



ŘEMESLA 21. 12. 2015

Historie pekařství se začala psát na základě čiré náhody

V Čechách se objevují zmínky o pekařích již v Kosmově kronice, kde jsou zmíněni pekaři jako dvorní řemeslníci v 11. století. Počátkem 14. století...

První kvašený chléb byl pravděpodobně připraven v Egyptě někdy před 6000 lety. Zřejmě jen úplnou náhodou došlo k tomu, že těsto, které leželo na slunci, vykynulo. Do té doby se chléb připravoval nekynutý z drcených pšeničných zrn, které se mísily s vodou a solí. Z takovéto kaše vznikly na kamnech placky. Ovšem vykynuté těsto umožnilo pečení chuťově výtečného chleba s křupavou kůrkou, čímž byla založena historie klasického pečení, jaké známe s malými obměnami dodnes.

Z dochovaných nálezů ze starého Egypta je známo, že chléb byl společně s pivem a cibulí platidlem, které sloužilo jako odměna za vykonanou práci otroků. Obliba chleba dokonce vedla sousední státy k posměšnému označení egyptských obyvatel jako "chlebožrouti".

Řekové se v době asi 4000 let př. n. l. naučili péci chleba od Židů a Féniciánů. Chléb se tak postupně stal základní potravinou. Jedli jej například s medem. Podle dochovaných záznamů působilo ve 3. století př. Kr. v Aténách 45 pekařů, kteří pekli různé druhy chlebů pro boháče i chudý lid. Ve starém Římě byl chléb rovněž hlavní potravinou spolu s vínem. Známé je přidělování chleba římskému lidu zdarma, což prováděl ve 4. století Gaius Julius Caesar za účelem naklonit si jejich přízeň. V této době již existovala v Římě tzv. **pekařská bratrstva**, která byla později nahrazena pekařskými cechy, do kterých se pekaři sdružovali. V rámci těchto cechů bylo řemeslo dále rozvíjeno.

Historie pekařství u nás

V Čechách se objevují zmínky o pekařích již v Kosmově kronice, kde jsou zmíněni pekaři jako dvorní řemeslníci v 11. století. Počátkem 14. století vznikají cechy i u nás. Z roku 1338 se dochovaly dodnes artikule prvního pekařského cechu z Netolic. Vznik pekařských cechů umožnil rozvoj, zvelebování řemesla a také bylo možno lépe dohlížet na **kvalitu pečiva**. Byla např. dána pravidla, která stanovovala, jak má být bochník chleba těžký a za kolik se má prodávat. Díky cechům byla jasně vymezena hierarchie mezi mistry, tovaryši a uční. Pekařství jako řemeslo se vyvíjelo poměrně pomalu.

Počet pekařů rostl a první zmínky o vzniku cechů se datují k počátku 14. století. Doloženy jsou artikule prvního pekařského cechu v Netolicích z r. 1338. Cechy vymezovaly vztahy mezi řemesly a v rámci řemesla mezi mistry, tovaryši a uční, ale sloužily také ke vzájemnému podporování se, zvelebování řemesla, výchově dorostu, vytváření vztahů k zákazníkům a dohlížely nad kvalitou výroby. Cechy měly kromě svých statut také svůj erb, prapor se svatým ochráncem a větší cechy i vlastní hudbu. Symbolem pekařského znaku se většinou staly pekařské výrobky, jako např. **preclíky, chléb, rohlíky, žemle** apod. Poslání cechů bylo hospodářské, sociální a politické. Kromě chleba se ve středověku peklo hojně i perník. Výrobky perníkářského řemesla však byly spíše luxusním zbožím pro nejbohatší domácnosti.

Jak se trestali nepoctiví pekaři

Velice zajímavé jsou také tresty, které byly udíleny nepoctivým pekařům, kteří chléb šidili. Kdo prodával šizený chléb, tomu byla udělena nejprve pokuta, při opakovaném porušování poctivé práce bylo takovému pekaři jeho řemeslo za rok pozastaveno. Ovšem vyskytovaly se i takové tresty jako „koš“ a „klec“. Koš býval v Praze na kamenném mostě. Byla tam dlouhá páka, jako bývaly na silnicích u mýta. Na konci, který nad vodou vyčníval, byl zavěšen koš z latí. V den, kdy se konaly trhy a lidí šlo přes most nejvíce, byl postaven pekař do koše obličejem k lidu, a tak tam musel stát hodinu nebo dvě. Někdy byl pekařům přivěšen na krk bochánky chleba, jindy byl nepoctivý pekař ve velkém pytli nebo koši hozen rovnou do Vltavy. Až do 18. století podléhalo pekařství přísnému dohledu. Následkem francouzských válek došlo k uvolnění **pekařství** jako řemesla a od přísných trestů bylo upuštěno.

Chléb jako symbol pohostinnosti

Chléb měl však vždy v historii své zvláštní postavení, které mu dosud nebylo odebráno. Při korunovaci českých králů byla dávána přednost chlebu před zlatem. O významu chleba v našich dějinách svědčí i starý slovanský zvyk, podle něhož **vítáme hosta chlebem a solí**. Chléb jako boží dar se těšil úctě v každé domácnosti. Byl to znak pohostinnosti a dobrosrdečnosti. Odmítnutí se považovalo za urážku, stejnou jako by hostu chléb nebyl nabídnut. Chléb má symbolický obsah o Velikonocích i Vánocích - v podobě vánočky. Chlebové placky ve tvaru kruhu představují symbol jednoty.

Za vlády Jiřího z Poděbrad bylo u nás známo již dvanáct druhů chleba, a to **žemlový, žitný, nakyslý, mazancový, ječný, prosný, žaludový, jáhlový, pohankový, rýžový, perníkový a koláčový**. Domácí výroba chleba tak byla postupně vytlačována z domovů do rukou profesionálních pekařů. Ti se postupem času stávali uznávanými a bohatými měšťany, stejně jako řezníci. Císař Karel IV. vypracoval řád živnostenský stavu řemeslného a jednotlivé cechy významně podporoval, neméně cech pekařský. V Praze měli pekaři své krámy na Staroměstském rynku v uličce, která se nazývala Pekařská.

Novodobá historie pekařství u nás

Vývoj **pekařského řemesla** byl urychlen v 19. století jednak propracovanými postupy při kynutí a pečení, ale zejména rozvojem technických vymožeností. Ruční práce ustoupila ve značné míře práci strojové a začaly vznikat skutečné velké pekárny, které se staly velkou konkurencí malým pekařům. Tak se **pečení chleba** pozvolna přeměňovalo na výrobu průmyslového charakteru.

Vývoj pekařství byl nerovnoměrný. Počátkem 20. století bylo rozhodující to, kde se koncentrovalo obyvatelstvo, a také jak postupně docházelo k zavádění plynofikace, elektrifikace a rozvoji infrastruktury. Disproporce byly právě mezi velkými městy, kde již vznikaly velké moderní pekárny a chudým venkovem, kde stále přetrvávala ruční výroba. Za první republiky bylo v naší zemi registrováno něco kolem 13.000 pekáren.

Avšak v 50. letech docházelo díky politickým událostem ke znárodňování a rušení malých pekáren. Drobní pekaři živnostníci tak byli nahrazováni vznikem národních podniků ve městech nebo družstev v rámci venkova.

V 70. letech jsou stavěny pekařské výrobní kombináty průmyslového charakteru, které vyrábí chléb na moderním zařízení (výrobníky kvasu, automatické tvarování a kynutí, pásové pece) a celá výroba chleba naznává významných změn, což pokračuje až do 90. let, kdy došlo k privatizaci výrobních kapacit a ke znovuoobnovení řemeslných pekáren. S obrovským rozvojem moderních technologií dochází ke značnému rozšiřování sortimentu výroby. Vývoj moderní doby přeje sdružování výrobců do masivních uskupení. Dochází také ke spojení **pekařství a cukrářství**.