

# Perníčky bývaly dřív jen pro vznešené jazýčky

**P**erníčky bývají synonymem všech větších svátků, zejména pak blížících se Vánoc. Aby dostatečně změkly, začínají se v mnoha domácnostech péct už několik týdnů i měsíců před nimi.

## AŽ DO 18. STOLETÍ BYLY LUXUSNÍM ZBOŽÍM

Toto sladké kořeněné pečivo, dnes zcela běžné, však bývalo v minulosti vzácností a pochutnat si na něm mohly pouze vznešené jazýčky. Až do 18. století byly považovány za luxusní zboží určené pouze pro nejbohatší domácnosti, neboť jeho hlavní složkou byl tehdy drahý med a ještě dražší dovážené koření (především pepř, od nějž je název perník odvozen, dále skořice, kardamon, badyán, anýz a další).

Ačkoliv má medové pečivo starobylý původ sahající do starověku, pocházejí první zmínky o perníku u nás z roku 1335. Ten se v minulosti nevyráběl doma, ale zhotovovali jej specializovaní řemeslníci – perníkáři.

V době své největší slávy v 18. století vyráběli 4 druhy pečiva: marcipán (med, mouka, koření, potaš); perník (syrob – řepný sirup, mouka, koření); „černé šišky“ – těm mládež říkala „husí hovínka“ a používaly se jako vnitřní lék na zažívání; a „drůbežku“ – pečivo z mouky a vody, které nebylo určeno ke konzumaci, nýbrž jako hračka pro děti.

Zajímavá byla příprava těsta, jež byla nejen zdlouhavá, ale i fyzicky náročná. Těsto se po zadělání nechávalo i pět až sedm měsíců odležet a teprve potom se tato notně ztvrdlá hmota, která se musela obvykle sekat sekerou, ručně zpracovávala.

Perníky a marcipány se až do poloviny 19. století tvarovaly v umně vyřezávaných dřevěných formách

rozmanitých motivů. Ty jsou dnes jednou z mála hmotných připomínek perníkářství, kte-

ré postupně od 2. poloviny 19. století zanikalo jako samostatné řemeslo a začalo splývat s cukrářstvím.

Starobylé perníkářské formy, z nichž nejstarší datované nesou letopočty 1832 a 1843, se nalézají i ve sbírkách valašskomeziříčského muzea. Tyto artefakty jsou dokladem perníkářského řemesla v Meziříčí, o němž máme zprávy už z roku 1610.

Chcete-li tyto perníkářské formy vidět na vlastní oči a dozvědět se více zajímavostí o medovém pečivu, pak přijďte na vsetínský zámek, kde bude od 16. 11. otevřena výstava Perníčky.

**Milada Fohlerová,**  
**etnografka Muzea regionu**  
**Valašsko**

Obr.: Perníkářská forma ze švestkového dřeva z roku 1843, foto: archiv valašskomeziříčského muzea.

