

SVĚTOVÝ DEN CHLEBA

CHLÉB: v proměnách staletí

Chléb jako základní potravina ve výživě člověka se jako dlouhá červená nit táhne od úsvitu lidstva od dob, kdy se na Zemi objevil první člověk moudrý, Homo sapiens, a z lovce a sběrače se postupně stal zemědělec. Plánovitě pěstování rostlin vedlo ke komplexním sociálním proměnám a ke vzniku prvních civilizací. Objev chleba byl významnou událostí ve vývoji člověka jako druhu. O jeho důležitosti svědčí následující svědectví například dějinami: Staří Sumerové chlebu přiřkli duši, v Mezopotámii se stal chléb součástí hieroglyfického znaku pro potravu, arabština používá pro pojmy chléb a život totéž slovo. Když Francouzi chtějí člověka pochválit, řeknou, že je „dobrý jako chléb“. O významu chleba v našich dějinách svědčí i starý slovanský zvyk vítat hosta chlebem a solí. Putování chleba v proměnách staletí a tisíciletí je dlouhé, pestré a inspirativní.

► V počátcích své existence pojídal člověk nasbíraná zrna tak, jak je v přírodě našel. Později mu oheň pomohl k tomu, aby si zrna opražil. Pak přišlo na řadu drcení obilných zrn v kamenných hmoždířích a primitivních mlýnech. Z promletého či podrceného obilí se snadno připravila kaše, nevařená či vařená. Na rozpálených kamenech z ní bylo možné upéci placky. Archeologové označují tuto dobu jako **neolit** a **první poznatky o chlebu** se datují do období až **10 000 let př. Kr.**

► **Kvašený chléb pochází z Egypta** z doby před šesti tisíci lety. Jeho příprava byla objevena zřejmě náhodou. Egypťané pěstovali v Nílské deltě pšenici a mezi kameny drtili pšeničná zrna na mouku, kterou pak smísili s vodou a solí – a to byl nekvašený chléb. Stalo se, že těsto zůstalo na slunci a působením bakterií vykynulo. V teplé peci se pak upekla chléb vzdušný a lehký, pokrytý hnědou kůrkou

► Úrodné povodí Eufratu a Tigridu v **Mezopotámii** a vyspělé obilnářství přispělo k vysoké kultuře měst a životního stylu. Nejrozšířenějším pokrmem zde byl chléb, pečený převážně z ječné mouky. **Chléb se pekla** tak, že z mouky a vody uhnětená placka se přitiskla na stěnu rozpálené pece, nebo se pekla **ve žhávém popelu**

► **Řekové** převzali pečení chleba od Židů a Féniciánů. V době asi 4 000 let př. Kr. se rozvinul kult bohyně Déméter jako ochránkyně zemědělství a chléb stal postupně základní potravinou lidu. Mlsní a zámožní Řekové **jedli chléb s medem, který namáčeli do vína**. Podle dochovaných záznamů působilo ve 3. století př. Kr. v Aténách 45 pekařů, kteří dokázali upéci nejrůznější druhy chlebů pro boháče, chudý lid i otroky

► **Ve starém Římě** se stal chléb záležitostí čistě politickou, chléb spolu s vínem byl hlavní potravinou. Ve 4. století nechal císař G. J. Ceasar rozdělovat římskému lidu chléb zdarma, aby si tak naklonil lidové masy. Z těchto dob pochází rčení „**Chléb a hry**“, dva prostředky k získání přízně lidu. Kolem roku 80 se začala v Římě vytvářet **pekařská bratrstva** nazývaná „**collegium pistorium**“, předchůdci pozdějších cechů

► Na našem území byla **nejstarší pec** na pečení chleba **nalezena v Bylanech u Olomouce** a její původ se datuje do období 4 800 až 4 600 př. n. l.

► **V Čechách se objevili pekaři** (podle Kosmovy kroniky) jako dvorní řemeslníci **již v 11. a 12. století**. Již za vlády krále Václava II. předepisovali otcové města, jak má být bochník chleba těžký a za kolik se má prodávat

► **Chlebu se dostávalo poct**, které si zasloužil. Hrál nezastupitelnou roli při korunovaci českých králů, kdy mu byla **dávána přednost i před zlatem**. Stejně účtě se chléb těšil ve všech vrstvách obyvatelstva

SVĚTOVÝ DEN CHLEBA

- ▶ **V Praze se v roce 1387 připomíná 159 pekařů.** Za vlády Jiřího z Poděbrad se peklo dvanáct druhů chleba: žemlový, žitný, nakyslý, mazancový, ječný, prosný, žaludový, jáhlový, pohankový, rýžový, perníkový a koláčový
- ▶ Růst středověkých měst a s ním spojená dělba práce vytlačily veškerou výrobu z domácností a **pečení chleba přešlo do rukou pekařů.** Vytvářením cechů se postupně **zaváděla řemeslná výroba**, pekaři se stávali váženými a bohatými měšťany
- ▶ V 16. století ve městech podnikali i tzv. „**pecnáři a plachetníci**“, v pekařství nevyučení řemeslníci, jejichž činnost často sloužila konšelům za výhrůžku pekařům, kteří pekli draze, či nekvalitně. Pod nátlakem cechovních pekařů však byla jejich činnost omezována. **Přespolní pekaři** směli nabízet své zboží **na pražském trhu jen jednou týdně**
- ▶ **Vznikající pekařské cechy vymezily vztahy** v rámci řemesla mezi mistry, tovaryši a učni, ale sloužily také k vzájemnému podporování se, zvelebování řemesla, výchově dorostu, vytváření vztahu k zákazníkům a **dohlížely nad kvalitou výroby. Určovaly rozsah výroby** jednotlivých pekařských mistrů ve městě, někdy dokonce i rozměry pece. Po absolvování přísných učňovských zkoušek se z učně stal tovaryš. Ten, chtěl-li se osamostatnit, musel vykonat mistrovské zkoušky a současně vykázat dostatečný majetek na zařízení pekárny
- ▶ **V 18. století podléhalo pekařství přísnému dohledu a předpisům.** V případě zjištění lehčího či nekvalitního chleba, byli **delikventi potápěni ve velkém pytli nebo koši do Vltavy.** Od roku 1860 uvolnil nový živnostenský řád pekařství úplně
- ▶ **Od druhé poloviny 19. století** nastává rozvoj pekařské výroby **zaváděním technických novinek**, původně ruční práce začala ustupovat práci strojové a pečení chleba se zvolna přeměňovalo na **výrobu průmyslového charakteru**
- ▶ **Pekařství jako řemeslo se vyvíjelo** a zdokonalovalo **velmi pomalu.** Na počátku **20. století** se v naší zemi navíc vyvíjelo velmi **nerovnoměrně** z hlediska výrobně technické úrovně. Rozhodujícími podmínkami bylo soustředění obyvatelstva, rozsah elektrifikace, plynofikace a dopravního spojení. Ve vhodných podmínkách velkoměst ojedinele **vznikaly velké, moderní pekárny**, zatímco v ostatních oblastech **přetrvávala primitivní řemeslná výroba**
- ▶ **Za první republiky** – v roce 1930 bylo v zemi registrovaných 13 341 pekáren ve kterých pracovalo 43 437 osob. Obvykle v pekárně pracoval pekařský mistr a jeho rodinní příslušníci, či 1-2 pomocníci. **V roce 1924** vydalo „Ministerstvo pro zásobování lidu“ **směrnice pro kalkulace cen pečiva a chleba**
- ▶ **V 50. letech** došlo k **uzavírání malých provozů** (r. 1947 10 tis. pekáren, 45 tis. zaměstnanců) v **procesu znárodňování** v souvislosti se změnou politického režimu po roce 1948. Postupně byly soukromé živnostenské pekárny převáděny pod nově vznikající národní podniky (města), nebo družstevní organizace (venkov)
- ▶ **V 70. letech** jsou v jednotlivých okresech a krajích stavěny pekařské **výrobní kombináty** průmyslového charakteru, které vyrábí chléb na moderním zařízení (výrobníky kvasu, automatické tvarování a kynutí, pásové plyn. pece), dochází k **velké koncentraci výroby** a zvýšení produktivity práce
- ▶ **Po roce 1989** – **privatizace** všech výrobních kapacit, dochází k renesanci řemeslných pekáren, prosazují se nové technologické trendy, s rozvojem trhu raketově **vzrůstá sortimentní nabídka**, výrobci se sdružují do výrobně-obchodních uskupení
- ▶ **V současné době vyrábí chléb a pekařské výrobky v ČR okolo 750 výrobců** – průmyslových a řemeslných pekáren. Pekárny provozují vedle výroby i prodej svých čerstvých výrobků ve firemních prodejnách. Nabídka pekařského sortimentu zákazníkům je jedna z nejlepších v Evropě. V marketech se prosazuje trend dopékání zmrazených polotovarů. Pekárenský obor je kapitálově v českých rukou (výjimkou jsou pekařské výroby nadnárodních obchodních řetězců), zaměstnává okolo 20 tis. pracovníků, roční obrát činí 25 mld Kč.