

## Vizovické pečivo

Státek zapsán do „Seznamu nemateriálních statků tradiční lidové kultury Zlínského kraje“ dne 11. 4. 2022, usnesení č. 0308/R11/22.

### 1. Definice statku

Takzvané vizovické pečivo představuje speciální druh figurálního pečiva vyznačující se miniaturními tvary, precizním způsobem provedení a dekorativní reprezentativní funkcí, která postupem času převážila nad jeho původním obřadním významem a odrazila se i ve způsobu výtvarného pojetí tradičních vzorů. Od ostatních druhů pečiva se liší recepturou, díky níž se tyto těstové miniatury staly trvanlivými, nevhodnými ke konzumaci. Tvůrčí hmotou je pouze mouka a voda, jež se modeluje volně v ruce, bez použití formiček či vykrajovátek, pěti typickými technikami výroby (stříh, krájení, mašličkování, vpich a obtisk) do produkčních typů, jež jsou dané tradicí a vyznačují se výraznou osobitostí lidového výtvarného projevu. Specifický charakter pečiva spoluutvářela také jeho velikost odvislá od druhového zastoupení, která se v průběhu času nepatrně proměňovala. V tvorbě manželů Alfonse a Anny Lutonských se rozměry většiny zoomorfních vzorů pohybovaly nejčastěji v rozmezí od 3 do 10 cm, u antropomorfních motivů do 20 cm. Tvary původních figurek udržované do dnešních dnů vypovídají o dokonalém tvůrčím nadání a řemeslné zručnosti našich předků. Jejich celkový soupis je uveden v příloze č. 3c.

Výrobní sortiment pečiva se vyvinul z tradičních vzorů, které byly na Valašsku součástí obřadních svatebních koláčů, novoročního pečiva a dožínkových věnců. Byly to miniatury zvířátek, lidských figur a ornamentálních tvarů, které se postupem času stále častěji spojovaly do námětových kompozic. Původní vzory nebyly mezi vizovickými výrobci písemně ani kresebně kodifikovány a do současnosti se uchovaly pouze na základě přímo sdílené výrobní tradice. Nejčastěji se tradovala v rodinném prostředí předávaná z pokolení na pokolení, ale i mimo něj, nesena samouky, kteří stavěli na empirii a dovednosti zkušených výrobců. Do dnešních dnů se jeho tvůrci drží převážně původních motivů, které jsou prověřeny časem a jen ojediněle se etablojí nové, vycházející z místní tradice. Relativně nízkou proměnlivost vykazují také tvarosloví jednotlivých produkčních typů. V závislosti na jejich osobitém podání se rozvíjí a variuje spíše podoba a složení zdobných komponentů. Více tvůrčí fantazie se uplatňuje u vícefigurálních plastik, i když i tyto prostorové kompozice jsou sestaveny z jednotlivých tradičních zvířecích, rostlinných a lidských motivů. Dekorování pečiva odpovídá lidové zálibě v ornamentice a přirozenému sklonu k výzdobě vůbec. U původních vzorů lze pozorovat umírněnější aplikaci zdobného dekoru nežli u produkce většiny soudobých tvůrců.

Z těstových válečků zploštělých, nastříhovaných, nařezávaných a jinak profilovaných se vyráběly rozmanité tvary s viditelnou snahou o naivní připodobnění zobrazovaného motivu skutečnosti, a to jak přiznáním očí nejčastěji ze semen koukolu, tak u postav jejich oblékání do kroje. Výtvarné podání těstových panenek, panáků, jezdců na koni, andělů, mořských panen, děťátek, Valachů, Valašek či Adama a Evy pod stromem poznání a dalších je charakteristické aplikací elementárních forem v osobité tvarové stylizaci. Svébytnost vzorů spočívá právě v užití těch nejjednodušších výrazových prostředků – nůžek a nože, které rozhodujícím způsobem určují vnější podobu i výraz figur. Současně tento nejprostší přístup k práci tyto miniatury i jejich tvůrce plně charakterizuje.

Tvorba vizovických tvůrců představuje v podstatě jednotný, ucelený typ, který je charakteristický udržováním tradičních technik a vzorů, které se sice postupem doby do jisté míry proměňovaly (vymizely např. zoomorfní motivy vodní říše jako čuňka, hlaváč, mořská hvězdička, jiné zase přibýly např. biblické motivy Narození Ježíše Krista, strom poznání, Tři králové), jejich základní motivy však zůstávají i po století věrné tradici. Proto se i dnes můžeme těšit drobnými zvířecími figurkami, panenkami, panáčky, mořskými pannami, děťátky či věnečky se zoomorfními motivy. Jejich nabídka a prodej realizovaná prostřednictvím distributorů, překupníků, později prodejen s lidovým uměním byla a stále zůstává autorsky anonymní. Každý z tvůrců má však svůj vlastní rukopis, podle kterého lze šikoleným okem rozpoznat jeho autorství. Pro zpracování těsta i jeho tvarování má své osobní, specifické postupy, které ozvláštňují jeho výrobky a vymezují je vůči ostatním tvůrcům. Vizualní charakter jejich tvorby podmiňují výtvarné ambice, míra technické virtuozity i osobní postoj k vlastní tvůrčí práci i lidové tvorbě obecně. Při dodržování původního tvarosloví u oblíbených, převážně zoomorfních motivů, které se neustále traduje a jen nepatrně variuje, utváří rukopis každého výrobce spíše způsob nastřihání a nazdobení finálního výrobku než jeho tvar. Zároveň každý svým způsobem posouvá vývoj soudobé produkce vizovického pečiva blíže k estetickým hodnotám dnešní doby a v duchu návaznosti na výrobní tradici realizuje také své tvůrčí záměry. Zmíněná tendence je zvláště patrná u nejmladší generace současných tvůrců.

## 2. Časové zařazení

Historické prameny a kronikářské záznamy uvádějí první zmínky o existenci podomácké výroby figurálního pečiva ve Vizovicích již v polovině 19. století. Jeho výroba se rozšířila koncem 19. století a je spojena se zdejšími pekařskými rodami Lutonských, který má také v současnosti své pokračovatele a nositele tradice. Zpočátku se hotovilo převážně pro Vizovice a okolí, ale díky formánům a vařečkářům z Trnavy a Veselého u Zlína se drobné pečivo dostalo do širšího okolí i zahraničí. Figurální pečivo má ve Vizovicích dlouholetou tradici. Během druhé poloviny 20. století procházelo zdejší pečivo výraznými změnami sledujícími snahu o profesionalizaci a zdokonalení rukodělného zpracování spolu se zvýšením atraktivnosti výrobků. S postupem technického pokroku a vývoje společnosti se jeho původní obřadní funkce vytratila a pečivo se stalo především svěbytnou dekorací zdobící nejednu domácnost u nás.

V padesátých letech minulého století se péčí zájmových kroužků a celostátně organizované lidové umělecké výroby (ÚLUV) toto drobné figurální pečivo natolik rozšířilo, že se stalo vyhledávaným sortimentem po celé zemi i na turistickém trhu. Síť prodejen s lidovým uměním jako byla ZÁDRUHA nebo UVA vykupovaly výrobky lidových řemeslníků, které se v té době staly módními. Tato módní vlna, jež se dotkla i vizovického pečiva vedla na druhé straně k rozvoji lidové umělecké tvořivosti a k produkci novotvarů, které velmi často nerespektovaly tradiční vzory a ve většině případů neměly požadovanou výtvarnou úroveň, ani vhodně vybrané náměty. Novým a záhy i velmi oblíbeným prvkem v produkci vizovických tvůrců se stalo spojování pečiva s jinými materiály. Časté bylo podkládání tvarů pečiva nejprve plstí a následně také modrotiskem či jinou lidovou textilií. Tento původně cizorodý motiv však natolik zlidověl, že je dnes s tímto druhem pečiva běžně spojován. Jistým regulativem dohlížejícím na tradiční zpracování a technickou kvalitu výroby byla komise Ústředí lidové umělecké výroby (ÚLUV). Jednotlivé výrobky procházely komisionálním schvalovacím řízením, které zajišťovalo, že se pod označením VIZOVICKÉ PEČIVO

nedostaly do prodeje výrobky, které by nesplňovaly požadavky tradiční technologie výroby a návaznosti na tvarovou původnost pečiva.

Dnes jeho tradiční podobu zajišťuje kombinovaná Ochranná známka „VIZOVICKÉ PEČIVO 1850 originál“ a Zeměpisné označení původu registrované u Úřadu průmyslového vlastnictví v Praze (více viz bod C 1, C 2, a C 3.1f).

### **3. Zeměpisná lokalizace výskytu statku**

#### **Vizovice, okres Zlín, Zlínský kraj**

Tradiční figurální pečivo se hotovilo na území Čech i Moravy. Hlavními středisky produkce těstových figurek tvarovaných z volné ruky byla u nás proslulá města Sklenov u Hukvald v tvarování preclíkového těsta splétáním, okolí Jindřichova Hradce a Kremže v jižních Čechách v tvoření z kynutého těsta z volné ruky, bez zdobení, a valašské Vizovice ve formování přesného těsta za pomoci stříhání a krájení, které je zhruba od počátku 20. století charakteristické a ojedinělé svou rozvinutou domácí výrobou nejedlého figurálního pečiva specifické receptury a technologie. Tyto trvanlivé miniatury se až do padesátých let minulého století nikde jinde nevyráběly. Mají svá krajová specifika, která je činí jedinečným a nezaměnitelným těstovým druhem, spojeným a prezentovaným se svou typickou symbolikou.

### **4. Nositelé statku**

Tradice rukodělné výroby drobného figurálního pečiva ve Vizovicích je spojována s pekařskou rodinou Lutonských. Vyučený pekař Jan Lutonský (1845–1920) dokázal své řemeslné dovednosti umně využít v zavedení domácí výroby. Zbožní malovýroba, zpočátku vykonávaná pouze sezónně v období výročních svátků (vánoční a velikonoční čas), byla provozovaná doma za participace celé rodiny, včetně dětí.

V pekařské činnosti rodičů pokračoval jejich syn Alfons se svou ženou. Po první světové válce, v době konjunktury tohoto pečiva, již nestačili manželé Lutonští pokrýt produkci sami, proto si hledali další pomocníky mezi příbuznými a sousedy nejen na výrobu, ale i na prodej. Udržování tradice se tak přesunula i mimo rámec rodiny původců, mistrů pekařů. Byli to samouci, bez řemeslné specializace, pocházející většinou z chudších vrstev zdejšího společenství, kteří si hotovením pečiva přivydělávali na živobytí. Od druhé poloviny 20. století se počet jednotlivých výrobců postupně navyšoval, nejvyššího počtu dosáhl v časovém období od 70. do 90. let v souvislosti s vývojem společnosti a příznivými podmínkami na trhu v návaznosti na organizovanou činnost ÚLUV, výrobních družstev a dalších kulturních organizací.

V poválečné výrobní tradici byly, vedle rodiny Alfonse Lutonského, nositelkami tradice převážně vizovické ženy, které těstové miniatury vyráběly již v meziválečném období, ale i ty, které si od konce padesátých let minulého století našly v tvarování nejedlého pečiva novou náplň pro své volné chvíle a zdroj příležitostného přivýdělku. Některým z nich se stalo hlavním zaměstnáním vykonávaným v rámci domácí produkce nejedlého pečiva. Hotovení těstových miniatur bylo doménou žen, bez výtvarného vzdělání. Jejich výrobky odkupovalo tehdejší Valašské muzeum v přírodě v Rožnově p. Radhoštěm, Zádruha a později také Ústředí lidové umělecké výroby (Oblastní středisko v Uherském Hradišti). Za dobu své činnosti s ním navázalo spolupráci na 19 výrobců z Vizovic, kteří získali v oblasti výroby vizovického pečiva odbornou způsobilost a stali se pracovníky lidové umělecké výroby, z nichž pouze dva náleželi k mužské populaci. Titulem Mistr lidové umělecké výroby bylo postupně oceněno celkem 11 z nich.

Dnes je tato stará rukodělná výroba, která se v řadě rodin ve Vizovicích dědila z pokolení na pokolení po několik desetiletí, téměř před zánikem. Za dobu své existence poskytla živobytí šestatřiceti nám známým výrobcům, kteří žili a tvořili ve Vizovicích, případně z Vizovic pocházeli jejich rodiny nebo tvůrci samotní. V současné době v městečku žije deset výrobců, kteří technologii výroby vizovického pečiva ovládají na profesionální úrovni a v minulosti se jí soustavně věnovali, avšak pouze čtyři z nich se jeho produkcí v omezené podobě zabývají dodnes. Nejmladší výrobci jsou narozeni v 60. letech minulého století a také jim schází nástupci, kteří by tradici výroby těchto těstových drobnůstek soustavně udržovali a dále předávali. Byť v jejich rodinách je technologie výroby většinou známá, nikdo z potomků se jí však prozatím nevěnuje a neovládá v takové míře, aby ji mohl prezentovat a dál předávat na patřičné řemeslné úrovni.



*Výrobky Alfonse a Anny Lutonských, 2. třetina 20. století, sbírka MJVM ve Zlíně, inv. č. E 5389, E 5382, E 5380, E 5379, E 5374, E 5368 a E 3564, foto R. Ševčík.*



Výrobky manželů Alfonse a Anny Lutonských, 2. třetina 20. století, sbírka MJVM ve Zlíně, inv. č. E 5342, E 5350 a E 5339, foto R. Ševčík.



Výrobky opatřené ochrannou známkou „Vizovické pečivo 1850 original“, foto R. Ševčík, 2021, neevidovaný fond MJVM ve Zlíně.

*Zdroj: Návrhový list kulturního statku k zápisu do Seznamu nemateriálních statků tradiční lidové kultury Zlínského kraje (stručný výtah).*