

ANNA KORNELIA JĘDRZEJEWSKA
Muzeum Okręgowe w Toruniu

Piernik i jego rola w kulturze

Pieczyno piernikowe obecne jest w europejskiej historii kulinarnej od czasów średniowiecza¹. Historycy, tacy jak m.in. Jean-Louis Flandrin czy Jarosław Dumanowski badając dzieje kuchni, dostrzegają jej wpływ na szeroko pojętą kulturę². Kulturotwórczość ciasta piernikowego możemy rozumieć, w sensie filozoficznym, jako wnoszenie wkładu w rozwój, a tym samym oddziaływanie na życie codzienne, relacje społeczne, obyczaje, obrzędowość. W badaniu nad tak rozumianą rolą pierników są pomocne zarówno źródła historyczne, literackie, etnograficzne (książki kucharskie³, przepisy, pamiętniki, relacje, cytaty z kronik, baśnie, opisy zwyczajów i obrzędów, wspomnienia), jak i ikonograficzne (obrazy, grafiki, formy piernikarskie i zachowane wypieki).

Pierniki zyskały kulturotwórcze znaczenie m.in. poprzez funkcje, które im nadano i które przez kolejne wieki pełniły. Stały się charakterystycznym elementem rytuału rodzinnego, zarówno dnia codziennego, jak

1 H.J. Hansen, *Kunstgeschichte des Backwerks. Geschichte und Entwicklung der Gebäckarten und ihrer Formen*, Stalling, Oldenburg 1968, s. 130.

2 Stanisław Czerniecki *Compendium Ferculorum albo Zebranie Potraw*, oprac. J. Dumanowski i M. Spychaj, Warszawa 2010, s. 13. Jest to pierwszy tom serii Monumenta Poloniae Culinaria, cyklu wydawnictw poświęconych kulinariom, publikowanych z inicjatywy Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. Badaniem materialnego i niematerialnego dziedzictwa związanego z kuchnią i wyżywieniem zajmuje się Centrum Dziedzictwa Kulinarnego funkcjonujące przy Wydziale Nauk Historycznych UMK.

3 O roli książek kucharskich: *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Muzeum Pałac w Wilanowie 2011, s. 12–14. W tymże wydawnictwie podane są przepisy na pierniczki i kołaczki, część z nich mówi o kształtowaniu pierników za pomocą form poprzez „wybijanie” lub „ciskanie” ciasta, s. 131–134.

i odświętnego. Ich symbolika, kształty, składniki, receptury i czas przygotowania, a także miejsca, przestrzenie oraz sytuacje, wydarzenia w jakich się pojawiały, wpłynęły na powstanie swoistej formy komunikacji. Pierniki, zaliczane do plastyki obrzędowej oraz przechowywane w muzeach formy piernikarskie stanowią bogate źródło badań nad obyczajowością miasta oraz wsi.

Piernik to ciasto na bazie miodu, przypraw korzennych, mąki. Słodkie ciasta miodowe, znane i spożywane w starożytności m.in. w Egipcie, Grecji i Rzymie⁴. Pierwsze wzmianki na temat piernikarstwa w średniowiecznej Europie pochodzą z XIII wieku i związane są z miastami Ulm oraz Świdnicą⁵. Znane niemalże w całej Europie wypieki przybierały charakterystyczną dla danego obszaru formę i lokalną nazwę⁶. W języku polskim słowo piernik, wg definicji Zygmunta Glogera, pochodzi od słowa „pierny”, „pieprzny”:

Piernik – ciasto z mąki i miodu, niewątpliwie od najdawniejszych czasów znane w Polsce i nazywane miodownikiem, a od przyprawy korzennej czyli pieprznej, po staropolsku „piernej”, przewane piernikiem. Według odwiecznej tradycji narodowej, wypiekano pierniki po wszystkich domach staropolskich [...]. Dla smaku dodawano przyprawę korzenną czyli „pierną” z dolaniem okowity⁷.

Piernikarstwo początkowo rozwijało się w klasztorach, a następnie w ośrodkach miejskich, gdzie wypiekane były przez piernikarzy, czyli wyspecjalizowanych piekarzy. Rzemiosło piernikarskie rozkwitało w miastach położonych w obrębie szlaków handlowych oraz skupionych w kręgu kultury hanzeatyckiej. Do istotnych dróg należała „Via Regia” łącząca traktami handlowymi ośrodki ze Wschodu (Kijów) na Zachód (Hiszpania). Pierniki sprzedawano w określonych miejscach w kramach, piernikarniach, w aptekach (później cukierniach, sklepach), a także na jarmarkach i odpustach w wielu miastach Europy, m.in. w: Norymberdze, Ulm, Akwizgranie, Toruniu, Krakowie, Wrocławiu, Gdańsku.

Pierniki, praktycznie do XIX wieku stanowiły wyrób luksusowy, którego grono odbiorców było dość określone. Dostępne były głównie dla zamożnego mieszczaństwa oraz szlachty i arystokracji. Wysokie koszty

4 H.J. Hansen, *Kunstgeschichte des Backwerks...*, s. 129 i n.

5 Wzmianki o wytwórcach ciastek z pieprzem: *piperatas tortas facientes* pochodzą z 1293 r. ze Świdnicy, patrz: tamże, s. 132.

6 O historii piernikarstwa europejskiego pisali m.in.: H.J. Hansen, *Kunstgeschichte des Backwerks...*; H. Kürth, *Kunst der Model*, Leipzig 1981; P. Weiner, *Carved honey cake moulds*, Budapest 1981; H. Hipp, *Lebzelten, Wachsstöcke, Votivgaben: Handwerk und Brauch*, Pfaffenhofen 1983; E. Hutter, *Alles gemodelt. Holzmodel für Lebkuchen, Marzipan und Tragant aus Volkskundlichen Sammlung*, Salzburg 2002.

7 Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska*, t. IV, Warszawa 1903, s. 10.

wytwarzania pierników miały wpływ na ich elitarność. Zakazywano sprzedaży piernikarskich wyrobów pospółstwu⁸. Piernik na wsi pojawia się dopiero po zastosowaniu tańszego od miodu surowca, jakim był syrop buraczany⁹.

Szczególne miejsce w badaniach nad piernikarstwem w Polsce zajmuje ośrodek toruński¹⁰. Tradycja wypieku pierników w Toruniu sięga końca XIV w. Pierniki toruńskie zdobyły sławę i uznanie. Wyroby te sławił jako rarytas, m.in. poeta elbląski Fryderyk Hoffmann (1627–1673): „Gdańska gorzałka – toruński piernik, krakowska panna, warszawski trzewik. Najlepsze rzeczy w Polsce”¹¹.

Pieczyno piernikowe przybierało różne kształty i wielkości. W zależności od danej sytuacji i potrzeb odbiorcy mogło pełnić funkcję przekąski, deseru, zakąski, lekarstwa, dania świątecznego lub jego składnika (sosy), ozdoby, pamiątki, prezentu lub podarunku¹².

Pierniki znano przede wszystkim w postaci konsumpcyjnej (miały mieć kształt krążków i pierożków). Gloger wspomina, że pierniki spożywano na co dzień, jak i w dni świąteczne¹³. W dniu powszednim, pierniki spożywano jako wety, czyli desery¹⁴. Ignacy Krasicki (1735–1801) w *Żonie modnej* wymienia toruński smakołyk pośród innych sarmackich słodyczy:

8 M. Żywirska, *Rzeźbione formy piernikarskie*, „Konteksty. Polska Sztuka Ludowa” 1957, t. 11, z. 2, s. 69.

9 Tamże, s. 70.

10 Na temat pierników toruńskich ukazały się m.in. następujące publikacje i artykuły: S.Kujot, *Toruńskie pierniki*, Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu 1884, R. 3, s. 93; *Festschrift zum 50 Jährigen Bestehen der Honigkuchenfabrik Hermann Thomas in Thorn*, Thorn 1907; *Historisch – biographische Blätter Industrie, Handel Und Gewerbe, Gustav Weese Honigkuchen – Fabrik Thorn*, Berlin 1910–1913; *Die Thorner Pfeffer-u. Honigkuchen*, Die Provinz Westpreussen in Wort u. Bild, Danzig 1915, s. 351–356; E. Wentscher, *Das Archiv der Bäckerinnung zu Thorn*, Mitteilungen des Copernicus-Vereins für Wissenschaft u. Kunst zu Thorn Heft 32 Thorn 1924, s. 1–4; S. Dąbrowski, *Dawne pierniki toruńskie*, Toruń 1926; A. Semrau, *Die Thorner Pfefferküchler*, Mitteilungen des Copernicus-Vereins für Wissenschaft u. Kunst zu Thorn. 46 Heft, 1938, s. 117–136; J. Kruszelnicka, *Pierniki toruńskie i inne*, Toruń 1956; M. Żywirska, *Rzeźbione formy...*, s. 67–106; R. Sudziński, M. Samulski, *Dzieje przemysłu piernikarskiego w Toruniu*, „Rocznik Toruński” 1971, z. 6, s. 7–39; W. Streich, *Opowieść o toruńskim pierniku*, Toruń 2002; E. Berendt, *Formy piernikarskie*, [w:] *Sztuka drewna, meblarstwo i snycerstwo*, Wrocław 2005, s. 134–253; M.M. Gessek, *Świat toruńskiego piernika*, Toruń 2006; M.M. Gessek, *Świat toruńskiego piernika*, Toruń 2008; B. Kukowicz-Wirowska, A.K. Jędrzejewska, *Dawna fabryka Gustava Weese. Od wystawy do Muzeum Toruńskiego Piernika*, [w:] *Technika i nauka w muzeum. Formy i środki prezentacji II – materiały posesyjne*, Bydgoszcz 2014, s. 201–211; M. Magalski, „Pierny chleb” z Torunia – niedoceniane dziedzictwo? „Rocznik Toruński” 2014, t. 41, s. 121–153; K. Kluczajd, *PierniCZANA orbita*, Toruń 2015; M. Wróblewski, *Piernikowy smak życia*, Toruń–Pelplin 2015; K. Lewandowski, A.K. Jędrzejewska, *Piernikowy przepisownik*, Toruń 2016.

11 W. Streich, *Opowieść...*, s. 16.

12 K. Lewandowski, A.K. Jędrzejewska, *Piernikowy przepisownik...*, s. 4.

13 Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska...*, s. 10.

14 K. Lewandowski, A.K. Jędrzejewska, *Piernikowy przepisownik...*, s. 10.

...Na wety zastawiają półki,
Tam w pięknych piramidach krajanki, gomółki,
Tatarskie ziele w cukrze, imbir chiński w miodzie,
Zaś ku większej pociesze razem i wygodzie
W ładunkach bibułowych kmin kandyzowany,
A na wierzchu toruński piernik pozłacany¹⁵.

Zestawienie pierników z alkoholem musiało stanowić przysmak i cieszyło się powodzeniem, czego wyrazem mogą być zachowane informacje źródłowe, receptury, cytaty, wspomnienia. Do takich należy przekazać, że w Toruniu, w grudniu 1618 roku biskup płocki Henryk Firlej otrzymuje w podarunku od ksieni zakonu benedyktynek – Zofii Dulskiej, dwa pierniki i flaszkę wódki cynamonowej¹⁶. Józef Epifani Minasowicz (1718–1796) żartobliwie zwraca uwagę na możliwość spożycia piernika tylko po wypiciu alkoholu: „Kto nie pija gorzałki i od niej umyka, / Ten słodkiego nie godzien kosztować piernika”¹⁷.

W najstarszym przepisie na piernik toruński z XVIII wieku jest mowa o gorzałce w składzie ciasta: „Weź miodu praśnego ile chcesz, włóż do naczynia, wlej do niego gorzałki mocnej sporo, i wody”¹⁸. W 1778 r., Ignacy Krasicki w *Monachomachii*, ponownie wskazuje na spożycie piernika z wódką, co miało być łagodzącym obyczajem:

...Już się dobywał na perorę nową,
Doktor, gdy postrzegł likwor przezroczysty.
Wódka to była, co ją zwą kminkową.
Przy niej toruński piernik pozłocisty,
Sucharki masą oblaną cukrową,
Dar przeorowszy niegdyś uroczysty.
Zachęca przeor, w urzędzie chwalebny:
Racz się posilić, ojczyste przewielebny...¹⁹

Inne źródła również nawiązują do wspólnej konsumpcji wyrobów piernikarskich z alkoholowymi²⁰. Jędrzej Kitowicz (1727–1804) wspomina:

15 Pierniki toruńskie są w tym utworze zaliczane do sarmackiego, barokowego gustu i smaku. Jako przysmak małżonka i świadectwo jego staromodnego w XVIII w. smaku były wykpiwane przez „żonę modną”, admiratorkę nowych smaków w guście oświeceniowym. Problematykę omawia J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodycze*, Warszawa 2011, s. 14–15.

16 W. Streich, *Opowieść...*, s. 6.

17 Tamże, s. 16.

18 K. Lewandowski, A.K. Jędrzejewska, *Piernikowy przepisownik...*, s. 10.

19 W. Streich, *Opowieść...*, s. 16.

20 M. Frankowska, *Chłodziec, poezja i piernik*, „Pamiętnik Literacki: czasopismo kwartalne poświęcone historii i krytyce literatury polskiej” 1996, 87/1, 141–151, s. 150.

Trunki wielkim panom były zwyczajne: rano herbata [...], potem wódka gdańska [...]. Napiwszy się po kieliszku, przejedli konfitur albo piernika toruńskiego, po tych chleba z masłem lub sucharków cukrowych i znowu powtórzyli raz i drugi po kieliszku wódki.

[...] U małych panów i szlachty zamiast gdańskich wódek służyła wybornie gorzałka przepalana, domowej roboty, z konfiturami w miodzie smażonymi, pierniczkami i suchareczkami takimiż²¹.

W poemacie *Organy* z 1784 roku Tomasz Kajetan Węgierski (1756–1787) przytacza:

Po pierwszych przywitaniach co prędzej z apteczki
Po kieliszku cukrowej wniesiono wódeczki;
Każdy wypił swój udział, jejmość dobrodzika
Toruńskiego w zakąskę przyniosła piernika²².

„Szlachta piła na dobre, przekąsając napoje to piernikiem toruńskim, to małdrzykami, to innym pieczywem” opisuje Zygmunt Kaczkowski (1825–1896) w opowiadaniu *Gniazdo Nieczujów*²³.

Pierniki podobnie jak inne słodczyce można było kupić w aptekach. Wierzono, że wpływają korzystnie na trawienie, stąd ich obecność w szlacheckich apteczkach²⁴ i funkcja swoistego lekarstwa: „Przyślij nam wódki, a jeśli dasz piernika, napisz na drzwiach: tu sławna aptyka” pisze Jan Andrzej Morsztyn (1620–1693). „Zdrowszej ponad ów chleb, rozkoszniejszej strawy nie szukaj; w nim masz posiłek i w nim uzdrawiający lek” podaje wspomniany Fryderyk Hoffmann²⁵. „Śpizarnia pańska z apteczką zostawała pod zarządem i pieczęcią panny apteckowej, która wydawała kucharzom, smażyła konfitury, urządziła nalewki i domowe lekarstwa, piekła pierniki i z dziewczętami zbierała zioła lecznicze”²⁶.

Szczególnym czasem, w którym wypiekano pierniki było i jest Boże Narodzenie²⁷. Ciasto przygotowywano, ze względu na konieczność leżakowania, już na początku adwentu. Piernik uznawany był (pomimo swojej elitarności) za danie postne. Z tego względu włączono go do kanonu potraw

21 J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, opracował R. Pollak, Wrocław 1951, s. 463–464.

22 M. Frankowska, *Chołdziec...*, s. 150.

23 W. Streich, *Opowieść...*, s. 16.

24 M. Żywirska, *Rzeźbione formy...*, s. 69.

25 M.M. Gessek, *Świat...*, 2008, s. 5.

26 Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska*, t. III, Warszawa 1903, s. 319.

27 S. Kujot, *Toruńskie pierniki...*, s. 93; M. Lemnis, H. Vitry, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Warszawa 1979, s. 181; A. Kostrzewa, H.M. Łopatyńska, *Przewodnik po Bożym Narodzeniu*, Toruń 2014, s. 90–91.

wigilijnych zarówno w formie ciasta²⁸, jak i dodatku do tradycyjnego sosu szarego²⁹.

Cechą ciasta piernikowego jest jego trwałość, stąd zwyczaj wypieku m.in. piernikowych sucharów wojskowych. Przechowywany piernik można było użyć jako przyprawy, składnik do innej potrawy np. do sosu³⁰, o charakterystycznym zestawieniu smaku ostrego (przyprawy) i słodkiego (miód)³¹. W zbiorze krzyżackich przepisów kulinarnych z XV wieku Jarosław Dumanowski, historyk, odnajduje następującą recepturę: „Jeśli chcesz zrobić dobry sos z pierników, posiekaj je tak drobno jak chlebki pieprzowe i zgotuj z winem, przetrzyj przez sito jak sos pieprzowy, dodaj dosyć cynamonu i imbiru. Warz to w panwi, wlej do miski do sosów i posyp cukrem”³².

Trwałość wypieku z ciasta piernikowego podnosiło jego atrakcyjność jako dekoracji, pamiątki, podarunku. O tej ostatniej funkcji świadczy m.in. list Fryderyka Chopina, który odwiedzając Toruń w 1825 roku, pisał do przyjaciela Jana Matuszyńskiego: „To wszystko jednak nie przechodzi pierników, oj, pierników, z których jeden posłałem do Warszawy”³³. W książce *Zagon rodzinny. Zbiór obrazów gawęd i fraszek rymowanych i nierymowanych* z 1854 roku Adam Pług (Antoni Pietkiewicz, 1823–1903) pisze: „Ojciec powraca z jarmarku, dziatwie piernika przywozi w podarku”³⁴.

Mieszczañstwo składało w darze panującym możnowładcom pierniki³⁵. Natomiast turyści odwiedzający Toruń mieli niemalże poczucie dopełnienia swoistego obowiązku, jakim było nabycie „gościńca” z grodu Kopernika, czyli toruńskiego przysmaku. Poetka Jadwiga Łuszczewska (1834–1908), zwana Deotymą, tak wspomina wizytę w 1861 roku:

Ale myśl, że noc nas zaskoczy, zanim dopełnimy tak ważnego zadania, jakim jest nabycie pierników w Toruniu, wyrwała mnie z zadumy, [...] znaleźliśmy

28 Przepis na piernik staropolski znajduje się w książce M. Lemnis, H. Vitry, *W staropolskiej kuchni...*, s. 204–207.

29 Tamże, s. 192–193; K. Lewandowski, A.K. Jędrzejewska, *Piernikowy przepisownik...*, s. 63.

30 T. Hinrichsen, *Im Knusperhaus. Lebkuchen aus Europa*, Husum 2008, s. 27; J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, *Półgęski, czarnina i karp w piernikach. Przepisy kulinarne z najstarszych ksiąg kucharskich z regionu kujawsko-pomorskiego*, Gruczo 2012, s. 7; A. Kleśta-Nawrocka, *Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej*, Toruń 2016.

31 A. Kleśta-Nawrocka, *Kucharz doskonały...*, s. 126 i 127; autorka przytacza przepis Paula Tremo (kuchmistrza króla Stanisława Augusta) na baraninę z miodownikiem (piernikiem).

32 <http://potrawyregionalne.pl//index.htm?module=content&ext=printcontent&id=8437> [dostęp: 1 II 2017].

33 W. Streich, *Opowieść...*, s. 5.

34 Tamże, s. 16.

35 Tak było w przypadku mieszczaństwa toruńskiego. W XVII w. powstawały tzw. pierniki królewskie, wypieczone prawdopodobnie na ślub Zygmunta III Wazy i Konstancji, a także Władysława IV Wazy i Cecylii Renaty. Olbrzymi piernik figuralny z herbem Torunia miała otrzymać caryca Katarzyna patrz: S. Kujot, *Toruńskie pierniki...*, s. 93.

na koniec najslynniejszy zakład przysmaków toruńskich, którego właścicielem jest pan Wese. Gdyśmy weszli do sklepu... otworzono stół kantorowy, podobny do starożytnej skrzyni; w głębi ukazały się wielkie jak puklerz Achillesa, ciemniejące numidyjską cerą, wysadzone korzenną rzeźbą, Matuzalemy pierniczego roku³⁶.

Szczególną rolę odgrywał piernik figuralny. Do jego wyrobu nie używano środka spulchniającego, dzięki czemu zachowywał kształt odciśnięty w specjalnie przygotowanej formie. Taki piernik był doskonałą ozdobą lub prezentem. Pełnił swoiste zadania w komunikacji społecznej. Znamienne rolę w odczytywaniu znaczenia piernika w życiu rodziny odgrywają współcześnie zachowane historyczne formy piernikarskie. Berendt podaje, że rzeźbione formy piernikarskie są świadectwem czasów, w których powstawały³⁷. Dzięki temu możemy próbować rozszyfrować symbolikę i funkcję, jaką pełniło pierne pieczywo. Znaczenie miały składniki oraz czas, w którym pierniki przygotowywano, a także nadawany kształt.

Tradycja używania form do kształtowania pieczywa sięga czasów starożytnych. Najstarsze zabytki pochodzą z kultury Indus i Mezopotamii³⁸. Pieczywo figuralne stosowane w praktykach kultowych, pełniło w obrzędach rolę m.in. ofiary mającej zapewnić dostatek, obfitość, płodność, a także spokój zmarłych i przychylność bóstw³⁹.

Tematyka zachowanych w zbiorach muzealnych form jest kosmopolityczna. Znajdujemy na nich wiele motywów ikonograficznych zainspirowanych tematyką biblijną (sceny ze Starego i Nowego Testamentu), religijną (postacie świętych i alegorie), mitologiczną, obyczajową, ilustracje bajek, przypowieści⁴⁰. Bogaty świat przedstawię na dawnych formach piernikarskich tworzyły postacie dam i kawalerów w wykwintnych strojach, motywy roślinne i zwierzęce, geometryczne oraz heraldyczne. Do kanonu najpopularniejszych kształtów pierników zaliczyć można jeźdźca na koniu, niemowlę w powijkach, serce⁴¹.

Jednym z pierwszych znanych przedstawień pokazujących obecność figuralnego ciasta piernikowego w przestrzeni domowej są grafiki ilustrujące cykl kazań pasyjnych autorstwa Johanna Geilera von Kaysersberga

z 1508 i 1514 roku⁴². W treści kazania słynny strasburski kaznodzieja dokonuje porównania pomiędzy życiem i działalnością Chrystusa a ciastem piernikowym. Tak jak w cieście piernikowym łączy się mąka z miodem, tak w Chrystusie współistnieją natura ludzka i boska. Ciasto piernikowe, staje się swoistym „chlebem życia” o sakralnym charakterze. Drzeworyty ilustrujące te kazania pokazują sceny rozgrywane się we wnętrzu szesnastowiecznego, zamożnego domu⁴³. W obu wersjach znajdujemy domowników i być może gości, zasiadających przy wspólnym, nakrytym stole. Głowa rodziny, dokonuje podziału figuralnego piernika okazałych rozmiarów. Rozkrajają go i wręcza w kawałkach uczestnikom wieczerzy. W wersji z 1514 roku czytelną jest na pierniku scena Ukrzyżowania⁴⁴.

Popularną tradycją związaną z okresem świątecznym jest przygotowanie piernikowej chatki. Inspiracją do tego zwyczaju była niewątpliwie baśń o Jasiu i Małgosi⁴⁵. Niemniej tradycja ta jest znacznie starsza. Zrobione z piernika części domostwa z mitycznej Kukanii (niem. Schlaraffenland), wyrażają tęsknotę za krainą wiecznej szczęśliwości i obfitości. Drzeworyt z końca XV wieku, ilustrujący niemieckojęzyczną wersję poematu *Schlaraffen Land* autorstwa Hansa Sachsa⁴⁶, pokazuje jedno z najwcześniejszych w kulturze europejskiej wizerunków pierników figuralnych. W tekście mowa o piernikowych drzwiach i okiennicach, ilustracja pokazuje wypieki okazałych rozmiarów. Przedstawiają elementy heraldyczne oraz postacie⁴⁷.

Piernik pełnił interesującą rolę w komunikacji społecznej⁴⁸. Stanowił element gry miłosnej, dyskursu pomiędzy zakochanymi (m.in. pierniki w kształcie serc, gołąbków, rękawiczek, owoców granatu, koszy). Jego obecność zaznaczana była także w tradycji zaślubin, gdzie wyroby piernikowe stanowiły część wiktuałów weselnych lub posag⁴⁹. W życiu codziennym piernik stanowił element takich wydarzeń, jak: zaręczyny, ślub (karety), narodziny i chrzciny dziecka (wypieki w kształcie bociana z niemowlęciem w dziobie, dzieci w powijkach, kołyski), pójście dziecka do szkoły (np. alfabet), lub w cyklu kalendarza liturgicznego święta wielkanocne (m.in. baranki, koguty), bożonarodzeniowe (szopki), powitanie nowego roku. Bywał nagrodą

42 Geiler von Keysersberg, *Passiodominosti Jesu Christi*, Straßburg 1508 oraz tłumaczenie w języku niemieckim pt. „Kazania” Straßburg 1514 r., [w:] tamże, s. 12.

43 Tamże, ilustracje z komentarzami s. 13 i 14, przyp. 25.

44 H. Kürth, *Kunst der Model...*, s. 64–66.

45 O genezie domków z piernika, inspirowanej baśnią braci Grimm pt. *Jaś i Małgosia* (niem. *Hänsel und Gretel*) oraz operą E. Humperdincka z 1893 r. o tym samym tytule szerzej: T. Hinrichsen, *Im Knusperhaus...*, s. 36–38.

46 Druk przechowywany w Narodowej Bibliotece w Wiedniu. E. Hörandner, *Model...*, ilustracje z komentarzami s. 45, ilustracja s. 46.

47 H.J. Hansen, *Kunstgeschichte des Backwerks...*, s. 149, il. s. 130.

48 E. Berendt, *Formy piernikarskie...*, s. 149.

49 Tekst Anny Rumińskiej, <https://slowfooddolnyslask.org/kulinaria-slubne-i-weselnepierniki-wedding-culinaries-gingerbreads/> [dostęp: 21 I 2017].

36 J. Przybyłowa, T. Friedelówna, *Toruń w opisach literackich: glosy wieków*, Toruń 1973, s. 46.

37 E. Berendt, *Formy piernikarskie...*, s. 136.

38 H.J. Hansen, *Kunstgeschichte des Backwerks...*, s. 43.

39 I. Krauß, *Chronik bildschöner Backwerke*, Stuttgart 1999, s. 110.

40 O motywach na dawnych formach piernikarskich, m.in. A. Walzer, *Liebeskutsche, Reitersmann, Nikolaus und Kinderbringer. Volkstümlicher Bilderschatz auf Gebäckmodellen*, in *der Graphik und Keramik*, Stuttgart 1963; E. Hörandner, *Model. Geschnitzte Formen für Lebkuchen, Spekulatius und Springerle*, München 1982

41 E. Hörandner, *Model...*, s. 22–27.

konkursach. Wręczenie piernika figuralnego mogło być wyrazem wdzięczności, życzliwości, pomyślności, ale także subtelnej sugestii, zakamuflowanej informacji, żartobliwego dowcipu, lub czasem dość dosadnego żartu⁵⁰.

W interpretacji sensu przedstawień ważna jest świadomość istnienia tradycji przedchrześcijańskich dotyczących obrzędowego pieczywa figuralnego. Odczytanie bogatej symboliki zawartej na zachowanych formach piernikarskich do dziś stanowi wyzwanie dla badaczy, jest istotnym źródłem wiedzy o obyczajowości minionych wieków⁵¹.

Wyroby piernikarskie można było kupić w czasie odpustów, stanowić mogły religijne pamiątki z pielgrzymek do sanktuariów, wieszano je czasem w domach obok obrazów sakralnych⁵². Były to najczęściej pierniki przedstawiające świętych lub motywy religijne.

Pierniki herbowe wraz z przedstawieniami scen obyczajowych, mitologicznych i religijnych, a także piernikowe karty do gry oraz tworzone przestrzenne trójwymiarowe konstrukcje, stanowiły, szczególnie w okresie baroku, intrygującą ozdobę stołu biesiadnego. Były estetyczną miniaturą, przenoszącą w świat wyżywienia, artystyczny smak epoki (w jedzeniu odzwierciedlano upodobania w zakresie dziejów sztuki, poprzez inspirację aktualnym stylem panującym w architekturze, rzeźbie, czy malarstwie). Tak udekorowany stół stanowił element politycznej gry, intelektualnej bądź rubasznej rozrywki lub zagadki, ponieważ igrając ze zmysłami uczujących, zacierano czasem granicę między tym co jadalne a tym co niejadalne⁵³. Iluzję i przepych podtrzymywano poprzez pokrywanie złotem i malowanie pierników⁵⁴. W późniejszym czasie ta dekoracyjna rola piernika przetrwała w rozwiniętym w XVIII i XIX wieku zwyczaju ozdabiania nimi choinki.

Toruński piernik, słynący z urody i kunsztu wykonania, „przeniósł” w czasy współczesne funkcję pamiątki i podarunku. Rolę piernika figuralnego określa trafnie broszura pt. *Czem jest piernik toruński?* z 1929 roku: „Był dziełem sztuki. Polichromowany barwnie, sownicie złożony, działał raczej na oko niż na podniebienie. Był swoistym *object d'art*. Przywożonym przez szlachcica, powracającego z Gdańska przez Toruń do domu. Stanowił ozdobny upominek i miłą pamiątkę”⁵⁵.

50 E. Berendt, *Formy piernikarskie...*, s. 148–155.

51 O symbolice form piernikarskich pisali m.in.: S. Dąbrowski, *Dawne pierniki...*, s. 16–23; J. Kruszelnicka, *Pierniki toruńskie...*, s. 21–37; M. Żywirska, *Rzeźbione formy...*, s. 67–106, E. Berendt, *Formy piernikarskie...*, s. 145–155.

52 M. Żywirska, *Rzeźbione formy...*, s. 69; E. Berendt, *Formy piernikarskie...*, s. 137 i 149.

53 *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...*, s. 54–58.

54 Informacje na temat malowania i złocenia przytacza J. Kruszelnicka, *Pierniki toruńskie...*, s. 12. O roli pierników jako elementu dekoracji uczt referat A.K. Jędrzejewskiej, „Marcepany, traganty, pierniki – o dekoracjach cukierniczych dawnych uczt” – wygłoszony na ogólnopolskiej konferencji naukowej „Jeść! Uczta w kulturze” 2 czerwca 2016 r. na Wydziale Filologicznym Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach.

55 *Czem jest piernik toruński?* Toruń 1929, s. 6 (anonimowa broszura).

W drugiej połowie XX wieku, kiedy to w innych polskich ośrodkach miejskich i wiejskich rzemiosło i przemysł piernikarski zanikają, w Toruniu piernikarstwo nadal miało szansę rozwoju. W Fabryce Cukierniczej „Kopernik” przedwojenni mistrzowie przekazywali wiedzę o technologii wypieku, zachowując ciągłość kształcenia piernikarzy. Nadal ręcznie przygotowuje się tutaj pierniki figuralne, używając historycznych form. W sprzedaży są tzw. „pierniki historyczne” dekoracyjne, pełniące funkcje suweniru, pamiątki. Dowodem trwałości motywów jest toruńska katarzynka, herb Torunia oraz kareta, która nieprzerwanie od XVIII wieku stanowi podarunek, już niekoniecznie tylko z okazji zaślubin.

Zwyczaje związane z piernikami dotrwały do naszych czasów. Stanowią istotny element europejskiego dziedzictwa kulinarnego⁵⁶. Tradycje te są czytelne także dla współczesnego człowieka, zaliczyć do nich można m.in. świąteczny, rodzinny wypiek pierniczek bożonarodzeniowych, przygotowywanie i dekorowanie chatki piernikowej czy użycie pierników jako ozdoby na choinkę. Piernik jest obecny dzisiaj także w tradycyjnych potrawach nie tylko jako danie deserowe, ale także przyprawa, składnik sosów (sos szary), potraw (ślaska moczka). Pierniki są nieodłącznym elementem jarmarków świątecznych w całej Europie.

Powstające w ostatnich latach muzea⁵⁷, ekspozycje muzealne stałe⁵⁸, czasowe⁵⁹ i „wędrujące”⁶⁰ dedykowane piernikom, a także piernikarnie i manufaktury⁶¹ oraz organizowane święta, festyny, spotkania⁶² dowodzą o odradzającym się zainteresowaniu piernikarstwem w Polsce. Znaczącym ośrodkiem obok toruńskiego, staje się Dolny Śląsk. Pierniki regionalne

56 *Compendium Ferculorum...*, s. 15–16.

57 W 2015 r. otwarto w Toruniu – w budynku dawnej fabryki pierników – Muzeum Toruńskiego Piernika – oddział Muzeum Okręgowego w Toruniu (MOT), co stanowiło zwieńczenie wieloletnich badań i projektów wystawienniczych dotyczących historii toruńskiego piernikarstwa, prowadzonych przez pracowników MOT. Autorkami scenariusza są B. Kukowicz-Wirowska, A.K. Jędrzejewska. Więcej na ten temat: B. Kukowicz-Wirowska, A.K. Jędrzejewska, *Dawna fabryka...* Od 2006 r. działa w Toruniu prywatne Żywe Muzeum Piernika.

58 W latach 2006–2015 w Domu Mikołaja Kopernika (oddział MOT) funkcjonowała pierwsza stała wystawa poświęcona toruńskiemu piernikarstwu.

59 W ostatnich latach m.in. w Muzeum Toruńskiego Piernika zorganizowano cykl wystaw „Piernik nie tylko toruński”, w ramach którego powstały ekspozycje: „Ciastka z pieprzem. O dawnych formach i piernikach śląskich”; PiernikoMania. PiparkoogiMaania”; „Pierniki Elizy, opłatki i «ciasto życia». O piernikach norymberskich”.

60 Od 2008 r. po muzeach w Polsce „wędruje” ekspozycja „Świat Toruńskiego Piernika”, przygotowana przez Muzeum Okręgowe w Toruniu (kuratorzki B. Kukowicz-Wirowska, M.M. Gessek). Inną, mobilną propozycją wystawienniczą jest ekspozycja pt. „Pierniki. Podróż do Krainy Zmysłów...” współorganizowaną przez Haus Schlesien w Görlitz.

61 Należą do nich m.in. Słodka Chatka, Ekomuzeum Piernika w Trzcianku, Piernikarnia Śląska, Pszenno-żytnie Pierniki z Oleśnicy, Bardzkie Pierniki, w Toruniu istnieją: Piernikarnia Mistrza Bogumiła, Piernikarnia Forteczna (Fort IV), Piwnica Toruńskich Partaczy.

62 Święto Toruńskiego Piernika, Toruński Festiwal Smaków, Święto Chleba i Piernika w Jaworze, Spotkania Piernikarskie w Kamieńcu.

wpisywane są na Listę Produktów Tradycyjnych rekomendowanych przez Ministerstwo Rozwoju Rolnictwa i Wsi⁶³. Stanowi to świadectwo aktualności kulturotwórczej roli piernika w przestrzeni społecznej, której wyjątkowym przykładem trwałości i ciągłości przez wieki jest piernik toruński.

Gingerbread and its role in culture

Gingerbread are present in European, culinary culture since medieval times. They became significance elements of family domestic rituals in common and special days. Their shapes, recipes, time, season of preparing and also situations, events in which they appeared created specific language of social communication. This article try to explain chosen examples of literature, historical archives and both material objects (old, wooden moulds) and immaterial (recipes, legends, fairy tales). In resume appeared conclusion, about universal cultural role of gingerbread craft, which significance example is Torun gingerbread.

63 Należą do nich m.in. brukowiec kujawski, piernik śląski oraz inne. Trwają prace nad badaniem możliwości uzyskania wpisu toruńskiego piernika na Listę Produktów Tradycyjnych oraz zarejestrowanie obyczajów związanych z toruńskim piernikarstwem na Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa Ludzkości UNESCO.