



Perníky a perníkářské výrobky byly oblíbené již od středověku. Zpracování všech surovin si však vyžadovalo hodně času a značný um. Některé ingredience musely být dováženy až z dalekých krajů a jejich cena byla vysoká. A to byl důvod, proč se perníky nepekly podomácku. Jejich výrobě se věnovali **mistři perníkáři**, kteří byli nejdříve organizováni v cechu pekařském; později se osamostatnili a založili cech perníkářů. V Praze na Novém Městě jsou samostatní perníkáři písemně doloženi od roku 1524; na Starém Městě pak na počátku 18. století. V malých městech se mistři perníkáři slučovali nadále s cechem pekařů nebo cukrářů.

Největší rozkvět zaznamenává cech perníkářů v době vlády Karla VI. a Marie Terezie, kdy byla cechu přiznána privilegia. S obdobím josefínských reforem, které zasahovaly i do církevního života, ale dolehly na perníkáře těžké časy. Byly totiž zrušeny náboženské poutě a místo nich bylo zavedeno pouze jedno posvěcení, tzv. „císařské“. Mnoho perníkářů tak ztratilo možnost prodeje svých výrobků, a to mělo za následek konec činnosti řady perníkářských dílen. K oživení perníkářské produkce došlo ve druhém a třetím desetiletí 19. století. Ale už na konci téhož století měl cech vážné problémy, nedokázal totiž konkurovat rychle se rozvíjející průmyslové výrobě – ani množstvím výrobků, ani jejich cenou.

Podle dochovaných receptur z období kolem poloviny 18. století, víme, že perníkáři vyráběli podle typu těsta čtyři základní druhy perníkářského zboží: **marcipány**, **perníky**, **černé šišky** a **drůbežka**. Například marcipánů se peklo několik druhů, a to v závislosti na poměru medu a mouky v těstě a také podle přidávaných ingrediencí, jako anýz, koriandr nebo pepř. I perníku bylo více druhů, podle toho jakým způsobem se připravovalo těsto. Základní rozdíl mezi **marcipánem** a **perníkem** byl ten, že na perník se používal syrop, který se vařil tak dlouho, až změnil barvu dočerna. Dalším perníkářským výrobkem byly **černé šišky**. Těsto se zhotovovalo ze syropu, žitné mouky a tzv. „přisuchy“, což byly suché roztlučené a rozemleté koláče z otrub a černé žitné mouky. Černé šišky se nepekly a používaly se jako medicína pro upravení zažívání. Poněkud zvláštním produktem byla **drůbežka**. Jednalo se sice o perníkářský výrobek, ale nebyl určen k jídlu. Drůbežka byla vlastně „drobnůstka“ - hračka, na níž se těsto vyrábělo z žitné mouky a vařící vody, které se pak formovalo, po upečení slepovalo, pak sušeno a nakonec ozdobeno.

Kromě dobrého receptu samozřejmě patřila k nejdůležitějšímu vybavení perníkářské pekárny pec, která byla konstrukčně shodná s pecí pekařskou. Další nutností byl velký kotel, ve kterém se svařoval med nebo syrop. Dále nádoby na míchání těsta - tzv. „stírky“; měděný cedník na cezení svařeného medu nebo syropu, různá síta na mouku, měchačky, dubový vál, necky, škopky, hmoždíře, válečky, tvořítka a samozřejmě **perníkářské formy**.

Nejdůležitějším a zároveň nejzajímavějším dochovaným dokladem práce mistrů perníkářů jsou tedy **perníkářské formy**. Řezány byly vždy negativně, z tvrdého dřeva - nejčastěji ze dřeva ovocných stromů, jako hruška, třešeň nebo ze dřeva zimostřezového. Byly vyřezávány velice často oboustranně a „dlabání forem“ byla práce namáhavá, bylo třeba velké síly v prstech. Formy se zhotovovaly z prkének 3 až 5 cm silných. Několik vystavovaných forem v expozici je datováno a opatřeno iniciálami řezbáře. Svou velikostí se formy lišily podle toho, za kolik bylo hotové zboží prodáváno – byly formy krejcarové, grešlové nebo grošové. Formy výjimečně velké ale většinou nesloužily k výrobě perníku, nejspíše se jednalo o formu pro zhotovení mistrovského kusu, kterým musel tovaryš doložit svou zručnost a umění, aby byl přijat do perníkářského cechu.

Nejčastějšími náměty byly **světské motivy**, jako objímající se pár, lidově nazývaný „objímačka“, šašci a kejklíři, husárci na koni, kteří se na počátku 19. století proměnili v napoleonské vojáky, kavalírci, kteří vyměnili barokní paruku nebo klobouk za cylindr. Za celou dobu perníkářské produkce nikdy na jarmarcích nechyběla různě velká srdce a stejně oblíbená byla i děťátka v povijanu. Samostatnou skupinu tvoří **formy se zvířaty**. Nejčastějším motivem byl koník, dále kohoutek, ptáček – lidově nazývaný „jiříček“. Na tálový perník byl často používán motiv ryba, na konfekty pak pejsek, liška, oslík nebo ptáček.

Na konci 18. století a na počátku století 19. se objevují formy s pistolemi, oblíbené byly také dýmky a hudební nástroje. Formy na táflový perník jsou většinou nefigurální, nejčastěji je vyřezán nějaký rostlinný nebo geometrický motiv, který umožňuje hotový perník krájet na jednotlivé táfličky. Mezi sakrálními tématy převažuje sv. Mikuláš, sv. Jan Nepomucký, sv. Josef a Panna Maria. Na starších formách se můžeme setkat s motivem křížem či monstrance.

Úroveň řezbářské práce bývala různá - lze se setkat s řebami mistrných řezbářů, ale i s produkcí lidovou. Ve starších dobách vyráběli formy především zlatníci a rytci nebo řezbáři. Teprve později je začali dělat někteří zruční perníkáři. Byl-li perníkář současně i řezbářem, byl rozhodně u ostatních ve větší vážnosti. S nástupem průmyslové výroby perníku a dalších cukrárenských produktů na konci 19. století, která umožnila dodávat na trh větší množství zboží, se postupně začalo vytrácet kouzlo jedinečnosti tradičního řemesla. Perník však byl - a stále je - vítanou pochoutkou nejen o vánocích, ale při posvíceních, církevních svátcích i poutích. Formy na perník byly povýšeny na malá umělecká díla z rukou zručných řezbářů, jejichž řemeslo zaniklo spolu s perníkářstvím na konci 19. století.

Autor výstavy: Mgr. Barbora Svojanovská