

ACTA MUSEALIA

Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně
a Muzea regionu Valašsko, Vsetín



XX

2022/1-2

OBSAH:

Studie

Soubor raně středověkých předmětů z Hostýnských vrchů Fojtík Adam, Popelka Miroslav, Slaná Andrea	6
Hraběcí rod Bukůvků z Bukůvky ve Valašském Meziříčí na přelomu 19. a 20. století Pavel Lasztovicza	22
Nebeklíče a Štěpné zahrady z fondů Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně Veronika Balajková	48
Porodní báby z Podradhoště: vliv působení zkoušených porodních bab na mateřskou a kojeneckou úmrtnost na území bývalého rožnovského soudního okresu od konce 18. století do 30. let 20. století na příkladu Horní Bečvy Sabina Máchová	72
Berní úřad ve Valašských Kloboukách v letech 1850–1914 Petr Odehnal	98
Kamenosochařský závod Františka Zbořila ve Starém Městě u Uherského Hradiště Aleš Nařák	138

Musealia

Masky, kostýmy, maškary. Maskované občůzky a průvody v tradici jihovýchodní Moravy na fotografiích, uměleckých dílech i hmotných dokladech. Výstava v Muzeu luhačovického Zálesí 7. 10. 2021 – 18. 9. 2022 Blanka Petráková	166
Orlickoústecký malovaný betlém rodiny Kadlečkovy Alena Prudká	170
Orientační závody pro zdravotně postižené Dušan Hráý	178

Personalia a miscelanea

Gratulace PhDr. Věře Kovářů, první etnografce zlínského muzea Alena Prudká	188
Soupis desátků ve farnosti vizovické z roku 1658 Milan Krajča	194
Soubor dvou roubených objektů čp. 18 a čp. 19 v prostoru tvrziště ve Slavkově pod Hostýnem. Snahy o záchranu. Zdeněk Krajcar	200

Recenze

KOŠTUŘÍKOVÁ, Jana. Příběh vizovického pečiva. Vydání první. Vizovice: město Vizovice ve spolupráci s Muzeem jihovýchodní Moravy ve Zlíně, příspěvkovou organizací, 2022. 179 stran. Milada Fohlerová	212
--	-----

KOŠTUŘÍKOVÁ, Jana. Příběh vizovického pečiva. Vydání první. Vizovice: město Vizovice ve spolupráci s Muzeem jihovýchodní Moravy ve Zlíně, příspěvkovou organizací, 2022. 179 stran

Milada Fohlerová

Publikace etnografky Jany Košťuříkové nazvaná Příběh vizovického pečiva pojednává o fenoménu nejedlého figurálního pečiva, dodnes populárního nejen v regionu, ale i za jeho hranicemi, které bylo pro svou jedinečnost v roce 2022 zapísáno na krajský seznam nemateriálních statků tradiční lidové kultury Zlínského kraje. Na vydání této vůbec první souhrnné knihy o vizovickém pečivu se podílelo Město Vizovice spolu s Muzeem jihovýchodní Moravy ve Zlíně. Zdařilá grafická úprava je výsledkem práce Zdeňka Macháčka ze Studia 6.15 s. r. o. Zlín.

Autorka při zpracování tohoto náročného a dosud synteticky nezpracovaného tématu zužitkovala jednak odborné a profesní zkušenosti, jednak znalosti lokality vzniku a výroby tohoto pečiva. Kniha je totiž výsledkem pečlivého a komplexního studia hmotných a písemných pramenů, přičemž je nutné vyzdvihnout jak využití a zhodnocení četných kolekcí vizovického pečiva uložených ve sbírkách několika



Obr. 1: Obálka publikace Příběh vizovického pečiva. Fotoarchiv MJVM. |

muzeí, tak závěrů bádání v terénu, díky němuž se podařilo shromáždit vzácné informace o výrobě pečiva i o jeho početných tvůrcích.

Monografie věnovaná více než stošedesátileté tradici výroby figurálního pečiva z Vizovic je přehledně rozčleněna do několika kapitol: V úvodní části se čtenář seznámí se vznikem tohoto pečiva a s proměnami, kterými za dobu jeho existence prošlo, tedy od obřadního pečiva, přes hračku až po suvenýr typický pro Valašsko, i s původními tvary a jejich symbolikou.

Další díl knihy tvoří medailonky četných výrobců vizovického pečiva od nejstarších dob reprezentovaných zakladatelskou rodinou Lutonských až po současné autory, jejichž životní a profesní osudy tvoří společný příběh vizovického pečiva. Škoda jen, že autorce ani vydavatelům knihy nebyl udělen souhlas se zpracováním medailonku pro historii vizovického pečiva významné rodiny Halových.

TECHNOLOGIE VÝROBY / VÝROBNÍ SORTIMENT

Strom poznání

Tradiční motiv ztvárňuje známý starozákonní příběh Adama a Evy, dříve používaný na obřadních svatebních koláčích coby symbol věčných manželů. Jako produkční typ vizovického pečiva byla tato vícefikurální kompozice zavedena ve třicátých letech 20. století rodinou Lutonských na přímou objednávku. Od té doby patří k často prezentovaným vzorům.



Vzor vizovického pečiva vyrobili A. a J. Lutonští, 1984, foto R. Ševčík, sbírka MJVM ve Zlíně, inv. č. E 7667

125

Obr. 2: Publikace nabízí bohatý doprovodný obrazový materiál. Fotoarchiv MJVM. |

Kapitola o technologii výroby poskytuje podrobný návod na tvorbu tohoto zdobeného figurálního pečiva od výběru surovin, přípravy těsta, volby vhodných nástrojů až po jeho sušení v troubě (zvláště cenná jsou tu upozornění a rady dosud žijících tvůrkyň).

Následující část je věnována tvarosloví vizovického pečiva. Na začátku je dle tří základních skupin, do nichž se toto pečivo motivicky rozděluje (tedy zoomorfní, antropomorfní a kompoziční), uveden výčet jednotlivých vzorů s fotografiemi a s historií jejich výskytu. Následují detailní návody na tvarování konkrétních vzorů i výzdobných prvků, vše vhodně ilustrované bohatou obrazovou přílohou. Závěr pak tvoří fotografický vzorník více než padesáti tradičních motivů figurálního pečiva z Vizovic.

Obsah monografie uzavírá přepis jedinečného písemného pramene, který se autorce při přípravě publikace podařilo objevit, a to rodinné kroniky Lutonských, pojednávající o vzniku a výrobě vizovického pečiva.

TECHNOLOGIE VÝROBY / VÝROBNÍ POSTUPY

**VALACH**

Velikost: 11 cm x 4,5 cm

Figurka se tvaruje z jednoho většího (tělo) a jednoho menšího těstového válečku (ruce). Na její vytvoření bude zapotřebí celkem pět kusů těstových částí.

Základní tvar Valacha tvarujete z kousku těsta o velikosti 2,5 cm. Nejprve ušlejte váleček (10,5 cm), z něhož podle obrázku vymodelujte schématický tvar figury (obr. A). Přidejte oči z hrachoru (obr. B). Na ruce si připravte druhý rozválený váleček (11,5 cm), na jehož koncích nožem naznačte prsty i rukávy halenky a ozdobte je obtisky špiček nůžek (obr. B, C). Podle obrázků vytvarujte a nazdobte vestu (obr. D, E). Následně figurce přidejte ústa (obr. F) a vytvořte vlasy, které naznačíte několika nástřihy pod kreprou klobouku a na bocích obličeje (obr. G). Pokračujte přípravou tenké tkaníčky o délce 26 cm, z níž seskládejte očka ztv. šňůrování k ozdobě nohavic (obr. H, CH). Ukončení nohavic v holínkových botách zvýrazněte několika nástřihy nůžek (obr. CH). Nakonec vytvořte pásek z úzkého těstového proužku a dozdobte ho několika stisky pinzety (obr. I).



A



B



C



D



E



F



G



H



CH



I

Součástí knihy a zajímavým bonusem je Sešitek malého Alfonse, jehož autorkou je muzejní pedagožka Adéla Šimová. Tato drobná brožurka je koncipována jako pracovní sešit určený dětem, jimž příběh vizovického pečiva zprostředkovává hravým způsobem, přičemž průvodcem je jim malý Alfons Lutonský, syn původců vizovického pečiva.

Příběh vizovického pečiva je první komplexní monografií o vizovickém pečivu, které si ji vzhledem ke svému významu v tradici lidové umělecké výroby a jako součást kulturního dědictví naší země jistě zaslouží. Tato publikace bude vítaným studijním materiálem pro odborníky, stejně jako zajímavým čtivem pro laickou veřejnost. Doufejme, že se stane i inspiračním zdrojem pro nové zájemce o zhotovování tohoto figurálního pečiva, jehož produkce v posledních letech slábne, a že tak přispěje k záchraně a pokračování v dlouholeté tradici tvorby vizovického pečiva.

