first Thursday from January to March and then in May, September and December, its exceptional meetings were held when necessary. The financial management of the SBU was subject to controls and costs had to be approved by the PFS. The accounts of the SBU were kept apart from the accounts of the PFS, but on the other hand, both institutions had only one treasury in common. Appeals made in writing to the SBU were addressed to the PFS where they were registered in a separate protocole.[7] On the whole, there was an interesting symbiosis from the organizational and financial point of view between these two bodies, the leading position belonged logically to the PFS, as to the parent organization.

Another change occurred in 1860. New rules of procedure of the SBU were prepared, which as a section of the PFS became a union oriented at breeding of domestic animals. Althought it still existed under the traditional name Sheep Breeding Union, it oriented not only at sheep, as at the beginning, but it started to concentrate also on the ways of the amelioration of breeding of all livestock in Bohemia. The structure and election of the committee of the SBU remained unchanged. Their meetings were held only on the first Thursdays from January to March and in December of each year. The committee formed a quorum when the president or his deputy, the agent and at least six members were present. One of the most important activities of the SBU during its whole existence was the organization of professional examinations of shepherd's masters that took place during their general meetings. From an existing, even though an incomplete protocole from the examination, it is clear that they were undertaken by hundreds of shepherds coming from all dominions. They had to prove their practical experience in sheep breeding together with theoretical knowledge in order to be acknowledged by the commission as good, very good or excellent and to become masters in their profession. The end of the activities of the SBU occurred under different circumstances, in 1868. Its members transferred among members of the PFS and a continual commission of the Patriotic Farming Society for Sheep Breeding was founded as a certain substitute.

The disappearance of the SBU corresponded with the end of the existence of the very PFS, while there emerged specialized commissions at its central body in Prague. In the place of regional unions district agricultural associations were formed and their representatives constituted the wider central committee of the PFS.[8] In spite of this the PFS still lacked all direct contacts with the majority of peasants. The core of its members – like in the SBU – was during the whole period of its activity formed only by owners of large ranches, economic employees of large ranches and learned economists. Decisive position belonged to ranchers and the PFS therefore followed their intentions, while respecting some of the more general aims of the country. And it was this very connection with the governmental aristocracy (the so-called federalist-autonomist large ranch) which was fatal for the PFS in 1872, when it was destroyed by the Austrian government as its rival and obstacle in the enforcement of the centralist line of its policy in Bohemia. The end of the PFS was nevertheless rather glorius, as it was viewed like the victim of political persecution and of the anti-Czech governmental hatred.

After the dissolution of the PFS its

activities were run by a special Kuratorium (Curatory) founded by the governor. In 1873 its succession organization was founded – the Česká zemědělská rada (Czech Agricultural Council – CAC) (its former name was the Zemědělská rada pro království České – shortened as the ZR/Č (The Agricultural Council for the Czech Kingdom).[9] This institution was founded under extraordinary circumstances that were directed by the power dominance of the Austrian government, which was reflected also in the way how it was constituted. Even though it was a provincial and moreover, agricultural organization, and at that time this field was administered solely by provincial laws, the Czech provincial assembly was neglected and the institution was founded by an imperial decree.

According to the rules and regulations the ZR/Č was the highest body among agricultural societies and at the same time it served as the body of the Vienna government covering agriculture. In the 1870's, the activities of the Czech Agricultural Council were limited by the passive role of the Czech side, and later on, in the mid-1880's the activities of this institution became obstructed by the Germans and mainly by their absence. The ZR/Č thus can be considered as one of the intersections of political and mainly nationalistic tendencies in the Czech lands of that time. The efforts to solve these problems at the beginning of the 1890's became a difficulty for the Old. Czech Party that unsuccessfully tried to find an outcome in an agreement with German liberals concerning the future national and administrative division of the Czech Lands.

In practice the idea of this agreement appeared in the accepted Czech Agricultural Council law of 1891 (apart from this it also appeared in the law concerning the educational system). The law directed the character of the Council and its activities in the following period. In 1891 the ZR/Č divided into the Czech and German division and had a central board for mutual proceedings. Leading positions in the divisions that served as the most important parts of the Czech Agricultural Council were occupied by farmers, i.e. by the economic and power elite of Czech and German countryside, whose interests were generally in agreement with the interests of the majority of agriculturalists.

The activities of the ZR/Č which was an important professional organization of the Bohemia of that time, addressed a large number of agrarian issues. The Agricultural Council acted mainly through its influence in discussions over new norms, through economic stimuli, and through edifying and educational activities. It participated in the control of agriculture, in mediating state interventions into agriculture and in the subvention policy of the country.

The upper-mentioned institutions within the framework of the support of livestock production intervened into sheep breeding,[10] of course that this was carried out with variable intensity and pressure. (A special place in this field logically belonged to the SBU.) It is necessary to mention that breeding good quality soft fleece sheep as far as the quality and quantity are concerned culminated in the Czech Lands in the early 1840's when large ranches gained considerably stable and high income from it. In the chronological order there are the numbers of sheep bred in the Czech Lands: in 1787 – 1,4 million sheep, 1833 – 1,8 million,[11] 1850 – 1,5 million, 1880 – 761 thousand and in 1900 only 228 thousand. The big change occurred in the mid-1840's when sheep breeding and connected professions in Bohemia stagnated. (The price of wool logically decreased to 75 % of the price in 1820.)

Large ranches adapted to the technical progress in textile production when more

sophisticated machines were able to make good-quality fabrics even when rougher fleece was used. Fine and short fleece, so far used mainly in drapery, became less expensive. This resulted in a new trend when shepherds oriented at the production of wool used in weaving, which meant using heavier fleece. The increasing demand for wool for combed yarn that appeared from the 1860's also contributed to the decline of breeding soft-fleece sheep. Sheep breeding that occupied the first place within the framework of livestock production in the second quarter of the 19th century in Czech large ranches started to fall backwards quickly. New prices of the livestock products in the second half of the 19th century advantaged beef-raising together with pig-raising and restricted sheep breeding. Sheep husbandry was also harshly struck by the competition of Australian, New Zealand and Argentinian wool. The imports of these wools culminated in the last quarter of the 19th century and meant the real end of the fame of Czech sheep breeding that managed to keep a certain position only till the mid-1870's in areas of less intensive agricultural production.

The sketched development was reflected in the activities of professional institutions and in the support of state administration bodies. It was the newly-founded Společnost rolnictví a svobodných umění v královsství Českém (Society of Agriculture and Liberal Arts in the Czech Kingdom – SALA) that participated in the *„improvement action"* started in the 1770's in certain Czech dominions with Merino and also Paduan rams, which were brought here for the first time ever. The first criterion of the choice of sheep was the quality of their fleece. As the number of Spanish Merino and Paduan rams was definitely insufficient, in breeding there were often used cross-bred rams with softer fleece. Cross-breeding as the sole method of enhancing the breed was successfull only in cases when it was controlled, rams were carefully selected and only thoroughbred rams were used. These rules were followed only in a small number of good-quality stem breeding farms. In other places the effort to reach fast results, measured by the income, and undirected cross-breeding appeared to a large extent. This resulted in heterogennous flocks of sheep as far as the quality of the fleece is concerned, which was often imputed to the *"influence of the climate"*.[12]

The second period of the cultivating action in sheep breeding, with the participation of and partly under the direction of the specialized SBU, can be dated to 1820's-1860's. From the beginning of this period, in soft-fleece sheep breeding there established theories that the purity of the breed guarantees the right hereditary signs and characteristic features. (Czech flocks were also supplied by imports, mainly of the so-called Saxony Electoral sheep). From the 1820's, animal breeding among relatives in various stages and forms was considered a means of keeping sheep husbandry stable; this was the so-called *"inzucht"*. In the choice of the breed it was not only the softness of fleece, its density and wool staple length which were classified, but there was also its evenness, radiance and crimp that were taken into account. By the use of the negative choice, i.e. by the elimination from the flock, weak fleece was radically eradicated. Moreover, in the chosen flocks the bases of the breeding work were respected, i.e. the control of efficiency, classification and evaluation of animals, plus breeding choice according to the breeding value. From the 1930's detailed breeding records were implemented, too.[13] The achieved progress was followed by the SBU which was trying to get more detailed information with the help of targeted questions, i.e. mainly questioning large ranches where sheep husbandry was at its peak as far as quality is concerned, in Smečno or Peruc.[14]

The final period of breeding interventions

in sheep husbandry occurred in 1860–1900, mainly under the influence of the Czech Agricultural Council. In this period it was a typical feature that the import of fleece from overseas increased and the profitability of breeding of soft fleece sheep decreased. Until the 1870's even some large ranches were trying to find ways how to elevate sheep breeding and to help achieve the appropriate income from it. At the beginning profits were produced by the sale of good-quality breeding rams of soft fleece sheep. From the mid-1870 the price of soft cloth industry wool decreased so much that in general, breeding the earlier Merino and English breeds with combined usage oriented at wool, meat, milk and cheese was more and more widely adopted.[15]

In this period, the intensive breeding work and the support of professional institutions was mainly restricted to large ranches. Soft.fleece sheep were bred in rural farms only rarely even in the period of the widest spread of sheep breeding, as was also established by the SBU which had to answer this question to the Prague provincial governorate in the 1830's. The SBU informed the administration that peasants were not interested in breeding soft-fleece sheep for their one-sided profitability oriented solely at wool and that they could neither financially nor professionally manage their husbandry. Farmers and ranchers were logically interested in the so-called Czech country sheep with dual purpose and with different degrees of wool mixes.[16]

The first half of the 19th century and mainly the period from the 1820's, when the SBU started to work, witnessed a sharp change in the history of zootechnics. The level of breeding work was mainly influenced by the amount of the net income achieved in sheep breeding. From this resulted the important position of sheep breeding within the production network of economics of that time. Till the 1860's the breeding work reached its top quality in soft fleece sheep husbandry, which in certain large farms reached higher zootechnical forms. The work of the majority of breeders concentrated, however, only on cross-breeding and on the determination to what extent the *"blood of the improving breed"* was present in the improved flock. The individual, i.e. the breeding animal, was completely lost and unimportant in the flock.

Breeding was logically considered a priority instrument that was used by the provincial agricultural institutions and bodies of the state administration to improve the breed. Besides this these bodies also oriented at feedstuff, fighting illnesses, exhibitions of breeding animals, further education and information service. As far as the number of sheep is concerned, the feedstuff and its quality were a real issue which had to be addressed correctly. In large flocks sheep illnesses were spreading which could cause a disaster; this was another issue that had to be solved.

According to the views of the Patriotic Farming Society together with the Sheep Breeding Union agricultural exhibitions were a welcome means of propaganda that had to help the amelioration of the breed. In the Czech Lands Prague was the natural exhibition centre. At first only soft fleece sheep were exhibited there and as late as in 1835 and in the following years also breeding sheep, cattle, ploughing instruments and agricultural machinery as itself appeared at the exhibitions. At first animals coming from large ranches dominated and as late as in the 1840's it was possible to see larger scale of farming breeds there. In 1846 the exhibition committee of the Patriotic Farming Society proposed an interesting thing: in demanded that predominantly valuable breeding animals which had the biggest chance to influence the breeds positively were on show. The piece of information on them was to contain also the data of their origin, of the profits of their predecessors and of the quality of their offspring. The

exhibitions were sometimes scheduled as exhibition and trade fairs with a large amount of business done. They had also a large social importance.

Further education and information activities were connected with meetings of professionals and learned laymen at general meetings of certain institutions where a number of topical issues were discussed. Further information came out from the correspondence of the Patriotic Farming Society, the Sheep Breeding Union and the Czech Agricultural Council that was exchanged with a large circle of people and companies interested in the issues. The most important role, however, belonged to specialist periodicals. The Patriotic Farming Society published: the Abhandlungen die Verbesserung der Landwirtschaft betreffend (1797–1806), which continued under the title Verhandlungen der k.k. patriotisch-ökonomischen Gesellschaft (1807–1824), and further as: Neue Schriften der k.k. patrotisch-ökonomischen Gesellschaft (1825–1847) and then as: Verhandlungen und Mitteilungen der k.k. patriotisch-ökonomischen Gesellschaft. The Sheepkeeping Union published the upper-mentioned: the Verhandlungen des Ausschusses des Schafzüchtervereines für Böhmen (1831–1847ff.). The Czech Agricultural Council published the following periodicals: the Úřední věstník rady zemědělské pro království České (The Official Bulletin of the Agricultural Council for the Czech Kingdom) (1877–1899), and then the Zprávy zemědělské. Úřední věstník Českého odboru rady zemědělské pro království České (Agricultural News. The Official Bulletin of the Czech Division of the Agricultural Council for the Czech Kingdom) (1900–1918) and the Land- und forstwirtschaftliche Mitteilungen. Amtblatt der deutschen Sektion des Landeskulturrathes für das Königreich Böhmen (1900–1918).

Professional institutions that were active in the Czech Lands in the late 18th century and in the 19th centuries in the sphere of agriculture and within this framework, and that influenced sheep breeding were the following: the Patriotic Farming Society, its section Sheep Breeding Union and the Czech Agricultural Council. Their activities reflected the situation of that time and also the current level of knowledge in zootechnics, feedstuff sphere, veterinary medicine, organization of exhibitions, further education and marketing of wool at domestic and Central European markets. The most important among the organizations oriented at sheep breeding and at the preparation and processing of wool can be undoubtedly considered the specialized Sheep Breeding Union. Its foundation in the late 1820's occurred by no accident, this moment can be viewed as an institutional peak of the *"improvement of sheep breeding"* which was the most profitable branch of livestock production in large ranches that brought to their owners a stable and considerable profit. It was not surprising that they wanted not only to keep such income, but to increase it, if possible. The exports of wool abroad were important for the economic balance of the country and its economy needed to use wool as a raw material in domestic textile industry, not to mention taxes.

The activities of the professional organizations and predominantly of the Sheep Breeding concentrated on the study of the situation in sheep breeding, at their feedstuff basis, illnesses and at wool processing and wool markets in dominions and districts. They supported and partly coordinated the so-called *"improvement action"*, which meant breeding in order to improve the quality of wool to satisfy the needs of the textile industry in the Hapsburg monarchy and abroad. This was connected with the organization of exhibitions and trade-fairs, remuneration of successful breeding results, further education and information service, when new pieces of knowledge and practical

marketing and other data were spread among farmers and other interested individuals with the help of specialized periodicals. There was an effort to interconnect breeders, businessmen and textile producers on the basis of the Sheep Breeding Union which was unsuccessful. On the other hand it is possible to consider another far more successful feature – the organization of professional examinations of sheep breeding masters, whose knowledge and abilities were tested by a special commission of the Sheep Breeding Union, even though an intervention of the owner of a dominion could have been of more importance and impact than real knowledge in certain cases. A well-deserved attention was drawn by the issue of the quality of pasturage, feeding rations and illnesses of sheep. The first half of the 19th century was the most glorious period of the Czech sheep breeding and also the culmination of organized interest in this field, followed by a decline, radical reduction of numbers of sheep and a change of priorities in livestock production.

FOOTNOTES

[1] STRÖMER, Rudolf. *Chov ovcí v Čechách of roku 1791 až do roku 1891.* (Sheep breeding in Bohemia from 1791 to 1891.) In Příspěvky k dějinám zemědělství v Království českém 1791 až 1891 (Contributions to the history of agriculture in the Czech Kingdom 1791–1891), Praha 1891, p. 180.

[2] The specialist who was particularly interested in the history of the PFS was the archivist and historian Miloslav Volf. See VOLF, Miloslav. *Vlastenecko-hospodářská společnost 1767 až 1872.* (Patriotic Farming Society 1767–1872.) Inventář, Praha 1956; VOLF, Miloslav. *Organizace a působení Vlasteneckohospodářské společnosti.* (The organization and activities of the Patriotic Farming Society.) In Vědecké práce Československého zemědělského muzea(Scholarly Works of the Czechoslovak Agricultural Museum) 7, 1967, pp. 67–81; VOLF, Miloslav. *Významní členové a spolupracovníci Vlasteneckohospodářské společnosti v Království českém (k 200. jubileu založení VHS).* (Important members and collaborators of the Patriotic Farming Society in the Czech Kingdom, On the bicentennary of the foundation of the PFS.) In Acta regionalia 1966, pp. 120–127; VOLF, Miloslav. *Agronomie v západních Čechách v době Vlastenecko-hospodářské společnosti (k 200. výročí VHS).* (Agronomics in Western Bohemia in the era of the Patriotic Farming Society, On the Bicentennary of the PFS.) In Minulostí Západočeského kraje (Through the History of the West Bohemian Region) 6, 1968, pp. 263–276. K působení VHS na české zemědělství (On the influence of the PFS on Czech agriculture) – cf. LOUDIL, Lumír. *Snahy Vlasteneckohospodářské společnosti o rozmnožení a zušlechtění chovu skotu v Čechách.* (The efforts of the Patriotic Farming Society to proliferate and cultivate livestock breeding in Bohemia.) In Vědecké práce Československého zemědělského muzea (Scholarly works of the Czechoslovak Agricultural Museum) 7, 1967, pp. 141–166.

[3] BERGROVÁ, Milada – LIŠKOVÁ, Marie. *Vlastenecko-hospodářská společnost. Ovčácká jednota 1828–1868.* (Patriotic-economic Society. The Sheep Breeding Union 1828–1868). Dílčí inventář, Praha 1979, introduction. National

Archive Prague – NA Prague, VHS – Ovčácká jednota (VHS-OJ) (PFS – SBU), inventory No. 6 (cart. 2), An excerpt from the protocole of the PFS on the organization of the Sheep Breeding Union 1828, The approval of the governorate 1828, Statute of the Sheep Breeding Union 1828.

[4] Ibid., Statute of the Sheep Breeding Union 1828.

[5] NA Prague, VHS-OJ (PFS – SBU), inv. No. 26 (cart. 7), Guidelines of the Sheep Breeding Union as a section of the PFS of 12 May, 1850.

[6] Ibid., inv. No. 2, A list of members of the SBU and of the Pomologický spolek (Pomological Union) 1851–1866.

[7] Ibid., inv. No. 26 (cart. 7), Guidelines of the SBU as of the section of the PFS of 12 May, 1850.

[8] VOLF, Miloslav. *Organizační vývoj Vlasteneckohospodářské společnosti.* (The development of the organization of the PFS.) Pp. 79–80.

[9] MRÁZKOVÁ, Ludmila – Dědková, Lidmila. *Česká zemědělská rada 1873–1942.* (Czech Agricultural Council 1873–1942.) Inventář, Praha 1961. The history of the Czech Agricultural Council was studied by Josef Görner – see GÖRNER, Josef. *Česká zemědělská rada. (Organizace a funkční náplň zemské instituce v období let 1873–1943).* (Czech Agricultural Council. The organization and function of the provincial institution between 1873–1943). In Sborník archivních prací (Collection of Archive Works) VII, 1957, pp. 186–212; GÖRNER, Josef. Od *Vlasteneckohospodářské společnosti k Zemědělské radě.* (From the PFS to the Agricultural Council). In Vědecké práce Československého zemědělského muzea (Scholarly Works of the Czechoslovak Agricultural Museum) 7, 1967, pp. 167–180, and more recently Jiří Šouša – ŠOUŠA, Jiří. *Vznik České zemědělské rady.* (The emergence of the Czech Agricultural Council.) In Sborník historický (Historical Proceedings) 27, 1980, pp. 45–89; ŠOUŠA, Jiří. Česká zemědělská rada (1873–1890). (Czech Agricultural Council, 1873-1890.) In Sborník historický (Historical Proceedings) 26, 1979, pp. 173–227; ŠOUŠA, Jiří. *K vývoji českého zemědělství na rozhraní 19. a 20. století (Česká zemědělská rada 1891–1914).* (On the development of Czech agriculture at the turn of the 19th and 20th centuries, Czech agricultural council 1891–1914.) Praha 1986. Cf. also ŠAMBERGER, Zdeněk. *Význam českého odboru Zemědělské rady (1891–1914).* (The importance of the Czech branch of the Agricultural Council, 1891–1914.) In K úloze a významu agrárního hnutí v českých a československých dějinách. (On the role and importance of the agrarian movement in the Czech and Czechoslovak history.), eds. Jiří Šouša, Daniel E. Miller, Mary Hrabik Samal, Praha 2001, pp. 209–221.

[10] Among Czech scholars it was Lumír Loudil who studied the history of livestock production, including sheep husbandry to the largest extent – see LOUDIL, Lumír. *Vývoj plemenářské práce a chovatelských podmínek v živočišné výrobě v Čechách (období 1750–1870).* (The development of breeding work and husbandry conditions in livestock production in the Czech Lands (years 1750–1870). Part I. In Vědecké práce Zemědělského muzea (Scholarly works of the Agricultural Museum) 12, 1972, pp. 123–174; part II, Vědecké práce Zemědělského muzea (Scholarly works of the Agricultural Museum) 13, 1973, pp. 265–319; LOUDIL, Lumír. *Kapitalistický výrobní způsob v zemědělství a lesnictví. Vývoj chovu ovcí v českých zemích. Závěrečná zpráva vědeckovýzkumného úkolu.* (The capitalist production in agriculture and forestry. The development of sheep husbandry in the Czech Lands. The final report of the scientific project.) Praha: ZM-ÚVTI, 1976; LOUDIL, Lumír. *Vývoj staveb pro živočišnou výrobu v letech 1750–1900 na velkostatku a činnost ekonoma F. Horského.* (The development of livestock production buildings in 1750–1900 at a large ranch and the activities of the economist F. Horský.) In Vědecké práce Zemědělského muzea (Scholarly works of the Agricultural Museum) 20, 1980, pp. 125–147; LOUDIL, Lumír. *Vývoj živočišné výroby na území ČSR v období kapitalismu druhé poloviny 19. století.* (The development of livestock production in the Czechoslovak Republic in the period of capitalism in the second half of the 19th century.) Prameny a studie (Sources and Studies) 22, Praha 1980, pp. 1–142; LOU-

DIL, Lumír. *Vývoj živočišné výroby v českých zemích v období monopolního kapitalismu (1900–1945)*. (The development of livestock production in the Czech Lands in the period of monopolistic capitalism, 1900–1945). Prameny a studie (Sources and Studies) 25, Praha 1983, pp. 1–140. Lumír Loudil is also the author of the exhibition presenting the development of sheep breeding, opened in the Agricultural Museum at the Kačina castle in 1961.

[11] NA Prague, VHS-OJ (PFS-SBU), inv. No. 10 (cart. 3), Summary review 1787 and 1833.

[12] LOUDIL, Lumír. *Vývoj živočišné výroby na území ČSR v období kapitalismu druhé poloviny 19. století* (The development of livestock production in the Czechoslovak Republic in the period of capitalism in the second half of the 19th century), pp. 109–110.

[13] Ibid., pp. 100–111.

[14] NA Prague, VHS-OJ (PFS-SBU), inv. No. 12–42 (cart. 4–8), Reports on sheep breeding; Questions and answers on sheep breeding in 1836–1867.

[15] LOUDIL, Lumír. *Vývoj živočišné výroby na území ČSR v období kapitalismu druhé poloviny 19. století* (The development of livestock production in the Czechoslovak Republic in the period of capitalism in the second half of the 19th century), p. 112.

[16] Ibid., pp. 113–114.

ANNOTATION

CONCERNANT LA MISSION DES INSTITUTIONS PROFESSIONNELLES DANS LE CADRE DE L´ÉLEVAGE DES MOUTONS EN BOHÈME AU 19ÈME SIÈCLE (Société patriotique et économique – Unité bergère, Conseil agricole tchèque et leur influence sur le niveau de l´élevage des moutons en Bohème)

L´évolution des différentes branches de la production agricole à l´époque moderne a été influencée par différents aspects. Les institutions professionnelles y ont joué un rôle essentiel. Ces organisations qui, à la fin du 18ème et au 19ème siècle, exerçaient leurs activités dans le domaine agricole en Bohème et qui, dans le cadre de ces activités, influençaient l´élevage des moutons étaient : la Société patriotique et économique, sa section Unité bergère et le Conseil agricole tchèque. L´Unité bergère (1828–1868), spécialisée, peut être considérée comme étant l´organisation la plus importante en ce qui concerne l´évolution de l´élevage tchèque des moutons. À cette époque, la fondation de cette unité n´était pas le fruit du hasard, elle pourrait en quelque sorte être considérée comme le couronnement institutionnel d´une *« action de relèvement »* de l´élevage des moutons. À l´époque, cet élevage était une branche hautement lucrative de la production animale sur les domaines tchèques et apportait aux propriétaires un profit stable et relativement solide.
Les organisations professionnelles, et en premier lieu l´Unité bergère, ont orienté leurs activités vers l´assurance de l´élevage des moutons, leurs bases nutritionnelles, les maladies et la production de la laine. Ces activités étaient liées à l´organisation d´expositions, à l´éducation populaire et à un service d´information. Il convient de souligner également l´organisation d´examens spécialisés pour les maîtres bergers. Ces derniers étaient évalués par une commission spéciale lors des assemblées générales de l´Unité bergère. C´est justement durant la première moitié du 19ème siècle que l´élevage des moutons en Bohème a vécu son époque de gloire ainsi que la culmination des intérêts organisés envers cette branche. Cette période a été suivie par un recul s´exprimant par la diminution du nombre de moutons et par une modification des priorités de la production animale.

HISTORICKÉ KOŘENY VALAŠSKÉ KOLONIZACE A TRANSMISE PRVKŮ MEDITERÁNNÍ KULTURY DO STŘEDNÍ EVROPY

Jiří Langer

České, slovenské a polské etnografy zabývající se karpatskou problematikou spojovalo s historiky hledání původu zvláštností způsobu života, odlišujících se od zvyklostí užívaných v ostatní střední Evropě. Zvláštnosti se týkaly extenzivního způsobu hospodaření s podstatnou složkou chovu ovcí a koz za účelem produkce sýra a tomu odpovídající struktury samosprávných jednotek jejich enkláv. Etnografové dokumentující v terénu svoji současnost tyto zvláštnosti řadili do kategorie obyčejů a obyčejového práva [Langer 2002] a historici je spojovali s osídlením karpatských hor v období od 14. do začátku 17. století, a to na základě valašského kolonizačního práva. Názvů Valach, Vlach se ve středovýchodní Evropě v uvedené kolonizační době užívalo pro obyvatelstvo mluvící románským typem jazyka. Tři známé kodifikace valašského práva (vydané uherskou královnou Žofií roku 1371 v Berehově, jeho potvrzení pro Halič roku 1441 v Bieczi a Matyášem Korvínem roku 1474 ve slovenském Liptově) řadíme k produktům tzv. německého kolonizačního práva magdeburského typu [Kadlec 1916]. Jako každé středověké kolonizační právo v klauzulích pojednávajících o feudálních povinnostech poskytovalo určité dočasné výhody za kultivaci přírodní krajiny a v pomezních horách stálé výhody za nadlimitní povinnosti spojené s hlídáním státní hranice a případně s obranou země. Zvláštností valašského práva byl charakter těchto stálých privilegií (zvláště samosprávy) a obsah feudálních povinností přizpůsobený salašnickému pastevectví, což se v jiných částech Evropy nevyskytovalo. Podle toho se pojem Valach/valach spojoval s pastevectvím ovcí. Prvky samosprávy včetně autonomního soudnictví jistě znamenaly ústupek ze staleté praxe a zájmů zeměpanské feudální moci, byl přitažlivý pro všechny, kteří se snažili získat půdu pro rolnické hospodaření bez ohledu na svůj geografický či etnický původ. Instituce hromady a jejích pravomocí, vojvodství jako garanta a vykonavatele práva včetně mezního rozsahu privilegií vnesly do systému římského práva (užívaného v Uher-

sku, Polsku a západněji položených zemí) do té doby neznámý prvek kolektivní zodpovědnosti, solidarity a ručení. Tento rozpor s individuální zodpovědností držitele usedlosti se projevoval v následném procesu omezování a likvidace zvláštností valašského práva, který můžeme označit za důslednější feudalizaci valašského osídlení. Dělo se to však až v 17. a 18. století, což především v Západních Karpatech spadalo již do období, ve kterém se vytvářela předindustriální společnost. Pro valašské osadníky, ještě požívající zbytků výhod svého právně-hospodářského postavení, to znamenalo možnost podnikání na trhu a podíl na budování struktur nového typu.

Nejvíce historických pramenů o valašské kolonizaci se dochovalo v sambirském a sanockém panství ve lvivské části Haliče [Czajkowski 1992; 1999; Fastnacht 1962; Wyrostek 1935], na slovenském panství Makovica nad Bardejovem [Beňko 1985; Ratkoš 1964; Uličný 1990], na Oravě [Kavuljak 1949, 1955] a částečně na Żywiecku [Semkowicz 1936]. Z nich je zřejmé, že na východ od Tater měla tato kolonizace jiný ráz než odtamtud na západ. Na východě ve Středních Karpatech se usazovaly organické skupiny označované termínem *Valachi*, přicházející s vlastním popem, ikonami, náboženskými knihami a s tzv. valašským dobytkem – ovcemi a kozami. Bylo to současně v oblastech silné vnitřní ukrajinské kolonizace, pro níž bylo charakteristické obilnářství a chov hovězího dobytka. Zdá se, že obě etnika rychle asimilovala jak kulturně, tak hospodářsky. Již tam a ve 2. polovině 16. století na Oravě můžeme sledovat proces asimilace i v terminologii označující kolonisty v pramenech nejprve jako dva etnické druhy *Valachi et Rutheni*, později *Valachi seu Rutheni* (častěji v oblasti huculské a bojkovské ve významu *Valaši* čili *Rusíni-Ukrajinci*) a nakonec *coloni valachales* neboli *sedláci valaští*. I Jurije Hošku, který se zabýval vývojem obyčejového práva v ukrajinských Karpatech od 14. století, překvapil nízký počet chovaných ovcí v kolonizovaných horských dědinách [Hoško 1999]. Ve východní haličské oblasti v polovině 19. století byli potomci valašských kolonistů považováni za Ukrajince a jak svědčí Alexandr hrabě Stadnicki ve svém spise, ti, kteří chovali mnoho ovcí, konali s nimi podzimní a jarní pochody do povodí Bugu a pripjaťských bažin [Stadnicki 1848]. Salašnická tradice zůstala jen v omezené míře v horských částech údolí a většina kolonistů usazujících se v 15. a 16. století, přešla k rolnictví bez výrazného chovu ovcí. Když jsem sledoval proces přechodu valašských osadníků k rostlinné produkci z let 1550–1626 na Oravě, zjistil jsem, že pouze ve třetině vesnic si salašnická složka zachovala podstatný význam v obživě obyvatel [Langer 1970].

Polští hoistorici [Wyrostek 1935; Fastnacht 1962] považovali migraci z rumunských zemí do Zakarpatí a do Haliče za donace udělované uherským králem Ludvíkem II. z Anjou a jejich důsledky v souvislosti s jeho průnikem přes Karpaty do Moldavska a řešení sporů o vládu nad tímto územím. Král pozvedl tři syny vojvody Dragoše (odtamtud uprchlého pod královu ochranu) a uděloval jim rozsáhlá léna. Potomky Sase sledovala polská historiografie jako úspěšné podnikatele v kolonizaci Středních Karpat, a to i na haličské straně [Wyrostek 1935]. Jenomže v odpovědi na otázku původu sociálních a politických institucí kolonistů dále nepátrali a považovali je za entitu valašského etnika procházejícího Rumunskem z jihozápadu Balkánu na albánsko-arumunském etnickém pomezí. Nekriticky přebírali tzv. Rösslerovu teorii [Rössler 1871: 64–145] poprvé publikovanou v časopisecké studii roku 1866. Podle této teorie se Valaši jakožto kočovní pastevci objevili severně od dolního Dunaje až ve třetině 13. století, kdy se tam expanze Ondřeje II. dostala do konfliktu s prvním státním útvarem Basarabů, Uhry nazvaným Valašské knížectví. Podle Rösslera se pak dále šířili do Sedmihradska, kde se ve 14. století s nimi střetly zájmy německých a uherských kolonistů. Tato migrační teorie et-

nogeneze Rumunů měla již v době svého publikování vážné kritiky (V. Tomaschek, J. Jung, K. Goos, J. L. Píč, N. Denușianu aj.), nejfundovaněji ji pak zpochybnil K. Kadlec roku 1916 ve své zásadní knize Valaši a valšské právo. Prestiž autochtonní koncepce koncepce převážila až po zpřístupnění širšího archivního materiálu a archeologických výzkumů ve 20. století Tyto doklady se pak staly základem moderní vědecké interpretace rumunských dějin (N. Iorga, J. Macůrek, M. Roller, M. Kavková, P. P. Panaitescu, C. Bodea, K.W. Treptow aj.). V meziválečném období pod vlivem pařížských studií se v Rumunsku z iniciativy N. Iorgy zformovala skupina historických sociologů kolem D. Gustiho, která se zabývala způsobem života venkovanů. Po 2. světové válce mezi nimi vynikl H. H. Stahl trojdílnou obsáhlou monografií o feudalizačním procesu tzv. svobodných vesnic (*devalmăşe satului*) označovaných jako *občina*. Soustředil archivní údaje hlavně z Valašska a Moldavska, částečně i ze Sedmihradska od 15. do začátku 20. století.Jednak zkoumal samosprávní strukturu občin a jednak jejich způsoby obrany proti složitým metodám získávání pozemkového vlastnictví jak občinníky, tak bojary, a to včetně práva dědického. Ti neměli moc delegovanou panovníkem jako naše šlechta, naopak byli v postavení opozice vůči knížecí moci na jedné straně a v postavení obchodního partnerství vůči svobodným rolnickým občinám na straně druhé. Proces končil až před 1. světovou válkou udržením nezávislosti některých občin a vesnic vzniklých jejich rozpadem, a to podle statistiky z roku 1912 v Moldavsku 18,4 % (hlavně v kraji Vrancea), v Muntenii 20,6 % a v Oltenii 39,9 %, v tamějších krajích Gorj a Vâlcea po 63,1% a v Argeş 51,3% [Stahl H. 1958: 338–357; Stoica 1988]. Ovšem procesem feudalizace a rozpadem občin některé již závislé vesnice ztratily přístup k pozemkům, které potřebovaly pro udržení stávajícího způsobu polyprodukčního hospodaření. Proto docházelo k útěkům velkých skupin obyvatelstva s cílem najít vhodnější podmínky pro osídlení, hlavně v 15. a 16. století Tyto skutečnosti potvrzovaly práce přinášející další historický materiál na tři konference konané v Kišiněvě v 70. letech 20. století [Inkin 1975, 1978; Paraska 1975; Dragnev-Sovetov 1978; Dumnič 1978 aj.]

Nejpodrobněji analyzoval praxi obyčejového práva J. Hoško v ukrajinských Karpatech, a to zejména na základě správních a soudních spisů 14.–19. století [Hoško 1999; Langer 2001]. V jeho materiálu nalézáme shody se zásadami publikovanými Stahlem a v kišiněvských sbornících, kompromisy těchto zásad s litevským zákoníkem z roku 1468, haličským z roku 1500 a hlavně s polským z roku 1572. Je však zajímavé označování představených 322 karpatských a přikarpatských obcí v urbáři z roku 1566, kde se pouze ve 33 objevuje termín *knjaz* (cenez) připisovaný rumunským Valachům, ve 20 *vojt* a ve 32 *soltys*, oba pocházejí z terminologie německo-polského práva, ve 203 *vidsutni* ze staré ukrajinské vojenské struktury, 24 tradiční ukrajinský název *otaman* a v 10 *tivun*, jako nejstarší právní forma. Mělo by to charakterizovat tehdejší strukturu již delší dobu usedlých obyvatel. Hoško sledoval také praxi venkovské samosprávy a našel shodné zásady s právní ukrajinskou tradicí vycházející z *Ruské pravdy*. Tato právní norma je známá z opisů, z nichž nejstarší je z poloviny 12. století, vztahuje se však již k 11. století. Považuje se za kodifikaci tehdejšího obyčejového práva, avšak současně se předpokládá, že po uzavření obchodní smlouvy Rusi s Byzancí roku 911, misích kněžny Olgy roku 943 v Konstantinopoli a po sňatku sestry císaře Basilea II. Anny s knížetem Vladimírem v roku 988 nastalo období proudu byzantské vzdělanosti do Kyjeva a tedy i vlivu na právní kodexy. Stejné byzantské kořeny měl i bulharský *Zakon sudnyj ljudăm* z 10. století i pozdější srbský zákoník Štěpána Dušana z roku 1349. Všechny se kromě jiného zabývají organizací rolnické občiny a vycházejí ze zemědělského zákoníku *Nomos Georgikos* zvěřejněného kolem roku 720 a zákoníku civilního práva *Ekloga* císaře Leona III. z roku 726 [Tureček 1956: 48–

51, 79–104, 130–185, 210–211; Zástěrová 1996: 109-111; Hradečný 1998: 127, 150–151; Hoško 1999] a zákona Basilea II. roku 1003/4 o kolektivní daňové zodpovědnosti za všechnu půdu, a to nejen intenzívně obdělávanou. Postihovalo to i aristokracii a kláštery, svobodné rolnické občiny to vedlo k ještě většímu rozvoji pastevectví. To se však projevilo jinak na Balkáně než v karpatských zemích, kam byzantská pravomoc přímo nedosahovala a autochtonnost obyčejového řádu nebyla regulovaná dokonce ani v Sedmihradsku, kde domácí obyvatelstvo nepatřilo mezi rovnocenné partnery tzv. státních národů, kterými byli jen Němci, Maďaři a Sekelové. Druhou příčinou rozdílů byl okupační proces osmanské moci, který poskytoval dvě možnosti existence: buď nevolnickou práci a obživu na osmanských statcích v nížinách na kvalitní půdě, anebo svobodné užívání horských oblastí vhodných pro pastevectví. Kromě toho do hor vyháněly velké skupiny obyvatelstva války a vojenské razie proti projevům neloajálnosti vůči režimu [Bočková 2005].

Byzantské zákonodárství kodifikovalo praxi tehdejšího obyčejového práva, které odpovídalo potřebám rolnické občiny. Jeho základem byla kolektivní daňová zodpovědnost a její samosprávný realizační mechanismus. Tato kodifikace byla jedním ze zásadních činů návratu k obyčejovému právu souladícímu s vývojem starověkých tradic Přední Asie. Znamenala odklon od římské právní tradice, která od základu změnila původní mediteránní právo obyčejové, a to od Gaiových *Institutiones* z 2. století a hlavně jejich rozvité formy v Justiniánově kodexu z let 533–534 (v 16. století nazvaném *Corpus Iuris Civilis*). Jeho základem byla individuální majetková a daňová zodpovědnost. Tyto normy, stejně jako celý soubor dalších kulturních prvků včetně křesťanské liturgie, se z mediteránní oblasti na rozmezí antiky a středověku začaly šířit k severu západní francouzskou cestou a východní cestou balkánskou; obě se setkaly ve středovýchodní Evropě. Jedním z těchto setkání dvou světů je kompromisní tzv. valašské právo a jeho projevy ve slovenských, polských a moravských Karpatech [Langer-Bočková 2002].

LITERATURA

BEŇKO, J. *Osídlenie severného Slovenska.* Košice 1985.

BOČKOVÁ, H. *Valaši na Balkáně.* Ethnologia Europae Centralis 7, Brno 2005, s. 73–90.

CZAJKOWSKI, J. *Dzieje osadnictwa historycznego na Podkarpaciu i jego odtwierciedlenie w grupach etnicznych.* In Łemkowie w historii i kulturze Karpat 1., Warszawa-Sanok 1992. ISBN 83-85195-59-9.

CZAJKOWSKI, J. *Studia nad Łemkowszczyzną.* Sanok 1999. ISBN 83-86634-79-0.

DRAGNEV, D. M. – SOVETOV, P. V.: ДРАГНЕВ, Д. М. – СОВЕТОВ, П. В. *Основные этапы развития и разложения общины в Молдавии (от начала 19 в.).* Славяно-волошские связи. Кишинев 1978, s. 86–94.

DUMNIČ, Ju. V.: ДУМНИЧ, Ю. В. *„Волохи" Закарпатья по данным грамот 14 в..* Славяно-волошские связи. Кишинев 1978, s. 148–162.

FASTNACHT, A. *Osadnictwo w ziemi sanockiej w latach 1340–1650.* Wrocław 1962.

HOŠKO, Ju. N.: ГОШКО, Ю. Н. *Звичаєве право населения українських Карпат та Прикарпаття XIV–XIX ст.* Львів 1999. ISBN 966-02-0672-0.

HRADEČNÝ, P. – DOSTÁLOVÁ, R. – HROCHOVÁ, V. – OLIVA, P. – VAVŘÍNEK, V. *Dějiny Řecka.* Praha 1998.

INKIN, V. F.: ИНКИН, В. Ф. *К вопросу социально-политической организации галицких сел на валашском праве. Карпатодунайские земли в середние века.* Кишинев 1975, s. 299–330.

INKIN, V. F.: ИНКИН, В. Ф. *К вопросу о происхождении еволюции волошского „княза" в галицкой деревне 15-18 в.. Славяно-волошские связи.* Кишинев 1978, s. 114–148.

KADLEC, K. *Valaši a valašské právo v zemích slovanských a uherských.* Praha 1916.

KAVULJAK, A. *Valasi na Slovensku.* Martin 1949.

KAVULJAK, A. *Historický miestopis Oravy.* Bratislava 1955.

LANGER, J. *Proces prechodu valašského hospodárstva na rastlinnú výrobu na Orave koncom 16. stor. a na začiatku 17. stor.* Agrikultúra 9, 1970, s. 39–51.

LANGER, J. *Obyčejové právo v ukrajinských Karpatech a Přikarpatí.* Ethnologia Europae Centralis 5, Brno 2001, s. 91–93.

LANGER, J. *Obyčejové právo v Karpatech mezi západní a východní koncepcí právního řádu v Evropě.* Obyčejové právo, Praha 2002, s. 152–162. ISBN 80-85010-43-7.

LANGER, J. – BOČKOVÁ, H. *Východní cesta mediteránních inovací středoevropské lidové architektury.* Česká etnologie 2000, Praha 2002, s. 83–104. ISBN 80-85010-41-0.

PARASKA, P. F.: ПАРАСКА, П. Ф. *Политика венгерского королевства в восточном прикарпатье и образование молдавского феодального государства. Карпатодунайские земли в середние века.* Кишинев 1975, s. 33–52.

RATKOŠ, P. *Vznik a osídlenie makovického panstva do zač. 17. stor.* Príspevky k dejinám východného Slovenska. Bratislava 1964, s. 39–54.

RÖSSLER, R. *Romanische Studien.* Leipzig 1871.

SEMKOWICZ, W. *Roła Żywiecczyzny w osadnictwie Orawy.* Ziemia 1936, 24 an.

STADNICKI, A. *O wsiach tak zwanych wołoskich na północnym stoku Karpat.* Lwów 1848.

STAHL, H. H. *Contribuţii la studiul satelor devalmăşe romîneşti I., II., III.* Bucureşti 1958–1959–1965.

STOICA, G. *Zona etnografică Vrancea.* Bucureşti 1988.

TUREČEK, J. *Výbor textů ke studiu obecných dějin státu a práva*. Praha 1956.

ULIČNÝ, F. *Dejiny osídlenia Šariša.* Košice 1990. ISBN 80-85174-03-0.

WYROSTEK, L. *Rod Dragów-Sasów na Węgrzech i Rusi Halickiej.* Kraków 1935.

ZÁSTŘEROVÁ, B. a kol. *Dějiny Byzance.* Praha 1996. ISBN 80-200-0454-8.

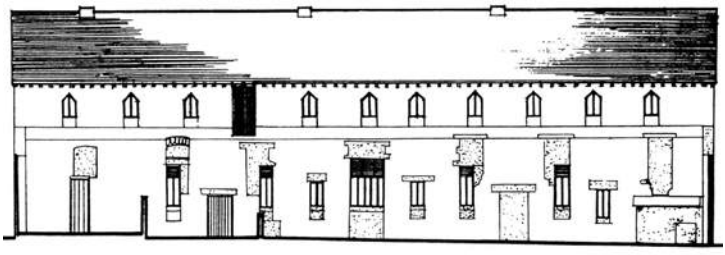
THE PROVISION OF WOOL BARNS ON LARGE SHEEP ROUMES IN THE WESTERN HIGHLANDS OF SCOTLAND

Bruce Walker

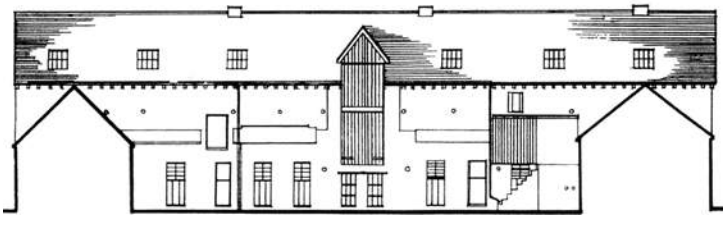
Traditional sheep farming in the West Highlands of Scotland appears to have provided a supplementary income to large numbers of tenant farmers operating at just above subsistence level. These sheep grazed the common lands round the established ferm touns in much the same way as is still practiced in the crofting areas of the Western Isles (Outer Hebrides). In these communities the animals occupying the common grazings are controlled by a set of rules administered by the grazing committees. These committees also decide when the animals are to be allowed on the cultivated lands and arbitrate on disputes between various owners. The system works well but does not produce large rents for the estate landlords.

After the 1745 Jacobite Rebellion the Highlands were penetrated by a military road system designed to aid rapid troop movements. This opened the Highlands to trade and tourism and gradually changed the expectations of the landlords owning the large estates. Contact with English landlords confirmed that English landlords expected a much greater return per acre than was the norm in Scotland. Changes in the Scottish Legal System in the 1770s allowed an agricultural revolution to start in south-east Scotland and gradually spread through the Lowlands and the coastal regions of eastern Scotland. This had a limited impact on the Highlands where there was an enormous area of hill grazing and relatively small areas of fertile ground in the confines of the glacial valleys (glens) that subdivided the region.

Increasing the number of sheep on the hills was a fairly obvious way of increasing the estate incomes but to do this the floors of the u-shaped valleys had to be available for winter grazing and lambing. These glens were heavily populated and the estates set about trying to redistribute the population, some by setting up towns, fishing stations and industries others by offering incentives to the population to emigrate to the colonies – The Americas,



Woolbarn, Achranich, north façade



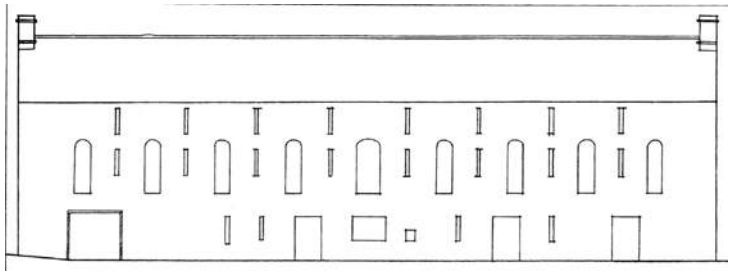
Woolbarn, Achranich, south façade

Woolbarn, Achranich, east gable

Canada, South Africa, Australia and New Zealand in particular. It is interesting to note that at the time of the Union between Scotland and England the population of the two countries was roughly equal, that is, just under five million in each country. Three hundred years later and the population of Scotland is still much the same whilst the population of England has risen ten fold.

Emotions connected to the 'clearance; of the population from the Highlands to make way for sheep still run strong in Scotland. Many papers have been written on the subject. These tend to cover emotive subjects such as absentee landlords, social injustice, estate economics, eviction, emigration, pre-clearance settlements and buildings, landowners attempts to set up new towns and rural industries. In every case, the 'clearance' of people to make way for sheep is the prime topic. One aspect of the 'clearance' that is seldom mentioned is that these landlords often looked on their property as sporting estates where paying guests could: stalk the native red deer, participate in grouse,

Woolbarn (former barracks) – Keppoch



ptarmigan and caperkaillie shoots; or fish Atlantic salmon. As a result the estate offices are often extensive and complex. In these complexes one building type stands out in sheer volume – that is the wool barn where fleece could be held until sold or dispatched to market.

A study of these wool barns was set up in the districts of Lachaber, Lochalsh, Skye and the Sma' Isles in the early 1980s.[1] A paper was produced at that time but publication was delayed indefinitely by various civil servants involved with the prospective publishers. Eventually the paper was published in Northern Ireland in 2000.[2]

The authors of that paper have traced direct parallels to these wool barns in terms of storage capacity to sheep farms in Australia and New Zealand[3] but are anxious to establish whether similar sized structures are to be found elsewhere.

The largest of the wool barns located during the survey is at ACHRANICH, Morvern, Argyll (National Map Reference No: NM704474) built in 1851.[4] A report of 1878 reads: *'Mr Smith, Achranisch, keeps his lands in his own hands, and has a deer forest and a sheep stock of white-faced. There are also some Highland cattle. The deer, sheep and Highland cattle are all hardy and unlikely to require covered accommodation'*[5]

The wool barn/smearing house is a large, three storey neo-Gothic structure with a single storey aisle projection along the ground floor of the north façade. The overall dimensions of the main block are 32.5 m by 7.5 m by 7.0 m high at the eaves and 10.8 m at the ridge. The aisle adds a further 5.4 m to the width of the ground floor. This provides an overall volume of 3046.875 square meters including wall, floor and roof thicknesses.

The Italinate Gothic character of the building is similar to the style of the Achranich boathouse of 1853 and the first Ardronish Tower of 1856–66.

The barn sits close to the Rannoch and the old farmhouse of Achranich. A survey was carried out on 16 October 1984 by Ray Marshall, Adrian Neville, Keith Renton and Gordon Wallace. The original three storey structure had been gutted some time after the introduction of mass concrete construction into Morvern parish in the 1870s, when the three storey structure was remodelled to provide two tall storeys. By the time this occurred the boom time for sheep farming had passed and the ground floor was laid out as a cattle byre.

The remainder of the wool barns in the region are smaller than Achranich but are better documented in terms of sheep numbers.

The wool barn at Keppoch, Kilmonivaig, Inverness-shire (NGR: NM269809) occupies the shell of a former military barracks dating from the Jacobite Rebellions.[6] The building was surveyed by Fraser Middleton and Lawrie Orr in October 1984. The overall dimensions are 27.4 m long,

6.85 m wide and 6.5 m high at the eaves rising to 9.5 m at the ridge giving an overall volume 1520 square metres.

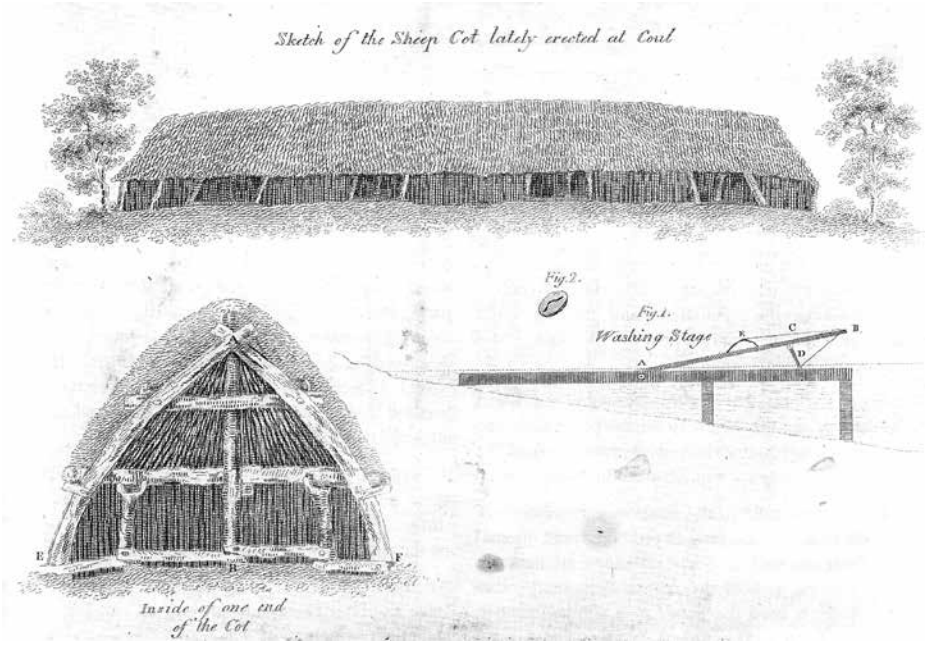
An agricultural steading has been built to one side of the wool barn forming an almost totally enclosed courtyard. This complex of buildings is surrounded by enclosed fields and sheep fanks. This particular estate is reported as raising over 100,000 sheep per annum in the mid-nineteenth century. These grazed approximately 260 square kilometres of hill pasture.

In addition to the wool barns there were a number of other structures associated with sheep farming. These comprise:

- field dikes – enclosing the areas where sheep were over wintered or where lambing took place.
- head dikes – protecting traditional townships from the sheep on the common grazing.
- fanks – for holding,. Sorting, controlling and marking sheep. Later examples also incorporate a sheep dip.
- sheep cots – for protecting ewes and young lambs from predators at lambing time.
- smearing houses – for preparing substances to be rubbed into the skin and the roots of the wool to prevent problems with maggot.
- stells – to provide shelter, for the sheep, on exposed areas of grazing.
- washing stages – usually projecting into running water where the sheep could be washed to remove some of the smearing mixture prior to shearing.

Of these structures possibly the sheep cots could be used as a wool barn for approximately eight months of the year. These were of an entirely different construction to the wool barns being based on the old Highland creel house but omitting the thick turf outer walls. Sir George Stuart Mackenzie describes such a cot in 1809:

“Cots may be very easily and cheaply constructed after the manner of Highland cottages, where birch trees or others having a natural bend, or branches of any large trees can be got. The framework is constructed as follows: Two trees or large branches are laid together, so that the distance between the thick ends may be 12 or 14 feet [3.60 m × 4.20 m]. The small ends are then morticed together and fastened with a wooden peg. About four feet [1.20 m] below this a piece of wood is laid across, morticed and fastened: the ends projecting about a foot on both sides. Small projecting pieces are also fixed at the height where the roof is to begin. These parts are now called couples and when a sufficient number have been prepared they are set up at a distance of ten feet from each other. They are now joined together at top by straight trees being laid along into the forks made by the crossing of the ends of the couples. Similar pieces are laid along the sides resting on the projections, and the whole are fastened by means of pegs, similar to what ship carpenters call treenails. To form the roof, small straight trees. Usually birch or Scotch firs, are laid across the rails, the thick ends being nailed to the lowermost rail. A rail is also fastened along the inside of the couples near the bottom. On this and the lower roof rail are nailed spars, which are placed close together but not so as to exclude a free circulation of air. In the front, spaces are left open at intervals. The thatch consists of heath, which is the most durable of all others. There is some art required in laying it on, although the operation appears to be very simple. The first layer consists of heath, having the thick roots cut off, and nicely arranged and fastened down by long pieces of wood tied with willow and twigs to the framework. The heath is then laid on without regard to roots, except having them inmost. The thatch is laid on thicker and thicker towards the top, where it is fastened by means of a thin sliced turf laid along. The whole is distinctly seen in the plate which represents the framework and the appearance of a cot which has been constructed as already described..



Cruck couple sheep cot by Mackenzie.

Moveable cots may be made, with frames filled with straw or heath, by means of wickerwork, the sides being made of wickerwork alone".[7]

Mackenzie may have been unfamiliar with carpentry terms since the joints he describes as "mortise" are normally "half--lapped" on this type of structure, or it may simply be an error in translation from Gaelic to English.

The sheep cots served another purpose when sheep rearing gave way to cattle farming. These roofed structures with wicker external walls provided ideal conditions for the drying of hay in a region where it is possible to have a summer where there is rain almost every day. Had this not been the case this particular type of building might have disappeared completely as has the "creel house" which provided the model for the original "cots".[8]

The question that emerges is: Were there other types of structures on the sheep roumes that have been lost? If so what might they have been?

The answer may lie in the Falkland Islands which were settled by Scottish sheep farmers about the same time as the sheep roumes were set up in the western Highlands of Scotland. Another possibility is the South Island of New Zealand where many of the sheep farmers are of Scottish decent but there are many other external influences. Colin Wheeler, an artist/ illustrator provides a tantalizing glimpse into this society in his book Historic Sheep Stations of the South Island.[9] In many respects the buildings illustrated by Wheeler look like the buildings on sheep farms in Australia which have an entirely different climate. Perhaps some of the delegates at the CArpatian Sheep Farming conference will provide some further clues.

REFERENCES

[1] Attention was drawn to the woolbarns in a convoluted way. Mrs Elizabeth Beaton, then Inspector of Historic Buildings at Historic Scotland identified a group of buildings as 'bank barns'. These were located in Lochaber and the Sma' Isles and had similar features to the 'bank barns' found in the Lake District of England. A report was prepared for internal circulation within Historic Scotland and the Royal Commission on the Ancient and Historic Monuments of Scotland (RCAHMS). RCAHMS then funded an independent survey by the Scottish Buildings Study Group. The survey of the Lochaber structures took place in October 1984 and March 1985 and those on the Sma' Isles of Canna and Eigg in March 1986.

[2] WALKER, Bruce – McGREGOR, Christopher. *'Buildings Associated with Post-Clearance Sheep Roumes in Lochaber, Lochalsh, Skye and the Sma' Isles'.* In Trefor M OWEN (ed) From Corrib to Cultra: Folklife Essays in Honour of Alan Gailey Institute of Irish Studies Queen's University, Belfast/Ulster Folk and Transport Museum. Belfast 2000, pp. 95–121.

[3] WHEELER, Colin. *Historic Sheep Stations of the South Island (New Zealand) Reed.* Wellington, Auckland, Sydney 1968. Personal communication with individuals in Heritage Victoria.

[4] WALKER & McGREGOR, 2000, pp.105–107.

[5] CLERK, D. *'On the agriculture of the County of Argyll'. Transactions of the Highland Society of Scotland.* 4th series 10, pp. 1–47.

[6] WALKER & McGREGOR, 2000, pp.115–117.

[7] MACKENZIE G. S.*Treatise on the Diseases and Management of Sheep.* Inverness (opposite title page), 1809.

[8] WALKER & McGREGOR, 2000, p. 103

[9] WHEELER C: op. cit.

ŠPECIALIZOVANÁ EXPOZÍCIA PASTIERSKEJ KULTÚRY V NÁRODOPISNOM MÚZEU V LIPTOVSKOM HRÁDKU

Iveta Zuskinová

Ovčiarstvo a špeciálne chov oviec valaským spôsobom je unikátom a špecifikom tradičnej ľudovej kultúry Slovenska. Jeho jedinečnosť je aj v tom, že sa v ňom spájajú ekonomické, hospodárske, právne a kultúrne aspekty. Z etnografického hľadiska doteraz nebola venovaná patričná pozornosť komplexnej dokumentácii tohoto významného fenoménu. Okrem výskumných vedeckých projektov niekoľkých odborníkov, ktoré len z časti boli publikované, múzeá s celoslovenskou alebo regionálnou pôsobnosťou zbierali artefakty pastierskej kultúry len v rámci dokumentácie problematiky ľudových zamestnaní.

Vznik špecializovanej expozície je len prirodzeným výsledkom záujmu, vedeckého výskumu, cielenej akvizičnej činnosti múzea, ktoré od začiatku kreovalo víziu prezentácie a popularizácie takého významného fenoménu akým ovčiarstvo a jeho kultúra nesporne je.

Liptovské múzeum a jeho pobočka Národopisné múzeum v Liptovskom Hrádku sa venuje dokumentovaniu ovčiarstva už dlhší čas a systematicky. Ešte v počiatkoch vzniku múzea v päťdesiatych a šesťdesiatych rokoch 20. storočia sa podarilo pre zbierkový fond múzea získať originálne predmety – odevné súčasti valachov, typické pastierske kapsy, opasky, valašky, palice, množstvo črpákov a ich predmetov spojených s tradičným spracovaním ovčieho mlieka. V sedemdesiatych rokoch sa začala intenzívna spolupráca múzea s nestorom slovenského ovčiarstva bačom Petrom Slosiarom z Liptovskej Porúbky. Patril medzi priekopníkov moderného ovčiarstva, dlhodobo spolupracoval s Výskumným ústavom Ovčiarskym, podieľal sa na zavádzaní strojného dojenia oviec. Na svojom salaši už v roku 1964 skúšal prvý prototyp na dojenie. Okrem toho, že bol vynikajúci odborník ovčiar, bol aj talentovaný umelec rezbár. Múzeum od neho získalo za symbolickú cenu veľkú kolekciu črpákov, foriem na syr a tiež figurálnych plastík.

Už v roku 1978 bola do plánu vedecko-výskumných úloh Liptovského múzea zaradená úloha – *Tradičné ovčiarstvo salašníctvo v Liptove* – ktorá sa v roku 1981 rozšírila o *Zmeny v tradičnom salašníctve v období po kolektivizácii pôdy v Liptove*. Výsledky riešenia uvedených úloh sú nielen v záverečných správach a v archívnych dokumentačných materiáloch v múzeu, ale boli spracované aj v publikácii *Ovčiarstvo a salašníctvo v Liptove*, ktorú vydalo občianske združenie Spoločnosť priateľov Múzea liptovskej dediny v roku 1999.

V Múzeu liptovskej dediny v Pribyline, ktoré je súčasťou Liptovského múzea sa už v rokoch 1993–1995 začali organizovať prvé programové podujatia zamerané na propagáciu ovčiarskych a salašníckych tradícií pod názvom Ovčiarska nedeľa. Podujatie získalo popularitu nielen u návštevníkov múzea v prírode, ale aj u časti odbornej verejnosti. Na základe záujmu odbornej a laickej verejnosti bola prehodnotená koncepcia tohoto programového podujatia a od roku 1999 sa začalo pripravovať ako nadregionálne s aktívnou účasťou chovateľov oviec a spracovateľov produkcie ich chovu. Súčasťou podujatia je napríklad súťaž rezbárov v oblasti pastierskeho rezbárskeho umenia „O Slosiarov nožík“ ale aj súťaž v kvalite výrobkov z ovčieho mlieka – hrudkový syr, bryndza, žinčica a syrová špecialita. V programe sa prezentujú jednotlivé historické regióny Slovenska s charakteristickými pastierskymi a ovčiarskymi ľudovými tradíciami, zvykmi, tanečným a hudobným folklórom. napríklad v roku 2002 sa Ovčiarska nedeľa uskutočnila za účasti ôsmych historických regiónov, účinkovalo viac ako 250 osôb a podujatie navštívilo viac ako 2,5 tisíc návštevníkov.

Hodnoty a význam pastierskej a ovčiarskej kultúry nás priviedol k myšlienke vybudovať špecializovanú expozíciu venovanú tejto oblasti. Vypracovali sme úspešný projekt, ktorý bol prostredníctvom Agentúry pre rozvoj malého a stredného podnikania podporený v programe PHARE z prostriedkov Európskej únie. Projekt spočíval v rekonštrukcii podkrovného priestoru budovy Národopisného múzea v Liptovskom Hrádku a jeho využití pre špecializovanú prezentáciu. Samotný názov projektu *Ovčiarske múzeum – Galéria ľudového výtvarného prejavu* hovorí, že expozícia pozostáva z dvoch častí, Prirodzené rozdelenie poskytuje aj samotný expozičný priestor podkrovia historickej budovy Soľného a Meďného úradu z roku 1725. Pôvodné stavebné prvky konštrukcie strechy a mohutné originálne komínové telesá vytvárajú neopakovateľný exteriér pre expozíciu. Už pri vstupe do expozície návštevníka upútajú typické salašné stavby. Pozerá sa do koliby, ktorá bola nielen výrobňou produktov z ovčieho mlieka, ale aj priestorom na denný a nočný odpočinok ovčiarov. Návštevník takto získa obraz, ako to vlastne na tom salaši bolo, s akými predmetmi ovčiari pracovali. Je tu ohnisko a nad ním na držiaku „kumhare“ zavesený kotol so žinčicou. Okolo sú rozložené drevené debnárske nádoby – putera, šaflíky, obone na žinčicu, varechy, trepáky a ostatné pomôcky. Oproti ohnisku je jednoduché lôžko z dosiek „pričňa“ prikryté dekou z ovčej vlny. V povalovom priestore nad vstupom do koliby sú drevené vojenské kufre s osobnými vecami valachov. Pri vonkajšej stene sú uložené gelety na dojenie. Vedľa koliby je ďalší typický salašný objekt z Liptova – „Komarnik“, ktorý slúžil na uloženie syra a úschovu cennejších predmetov, napríklad zvoncov.

Vo vitrínach prvej časti expozície sú inštalované predmety spojené s tradičnými formami salašného spôsobu chovu oviec. Sú to predovšetkým črpáky, drevené nádoby na pitie žinčice z rôznych regiónov, bohato zdobené. Okrem pracovných nástrojov a pomôcok dominujú predmety úzko spojené so samotnými ovčiarmi – odevné súčiastky, charakteristické doplnky ku ktorým patria bohato zdobené pastierske kapsy, široké viacprackové opasky, ale aj šperky a ozdoby. V Liptove nosili bačovia široké mosadzné prstene, spony – blan-

ciare na košele, ozdobné puklice, pracky a iné spínadlá. Súčasťou výstroja ovčiara boli nielen valašky, ktoré v staršom období slúžili ako sekerky, a ako zbraň v súboji s dravou zverou, ale aj rôzne palice. V priestore je aj päť figurín v odeve ovčiarov z rôznych historických regiónov. Je to bača z Liptova, z dolnej Oravy a Horehronia. Pozornosť návštevníkov pútajú najmä "juhás" z Hontu v dlhej huni zo súkna zdobenej aplikáciou koženými remienkami a ovčiar zo Zamaguria v „gube" z ovčej vlny.

Do druhej časti špecializovanej expozície návštevník pomaly prechádza popri výstave maľovaných salašov zo zbierok Slovenského banského múzea z Banskej Štiavnice. Voľne na podstavcoch, ale aj vo vitrínach sú drevené plastiky zobrazujúce valachov, pastierov, celé kompozície salašov aj so stavbami, ovečkami, strážnymi psami a dokonca chovanými prasiatkami. V slovenskej ľudovej kultúre sa narodenie spasiteľa spája s prostredím salaša a tak sa v expozícii nachádzajú drevené vyrezávané betlehemy od významných tvorcov z celého Slovenska. Expozícia pokračuje prezentáciou bačovského riadu – varechy, črpáky črpačky a rôzne iné úžitkové nádoby a predmety. Všetky sú precízne vyhotovené z kvalitných drevín a predstavujú vrcholnú úroveň pastierskeho rezbárskeho umenia.

Významnú časť pastierskeho výtvarného prejavu tvoria hudobné nástroje a v expozícii im patrí osobitný priestor. Od archaických signálnych trúb a rohov rôznych dĺžok, cez koncovky, viacdierkové píšťaly, až po unikátne fujary, ktoré zaujmú návštevníka predovšetkým svojou umeleckou výzdobou. Ovčiari boli v minulosti nerozlučne spojení aj s gajdami a gajdicami, ktoré spolu korýtkovými sláčikovými nástrojmi patria medzi archaické.

Expozícia je budovaná ako živý mechanizmus, jej súčasťou je napríklad malý amfiteáter. Tu môžu návštevníci nielen odpočívať, ale aj sledovať multimediálnu prezentáciu, počúvať príbehy bačov, povesti a rozprávky a pozerať sa do živého ohňa v piecke. Súčasná podoba expozície nie je konečná. Variabilné inštalačné prvky umožňujú zmenu, doplňanie a výmenu exponátov.

SUMMARY

At The Ethography Museum in Liptovský Hrádok has been opened to public the specialized exposition Museum and Gallery of Shepherds Culture in October 2005.The museum goes beyond region department. Its rise has been a natural result of an interest, a scientific research,an goal-directed acquisition activities of the museum. At the begining all these attributes started to create the vision of the presentation a the populisation very important phenomenons – shepherd and its culture.Thanks for different circumstances they belong to a live traditional culture up to the present days. Sheep breeding has many defferencies in Slovakia in comparison with others contries. They represente very important share of Slovak Republic to the European cultural traditional.

OVČIARSTVO A SALAŠNÍCTVO V LIPTOVE

Iveta Zuskinová

Spoločné pasenie oviec v celodedinských stádach bolo rozšírené už od stredoveku. Utváranie združení chovateľov pre spoločné salašné hospodárenie bolo však na Slovensku známe až po rozšírení salašného chovu oviec v rámci kolonizácie pastierov na valaskom práve v 16. a 17. storočí. Vytvorenie salašných kolektívnych spoločenstiev, pri ktorých starostlivosť o hospodárske zvieratá prešla na profesionálnych ovčiarov, umožňovalo chovateľom venovať sa nerušene roľníckej práci, prípadne doplnkovému či remeselnému zamestnaniu. Podľa štatistiky z roku 1897, kedy bol Liptov rozdelený na tri časti, sa v okrese Ružomberok chovalo 16 353 kusov, v okrese Mikuláš 16 347 a v Hrádku 14 053 kusov oviec. Podľa súpisu hospodárskych zvierat, ktorý nariadil Okresný úrad v Liptovskom Mikuláši za roky 1928 – 1930, bol najvyšší stav chovaných oviec v hornom Liptove. V Liptovskej Tepličke sa chovalo 1871 kusov, v Liptovskej Kokave 1369, v Hybiach 1422, v Pribyline 956 a vo Východnej 702 kusov oviec.

Chovatelia oviec boli združení v salašných spolkoch, ktoré vznikali na základe administratívneho usporiadania obcí, majetkových alebo rodových vzťahov, foriem zástavby a podobne. Hlavným právom člena spolku bolo vyháňať ovce do spoločného stáda a poberať príslušnú časť produkcie syra. Medzi hlavné povinnosti patrilo starať sa o pasienkové plochy a o majetok spolku, s čím súviselo odpracovať určitý počet dní na čistení a údržbe pasienkov, na oprave ciest na salaš, na stavbe, prípadne premiestňovaní salašných objektov, na preprave a oprave salašného inventára. Na čele spolku stál jeden z chovateľov, salašný gazda „salašník“ a pod jeho správu patrilo celé hospodárenie salaša. Medzi jeho hlavné povinnosti patrilo vybrať vhodných pastierov do funkcie baču a valachov, v mene spolku podpísať s nimi zmluvu a určiť im podmienky hospodárenia. Salašník mal na starosti kontrolu narábania s mliekom, dozor nad rozdeľovaním produktov, starostlivosť o predaj prebytkov, aby sa tak

získali peniaze do pokladnice spolku . Nakupoval soľ pre ovce, zabezpečoval prevoz salašného riadu pri sťahovaní salaša a určoval poradie pri košarovaní pozemkov. Cez celé pastevné obdobie salašník dozeral na chod salašného hospodárenia, riešil problémy, zastupoval záujmy spolku voči bačovi i voči vrchnosti, reprezentoval a zastupoval spolok. Za prácu dostával odmenu v naturálnej podobe z výrobkov salaša, prípadne určitý počet košiarnych nocí. Hospodárenie salaša vyúčtoval salašník v jeseni po skončení salašného obdobia, alebo v zime pred Vianocami na schôdzi, ktorú volali „rachung“, „poratúnok“. Vtedy volili aj salašníka a baču. Všeobecne mali pri voľbe prednosť miestni ovčiari a len zriedka prenikali do Liptova bačovia z iných oblastí, najčastejšie zo Spiša z Lendaku. Bolo to vždy len v krajnom prípade, keďže ovčiari z tohto regiónu nedosahovali požadovanú úroveň produkcie mlieka, vyrábali chuťovo odlišnú žinčicu a nepoznali výrobu oštiepkov a pareníc. Aj podmienky najímania pastierov na Spiši boli iné ako v Liptove. Tu sa bačovia a ostatní ovčiari zjednávali s predstaviteľom salašného spolku na pastevné obdobie za určitú odmenu a výdavky salaša hradil spolok. Na Spiši sa zaužívalo zjednanie „„na výdaj“, „na ruku“, keď bača „podujímateľ“ dostal do hospodárskeho užívania stádo oviec, od ktorého potom dával chovateľom dohodnuté množstvo produktov. Všetky výdavky salaša, soľ pre ovce, žalúdky na kľag, poplatok za požičanie salašného riadu a podobne, uhrádzal sám. Obdobou takéhoto hospodárenia bolo salašné hospodárenie v Liptovskej Tepličke.

Bačovia a valasi so svojimi vedomosťami o produkcii mlieka sa výrazne odlišovali od pastierov iných hospodárskych zvierat, čo sa odrážalo v ich spoločenskom postavení a odmeňovaní. Znalosť bačovania sa odovzdávala z generácie na generáciu, takže v niektorých obciach sa vytvorili tradičné bačovské a valaské rodiny s chýrom, že dobre ovládajú svoje remeslo. Takéto dediny mali na okolí povesť ako strediská kvalifikovaných bačov a valachov. V hornom Liptove to boli najmä obce Liptovská Teplička, Východná, Hybe, Pribylina, Jakubovany a Liptovská Porúbka. V dolnom Liptove to boli predovšetkým Liptovské Sliače. Do funkcie baču zvolili najstaršieho a najšikovnejšieho ovčiara. V salašnej zápisnici z 25. marca 1934 z Dovalova sa bačovi Danielovi Jariabekovi z Hýb ukladajú takéto povinnosti : „Bačovi sa prísne ukladá, aby syr riadne vypracoval, hrudy na vetristom mieste držal a často prekladal, menovite čistoty prísne dbal! Pašu šetriť, a nie humplovať. Statok milovať ako svoj vlastný, bdieť na statok tak vo dne ako v noci, choroby odstraňovať a nohy ošetrovať ovciam, aby nestala krívačka“. Práce na salaši okrem baču vykonávali ďalší pastieri oviec, pre ktorých bolo všeobecne zaužívané pomenovanie valach alebo ovčiar. Skupina valachov sa ďalej delila podľa vykonávaných prác. Po bačovi mal najdôležitejšie postavenie starší valach „poubača“. V Liptove sa zaužívalo pomenovanie zimový alebo zimovný valach, ktorý spolu s bačom vykonával práce okolo oviec po celý rok. Pretože boli zjednaní na celý rok, volali ich aj „ročitými“. Ostatní boli len „prijednanci“ boli zjednaní len na letné obdobie. Zaužívanými pomenovaniami pre valachov boli „paselník“, „striščiar“, „dojčiar“, vychádzalo sa z názvov prác, ktoré valasi na salaši vykonávali. Osobitné postavenie mali pastieri nedojných oviec, jariek a baranov. Volali ich „jarčiar“ a „baraniar“. Ich hlavnou povinnosťou bolo pásť a v noci strážiť nedojné ovce, ako aj pomáhať pri ostatných pomocných prácach. Funkciu pomocníka na salaši plnil „honelník“, chlapec vo veku 10–15 rokov, často syn baču, alebo brat valacha. Bača a ostatní ovčiari sa s predstaviteľmi salašného spolku zjednávali na určité pastevné obdobie za určitú odmenu. Dokladom zjednania bola písomná zmluva, ktorá bola zapísaná v knihe salašných zápisníc a podpisovali ju obidve zúčastnené stránky. V zmluve bola zapísaná nielen výška odmeny pastierom, ale aj ich povinnosti, príkazy, zákazy a podobne. Odmena ovčiarov bola čiastočne peňaž-

ná, v zmluvách uvádzaná pod názvom „letušný nájom“ v zlatých a neskôr korunách a „tižňouka“ týždenná mzda v oštiepkoch. K platu si ovčiari zjednávali určité množstvo syra, ako aj pasenie vlastných oviec. Mali možnosť košarovať a chovať na salaši ošípanú. Tieto dávky boli odstupňované podľa funkcie, akú ovčiar na salaši vykonával. Na jar, pri výhone oviec na salaš, chodili pastieri po domoch chovateľov vyberať si koledu „vyhnanô“. Podľa zápisnice napísanej v Dovalove dňa 25. marca 1934 „pláca sa ustanovuje nasledovne : Bača a paselníci majú rovný plat, súce každému týždenne 6 oštiepkov, na celé pasebné obdobie po Kč. 100. Ďalej každému po dva páry krpcov, zvyčajne koledy súce na jar – slaninu, soľ, chlieb a zemiaky a na Ducha miesto chleba pre všetkých 50 Kil.múky č.4. Konečne sa povoluje bačovi 7 oviec, paselníkom 4 ovce bezplatne držať, ináčej po jednom prasati držania sa povoluje, nemocenská podľa zákona, polovicu valasi a polovicu majitelia oviec. Poplatok za košiare prináleží valachom“.

V dedinách s rozvinutým chovom oviec znamenal výhon na spoločné sezónne pasenie mimo obce významnú udalosť hospodárskeho roka. Chovateľom „miešalníkom“ sa určený termín oznamoval zaužívaným spôsobom : v krčme, vybubnovaním, v nedeľu pred kostolom. Už pred výhonom chodili sa ovce v spoločnom kŕdli pásť na lúky. Hlavným cieľom bolo otužiť ich po zimnom období, postupne privykať na inú formu potravy a vytvoriť postupný prechod zo zimného kŕmenia senom na pastvu. Prvý výhon na salaš sa tradične určoval na niektorý deň v druhej polovici apríla, záviselo to od vhodných klimatických podmienok. Všeobecne sa tradovalo, že asi týždeň pred Dzurom (Jurajom, 24.IV.) musia byť ovce už na salaši. Bolo to vraj preto, aby na ovce nezahrmelo v maštali, lebo potom by vraj slabo dojili. Možno povedať, že až do prvej polovice 20.storočia sa vykonávali a praktizovali rozličné úkony magického charakteru so zámerom ochrániť zdravie stáda a pastierov, chrániť ich pred nepriaznivými vplyvmi nadprirodzených síl, pozitívne ovplyvňovať dojivosť oviec a zabezpečiť prosperitu celého salaša. Najviac magických praktík sa vzťahovalo na odchod oviec zo dvora a na ich miešanie do spoločného kŕdľa. Valasi s bačom slávnostne oblečení, so znakmi pastierskeho stavu, so širokými viacprackovými opaskami, s bohato zdobenými pastierskymi kapsami, s valaškami a s podperenými klobúkmi, vyháňali každému hospodárovi ovce z ovčincov a dvorov. V Pribyline pastieri len stáli pred domami a gazdovia si sami vyháňali ovce na ulicu. V Liptovskej Tepličke dávali pod prah ovčinca reťaz, aby sa ovce držali v kŕdli pokope. Rovnako aj vo Važci ovce prechádzali cez reťaz, aby sa vraj tak spolu držali, ako ohnivká v reťazi. Gazdiné oblievali pastierov vodou, aby ovce dobre dojili. Pastieri kontrolovali počet a vlastnícke znaky a hnali ovce na určené miesto miešania. Niekde to bývalo uprostred dediny, najčastejšie však na okraji obce smerom k pasienku. V Liptovskej Porúbke zhromažďovali ovce do ohrady za dedinou. Vo väčšine pastierskych obcí – Východná, Dovalovo, Liptovská Porúbka, Jakubovany sa miešanie robilo tak, že bača vošiel do stredu kŕdľa a valasi okolo neho hnali ovce do kruhu. Verilo sa, že týmto úkonom sa ochráni kŕdeľ od škôd. Do kruhu ich vraj hnali preto, aby sa im hlavy zakrútili a tak skôr zabudli na dedinu a jahňatá. Bača v strede nasypal tri kôpky soli, zaťal valašky do zeme v tvare kríža, kľakol si na kolená, klobúk zložil z hlavy a povedal : Tak nám Pánboh pomáhaj! V Žiari bača Adam Labaška ešte v prvej tretine 20.storočia pri miešaní vykonával praktiky, ktoré mali ochrániť ovce od všetkého zlého. Miešanie sa robilo poniže dediny za vodou, na kolese. Tu valasi zohnali všetky ovce dokopy. Do prostriedku vošiel bača, do zeme zaťal oproti sebe dva valašky, nakríž zapichol do zeme dva nože tak, aby vznikol uzavretý chránený priestor. Do stredu nasypal kôpku ozimného žita, na obilie položil vajce a vrch posypal soľou. Potom si zložil klobúk z hlavy a chodil do kruhu, ovce chodili za ním. Nakoniec ešte zapálil tymian, ktorý musel

dobre dymiť, aby sa stádo okiadzalo. Každému z valachov prilepil ešte guľku „čertovho lajna“ kúpeného v apatieke v meste na klobúk za okovanec, ako ochranu od všetkého zlého. Po miešaní salašník ponalieval bačovi, valachom a prítomným gazdom pálenky do pohárika. Hovorilo sa : Vypime si, aby nám ovce dobre dojili. V Pribyline bača ešte pred výhonom kúpil v apatieke v Liptovskom Hrádku tymián a čertovo lajno – prášok, alebo zrnká s výrazným zápachom. Za dedinou valasi nakládli ohňa, zapálili slamu, ktorú zobrali z niektorého humna. Oheň musel dobre dymiť, až potom pridali kúpené prípravky a zeliny a hnali ovce dokola. Ovce v kruhu bača posýpal soľou v tvare kríža. Potom nasledoval vlastný odchod na salaš, v pomenovaní všeobecne známy ako redik, redikanie. Odchod na salaš mal presne zaužívaný postup a poriadok. Na čele sprievodu kráčal bača so salašníkom, za nimi išli valasi s muzikou a ovce. Za vozmi išli salašníci, gazdovia, ktorí sa vybrali odprevadiť ovce až na salaš, manželky ovčiarov, ktoré šikovali ošípané. Cestou na salaš nesmela prejsť popred kŕdeľ žena, lebo by ako striga mohla odobrať ovciam mlieko. Keď ovce prechádzali cez vodu, bača išiel prvý a aby voda neodplavila ovciam mlieko, „frkol spak ruky soli do vody“.

Po príchode na salaš bača pokračoval vo vykonávaní magických praktík, ktoré mali zabezpečiť hospodársku prosperitu. Na dvere koliby urobil trojkráľovou kriedou kríž, svätenou vodou vykropil celú kolibu a obradne založil oheň. Tento oheň nesmel celé leto vyhasnúť, inak by sa prihodilo nešťastie. Aby boli ovce uchránené od všetkého zlého, bača obkiadzal aj košiar. Z vlhkejšieho dreva, najčastejšie z vŕby, urobil oheň, dal doň svätené bylinky a nechal ho horieť na niekoľkých miestach okolo košiara. V Jakubovanoch bolo zvykom zobrať obilie z troch chotárov, napríklad z Liptovského Ondreja, Konskej a Jakubovian, pomiešať so soľou a rozdeliť na deväť kôpok. Kôpky sa potom rovnomerne rozložili po obvode celého košiara, zapálilo sa čertovo lajno a okiadzalo sa. Vo Važci po príchode na salaš, keď išli ovce prvýkrát do košiara, bača dal pokyn valachom, aby žehnali ovečkám. Žehnali ich čečinou, krorú namáčali v šechtári vo vode, fŕkali ich, aby na ne nemali vplyv zlé sily. Bolo zvykom aj oheň naklásť v košiari, obvykle sa vyberalo miesto s mraveniskom. Oheň musel dobre dymiť. Valach striščiar obehol košiar s chlebom v ruke, aby ovečky chodili len za ním. Do Jána sypali soľ do gelety pred dojením, aby strigy ovciam neškodili a mlieko neodoberali. Po vykonaní všetkých týchto obradných úkonov spojených s príchodom oviec na salaš, bolo zvykom pohostiť prítomných gazdov a funkcionárov salašného spolku. Výdavky za pohostenie znášal bača a salašný spolok. Ponúkala sa pálenka, slanina, chlieb a bača rozkrojil na lopári kúsok z prvého syra.

Odchodom ovčiarov so stádom oviec na salaš sa začal ich takmer päťmesačný pobyt mimo obce. Denný harmonogram života a práce ovčiarov bol prísne podriadený starostlivosti o zverené stádo a spracovaniu mlieka, ktoré dodávalo salašníctvu jedinečnosť a osobitosť oproti iným formám pastierstva. Prácam súvisiacim s dojením a spracúvaním mlieka sa prispôsoboval sled všetkých ostatných činností vykonávaných na salaši.

Pracovný deň sa začínal pomerne zavčasu. V letnom období sa vstávalo o tretej, na jar a v jeseni o pol piatej. Prvý vstával bača a on budil ostatných. Rozdúchal pahrebu, založil oheň a dal zohriať vodu do kotla. Valasi si upravili lôžka, obliekli sa na dojenie a po vypláchnutí nádob na mlieko teplou vodou, odchádzali všetci ku košiaru dojiť. Pri najbežnejšom pracovnom obsadení salaša piatimi ovčiarmi ako dojiči pracovali štyria – bača, dvaja valasi a pastier mladých oviec „jarčiar“. Najobvyklejšie obsadenie strungy, priestoru kde sa dojilo, podľa starých ovčiarov bývalo takéto : uprostred strungy sedeli dvaja valasi chrbtami k sebe, na pravom okraji strungy obvykle sedával bača a na ľavom ďalší dojčiar. Dojenie trvalo priemerne dve

hodiny, jeho dĺžka závisela od počtu oviec a od ich dojivosti. Jeden ovčiar podojil priemerne osemdesiat oviec. Ovce k strunge naháňal honelník brezovým prútom alebo bičom. Brezový prút bol pružný a nepolámal sa.

Po raňajšom dojení valasi s honelníkom sa narýchlo naraňajkovali. Obvykle iba postojačky vypili črpák žinčice s kúskom chleba a už vyháňali ovce na pašu. V letnom období sa ovce vyháňali z košiara medzi piatou a šiestou hodinou. Snažili sa odísť na pastvu čo najskôr, aby dopoludňajšie pasenie trvalo aspoň päť hodín. Valasi sa pri pasení striedali tak, že vždy jeden zostal pomáhať bačovi pri prácach v kolibe. Dopoludňajšie práce na salaši pozostávali najmä zo spracovania nadojeného mlieka, umývania salašného riadu – geliet, putery, kotla, upratania koliby, nachystania dreva, nosenia vody. kŕmenia ošípaných a psov, prekladania košiarnych ohrád, prípadne výroby parených a údených syrov. Obed spravidla pripravoval bača. Poludňajší odpočinok trval približne dve hodiny. Počas neho ovčiari obedovali a odpočívali. Obedňajšie dojenie sa začínalo okolo pol druhej. Popoludní sa zopakoval celý dopoludňajší program prác okolo koliby. Určení valasi ihneď po dojení odchádzali so stádom na pašu, odkiaľ sa vrátili až k večernému dojeniu. V lete to bolo až okolo dvadsiatej hodiny, v jeseni o jednu či dve hodiny skôr. pri určovaní času sa v staršom období pastieri riadili zásadne podľa slnka. Po večernom dojení bolo potrebné znova vykonať všetky práce spojené so spracovaním mlieka a umytím nádob, ovčiari sa navečerali, urobili poriadok v kolibe a uložili sa na nočný odpočinok. Posledný chodil vždy spávať bača, ktorý ešte skontroloval stádo v košiari a tiaž valachov, ktorí cez noc mali povinnosť strážiť ovce.

Hlavnou podmienkou úspešného salašného hospodárenia bola kvalitná paša a jej správne používanie. Pri výbere pastvín pre ovce sa vychádzalo z poznatku, že ovca skonzumuje aj také rastliny, ktoré iné hospodárske zvieratá nespásajú. Pri pasení sa uprednostňovali miesta suché, na výslní, pasenie na mokrých lúkach sa považovalo za škodlivé. Miesta na pasenie každodenne určoval bača. Dbal na to, aby dojné ovce nechodievali na strmé a kamenisté úbočia, aby namáhavou ďalekou chôdzou nestrácali mlieko. Staral sa, aby dvakrát za sebou sa nešli pásť na to isté miesto. Na veľkých voľných plochách pastvín pastieri chodili pred stádom. V lese a na úzkych chodníčkoch „prtiach“, išiel jeden valach vpredu a jeden vzadu. Úlohou pastierov bolo dbať aj na to, aby ovce nezašli na také miesta, kde by spôsobili škody na úrode, lesnom poraste, prípadne nezašli na cudzí pasienok. Ak sa takáto skutočnosť prihodila, bola predmetom pokonávok a úhrady odškodného. Ak sa pastierovi pri pasení ovca zatúlala, alebo mu ju ukradol zlodej, musel dať svoju ovcu chovateľovi ako náhradu, alebo zaplatiť príslušnú finančnú čiastku. Ak ovcu roztrhala dravá zver, musel pastier o tom doniesť dôkaz, odovzdať majiteľovi podľa možnosti hlavu s ušami, na ktorých bolo viditeľné označenie ovce. Podobne ak ovca uhynula, pastier musel takéto zviera, alebo aspoň kožu odovzdať gazdovi. Ovce sa na salaši pravidelne počítali raz týždenne a pri pasení v holi dvakrát týždenne. Ovce zatvorili do košiara a úzkym otvorom ich po jednej vypúšťali. Bača ukázal na prvú so slovami Prvá božia a potom už len druhá, tretia, až po tridsaťdeväť. Štyridsať volali meru a potom ešte počítali do päťdesiat. Každú päťdesiatku značili rovášikom, vrúbikom na lesu košiara. Významnú úlohu pri pasení plnili zvonce. V Liptove boli najobľúbenejšie tzv. klopáre jelšavských zvonkárov. Podľa veľkosti sa rozdeľovali na klopáre, polklopáre, klopáriky a štvrťklopáriky. Snahou každého bača bolo mať všetky zvonce v stáde ladené na jeden hlas „do bandy“. Ešte začiatkom dvadsiateho storočia sa zvonce cenili tak vysoko, že často hodnota jedného zvonca sa vyrovnala hodnote ovce.

Počas celej salašnej sezóny musela plynule prebiehať celá práca spojená so sta-

rostlivosťou o zverené stádo a spracovaním mliečnej produkcie. Pastieri pracovali nepretržite, bez ohľadu na sviatky a nedele. Zvyčajne bol len jeden deň na salaši sviatočný a to na Jána, keď bývala valaská hostina. Vždy sa konala v nedeľu, buď poslednú pred týmto dňom, alebo tesne po ňom. Valaská hostina bola príležitosťou, kedy sa pastieri lepšie najedli, vypili si a zabavili sa. Na hostinu si zarezali jahňa, lebo bývalo zvykom, že keď sa ovca okotila na salaši, jahniatko patrilo pastierom. Ak nebolo jahniatko, bača dal jalovku. Na hostinu prichádzali aj rodinní príslušníci pastierov, salašník, prípadne ďalší funkcionári spolku. Pastieri si vypili, zabávali sa, tancovali odzemok, spievali valaské piesne, hrali na gajdách a píšťalách.

Odev ovčiarov sa podstatne neodlišoval od typického mužského ľudového odevu, ktorý sa v Liptova všeobecne nosil. Bol zhotovený z prírodných, domácky spracovaných surovín, ktorých základ tvorilo ľanové a konopné vlákno, ovčia vlna. Základný odev pozostával z košele, spodných gatí z plátna, na ktoré sa obliekali súkenné nohavice, tieto sa však zvykli nosiť aj bez spodných. Pastieri nosili kožuštek bez rukávov „kamizlík“. V čase chladu a nepriaznivého počasia nosili súkenné haleny tzv. „suknice“. Na hlave nosili klobúk so širokou strieškou zdobený „okovancom“, mosadznými ozdpoba,mi vybíjaným pásom kože, vamastený, aby dobre odolával dažďu. Na nohy si obúvali krpce, v neskoršom období baganče. Dlhodobé pôsobenie ovčiarov na hôľnych vysokohorských salašoch a nemožnosť pravidelného prania odevu, viedol v staršom období k neobyčajnej forme jeho úpravy. Po príchode na salaš si impregnovali ľanovú košeľu namočením ho horúceho roztopeného ovčieho masla a takto upravenú ju zavesili nad vatru, aby sa dymom zaúdila do tmava. Takáto „čierna košeľa“ podľa starých bačov neprepúšťala vodu, teda chránila pred dažďom, mala dobré tepelnoizolačné vlastnosti – v horúčave chladila, v chlade hriala a nedržal sa v nej žiadny hmyz. Košeľu nosili do zodratia. Podľa publikovaných údajov takéto košele nosili ovčiari z obcí – Liptovská Kokava, Važec, Nižná Boca, Demänová ešte v medzivojnovom období. Najdlhšie vraj „čiernu“ košeľu v Liptove nosil bača Michal Ondreja „Kuraj“ zo Závažnej Poruby. Popri základných odevných súčiastkach mali ovčiari tradíciou ustálené doplnky, ktorých nosenie nemalo len praktický význam, ale boli symbolom, znakom valaského stavu. Bol to predovšetkým široký viacprackopvý opasok, ktorý síce patril aj k odevu roľníkov, drevorubačov, pltníkov, lebo chránil pás muža pri namáhavej telesnej práci. pred chladom, pred úrazmi. Ovčiari ich však mali bohatšie zdobené vbíjaním do kože a tiež mosadznými pakfongovými gombičkami „banďurkami“. Na opasku im často visel na kovovej retiazke kovový „šparcháč“ na fajku. V opasku nosili mechúr s tabakom, fajku zapekačku a mali v ňom aj tajné vrecko na peniaze. Ďalším významným doplnkom odevu pastierov bola pastierska kapsa. Prednú stranu mala bohato zdobenú niekoľkými radmi mosadzných gombíkov „banďuriek“ ozdobným prešívaním , pletenými a vybíjanými strapcami z kože. Široký remeň pomocou ktorého sa kapsa nosila prevesená na pleci bol tiež zdobený vybíjaním rôznymi kovovými ozdobami. Na jednej strane bol pripnutý ku kapse pomocou ozdobnej puklice a na druhom konci veľkou zdobenou mosadznou prackou. Kapsa mala aj funkčné využitie. Nosili si v nej jedlo, nožík na vyrezávanie, pri výhone oviec svätené zelinky na okiadzanie. Hlavnou jej funkciou bola funkcia znaková a dekoratívna. Podľa nej sa určovala príslušnosť k valaskému stavu a prípadne aj postavenie v hierarchii ovčiarov. Valasi a bačovia nosili aj kovové ozdoby, ktoré boli určené výhradne len pre ich stav. Boli to spínadlá –pracky a puklice, mosadzné spony na spínanie odevu a ozdobu na košeľu. Špecialitou boli tzv. bačovské prstene. V staršom období boli všetky tieto ozdoby zhotovené odlievaním do pieskovej formy, neskôr si ich zhotovovali vysekávaním do bieleho alebo farebného plechu.

V myslení a názoroch pastierov sa až do polovice 20.storočia zachovávali rôzne poverčivé predstavy. Verili v nadprirodzenú moc rôznych osôb, pripisovali im neobyčajné schopnosti, verili v magické účinky svätenej vody, kostolných sviec, tymiánu. Verili v bosorky a strigôňov. Dobre poznali prírodu a dlhodobý styk s ňou im umožnil nadobudnúť poznatky, vedomosti a možnosť využiť ich vo svoj prospech. Vedeli určiť a predpovedať počasie podľa východu a západu slnka, podľa hviezd, mesiaca, podľa správania sa zvierat. Mnohí z nich mali výrazne vyvinuté výtvarné a estetické cítenie. Vedeli hrať na hudobných nástrojoch, vo voľných chvíľach zhotovovali umelecky a esteticky hodnotné predmety. Pastierske rezbárske umenie patrí k základným a charakteristickým prejavom tradičného ľudového umenia. Pastieri zhotovovali hudobné nástroje, najmä píšťaly, úžitkový salašný riad, črpáky, formy na syr a oštiepky a tiež pastierske palice.

LITERATÚRA A PRAMENE

A Magyar Korona Országainak Mezogazdasági Statisztikája Budapest Pesti Konyvnyomda – Részvény – Tarsaság , 1897, ŠOKA Lipt. Mikuláš p.č. 892.

BEDNÁRIK, R. *Pastierske rezbárske umenie.* Bratislava 1956.

CHALOUPECKÝ, V. *Valaši na Slovensku.* Praha, 1947.

HOLUB – PACEWICOWA, Ž. *Pastierstvo v Nízkych Tatrách.* In Zborník MSS, 1933–34.

KUBIJOVIČ,V. *Typy pastierskeho života na Slovensku.* In Zborník MSS, 1930.

PETRÁŠ, M. *Funkcia pastiera a jej kodifikovanie v pastierskych zmluvách v Liptove.* In Agrikultúra 13, 1975.

PODOLÁK, J. *Tradičné ovčiarstvo na Slovensku.* Veda Bratislava, 1982.

PODOLÁK, J. *Pastierstvo v oblasti Vysokých Tatier.* SAV Bratislava, 1967.

ŠTIKA, S. *Salašnické ustajováni dobytka a košarování na moravsko–slovenském pomezí.* In Český lid, r. 45, 1958.

ZUSKINOVÁ, I. Z*vyky pri salašnom chove oviec v hornom Liptove.* In Zborník Liptov 9, Osveta Martin, 1987.

ZUSKINOVÁ, I. *Ovčiarstvo a salašníctvo v Liptove,* SP MLD, 1999.

The sheep breeding imagines very complicated complex of phenomenons of a folk culture. There are material phenomenons that it place among material culture like working tools and technics, buildings. Very important part of the shepherd are social and law elements. In these elements belong different organization forms of breeding and tending, shepherd's associations, ways of a contract and a payment of shepherds and their social statute in village community, forms of save properity and refund demages. With the sheep breeding are connected many expressions from a spirit culture anf folk like working habits and customs, shepherd's imaginnes of nature, treatment practics, superstitions, magic actions, lores. Very important is graphic and estetic feelings of the shepherds presented in graphic and plastic arts, musical and dancing folk, verbal folk.

« KOZHUKH » DANS LA VIE QUOTIDIENNE ET LES RITES FAMILIALES DES UKRAINIENS

Olena Gromova

Le Musée de l'Architecture nationale et la vie quotidienne de l'Académie Nationale des Sciences de l'Ukraine possède une collection des pardessus faites en laine des moutons.

Le pardessus des Ukrainiens ainsi que des autres peuples slaves orientaux comprend le « kozhukh » hivernal chaud en peau de mouton et ses dérivés sans manches qui portent les noms différents dans les différentes régions ethnographiques de l'Ukraine : keptars, boundys, mintianys, tsurkankys, kamizelkys, leibykys (dans les région de Gutsulschyna, Boikivschyna, Lemkivschyna, Bukovyna). Ce type des habits est largement utilisé par la population ukrainienne et aujourd'hui.

On le porte par-dessus la chemise. Les initiaux gilets en laine représentaient une pièce de peau de mouton avec une échancrure pour le cou. La construction était cousu de l'un côté et pouvait être fermée à l'aide d'une petite courroie de l'autre côté. Des tels gilets étaient portés la laine à l'intérieur et s'habillaient par-dessus la tête. Au milieu du XIX siècle sur le territoire de l'Ukraine apparaît « le keptar » qui a la coupe longitudinale devant. Ce type d'habit avec le dos droit et le col montant est répandu dans les régions montagneuses et régions situés au pied du massif. Le pardessus en laine est appelé en Ukraine « kozukh ». Ces derniers étaient de deux types – avec le dos droit et avec le dos à couper.

Les kozukhs et gilets pouvaient être décorés par différends applications en peau, lacets, broderie, grains de verre, lamelles métalliques, fils de laine coloré, franges, laine filée etc. La broderie ornait les pans, le dos et les manches. Les couleurs les plus répandues sont rouge, vert, violet, bleu. Il n'y avait pas de la différence considérable entre les kozhukhs pour hommes et pour femmes. Sauf que ceux pour femmes étaient plus long et avaient les couleurs plus vives. Les kozhukhs pour hommes étaient noirs ou bruns alors que

ceux pour femmes étaient plus clairs.

Les kozhukhs de la région de Gutsulschyna étaient plus courts par rapport à des zones de la plaine ou situés au pied du massif. Ce fait est lié à des conditions géographiques car la population dans les montagnes vie parmi les torrents, rivières et des habits longs leur gênaient.

Le kozhukh était le vêtement hivernal le plus utilisé en Ukraine. Par ces qualités d'aspect on estimait la aisance du propriétaire.

Le traitement de la laine sur le territoire de l'Ukraine était connu il y a beau temps et reste inaltéré.

La place importante appartenait au traitement de peau de mouton et la confection suivante non seulement des habits mais aussi des chaussures. Les vielles traditions et les ressources en matières premières favorisaient pleinement à cela.

Il existe deux procédés de traitement de peau des moutons les plus connus: sec et humide. Les étapes principales de la préparation de peau de mouton pour le traitement – enlever la graisse, macérer, adoucir (froisser), blanchir.

La première phase du traitement – couvrir la peau par le sel (100–200 grammes pour une peau). Sécher la dans l'endroit bien aéré et couvert des rayons directs du soleil. Ensuite faire tremper la peau en eau froide pour un jour puis laver quelques fois et enlever la graisse. Pour ça on utilise l'outillage spécial.

Deuxièmement il faut traiter la peau par la solution spéciale du sel et de la farine dissous en eau tiède. La peau traitée de la sorte est mise en réservoir d'eau et remuée de temps en temps. Avant de sécher enlever les restes du mélange et suspendre la peau pour que l'eau s'écoule. Après cela laisser la peau sous le soleil pour quelques jours.

La phase suivante est l'adoucissement. Mettre la peau bien séchée sur une surface dure et mouiller la légèrement par l'eau salée. D'abord étendre la peau par les mains et puis à l'aide d'un appareil. Suite à ce traitement la peau s'adouci et perd la graisse superflue.

La dernière phase du traitement est le blanchiment. Saupoudrer la peau par la craie ou bien par le plâtre. A partir du bas (la queue) vers le haut (la tête) dégraisser la peau par la craie. Récurer la par le mélange du plâtre et ciment (7, p. 70) . Il est possible de teindre les peaux de mouton à la fin.

Les spécificités du traitement des peaux de mouton existent dans les différentes régions de l'Ukraine et sont liés à des changements de la composition du mélange pour la macération ainsi qu'à l'utilisation du différent outillage.

Le plus souvent les Ukrainiens utilisait les kozhukhs dans les rites familiales, surtout pendant les naissances, baptêmes et noces.

La sage-femme qui délivrait le bébé posait le langé sur le kozhukh étendu sur la table ou la terre. Elle disait: "Pour la chaleur et la richesse", "qu'il grandisse bien et soit heureux", "qu'il soit riche comme le kozhukh est poilu" (3, p. 78).

Quand les parents passaient le bébé à des compères pour le baptême, ces derniers jetaient de l'argent sur le kozhukh ou se trouvait le bébé ce que voulait dire « la rançon » ou « la vente » de bébé. Tout le monde prenait le kozhukh et soulevait le bébé trois fois. Ensuite la sage-femme disait: "Donnons vous le bébé né et prié, retournez nous baptisé" et passait le bébé au parrain qui le passait à la marraine. Puis les parrains se rendait à l'église (3, p. 78). Ce rite est connu depuis des années 40-50 du XX siècle en Ukraine centrale. A l'est de l'Ukraine le rite est quelque peu plus simple. On mettait le bébé sur le koz-

hukh étendu sur une place spéciale sous les icônes avant et après du baptême.

A l'age d'une année les parrains organisaient la fête de la coupe des cheveux du bébé. Dans le passé ce rite était répandu sur la plupart du territoire de l'Ukraine. Les parrains posaient le bébé sur le kozhukh qui était mis la laine en haut sur la table ou sous les icônes. Le parrain coupait d'abord en croix sur le sinciput et continuait sur les autres côtés de la tête. La cérémonie était accompagnée par les voeux: "Qu'il grandisse et n'aie pas de mal", "que les cheveux soit comme le kozhukh", "qu'il aie des moutons", "qu'il soit riche comme le kozhukh est poilu", "qu'il regimbe".

Parfois on jetait sur le kozhukh de l'argent ou mettait l'assiette avec les cheveux coupés où mettait de l'argent. Les voeux: "Que le bébé grandisse et aie de l'argent", "qu'il soit le maître, seigneur de l'univers". Si c'était une fille on mettait sous le kozhukh le filé ou le peigne "qu'elle file et tisse" et si c'était un garçon on mettait le couteau ou le rabot "qu'il soit le charpentier", "qu'il soit le tailleur" (3, p. 81). On déposait aussi certains objets sur la surface du kozhukh et surveillait qu'est que le bébé prenait : si les fils – le bébé deviendra le tailleur, le livre – saura lire et écrire, le miroir – sera paresseux.

Mais le kozhukh était le plus utilisé dans les rites de noces.

Pendant la recherche en mariage, avec le consentement mutuel, les parents de la fiancée bénissaient les époux « par le bonheur et la santé, la vie longue et le bon sens, le sort heureux » (8, p. 172). On plaçait le banc couvert par le kozhukh près du four ou sur l'endroit le plus honorable dans la maison sous les icônes et les parents prenaient place avec le pain et le sel.

Quand il fallait défaire la tresse à la fille avant de se marier en église on la plaçait sur le cuveau, dans les années 50-60 du XX siècle sur le banc ou la chaise, couvert du kozhukh apporté par l'ami du fiancé. Le frère cadet ou la soeur de la fiancée commençaient défaire la tresse.

On chantait dans la maison :

«La mère, donne la chaise,
le peigne en or,
la mère, donne le kozhukh,
pour que la fiancée s'assoit. »
(11, p. 172)

Les amies de la fiancée ne voulant pas qu'on défasse la tresse répondaient :

« Ne donnons pas la chaise,
ne donnons pas le peigne,
ne donnons pas le kozhukh –
pour que la fiancée ne s'assoit pas.
Vous, partant de la maison,
Pourquoi n'a pas pris
Ni la chaise, ni le kozhukh –
La fiancée ne vas pas s'assoire » (4)

Les sśurs du fiancé chantaient :

« Nous, partant de la maison,
avons pris le peigne,
et la chaise et le kozhukh,
la fiancé vas s'assoire. »

A l'église les fiancés se présentaient bien habillés, en kozhukhs ceint par les ceintures larges et rouges. Le fiancé portait la chemise brodée, le chapeau d'astracan et les bottes – « selon la loi » (11, p.183).

Après la révolution, en 1930, avec le changement progressif des traditions, il est noté dans les archives, avant de départ pour l'église la mère de la fiancée habillait le kozhukh, laine à l'extérieur, et aspergait trois fois la voiture avec des fiancés par l'eau sacrée et le seigle (9, p. 30). C'était pour défendre les jeunes mariés contre le malheur et les désaccords. Avant le mariage en église on plaçait les fiancés sur le kozhukh pour les bénir « en route » que symbolisait la richesse et le bien-être de la jeune famille dans l'avenir (4).

Après le mariage ils partaient pour la maison du fiancé, parfois de la fiancée. Près de la maison les parents leur rencontrai-

ent avec les icônes, bénissaient faisant entrer dans la maison et plaçaient sur le kozhukh. Dans les régions centrales de l'Ukraine on mettait sous le kozhukh les grains ou la gerbe non battue. Pendant toutes les noces les jeunes mariés restaient sur le kozhukh comme les vśux de la santé, la richesse, la force, la aisance etc.

Quand les parents du jeune marié organisent le cortège de noce pour aller chez la fiancée, d'habitude c'est le dimanche avant la couchée du soleil, la mère portait le kozhukh laine à l'extérieur et le chapeau à l'envers. Puis le père, le fiancé et la mère contournaient trois fois le cuveau avec l'arbre de noce posé dans le court, la mère saupoudrait le fiancé par le blé, les bonbons et l'argent (1, p.245).

L'utilisation analogique du kozhukh on voit pendant l'accueil du fiancé dans le court de sa fiancée. La belle-mère rencontrait son gendre à l'entré de la maison habillée en kozhukh laine à l'extérieur assit sur la fourche, le râteau ou le râble. Elle tenait un pot avec l'eau et l'avoine, saluait et passait le pot au jeune marié (6, p.70). On chantait :

« La mère sort de la maison
pour accueillir son gendre !
Sort, sort en kozhukh
et en bon esprit !
Comme le kozhukh est chevelu,
ton gendre est riche –
en bétail, en moutons,
en argent et en ducats » (2, p.231).

Ou

« La belle-mère opulente
ne reçoit pas son gendre,
raccommode elle son kozhukh,
pourquoi ne salue pas son gendre ?
Quand nous réparerons le kozhukh
et raccommoderons la chemise
saluerons le gendre » (2, p.230).

Si après le mariage les jeunes revenaient ensemble, la mère de la fiancée les accueillait avec le pain et le sel habillé en kozhukh laine à l'extérieur sur le seuil de la maison. Tenant le kozhukh de la mère les jeunes mariés entrait dans la maison :

« Qu'est que c'est tortu
qu'est que c'est chevelu
Comme le kozhukh est chevelu
Le gendre soit riche » (5, p. 160).

Dans la région de Polissia le kozhukh retourné laine à l'extérieur était le symbole de la richesse et de la protection :

« Pourquoi la belle-mère
est habillée en peau de mouton ?
Elle veut faire peur à son gendre,
Pour ne donner pas la fille… »
(10, p. 340).

On utilisait le kozhukh et dans le rite de noce lié à la grange. On le plaçait sous les têtes comme l'oreiller ou la couverture, utilisait comme une part du lit pour les jeunes mariés. Ces rites sont connus depuis la fin de XVIII siècle.

Outre cela on utilisait le kozhukh dans les rites de Noël, les Pâques, le Mardi gras.

L'auteur de cette recherche a noté pendant la fête du Mardi gras dans le Musée de l'Architecture nationale et la vie quotidienne de l'Ukraine une manière insolite de l'utilisation du kozhukh. Chassant l'hiver le maître de la maison frappait la neige par le kozhukh et disait :

« Oukh, oukh nettoie toi le kozhukh,
par la neige blanche pour mes
moutons ».

Les jeunes rassemblés près de la maison lui répondaient :

« Nous sommes pas chauffés par le kozhukh
mais par l'esprit joyeux et chaud. »
(village Bokhonyky, région de Vinnytsa).

Les villageois ukrainiens croyaient que l'hiver rude sous forme du kozhukh cédera au printemps plus vite (4).

Dans les régions occidentales de l'Ukraine pendant la fête des Pâques on plaçait le

kozhukh sur le seuil pour le maître de la maison quand il revenait de l'église avec la paskha (mets pascal préparé avec du fromage blanc). On utilisait le kozhukh de la même manière et pendant le Noël pour la maison reste toute l'année calme et riche.

Malheureusement le temps passe, le monde et ses traditions changent. Le kozhukh est utilisé de moins en moins dans la vie quotidienne et dans les rites familiaux des ukrainiens. Il est souvent remplacé par le vêtement moderne (manteaux etc.) et dans les rites par les serviettes, les tapis, les oreillers, les étoffes. Plus souvent on néglige par les éléments rituels formés durant des siècles. Les rites réagissent sur le changement des réalités économiques, politiques, culturelles ainsi que sur les changements des tendances de la mode dans la vie des ukrainiens. Nous espérons qu'avec le temps l'utilisation du kozhukh dans les rites va renaître.

LA LITTÉRATURE

1 VERKHOVYNETS, V. M. *Le mariage dans le village Chpytchyntsi Skvyra district dans la région de Kyiv 1914*// Le mariage C.I. – K., 1970.

2 *Chansons de mariage.* K., 1988.

3 HAVRYLUK, N. *La naissance d'un enfant.* Edition Ukrainska rodyna, Kyiv, 2000.

4 GROMOVA O. P. *Les notes de campagne de l'auteur 1990–2002.*

5 DE LA FLISE, D. P. *Ethnographique et folklorique.* Les Albums. Kyiv 1996.

6 KALYNOVSKYI, G. *La description des rites de noces des ukrainiens 1777.* Le mariage C.I. – K., 1970.

7 KOZHOLANKO, Y. *Les vêtements traditionnels de la région de Bukovyna.* Chernivtsi-Saskatun, 1994.

8 *Les chansons, baptêmes et mariages.* Notes ethnographiques recueillit par Vassyl Kravchenko. Zhytomyr, 1914.

9 Les Fonds scientifiques manuscrits de l'Institut de la critique d'art, de folklore et ethnologie de l'Académie nationale de science M. Rylskyi – F.1-4. Od.Zb.327. Le mariage dans le village Tchagov Orative district de la région de Guman. Noté par M.Melnytchuk de Yaryny Zaiky (64) 1930.

10 Les travaux de l'expédition ethnographique et statistique dans la région de la Russie occidentale. – T.4.

11 SCHERBAN, C.O. Le mariage dans le village Krasnopilka dans le région de Uman. Ukrainska rodyna. K., 2000.

VALAŠI V KARPATECH – DOSAVADNÍ BÁDÁNÍ A JEHO VÝSLEDKY

Jaroslav Štika

Velký znalec historie Valachů na Moravě prof. Josef Macůrek si mně v dopise z roku l985 s trpkostí stěžoval, že ani po 25 letech existence Mezinárodní komise pro studium lidové kultury v Karpatech a na Balkáně nedošlo k patřičnému uplatnění historického studia, že vedle tématických subkomisí – subkomisí pro studium pastevectví, stavitelství, lidové slovesnosti, obyčejů, oděvu a stravy - nedošlo k ustavení subkomise historické. Současný stav bádání dává Macůrkovi zapravdu: nedostatečné uplatnění historického studia znevažuje výsledky studia etnografického.

Patřím k těm, kteří stáli u zrodu zmíněné mezinárodní komise, v níž zpočátku právě subkomise pro pastevectví v Karpatech – s pozdějším rozšířením o Balkán – měla sehrát klíčovou roli. Subkomise sdružovala zprvu badatele polské, slovenské a české, z nichž jmenujme především Bronislawu Jaworskou-Kopczińskou, Jana Podoláka a Jaroslava Štiku. Konference a pracovní porady mezinárodní komise i subkomisí se konaly střídavě po polské a slovenské straně Tater, v 70. letech 20. století uspořádalo pět konferencí naše Valašské muzeum. Pokud vím, doposud se scházejí slovenská a české sekce subkomisí pro obyčeje, pro stavitelství a pro stravu, často i za účasti zahraničních hostů. K plánovaným syntézám se dopracovaly subkomise folkloristická s tématikou zbojnického folkloru a subkomise pro stavitelství, když v rozpracovaném díle Václava Frolce pokračovali Jiří Langer a Helena Bočková. V tomto díle o lidovém stavitelství v Karpatech a na Balkáně byla již uplatněna historická metoda. Dílo doposud není vydáno.

Po několika letech byla členská základna Mezinárodní komise rozšířena o badatele maďarské, rumunské, ukrajinské, bulharské a jugoslávské. Vznikla možnost osobních i oficiálních kontaktů, možnost v minulém režimu velmi vzácná.

Také subkomise pro pastevectví měla

svůj plán syntézy pastevectví v Karpatech a na Balkáně. Nedá se říci, že by se v bádání nepokročilo. Vznikla celá řada studií o pastevectví v jednotlivých regionech, Podolákovo Slovensko. K srovnávacím studiím celokarpatským docházelo však jen výjimečně – Podolák o názvech ovcí a znacích rozlišujících jejich majitele, Štika o ohništi v kolibě, o stavbách na salaši a o významu názvu Valach. Do plánované syntézy měli přispět též badatelé maďarští, rumunští, moldavští, ukrajinští a bulharští. Každý z nich měl zpracovat jedno téma pojímající celé Karpaty – od organizace salašnického hospodaření (Jaworská) až po salašnické obyčeje (Zelenčuk z Moldávie). Kromě toho měli zpracovat monografie o pastevectví v jednotlivých krajích a jednotlivé kapitoly poslat autorům kapitol syntézy. Tento náročný projekt spoléhající na kolegialitu, padl. Jen několik důvěřivců dalo své rukopisy k dispozici.

Projekt stál na vratkých nohách i z hlediska metodického. Dosavadní studium západokarpatského materiálu prokázalo, že jednotlivé složky salašnické kultury se v jednotlivých regionech vyvíjely nerovnoměrně, že tam v čase od příchodu kolonistů došlo k specifickému vývoji, závislém na přírodních podmínkách, na právních zvyklostech a na právním řádu té které země, i na specifice a úrovni jejího hospodářského života. V syntéze by představované varianty vlastně představovaly jen poslední články vývoje jednotlivých regionů a nedostatečně by vypovídaly o původních formách šířených valašskými kolonisty.

Ve svém studiu jsem doložil, že jakkoli většina jevů salašnické kultury se jeví ve své prostotě jako jevy archaické, původní, mnohé z nich jsou jen článkem proměn v komplikovaném vývoji. V l9. a 20. století dochází k pozvolnému úpadku salašnictví a s ním k zavádění méně náročných způsobů, které povětšině nepochází z tradičního salašnictví. Typologické seřazení forem od té nejprimitivnější po nejsložitější je matoucí. Ty nejsložitější často nacházíme v 18. století, v čase největšího rozkvětu salašnictví. Např. velmi primitivní koliba z Kysúc z poloviny 20. století dokládá spíše jen poslední formy úpadku než původní formu. Jednotlivé složky salašnické kultury se navíc vyvíjely rozdílně. Proměnám nejvíce podléhala organizace salašnického hospodaření, hodně závislá na vůli pronajímatele pastvin. Přesto i zde nacházíme početné paralely – ve způsobech evidence ovcí a produkce sýra, v měření dojivosti apod. V stavitelství registrujeme více shod v interiéru koliby než v samotné stavbě. Překvapivě nejvýraznější shody jsou doloženy v salašnickém zvykosloví.

Zpracování hodnověrné syntézy, která by doložením paralel v salašnictví jednotlivých karpatských zemí, Rumunskem počínaje a Moravou konče, se mohla vyslovit k původu a proměnám kultury, šířené valašskými kolonisty, předpokládá především obeznámení se s průběhem valašské kolonizace a se zvláštnostmi jejího průběhu v jednotlivých karpatských oblastech. Druhu podmínkou je historická analýza shromážděných dokladů o salašnictví za celou dobu jeho trvání. Jen při splnění těchto předpokladů je možno rozeznat původní od nového či lokálního a připravit syntézu. Jen v tomto případě může etnografické studium přispět k řešení valašské otázky jako rovnocenný partner historie a lingvistiky.

Ve svém příspěvku chci v krátkosti představit stav bádání o Valaších. Mohlo by se říci, že je to spíše práce pro historiky. Ovšem etnograf, ať už se sám vydá do archívu nebo studuje dokumentaci získanou historiky, vybírá a akcentuje povětšině jiné poznatky než historik nebo lingvista. Z velmi rozsáhlé problematiky vybereme jen některá témata.

TÉMA PRVNÍ: LITERATURA

Původ Valachů patří nejméně po dvě stě let k otázkám, které znepokojovaly některé zvídavce a později i badatele nejrůznějšího zaměření. Jedním z těchto zvídavců

byl i úředník Těšínského knížectví, který do urbáře z roku l755 vepsal: *„Slovo Valach nebo Vlach znamená tolik jako Vlach čili Ital. Je docela možné, že zdejší Valaši přišli nikoliv sice přímo z Itálie, nýbrž z římské kolonie Sedmihrad po nějakém čase do knížectví těšínského. – To je ten důvod, že zde nacházíme zbytky latinských či italských slov. – Např. jmenují určitou kozu či ovci vetula, dvojitý pytel přeložený přes koně bisau apod.“* A dále píše: *„Pod horami ve vsi Ustroni jsou dva hospodáři usazeni proti sobě. Jednu usedlost jmenují „U Romana“, druhou „U Lacha“. Ta místa mohla před časy rozdělovat kolonizaci z jedné strany rumunskou, z druhé lašskou“.* Připomínám, že v polovině 18. století byl na Těšínsku název Valach.

Označením pro chovatele ovcí a koz, pro podílníka salaše. Od té doby až do poloviny 19. století bylo vysloveno mnoho názorů či spíše dohadů na toto téma. Např. můj soused, hospodářský správce vrchnostenského dvora Fichtner, roku 1824 soudil, že název Valach pochází od řeky Váh. Až poté přicházejí Franz Miklosich a Jirečkové s názory o možném rumunském původu Valachů, s názory, podloženými jazykovými i historickými údaji.

Zatímco před Miklosichem (1879) autoři píší o moravských Valaších jako o ryze slovanském kmeni, po něm se řada autorů orientovala na vyhledávání faktů, které by doložily rumunský původ moravských Valachů. Jejich nejvýraznějším představitelem se stal vsetínský rodák Josef Válek, který vynašel několik set slov údajně rumunského původu, navíc i shody ve zvyklosloví apod.V tom čase, roku 1916, vyšla mimo to i závažná práce Karla Kadlece o valašském právu v Karpatech, ve které nastínil i průběh valašské kolonizace.

Ve třicátých letech minulého století získal studijní stipendium Rumun Dumitru Cranjala.

Jeho rozsáhlá práce o rumunských vlivech v Karpatech, zejména na Moravě přinesla odsouzení velké většiny údajných rumunismů. V šedesátých letech minulého století, to už jako Bulhar Dimitr Krandžalov, se do republiky vrátil a v kritice jakýchkoli rumunských vlivů pokračoval. Pokud povětšině přijmeme jeho odsudky údajných rumunismů, rozhodně se nesmíříme s jeho názory na valašskou kolonizaci, na rozšíření karpatské formy salašnictví ani na vznik regionu Valašsko. Existenci kolonizace zpochybnil, vznik salašnictví vysvětloval chudobou horalů, kteří začali využívat hor pasením stád ovcí. Ti pak až za kapitalismu přejali na trzích některé termíny od Rumunů. Ostatně salašnictví představovalo podle Krandžalova z hospodářského i kulturního hlediska jen nevýznamnou záležitost.

Většinu těchto nepodložených tvrzení vyvrátilo dílo Josefa Macůrka o Valaších v Západních Karpatech. V odborné veřejnosti však jeho názory přežívají – o umělém a pozdním původu názvu Valašsko, o malém vlivu valašské kolonizace a o nicotném významu salašnictví. I z tohoto důvodu je důležité ve studiu valašské otázky pokračovat.

V sedmdesátých letech minulého století se centry bádání o Valaších a Vlaších staly země východní části Karpat a také země balkánské. Uspořádalo se tam nejméně deset konferencí na toto téma a vyšly sborníky s příspěvky z konferencí. Studium této tématiky tam souvisí

s genezí tamních národů – ukrajinského Zakarpatí, Rumunska, Moldavska i národností a etnografických skupin balkánských.Jak to bylo v celé historii bádání o Valaších a Karpatech obvyklé, i v tomto případě často docházelo k přeceňování vlastního kulturního přínosu.

Výčet prací týkajících se Valachů a Vlachů se u některých národů pohybuje kolem tisíce příspěvků. Dochází k posunu vědomostí správným směrem. V našem přehledu se opřeme o ty novější, ovšem některé ze starších prací, jako je Kadlecovo valaš-

ské právo, platí doposud.

TÉMA DRUHÉ: O PŮVODU VLACHŮ A VALACHŮ

Výklad o vzniku názvů Vlach a Valach nacházíme už ve vzpomenutém díle Kadlecově a znal se i ve století předešlém. Když přidáme nová zjištění, shodneme se na následujícím závěru: Už v čase kolem přelomu starého a nového letopočtu označovali Římané své severní sousedy Kelty názvem Volcae, v čase porománštění Keltů zprostředkovali Germáni tento název v podobě Valach Slovanům. Označoval románské a zromanizované obyvatelstvo. Keltové tehdy sídlili na území zvaném Noricum, zhruba na území dnešního Rakouska. Odtud se název Vlach a „valašská země" šířil dál na Balkán a do Panonie. Romanizace postupovala dále. V 2. století n.l.postoupily římské legie na území dnešního Rumunska a podrobili si tamní obyvatelstvo – Géty a Dáky.

Za první písemnou zprávu o existenci termínu Valach se dlouho považoval záznam mnicha Nestora v Kronice vremennych let z druhé poloviny 11. století, s retrospektivou do století 9. Nejnovější nálezy dokládají tento název i ve stoletích dřívějších. Díky laskavosti pana docenta Laváčka mohu zveřejnit jeho nález užití názvu Vlach už v polovině prvního tisíciletí. Nalézá se v kronice mnicha Johannese Mallalase, Syřana, žijícího na dvoře byzantského císaře.

Navzdory mohutné slovanské kolonizaci a nájezdům barbarských kmenů se románský živel udržel na několik místech na Balkáně a na území dnešního Rumunska. Tam bylo místní obyvatelstvo po odchodu římských legií napadeno nájezdníky a vytlačováno do hor a ze země. Zejména rumunští autoři dokládají, že velká část původního obyvatelstva v zemi zůstala, takže je oprávněně možno mluvit o kontinuitě rumunské kultury se starým Římem.

TÉMA TŘETÍ: PŮVOD PASTEVECTVÍ U VLACHŮ A VALACHŮ

Dříve než se s Valachy-kolonisty vydáme na dlouhou cestu po oblouku Karpat, připomene si tři skutečnosti. V hospodářském životě románských národností mělo pastevectví vždy značný význam. Také u Gétů, předchůdců Valachů ve Východních a Jižních Karpatech je stěhovavé pastevectví doloženo. Naproti tomu Slované byli především rolníky. Jak poznáme dále, byli adaptabilní, uměli se přizpůsobit pasteveckému způsobu života a na druhé straně tradiční salašnictví ovlivňovali, uplatnili mnohé z vlastního chovu dobytka, včetně terminologie, obyčejů a silné vazby na horské zemědělství.

Za druhé je doloženo mnoho významů pojmů Vlach a Valach na Balkáně a v Karpatech.

Zpočátku vskutku znamenaly románskou národnost, později, na Balkáně od 14.století, znamenaly chovatele ovcí na horách, nejčastěji pastevce románské národnosti. Pokud na Balkáně v novější době převážil význam Vlach = pastevec, užívalo se ho jen pro pastevce v původně vlašské oblasti. V původně slovanské oblasti Balkánu měli pro pastevce jiné pojmenování než byl Vlach.

A za třetí – v posledních třech čtyřech stoletích se u Vlachů ani Valachů nedá mluvit o nomádském pastevectví. To ani v tom případě, kdy pastevci byli přes letní polovinu roku na salaších daleko na horách a poté hnali svá stáda několik desítek kilometrů daleko na zimní pastvu, což se označuje termínem transhumance. Měli však stálé bydliště pod horami, kde přebývala část rodiny, především ta ženská část. Nomádské pastevectví je ještě ve 20.století doloženo pouze u tzv. Kucovlachů v oblasti řeckého pohoří Pindos, v jižní Albánii a v jedné části Srbska. Spolu se stádem kočuje celá rodina a z práce na salaši není vyloučena žena, jak je tomu na karpatských salaších. Do 13. století byl nomádský způsob pastevectví u Vlachů

asi častější.

TÉMA ČTVRTÉ: POČÁTEK KOLONIZACE

Většina znalců se v poslední době shoduje na pohoří Maramureš, tedy na území v severní části Rumunska při hranicích s Ukrajinou, kam též přesahuje. Ze sporých dokladů se dovídáme o příchodu rumunského lidu do tohoto horského území v 13. a 14. století, o přesunech živelných i organizovaných, kdy spolu s novými správci tohoto území, jakým byl např. vojvoda Bogdan, přišli i poddaní z jeho obcí. Horský chov ovcí se stal prvořadým zdrojem výživy. Byli to etnničtí Valaši, z našeho současného vidění tedy Rumuni, v menší míře také Ukrajinci. Nenajdeme mezi nimi příslušníky národnosti maďarské, německé a židovské, tak časté v údolích pod Maramurešem.

TÉMA PÁTÉ: MOTIVACE KOLONIZACE

U samotných pastevců byly hlavní motivací nové pastviny a někdy též i lepší podmínky na novém místě. U vlastníků horského území – a tím byl tehdy v Rumunsku a na ukrajinském Zakarpatí uherský král –a u správců tohoto území – a těmi byli tehdy valašští vojvodové – to byl především příjem, zisk z horských pozemků, do té doby téměř nijak nevyužívaných. Z hlediska státního zájmu – vedle daní a pronájmu – šlo též o osídlení hraniční oblasti lidem vhodným pro strážní službu a to Valaši byli, pokud ovšem zůstali na straně pána. I běžný pohled na mapu nám potvrdí, že oblouk Karpat tvořil přirozenou hranici mezi státními útvary –rakouským, uherským, polským – a často i mezi národnostmi.

TÉMA PÁTÉ, PROBLÉMOVÉ: KOLONIZAČNÍ PRAXE

O vlastním průběhu postupu kolonizace, konkrétně o příchodu Valachů na nové místo neexistují bližší konkrétní záznamy. Z náznaků a také z ojedinělých dokladů můžeme oprávněně soudit, že docházelo především k těmto způsobům:

a) Valaši se stády přišli do hor nového dominia a až po čase sjednali s pronajímatelem právo na pastvu, zprvu jen málo územně omezenou. Mohli též projednat možnost usadit se na novém místě i s rodinou. Nepříliš konkrétní náznaky existence této formy můžeme doložit z Haliče a z Moravy, konkrétně z panství hukvaldského. Většina autorů, mezi než i já patřím, existenci této formy předpokládá.
b) V ukrajinském Zakarpatí, v Haliči, po polské a slovenské straně Karpat docházelo k organizovanému osídlování nových míst, k zakládání osad na valašské právu. Vlastník území nebo jím pověřený jejich správce – což bylo častější, neboť vlastníkem byl často samotný král – ustanovil lokátora, v oblasti Haliče, Zakarpatí i Rumunska zvaného „knez“, na Slovensku „šoltýz“, kteří na nové místo přišli i s rodinami a založili osadu podle valašského práva. Mělo jich být nejméně šest, pokud jich bylo dvanáct a více, směli si v Haliči přivést i řeckokatolického popa a postavit kostel. Poté to už připomíná osídlovací praxi na právě německém: každému se přidělil pás půdy ke vzdělání, knezovi dvojnásobek a po dvacetileté lhůtě plní obvyklé povinnosti, zpočátku to byly jen naturální dávky – padesátek v Rumunsku, v Zakarpatí a ve východní Haliči, dvacátek na Slovensku a desátek, tj. každou desátou ovci, odváděli na Moravě. Výše dávek se postupně zvyšovala a v souvislosti s nárůstem zemědělského hospodaření Valachů byli někde zatíženi i robotou.
c) Na východní Moravě a na Těšínsku nedošlo ke vzniku valašských osad. Od Valachů, kteří tam koncem l5. a v l6. století přišli i se stády, domácí obyvatelstvo záhy přejalo způsob salašnického hospodaření, posílali svoje ovce na salaš a byli – stejně jako valašští kolonisté – obecně nazýváni Valachy.
d) Ojediněle docházelo k iniciativě ze

strany majitelů panství, zvláště když někteří vlastnili statky v Sedmihradech, na Slovensku i na východní Moravě. Na svá panství zvali Valachy, znalé salašnických prací a svěřovali jim svá stáda ovcí a koz na panských dvorech. Např. z Oravy byli povoláni Valaši na panství Liekava.

TÉMA ŠESTÉ: VALAŠSKÉ PRÁVO

Jednotícím správním i právním řádem pro Valachy a jejich salašnické hospodaření se v celých Karpatech stalo valašské právo. Usměrňovalo vztah Valachů-chovatelů ovcí na salaších k najímateli pastvin, tj. k vrchnosti – včetně odvodu sjednaných dávek, stanovilo pravidla, upravující vzájemný vztah Valachů na jednom panství i vztah mezi chovateli ovcí a pastevci na salaši, včetně odvádění příslušných dávek sýra, řešilo i vztah k Valachům sousedního panství.

Výkonným orgánem valašského práva byla valašská hromada, tj.shromáždění všech chovatelů valašského dobytka i pastevců ze salaší, která se konala vždy na jaře a na podzim. Až do poloviny 17. století si Valaši na hromadě volili valašského vojvodu, který se stal prostředníkem mezi nimi a vrchností. Od poloviny 17. století byl jmenován vrchností a zastával její zájmy. Valašské právo i s úřadem valašského vojvody zaniklo koncem 18. století.

TÉMA SEDMÉ: POSTUP KOLONIZACE

Ve 14. století se Valaši z jižní rumunské části Maramureše přesunuli na sever, na Zakarpatskou Ukrajinu, a začala tak valašská kolonizace. V Zakarpatí a poté v celé Haliči přejalo znalost salašnického hospodaření v horách domácí obyvatelstvo a uplatnilo v něm i vlastní způsoby. V pramenech se tyto dvě etnické skupiny kolonistů rozlišovaly jako *„Volochi et Rutheni“*, tedy Rumuni a Rusíni. V dalším čase a na nových územích už etnický obsah těchto názvů pomalu zanikal a znamenal valašského kolonistu a ještě později chovatele valašského dobytka. Označení *„Valachi seu Rutheni“* naznačuje jak promíšení obou etnik, tak i ústup etnického významu obou názvů.

Již od konce 14. století víme o Valaších na východním Slovensku, v polovině 15. století na Oravě a koncem 15. století už na moravské hranici. Etnické složení kolonistů se na jednotlivých území lišilo. Zatímco do okolí Tater a na Oravu přišlo hodně Valachů s ukrajinským jmény, na východě Slovenska nemůžeme vyloučit i rumunskou národnost. Stále více se Valachy stával domácí živel, Slováci a po severní straně Západních Karpat Poláci. Nejde však učinit rovnítko mezi pojmy Valach=-pastevec. Ještě v 16. století se např. na jihoslovenském panství Krásná Horka mezi chovateli dobytka na salaších rozlišovali Valaši a Maďaři.

TÉMA OSMÉ: KOLONIZACE NA MORAVĚ

V nejzápadnější části Karpat, na Moravě, se valašská kolonizace významně prosadila jen na třech panstvích. Na panství hukvaldské přišlo už koncem 15. století se svými stády a pravděpodobně i rodinami pět Valachů, podle jmen zřejmě ukrajinské národnosti. Pásli svá stáda bez většího omezení v rozsáhlých horách při uherské hranici a odváděli desátek vlastníku panství. Domácí lid u nich sloužil. Po nedlouhém čase se už mezi jmény chovatelů ovcí na salaši objevují též moravská jména.

Na panství rožnovském a vsetínském vše začalo pronikáním slovenských Valachů, poddaných ze sousedních uherských panství do Javorníků, do levobřeží Vsetínské Bečvy, kde pásli – s dovolením rožnovské nebo vsetínské vrchnosti nebo i bez něj – svá stáda a zakládali salaše a později, s dovolením nebo i bez něj, pasekářská obydlí, která se stala základem pro vznik podhorských obcí pod Javorníky.

Na panství brumovském, tedy na jižním Valašsku, kde v čase valašské kolonizace už nebylo nevyužitých horských prostor a obce se nalézaly až u samé hranice

s Uhry, nevíme ničeho o příchodu valašských kolonistů. Salašnictví tam přešlo ze sousední oblasti slovenské, z Trenčínska, a dozajista též ze ze Vsacka. Tamní usedlíci přejali znalost salašnického hospodaření a přizpůsobili si ji svým potřebám, kdy důležitou roli tam hrálo košárování, vyhnojování pozemků pomocí ustájování dobytka v přenosných ohradách. V jihovalašském salašnictví nacházíme mnohem méně paralel s ostatními karpatskými regiony než na severním Valašsku. Také valašské právo se tam neujalo.

K PROBLEMATIKE CHOVU DOBYTKA A PASTIERSTVA V OBLASTI SEVEROVÝCHODNÉHO SLOVENSKA

Miroslav Sopoliga

Významným tradičným zdrojom obživy v oblasti severovýchodného Slovenska, kde dodnes kompaktne žije obyvateľstvo rusínsko-ukrajinského pôvodu, bol chov dobytka a pastierstvo.

Prírodno-klimatické podmienky, ako aj špecifický historický, sociálny a ekonomický vývoj skúmaného regiónu, determinovali formovanie komplexného roľnícko-pastierskeho hospodárenia, v ktorom však prioritným bolo roľníctvo. Iba v niektorých lokalitách pastierstvo prevažovalo, respektíve bolo rovnocenné s ním. Mnohí autori preceňujú význam pastierstva v hospodárskej činnosti obyvateľstva tejto časti Karpát. Podľa nich ekonomickú exploatáciu karpatských pustatín začali vo väčšej miere tzv. *„valašskí pastieri“*, ktorí prišli do týchto končín zo svojimi stádami oviec a kôz (tzv. valašský statok) a primitívnej odrody sviň, osídľovali tieto územia s cieľom kočovného hospodárenia.[1] Iní zase tvrdia, že vysokohorské salašníctvo sa tu udomácnilo len v dôsledku pastierskej kolonizácie vysokohorských oblastí na základe „valašského“ práva v 15.–16. storočí. V 17. storočí hôľne pastierstvo sa rozšírilo všade.[2]

Existujú taktiež isté modifikácie týchto teórií, v zmysle ktorých *„valašskí“* pastieri v Karpatoch viedli kočovný spôsob života od jari do jesene. Na zimu sa sťahovali do nižšie položených oblastí, kde sa dalo ľahšie prezimovať. Stáda oviec kŕmili imelom a ihličím. A tak postupne pod tlakom feudálov a cirkví začína sa proces premeny pastierskeho obyvateľstva na trvalých osídlencov.

Historické dokumenty jednoznačne hovoria, že kolonizácia skúmanej oblasti sa uskutočňovala prevažne na usadlom spôsobe života. Dosvedčujú to predovšetkým rôzne donačné listiny (gramoty) na zakladanie obcí na tzv. valašskom práve, v ktorých sa uvádza aj rozsah jestvujúcej pôdy, respektíve výmera plôch pre roľníčenie. V roku 1432 v zborovskom a lukovskom dištriktoch makovického panstva

v hornom Šariši bolo 37 obcí. V nich sa nachádzalo 1 131 usadlostí, ktoré vlastnili 1 414 ha ornej pôdy, 61,44 ha lúk, 598,5 ha lesov a iba 6 ha pasienkov. Už v 12. storočí na makovickom panstve na 230,5 usadlostiach so 4 145 ha pôdy žilo 1 095 roľníckych rodín. Teda na každú z nich pripadalo 3,79 ha pozemkov.[3] Rôzne dávky, poplatky a iné povinnosti spravidla boli určované podľa výmery pôdy a nie od veľkosti dobytčieho stáda. Naviac feudálnu rentu vo forme oviec bolo možné vyrovnať inými naturáliami alebo peniazmi. Povinností ukrajinských dedín podľa stropkovského urbára z roku 1567 boli nasledovné: cenzus pre celú usadlosť 1 florén, 25 denárov ročne, ďalej dvadsiatok z oviec a deviatok z jahniat a ošípaných. Kto však nemal dobytok pre dvadsiatok, dával jednu ovcu alebo jedno jahňa podľa rozsahu usadlostí. Kto ovce vôbec nemal, dával na šarišskom panstve osem denárov, jeden syr a popruh.[4] Povinnosť feudálnej renty vo forme odovzdávania oviec a iných domácich zvierat sa vzťahovala aj na obce, ktoré neboli založené na tzv. valašskom práve. Teda tvrdenia o ovčiarskom charaktere hospodárstva Ukrajincov na východnom Slovensku v období feudalizmu absolútne neobstoja. V roku 1690 na 92 obcí makovického domínia pripadalo iba l 446 ks oviec a l 819 ošípaných, v priemere po 15,7 oviec a 19,7 ošípaných na obec. V r. 1711 ich počet bol ešte nižší: 904 oviec a 502 ošípaných.[5] Na začiatku 17. storočia väčšina ukrajinských poddaných v oblasti dnešného severovýchodného Slovenska vlastnila iba 1–2 kusy ťažného dobytka (voly, kone) a 1–2 kravy, čo jasne vyvracia hypotézy, že ťažisko ich hospodárstiev spočívalo v chove dobytka.[6]

Napriek tomu tradície pastierstva a chovu dobytka v oblasti severovýchodného Slovenska majú svoje trvalé miesto, čo bolo podmienené možnosťou využitia dedinských pasienkov, lúk, lesov a taktiež iných pozemkov v štruktúre roľníckeho hospodárenia. Roľníctvo a pastierstvo sa navzájom podmieňovali a doplňovali. Vo vulkanickom pásme dolín riek Laborec, Cirocha a Ubľa z celkovej výmery plôch lúky zaberali 13,5 %, pasienky –12,5 % a lesy 55 %. V dolinách riek Vydranka, Vyrava, Udáva, Pčolina, Cirocha, Ulička výmera lúk stanovila 9,5 %; pasienkov – 20,5 % a lesov 44,5 %. V skúmanej oblasti sa vyskytovali iba neveľké poloniny antropogenného pôvodu v oblasti Spišského Zamaguria a Levočských hôr (Jakubany, Litmanova, Závadka).[7]

V ukrajinských obciach na východnom Slovensku sa praktizovalo pasenie oviec na oziminách. V jesennom a zimnom období pásli ovce na úhoroch a prielohoch, po napadnutí snehu aj v lesoch. Takéto formy sa udržali v niektorých lokalitách severného Zemplína (Dara, Príslop, Ruský Potok) až do sedemdesiatych rokov nášho storočia. Pasienkové plochy sa utvárali predovšetkým na území obcí, v katastri ktorých neboli hole (poľany, poloniny). Spočiatku bolo rúbanie lesov a klčovanie živelné, potom však regulované vrchnosťou. V nížinných oblastiach slúžili vo funkcii pasienkov odľahlejšie a menej úrodné plochy, pozemky zaplavované vodou a pod.

Ustajnené ovce sa kŕmili letninou, ktorá pozostávala z vetiev dubových, hrabových, bukových, lipových, vŕbových a iných listnatých stromov, ktoré sa viazali do snopkov, sušili a uskladňovali na zimu.

Na kŕmenie oviec sa využívali taktiež zemiaky a rozličné druhy repy (*„rumkľa“*, *„rumpľa“*). V jesennom období a začiatkom zimy sa ovce kŕmili aj surovými kapustnými listami. V obci Snakov a Hrabské zakladali celé kapustné listy spolu s konopnými alebo ovsenými plevami do suda a v zime tento výdatný krm podávali ovciam so sečkou. Veľmi používaným zeleným krmivom v zime boli vetvičky z ihličnatých stromov.

Z dávnejších čias sa traduje kŕmenie oviec kôrou z ihličnatých stromov. Ako liek proti chorobám tráviaceho ústrojenstva sa

používala brezová letnina. Na tieto účely používali odvar zo spodnej kože vŕby zmiešaný s kapustnicou, ako aj väčšie dávky chrenu, cesnaku a cibule primiešané do ostatného krmiva (Jakubany, Veľký Lipník).[8]

Určitý vzostup ovčiarstva v skúmanej oblasti bol podmienený rozvojom obchodu z dobytkom. Už v 17.–18. storočí obyvatelia tohto kraja vo väčšom množstve nakupovali ovce v Bukovine a Sedmohradsku, v jari a počas leta ich pásli v horách a na jeseň predávali na jarmokoch v Hanušovciach, v Krakove, ba aj v Olomouci.[9]

Podľa výskumov slovenských etnografov, v oblasti Spiša, Šariša a Zemplína sa letný chov oviec udržiaval len vďaka ich každoročnému nakupovaniu v ukrajinských Karpatoch (v Rachove, Jasini, Veľkom Bereznom). V medzivojnovom období sa často stávalo, že ukrajinskí ovčiari so Zakarpatská dohnali svoje stáda (v počte 100–150 ks) do jednotlivých obcí na Slovensku a tam ich predávali. V tridsiatych rokoch 20. storočí zaplatili ovčiari za okotenú ovcu s jahňaťom (spolu s cenou za vlakovú prepravu z Podkarpatskej Rusi do Turca) o polovicu menej ako na slovenských dedinách. V niektorých dedinách dokonca vznikli skupiny obchodníkov s ovcami. Tak napríklad v zamagurskej obci Jarabina boli obchodníci, ktorí každú jar nakúpili a v slovenských obciach rozpredali až 1 000 oviec.

Až do druhej svetovej vojny ovce sa nakupovali aj v rôznych ovčiarskych strediskách v Sedmohradsku, Báčke, Banáte, Marmaroši, no predovšetkým v ukrajinských Karpatoch – niekdajšej Podkarpatskej Rusi (verchovinské ovce, huculské ovce, marmarušske ovce, sedmohradské ovce). Boli to zlaté časy ovčiarstva.[10]

Mnohí chovatelia rozširovali svoje stáda odchovom jahniat od vlastných oviec. Niektorí gazdovia si nadobudli ovce aj sezónnym chovom cudzích zvierat. V ukrajinskej oblasti horného Zemplína takýto odchov bol rozšírený aj medzi jednotlivými dedinami. Roľníci zo Stariny, Veľkej Poľany, Smolníka a iných lokalít získavali ovce na zimný chov aj na jesenných jarmokoch vo Veľkom Bereznom (Zakarpatská oblasť Ukrajiny). Za prezimovanie si ponechávali všetky vyliahnuté jahňatá, ktoré využili pre vlastný chov alebo aj speňažili.[11]

Úzka spätosť roľníctva a chovu dobytka v skúmanej oblasti vytvárali priaznivé možnosti pre fungovanie komplexnej poľnohospodárskej výroby, v ktorej chov dobytka zohrával významnú doplňujúcu úlohu. Aj drobní roľníci mali možnosť chovať 1–2 kravy, ktoré v lete pásli a v zime ich ustajňovali a kŕmili senom, slamou, repou a pod. Všeobecne tradičný chov dobytka v tejto karpatskej oblasti bol orientovaný na zabezpečenie vlastných potrieb mliečnych výrobkov, ťažnej sily, mäsa, vlny, kože, hnoja. Základom živočíšnej výroby bol však chov hovädzieho dobytka, čo pretrvávalo až do polovice 20. storočia. V roku 1935 v ukrajinskej etnickej oblasti na východnom Slovensku štruktúra živočíšnej výroby bola nasledujúca:

- hovädzí dobytok – 48,8 %
- ošípané – 34,8 %
- kone – 9,4 %
- ovce a kozy – 7 %.[12]

Najrozšírenejšou v predmetnej oblasti bola pincgavská odroda kráv (červeno-hnedá, červeno-čierna), ktorá sa vyznačuje pekným zovňajškom, ľahko sa prispôsobovala v horských podmienkach a mala pomerne dobrý prírastok. V dôsledku kríženia rôznych plemien postupne sa tu vypestovala a udomácnila mäso-mliečna odroda hnedých karpatských kráv. Hlavnou odrodou oviec bola tzv. *„valašská ovca“*, *„valaška“*, *„cakla“*. V podhorských oblastiach bol rozšírený aj chov oviec plemena *„cagájka“*, zameraný na produkciu mäsa a koží.

Ťažisko chovu sa orientovalo na pasenie zvierat, ktoré bolo determinované rozsahom a kvalitou pasienkového hospodárstva. Popri prevládajúcom poľnom a lúčnom výpase zvierat vyskytovalo sa aj

pasenie veľkého nedojného statku v horách a na holiach. Vytvorila sa tak špecifická symbióza nížinného poľného a hôľneho karpatského pastierstva.

V rámci tradičnej organizácie chovu dobytka v sledovanej oblasti poznáme tieto základné spôsoby pasenia:
- individuálne,
- spoločné,
- nájomné.

Pri individuálnom spôsobe pasenia každý gazda vyháňal na pašu svoje zvieratá. Pritom zvieratá sa pásli buď na vlastných pasienkových plochách v oddelených stádach, alebo aj na spoločných pasienkoch, teda v spoločných stádach. Hlavnou príčinou individuálneho pasenia zvierat bol nedostatok väčších pasienkových plôch vhodných na spoločné pasenie v blízkosti intravilánu obce, respektíve neúmerná vzdialenosť kvalitnejších a hlavne rozsiahlejších pasienkových plôch. Okrem toho to bola ochrana lúčnych plôch a oráčiny pred pasúcimi zvieratami a napokon aj ochrana samotných zvierat pred divou zverou.

Spoločné pasenie domácich zvierat je rozvinutejšou formou organizácie tejto hospodárskej činnosti, keď väčšina majiteľov vytvárala určitý spolok a vzájomne sa striedala pri pasení dobytka. Podobne aj pri nájomnom spôsobe dochádzalo k vzájomnej dohode medzi jednotlivými vlastníkmi, ktorí za vopred dohodnutých podmienok si prenajímali pastierov.

Spoločné a nájomné pasenie sa uplatňovalo najmä tam, kde chov dobytka nadobudol značný rozsah. V našich podmienkach sa to vzťahuje predovšetkým na ovčiarstvo, pri ktorom sa na chvíľku zastavíme.

Organizátormi, teda vyjednávačmi spoločného a nájomného pasenia oviec boli vedúci predstavitelia obecných spoločenstiev, pastierskych spolkov, bohatší gazdovia a vedúci pastierskych kolektívov (*„bačov“*). Pri ochrane dobytka v lesoch a na holiach bačovia si vypomáhali psami.

Pred začatím pastierskej sezóny gazdovia zabezpečovali rôzne organizačné úlohy v rámci jednotlivých spolkov, označovali a strihali ovce. Strihali ich ručne. Značkovanie oviec sa najčastejšie vykonávalo nadrezávaním alebo dierkovaním uší. V niektorých ukrajinských obciach na východnom Slovensku sa vyskytovalo aj navliekanie farebnej nite alebo šnúrky cez ucho ovečky. V obci Jakubovany odstrihovali koniec ucha (*„odtinok“*, *„zastrih“*, *„kľúč“*, *„viščok“*).

Na Zakarpatskej Ukrajine boli v polovici nášho storočia znaky na ušiach totožné so znakmi u nás, a to nielen čo do formy, ale aj podľa názvov (*„viščok“, „odťato z verška“, „viščok speredu“* a pod.).[13]

Súčasne so značkovaním sa uskutočňovalo aj sčítanie oviec, ktoré zabezpečovali gazdovia spolu s pastiermi (*„juhasmi“*). Počet ovci zaznamenávali na tzv. „rováš“ – napoly rozpoltenú palicu z rovnakým počtom zárezov. Jednu polovicu si ponechával bača a druhú gazdovia. V oblasti Spiša (Jakubany) bola zaužívaná forma nájomného pasenia *„na vydavok“*, *„na váhu“*, pri ktorej bačovia odovzdávali gazdom po 6–12 kg syra (bryndze). Zvyšok vyprodukovaného syra organizátor pasenia predal, aby mohol vyplatiť baču a juhasov. Časť výplaty sa mohla realizovať aj formou naturálií, tj. mliečnych produktov. Hlavnou odmenou pre baču bolo však právo na košarovanie svojej pôdy, ktorá takto vyhnojená bola 3–4 krát úrodnejšia.

Túto organizovanú formu ovčiarstva nie je možné dávať do súvislosti s rumunskou *„valašskou“* formou pastierstva, pretože táto forma bola charakteristická len pre lokality s komplexným roľnícko-pastierskym hospodárstvom, v ktorom už tradične prevažovalo roľnícke zamestnanie. Naopak, táto forma súvisí s dávnymi roľníckymi a pastierskymi zvykmi slovanských národov v Karpatoch už aj preto, že sa uplatňo-

vala v medziach katastra obce na základe dvojpoľného systému poľnohospodárstva, ako aj v rámci voľného jarného a jesenného pasenia na nezahájených roliach.

V ukrajinských obciach východného Slovenska bolo veľmi rozšírené aj spoločné pasenie oviec formou striedania sa jednotlivých členov obecného spolku, t. j. *„na rjad“*. Stádo pozostávalo z 50–70 dojných oviec. Táto forma bola akýmsi prechodným stupňom medzi individuálnym a kolektívnym pasením a nesporne súvisí s roľníckym osídlením a dvojpoľným systémom hospodárstva.

Systém striedavého pasenia oviec jednotlivými chovateľmi sa zachoval najmä v oblasti Spišskej Magury. Archaickejšie formy striedavého systému pasenia oviec sa najdlhšie zachovali v rusínsko-ukrajinskej zamagurskej obci Osturňa, ktorá bola najväčším strediskom ovčiarstva v oblasti Spišskej Magury.[14]

Uvedený spôsob pasenia ovci v medziach obecných sídiel spojený s košarovaním pozemkov za spoluúčasti gazdov tak v pasení, ako aj v spracovaní mlieka, považujeme za veľmi archaickú formu ovčiarstva tunajších príbuzensko-rodinných či susedských skupín. Takýto spôsob hospodárenia sa uplatňoval v rámci dedinského spoločenstva, ktoré sa nazývalo *„hromada“*. Má to priamy súvis s hospodárskymi tradíciami veľkorodinnej a susedskej občiny, tradíciami nížinného chovu oviec.

V niektorých lokalitách sa takáto forma pastierstva uplatňovala aj v prípade jesenného pasenia volov.

Počet pastierov bol závislý od veľkosti stáda a charakteru hospodárenia na pastierskom stanovišti - *„salaši“*, *„košarysku“*. V skúmanej oblasti na jedného pastiera pripadalo v priemere 35–40 volov. V prípade dojných kráv to bolo 8–9 ks. U oviec ich počet na jedného pastiera stanovil až 20–50 ks. Zväčšia to boli pastieri profesionáli, ktorí pochádzali z najchudobnejších rodín. Vykonávali funkcie juhasov, volárov, korovárov prevažne v okolí rodných obcí. Avšak na Spiši ešte v prvej polovici 20. storočia bolo veľa profesionálnych pastierov, ktorí predávali svoju prácu aj v susedných a vzdialenejších lokalitách. V období pred prvou svetovou vojnou bolo v Osturni (na 52 zárubkoch) okolo 20 salašov, na ktorých sa páslo vyše 2 000 dojných oviec. V roku 1932 v tejto obci bolo 58 ovčiarov. V obci Jakubany bolo 132 pastierov kráv (korovarov) a 12 ovčiarov, v obci Závadka 35 ovčiarov a 6 pastierov volov.[15]

Výplata za vykonanú prácu prenajatých pastierov sa určovala normami tradičného zvykového práva. Vo väčšine prípadov dohoda sa uzatvárala ústne. Najnovšie to boli aj písomné zmluvy. Pastieri v závislosti od vykonávaných funkcií a druhu dobytka dostávali naturálno-peňažné odmeny. Ako sme už spomínali, mali taktiež právo na košarovanie (hnojenie) vlastných, respektíve prenajatých pozemkov. Táto forma výplaty je známa v celých ukrajinských etnických karpatských oblastiach. Dominovala však v oblasti horného Uhu. V ukrajinských lokalitách na východnom Slovensku ovčiarov veľmi často prenajímali aj za stálu výplatu. Vedúci ovčiarskeho kolektívu pastierov - *„bača“* spravidla za týždeň dostával 9 kg syra (6–7 oštiepkov), juhasi – 5–6 oštiepkov. V obci Jakubany bača okrem toho mal právo vydržiavať v rámci spoločného stáda 10 vlastných ovci, dostával od gazdov jedlo, odev a pod.

K tradičným formám výplaty patrí taktiež prideľovanie ovčiarom na určité obdobie až do 0,5 ha ornej pôdy, lúk na 2–3 vozy sena atď. Pastieri hovädzieho dobytka, koni a ošípaných takisto dostávali peňažno-naturálnu výplatu.[16]

Ako sme už čiastočne konštatovali, pasenie sa organizovalo v medziach obecných pozemkov alebo na okolitých holiach (*„poľanach“*, *„polonynach“*). Na ovčiar-

skych stanovištiach – *„salašoch“* nebolo výraznejšej deľby práce medzi pastiermi. Všetci spoločne pásli a dohliadali ovce, dojili ich, zhotovovali mliečne produkty, pripravovali jedlo, prenášali košiare a pod. V niektorých prípadoch mlieko odovzdávali gazdom, ktorí ho spracovávali samostatne. Nosili aj jedlo pastierom. Všetko malo svoje zaužívané pravidlá v závislosti od lokálnych či regionálnych zvyklostí a konkrétnych sociálno-ekonomických a prírodno-klimatických podmienok.

Mlieko a mliečne produkty dodnes majú významný podiel v ľudovom stravovaní Ukrajincov na východnom Slovensku, preto v priebehu dlhých stáročí sa tu vypestovali originálne technologické postupy pri spracúvaní mlieka a príprave rôznych výrobkov a jedál.

Mimoriadne zaujímavé a dodnes atraktívne sú potravinové produkty z ovčieho mlieka, najmä syrov konzervovaných soľou, sušením, údením a párením. Ich výroba spočíva na báze fermentácie mlieka pomocou prírodného syridla zvaného *„kľag“*, *„kľak“*, *„kliak“*. Kľag získavali zo žalúdkov mladých prežúvavcov (teliat, kozľat a jahniat), ktoré sa kŕmili iba mliekom.

Zohrievaním takto zakvaseného mlieka vznikal mimoriadne chutný hrudkový ovčí syr (*„budz“*, *„bundz“*). Konzumovali aj srvátku. Zo srvátky zmiešanej so sladkým kravským alebo ovčím mliekom, následkom varenia, získavali hustú masu – istý druh syra, ktorý sa nazýval *„urda“* alebo *„kurastra“*. Najchutnejšia bola v teplom stave.

Hlavným produktom, ktorý sa vyrábal z hrudkového ovčieho syra, bola bryndza. Prvé písomné správy o tomto výrobku v ukrajinskej etnickej oblasti na východnom Slovensku sú z roku 1470.[17] Vo väčšine prípadov miestni obyvatelia vyrábali si bryndzu samostatne v domácich podmienkach. Hrudu syra, t. j. budz (bundz) rozdrvili rukami, posolili a za pomoci dreveného tĺka ubíjali v drevených súdkoch (*„geletkach“*). V niektorých už spomínaných typických ovčiarskych lokalitách na Spiši bryndzu vyrábali bačovia na salaši.

Neodmysliteľnou súčasťou krajiny skúmaného regiónu boli rôzne sezónne a iné stavby súvisiace s pastierstvom: koliby, stabilné a prenosné košiare, ba dokonca väčšie stavby, ovčiarne, šopky a pod. Veľmi rozvinuté letné (sezónne) poľné maštale - *„stajni“*, *„šopy“*, *„majdany“*), ktoré slúžili potrebám chovu hovädzieho dobytka, boli v oblasti Zamaguria (Litmanová, Jarabina, Kamienka, Jakubany).[18]

Doterajšie archeologické, historické, etnologické a dialektologické výskumy potvrdzujú, že roľnícko-dobytkárske aktivity boli známe už pravekým obyvateľstvom terajšej Zakarpatskej oblasti Ukrajiny a Slovenska, najmä v ich nížinných oblastiach. Typické slovanské názvy vzťahujúce sa na základné javy roľníckej a chovateľskej kultúry sú svedectvom toho, že aj stredoveké formy poľnohospodárstva, včítane nížinného chovu oviec, boli tu autochtónne.

Tradičné hospodárstvo Ukrajincov severovýchodného Slovenska sa vyznačuje symbiózou dvoch základných foriem: roľníctva a chovu dobytka. Spôsobili to najmä špecifické sociálno-ekonomické a geoekologické podmienky. Fungovanie takéhoto systému komplexného roľnícko-dobytkárskeho hospodárstva sa prejavovalo najmä v organizovaní foriem pasenia dobytka na báze dvojpoľného a trojpoľného systému roľníctva, kolektívneho užívania pôdy a pod.

V hospodárskej štruktúre skúmaného obyvateľstva však prevládalo roľníctvo, ktoré poskytovalo človeku základné potraviny, materiál na výrobu textílií, stavebný materiál (krytinu) atď.

Základné spôsoby poľnohospodárskej výroby, včítane chovu dobytka, v oblasti ukrajinského etnika na východnom Slovensku dosvedčujú nepopierateľnú et-

nickú a hospodársko-kultúrnu jednotu s poľnohospodárskymi tradíciami všetkých Ukrajincov. Tieto sa najvýraznejšie prejavili u karpatských Ukrajincov (Huculov, Bojkov, Lemkov), a to v adekvátnosti poľnohospodárskej technológie, teda aj technológie spracovania živočíšnych produktov, v rovnakej terminológii a taktiež v celkovej organizácii roľníctva, chovu dobytka a pastierstva, ako aj v nespočetných obradových a zvykoslovných atribútoch. Samozrejme, že aj v rámci týchto etnografických skupín sa vyskytujú určité regionálne, resp. lokálne obmeny, ktoré môžu byť predmetom ďalších hĺbkových výskumov.

V rámci kolonizácie na tzv. valašskom práve v 13.–14. storočí prenikol do tejto karpatskej oblasti aj nový systém chovu oviec, ktorý sa rozšíril do všetkých slovenských, poľských ba aj moravských horských oblastí. Táto horská forma salašníctva, tj. pasenie oviec na holiach (poloninách, poľanách) prenikla k nám z východnejších karpato-balkánskych oblastí. Avšak pod vplyvom miestnych tradícií postupne sa transformuje na roľnícko-chovateľský systém hospodárenia. Teda zásluhou valašskej kolonizácie na jednej strane dochádza k rozšíreniu horského salašníctva a niektorých prvkov balkánskej kultúry v skúmanej oblasti a na druhej strane práve v dôsledku tejto kolonizácie, tj. trvalého usídlenia ovčiarov a ich postupného prispôsobovania sa tunajším poľnohospodárskym tradíciám, salašná kultúra v novom prostredí nadobúda nové originálne formy a špecifiká.

Teda aj z hľadiska etnického charakteru kolonizácie na tzv. valašskom práve je žiaduce dôsledne diferencovať medzi pôvodom, respektíve charakterom tejto kolonizácie a etnickou príslušnosťou jej nositeľov. Etnologické výskumy salašníctva na Slovensku jednoznačne potvrdzujú, že v jeho najvýchodnejších častiach osídlenie na tzv. valašskom práve malo vo svojej podstate ukrajinský etnický charakter.[19] Ukrajinské prvky v ľudovej kultúre a vôbec stopy po ukrajinskom osídlení sa zachovali aj v západnejšie a južnejšie položených oblastiach Slovenska.[20]

Tradície roľnícko-pastierskeho hospodárstva zanechali hlboké stopy v kultúre ukrajinského etnika na východnom Slovensku, ktoré sú neodmysliteľnou súčasťou jeho identity.

Nepretržitý vývoj roľnícko-chovateľskej kultúry na tomto území už od slovanského praveku poskytuje jeden z dokladov o kontinuite ukrajinského osídlenia na východnom Slovensku so staroukrajinským etnikom z čias Kyjevskej Rusi, ba aj starších období.[21]

POZNÁMKY

[1] Problem Karpat w badaniach kultury ludowej. Polska sztuka ludowa, 1959, č. 1–2.

[2] Tamtiež.

[3] LEMKIVŠČYNA, I. Ľviv 1999, s. 163; Donačné listiny z druhej polovice 14. storočia – archív a expozície SNM – Múzea ukrajinsko-rusínskej kultúry vo Svidníku.

[4] HARAKSIM, Ľ. *K sociálnym dejinám Ukrajincov na Slovensku do roku 1867.* Bratislava 1961, s. 22–23.

[5] HODINKA, A. *Utcjuznyna gazduvstva i prošlosť južnokarpatskich rusinov.* Užhorod 1922, s. 22–23.

[6] HARAKSIM, Ľ. *K sociálnym dejinám Ukrajincov na Slovensku do roku 1867.* Bratislava 1961, s. 34.

[7] LEMKIVŠČYNA, c. d., s. 166.

[8] Pozv. PODOLÁK, J. *Tradičné ovčiarstvo na Slovensku.* Bratislava 1982, s. 51–63.

[9] MUŠINKA, M. *Materiaľna kuľtura.* In LEMKIVŠČYNA. Zemľa – ľudy – istorija – kuľtura, II. New York – Paris – Sydney, Toronto 1988, s. 201.

[10] PODOLÁK, J.: *Tradičné ovčiarstvo...*, c. d., s. 28-30.

[11] PODOLÁK, J.: *Príspevok k štúdiu karpatského ovčiarstva v oblasti horného Zemplína.* In Nové obzory, 20. Košice 1979, s. 381–387.

[12] Vanat, L: Narysy novitňoji istoriji Ukrajinciv Schidnoji Slovaččyny, kn. I. (1918-1938). Prešov 1979, s. 237.

[13] TYVODAR, M. *Trady cijne skotarstvo Ukrajinskych Karpat druhoji polovyny XIX – peršoji polovyny XX st. Istoryko-etnolohične doslidženňa.* Užhorod 1994, s. 113.

[14] PODOLÁK, J. *Tradičné ovčiarstvo...*, c. d. s. 84.

[15] KUBIJOVYČ, V. Účasť obyvateľov Spiša v živote pastierskom. Čas. Bratislava 1932, roč. 6, s. 5–6; PODOLÁK, J. *Tradičné ovčiarstvo...*, c. d., s. 84.

[16] TYVODAR, M. *Tradycijne skotarstvo...*, c. d., s. 163–171.

[17] LEMKIVŠČYNA, c. d., s. 176.

[18] Podrobnejšie viď CHLEBANA, M. *Príspevok k štúdiu letného chovu hovädzieho dobytka v oblasti spišského Zamaguria.* In Zborník Slovenského národného múzea – Etnografia. Martin 1972.

[19] Porov. PODOLÁK, J. *Tradičné ovčiarstvo...*, c. d., s. 206.

[20] LANGER, J. – BOČKOVÁ, K. *Dům v Karpatech a prilehlých oblastech balkánskych.* Rožnov pod Radhoštěm 1999, s. 28–36; GALLO, J. *Zmeny v spôsobe života na Muránskej Zdychave podmienené socialistickým spoločenským zriadením.* In Gemer. Národopisné štúdie 3, 1978, s. 97–98.

[21] SOPOLIGA, M. *Tradície hmotnej kultúry Ukrajincov na Slovensku.* Bratislava 2006, s. 64–73.

SUMMARY

Prírodno-klimatické podmienky, ako aj špecifický historický, sociálny a ekonomický vývoj v oblasti ukrajinského etnika na východnom Slovensku, determinovali formovanie komplexného roľnícko-pastierskeho hospodárenia, v ktorom však prioritným bolo roľníctvo. Historické dokumenty jednoznačne hovoria, že kolonizácia skúmanej oblasti sa uskutočňovala prevažne na usadlom spôsobe života. Napriek tomu tradície pastierstva a chovu dobytka tu majú svoje trvalé miesto. Základné spôsoby poľnohospodárskej výroby, včítane chovu dobytka, v predmetnej oblasti dosvedčujú nepopierateľnú etnickú a hospodársko-kultúrnu jednotu východoslovenských Rusínov-Ukrajincov s poľnohospodárskymi tradíciami všetkých Ukrajincov. Tradície roľnícko-pastierskeho hospodárstva zanechali hlboké stopy v kultúre ukrajinského etnika na východnom Slovensku, ktoré sú neodmysliteľnou súčasťou jeho identity.