

Chléb na stole našich předků

Bread on the table of our grandparents

JUDr. Eva Polívková

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zdravotně sociální fakulta
Univerzita třetího věku : SoLiLL 2001

Souhrn

Z pohledu dějin a historického vývoje lidské společnosti většina národů světa měla a má chléb ve velké úctě a vážnosti a spatřuje v něm podstatu svého života. Jeho dostatek představuje jistotu, blahobyt a bohatství pro celou lidskou společnost, a proto si tyto hodnoty hájí a ochraňuje právními normami a instituty dosažitelnými v té určité době a v tom kterém místě.

Klíčová slova

Chléb, úcta k chlebu, pekaři, cechy, právo, výsady, přestupky, trestní zákon, společenský řád.

Summary

As for the view of history and historical evolution of human society most nations of the world have respected bread greatly and regarded it as the essence of life. Its plenty means certainty, welfare and wealth for the whole human society, and that is why the society guards these values and protects them in law and institutions attainable at a certain time and in a certain country.

Key words

Bread, respect of bread, bakers, guilds, law, privileges, misdemeanours, criminal law, order

Pekařské řemeslo objevuje se ve městech českých již v 10. století, i když se chléb potom ještě po dlouhou dobu pekl i v domácnostech. V počátečních dobách však nebyl pekařem každý, kdo pekl, ale pouze ten, kdo přinášel chléb a pečivo na trh. První zmínka o pekařích, kteří jsou uvedeni svými jmény, je v zakládací listině kapituly Vyšehradské z roku 1088. Pekaři patřili nejen mezi vážené, ale také mezi bohaté měšťany, majitele domů, mlýnů i jiného majetku. Byli voleni do městských rad, stávali se konšely a purkmistry, byli jmenováni členy soudcovského tribunálu, který měl pravdu hájit, křivdu tupit a chudému i bohatému k spravedlnosti napomáhat. Také u dvora nesměl chybět „pekař královské kuchyně“, který byl samostatným dvorským úředníkem. Vždyť chléb hrál nezastupitelnou roli i v tak důležitém obřadu jako byla korunovace českých králů. Byla mu dávana přednost i před zlatem a byla mu vzdávána téměř až posvátná úcta. Ve všech vrstvách obyvatelstva už tehdy platilo: „Jak kdo jedná s chlebem, tak jedná i s lidmi.“

K ochraně svých práv sdružovali se pekaři a ostatní řemeslníci již ve 12. století v organisovaná bratrstva – cechy a vydávali své statuty a artikule. V českých zemích se tak

stalo za vlády Jana Lucemburského v roce 1338, kdy nejstarší cechovní pořádek vydal cech pekařů v Netolicích, který téhož roku potvrdil opat kláštera ve Zlaté Koruně Theodorikus. V 15.století vznikly další cechy pekařů v dalších městech Koruny české a to např. v Litomyšli, v Kutné Hoře, v Kolíně, ve Strakonících, ve Stříbře, v České Kamenici, v Prachaticích, ve Vimperku, ale i v Praze ve Starém i v Novém Městě. Zajímavý je cech volyňský, který vytvořili společně pekaři s mlynáři a truhláři, aby si mohli vzájemně pomáhat. Pravidla cechů v podstatě zajišťovala každému určitý příjem z práce, bohatému i chudému, ale také přikazovala, aby mezi nimi nevládla nekalá soutěž na újmu chudších členů. Ve všech cechovních pořádcích se nařizovalo, jak má být veliká pec, kolik zboží mohl každý vyrobit a kolik mohl donést na trh. Každé stanovy měly ustanovení o mistrovské zkoušce a také o tom, že mistrem se mohl stát jen ten, kdo se řádně vyučil, nějaký čas pracoval jako tovaryš a svou dovednost řádně prokázal. Oprávnění k provozování živnosti bylo podmíněno především složením mistrovské zkoušky; existovala však i jiná omezení jako např. vlastnictví domu ve městě, řádné placení všech daní, osvědčení o vstoupení do stavu manželského apod. Součástí mistrovské zkoušky byla z počátku i zkouška z pečení chleba. Později od této části zkoušky bylo upuštěno a obnovena byla až v roce 1892 příkazem pražského magistrátu s odůvodněním, že chléb má v každém směru přednost před bílým pečivem a mnohdy je jedinou stravou chudšího lidu.

Příslušníci cechů se považovali za členy jedné velké rodiny, jejíž čest a práva vždy respektovali a v případě potřeby dovedli hájit. Tady se často dostávali do konfliktu se zákonem a byli odsuzováni podle závažnosti svého činu na kratší či delší dobu do vězení. Běžným trestem při vlastnictví více než povolených prodejních míst byly dvě libry vosku. Nejinak tomu bylo při obsazování míst určených k prodeji pekařských výrobků a při lákání zákazníků. Působil-li jeden druhému překážky při pečení chleba nebo jeho rozvážce, hrozily tresty vyšší a to u starších mistrů pokuta 20 grošů, u mladších 10 grošů, ale také i rozbouření pece nebo dokonce zrušení živnosti. Často peněžité tresty byly spojovány s trestem vězení. Vězením i pokutou byli trestáni ti, kteří jiné sváděli k neposlušnosti a vykonávali na ně nátlak, aby zvyšovali ceny a nedávali zboží na trh jen proto, aby vyvolali nedostatek chleba, z čehož pak lakotně těžili. Mnoho trestů bylo vyneseno též pro špatnou kvalitu chleba. Takový chléb byl zabaven a postižený musel zaplatit patřičnou pokutu, která se platila voskem a v řídkých případech i pivem.

Zvlášť svízelné poměry nastávaly vždy v době neúrody nebo za válek, kdy země procházela cizí vojska; tehdy nastal opravdový nedostatek obilí, tehdy mnoho lidí umíralo hladem anebo nemocemi z hladu po požití nevhodné potravy. Z této situace a z kruté bídy lidu

těžili mimo jiné i mlynáři a pekaři. Neúměrně zvyšovali ceny svého zboží, které neodpovídaly jeho kvalitě a ani váze. Přistižení byli trestáni, ale pokuty nebyly jednotné. Například v Mostě zavírali pekaře na tolik dní, o kolik lotů (lot – stará drobná jednotka váhy; český lot 16 g, rakouský lot 17,5 g) ošidili chléb. V Mělníku v roce 1563 za stejné provinění byli všichni pekaři dáni do vězení a nebyli puštěni dříve, dokud neslíbili a nezapsali se, že budou připravovat a prodávat chléb pouze podle konšelského nařízení. Mnohdy bylo ve stížnostech na pekaře poukazováno na jejich lakotu. Dokonce v roce 1590 vytýkal císař Rudolf II. purkmistrům a konšelům pražských měst, že neprovádějí příslušný dohled na pekaře, ačkoliv je jim to opakovaně vytýkáno.

Řád pražský, potvrzený v roce 1444 ukládal pekařům, aby pekli chléb bílý i režný. U koho byl nalezen chléb ze směsi bílé pšeničné mouky s moukou černou, musel zaplatit pokutu. Při prvním zastižení 5 grošů, při druhém 10 grošů, při třetím 15 grošů a při čtvrtém mu bylo řemeslo zastaveno na jeden rok. Ve stejnou dobu v Litomyšli a v Kutné Hoře už při prvním dopadení zaplatil provinilec 20 grošů, při druhém 40, při třetím 60 grošů. Při čtvrtém přistižení mu bylo řemeslo zakázáno též na jeden rok. V Litoměřicích od konce 15.století bylo provinilcům zastavováno řemeslo již při prvním přistižení na čtyři týdny, při druhém na osm týdnů a při třetím na čtvrt roku. Po roce 1541 byly tyto tresty zmírněny a postiženým byla dána možnost se z trestu vyplatit jednou kopou grošů.

I když pekaři byli nejrůzněji pokutováni, přece jen jako nejvyšší trest pocíťovali, jestliže k jejich veřejnému zahanbení byli na ně voláni cizí pekaři. S těmi se smířovali velmi neradi a pomalu a to jedině v dobách nedostatku, hladu a nepokojů. Zcela mimořádné a zahanbující bylo trestání košem. Byl to trest ukládaný vrchností. Cech by ho ke své vlastní potupě nikdy nepoužil. Do Prahy byl přinesen ve 14.století z Německa. Záležel v tom, že provinilý pekař byl postaven do koše, obličejem k lidu, většinou v tržní dny, kdy po mostě chodilo nejvíce lidí, na jednu nebo i více hodin, někdy s přivěšeným chlebem kolem krku. V koši byl pak vyzdvižen nad vodu, dán mu do ruky nůž, aby koš uřízl a spadl do vody. Tento trest byl v průběhu doby několikrát zrušen a zase obnoven. K definitivnímu jeho zrušení došlo až za vlády Josefa II. roku 1782. Zcela necechovním a rovněž zahanbujícím způsobem byli nepoctiví pekaři trestáni vsazením do klece na kolečkách a vyvezením na náměstí, kde byli ponecháni několik hodin. Tento trest byl zrušen roku 1860, aby byl nahrazen trestem daleko krutějším. Výrokem městských úředníků byli pekaři odsouzeni do žaláře se zahanbující každodenní povinností zametat ulice, a zvláště pak prostor před svým domem a krámem.

Jestliže doba Karlova přinesla pekařskému řemeslu velký rozvoj, pak doba pobělohorská znamenala téměř jeho zánik. Neúnosné pracovní podmínky v pekařských

dílnách a neutěšené sociální poměry pekařských dělníků vedly ke všeobecné nespokojenosti příslušníků tohoto řemesla a vyústily ve stávkový boj u nás. Ve všech městech vznikaly stávky a protestní schůze, všude se projednávaly okruhy stejných otázek (pracovní podmínky, pracovní doba, mzda). K jejich plnění se mistři zavazovali, ale neuskutečňovali je. Poslušnost pekařských dělníků si vynucovali nejrůznějšími tresty; tak vše v podstatě zůstalo při starém.

Po skončení první světové války, v období nově založené republiky pak došlo k velkým změnám mimo jiné i v oblasti sociální a hospodářské, které zasáhly rovněž mlynářský a pekařský průmysl a ovlivnily i živnostenské podnikání pekařských mistrů. Byla to doba hospodářské konjunktury, ale i hospodářské krize, kdy postupně vyhasínaly pece mnohých pekařských dílen a kdy zanikalo velké množství pekařských provozoven. Těžká a neradostná léta prožívala pekařská živnost také v dobách hitlerovské okupace, kdy pekařské řemeslo bylo značně omezováno. Rozvoj nastal až po druhé světové válce, kdy výroby byla soustředěna do velkých závodů, které byly vybaveny moderní technikou. Tento rozvoj znamenal přes všechny své problémy a nedostatky zlepšení pracovních podmínek a sociální zabezpečení i pro lidi pracující v pekařském odvětví našeho průmyslu.

Dějiny vzniku a vývoje výroby chleba jsou dlouhé a jeho proměny se z velké části odvíjejí od dějin lidské společnosti. O způsobu přípravy chleba a jeho použití u dávných civilizací, zejména Egyptanů, národů Mezopotámie a Izraele nás informují dochované zápisy na papyrech, nástěnné obrazy a reliéfy na zdech chrámů i výjevy ze života řemeslníků a lidu v hrobkách velmožů, zobrazující výrobu chleba od počáteční sklizně obilí až po jeho pečení. Jiná již byla situace u Řeků a Římanů, u nichž byly totiž základním zdrojem informací člověka především literární prameny. Zmínky o chlebu, jakožto základní potravine člověka, nacházíme již v díle Homérově. Pekařský stav jako stav velmi vážený v tehdejší společnosti popisuje ve svém díle Platón. O pekařském řemeslu v říši římské se nejvíce dovídáme při odkrytí Pompejí, které byly v roce 79 n.l. zasypány popelem a zavaleny žhavou lávou, vytékající z kráteru Vesuvu. Zde bylo nalezeno pekařské náčiní, zachovalé pekařské pece i zásoby surovin potřebné k pečení chleba. Od Plinia se pak dovídáme o rozkvětu pekařského povolání v Římě a o postavení a významu pekařského stavu v tehdejší společnosti, což se o několik století později promítlo do životního stylu a myšlení ostatních států Evropy i světa. Závěrem tudíž z pohledu dějin lze říci, že většina národů světa měla a má chleba vždy ve velké úctě a spatřuje v něm podstatu života, vždyť jeho dostatek představuje jistotu, blahobyt a bohatství pro celou lidskou společnost.

Literatura :

Petráň J.*Dějiny hmotné kultury*. Praha : SPN 1985.

