

ANNA KORNELIA JĘDRZEJEWSKA

Pierniki
w Kujawsko-Pomorskim



ANNA KORNELIA JĘDRZEJEWSKA

Pierniki
w Kujawsko-Pomorskim

Toruń 2021

Autor: Anna Kornelia Jędrzejewska
Opracowanie graficzne: Krzysztof Deczyński
ISBN: 978-83-958952-1-0
Toruń 2021
Wydawnictwo: Towarzystwo Przyjaciół Muzeum Okręgowego w Toruniu
Toruń 2021



Książka powstała w ramach stypendium artystycznego Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego.

Zdjęcie na okładce: serce, piernik pałucki, 2021, Jan Ciepliński

Spis treści

4	Wstęp
5	Piernikarstwo w województwie kujawsko-pomorskim. Wstęp do problematyki
10	Informacje z prasy dotyczące piernikarstwa w kujawsko-pomorskim. Wybór
22	Zwyczaje związane z piernikami
31	Przepisy piernikarskie
38	Twórcy pierników
38	Twórcy form piernikarskich
39	Fabryki piernikarskie i zakłady cukiernicze wytwarzające pierniki
40	Produkty regionalne
40	Pierniki w kuchni regionalnej
41	Pierniki w restauracjach
44	Koncepcja szlaku piernikarskiego w województwie kujawsko-pomorskim
44	Pierniki w kujawsko-pomorskim. O projekcie stypendialnym
47	Dlaczego piernik? Podsumowanie
50	Podziękowania
50	Bibliografia
51	Netografia
52	Wykaz obiektów zabytkowych i informacji archiwalnych. Wybór

Wstęp

Pierniki są szczególnie kojarzone z Toruniem, stanowiąc z jednej strony symbol miasta, ale z drugiej także regionu. W 2021 roku miałam przyjemność realizować stypendium artystyczne Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego na projekt pt.: „Pierniki w kujawsko-pomorskim. Regionalny szlak kulturowy zabytków oraz dawnych i współczesnych zwyczajów związanych z piernikarstwem”, w zakresie opieki nad zabytkami.

Projekt miał na celu ewidencję zabytków mających związek z wypiekiem pierników oraz udokumentowanie działalności osób, firm, zakładów zajmujących się tym rzemiosłem i przemysłem, a tym samym popularyzację tradycji piernikarskich regionu, m.in. poprzez propozycję utworzenia tematycznego szlaku.

Województwo Kujawsko-Pomorskie jest - za sprawą Torunia - jedynym w Polsce, którego związki z wypiekiem pierników nie tylko sięgają średniowiecza, ale co najważniejsze, są nieprzerwanie kontynuowane w jednym mieście. Wspomniana ciągłość miała kluczowe znaczenie dla związania piernikarstwa z tożsamością kulinarną Torunia, regionu i województwa. Istnienie tak silnego centrum piernikarskiego miało wpływ na sąsiednie miejscowości i pobliskie regiony. Toruńskie pierniki sprowadzano do lokalnych sklepów, stanowiły także zapewne inspirację dla lokalnych wyrobów, stąd też produkcja katarzynek lub brukowców w piekarniach i cukierniach poza Toruniem. Doceniano także walory estetyczne wypieków figuralnych naśladujących kształty zachowane dzięki formom piernikarskim przechowywanym w fabrykach i muzeach. Do dzisiaj w regionie organizowane są warsztaty wypieku historycznych pierników figuralnych, których kształty sięgają nawet XVII wieku.

Należy jednak podkreślić, że istnienie w regionie ponad sześćsetletniej, nieprzerwanej, ciągłej tradycji wypieku pierników powoduje, że województwo kujawsko-pomorskie jest rozpoznawalne również przez ten pryzmat. Świadczą o tym zachowane w archiwach, bibliotekach, muzeach i prywatnych zbiorach obiekty materialne (formy, puszki, reklamy, przepisy, zdjęcia, dokumenty), zwyczaje – w niektórych przypadkach podtrzymywane nadal przez lokalne społeczności (wypiek toruńskich historycznych pierników figuralnych, wypiek pierników odпустowych na Pałukach, wręczanie pierników gościom i wozenie ich ze sobą jako podarunek, wypiek katarzynek na święto Katarzyny, pierniki weselne, wyrób drewnianych form piernikarskich) czy obecność jako dodatku w wyrobach i daniach kulinarnych obecnych w restauracjach regionalnych.

Warto wspomnieć o osobach związanych z piernikarstwem – z jednej strony są to piernikarze, piekarze, cukiernicy zajmujący się wypiekiem pierników zarówno w fabrykach, jak i zakładach czy manufakturach, z drugiej artyści, twórcy – snycerze tworzący drewniane formy do pierników. Wszystkie wspomniane elementy składają się na unikatowy charakter i z tego względu zasługują nie tylko na opracowanie i propagowanie, ale także na ochronę.

Warto dodać, że wytwarzanie pierników może być ważnym elementem kultury. Świadczy o tym chociażby wpisanie w 2010 roku „Sztuki wyrobu pierników z Północnej Chorwacji” na listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości UNESCO. Realizacja zadania „Pierniki w kujawsko-pomorskim...” być może przyczyni się do ochrony zabytków piernikarskich oraz zwyczajów związanych z wytwarzaniem i dystrybucją pierników, a także do pogłębienia oraz popularyzowania wiedzy o tradycji ich wypieku i konsumpcji w naszym województwie.

Słowa wdzięczności za wsparcie niniejszego wydawnictwa należą się Marszałkowi Województwa Kujawsko-Pomorskiego oraz wielu instytucjom (archiwom, bibliotekom, muzeom, w tym szczególnie Muzeum Okręgowemu w Toruniu oraz oddziałowi Muzeum Toruńskiego Piernika), stowarzyszeniom, firmom czy prywatnym osobom. Dziękuję także Towarzystwu Przyjaciół Muzeum Okręgowego w Toruniu za wydanie niniejszej publikacji elektronicznej. Dzięki wsparciu możliwe stało się opracowanie kolejnego fragmentu piernikarskiej historii regionu.

Anna Kornelia Jędrzejewska

Stypendystka Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego

Piernikarstwo w województwie kujawsko-pomorskim.

Wstęp do problematyki

Współczesny krajobraz piernikarski województwa kujawsko-pomorskiego jest bardzo zróżnicowany. Z jednej strony znajduje się tutaj jeden z najbardziej rozpoznawalnych ośrodków wytwarzania pierników jakim jest Toruń, z drugiej szczególnie w okresie świątecznym związanym z Bożym Narodzeniem liczne piekarnie i cukiernie w całym regionie wypiekają pierniki sięgając czasem do kilkupokoleniowych receptur czy narzędzi. W regionie działa jeden z największych i najstarszych zakładów cukierniczych w Polsce, eksportujący lokalne wyroby na cały kraj i świat, ale równocześnie swoje warsztaty prowadzą piernikarze, wypiekający niemal hobbystycznie, samodzielnie lub przy udziale rodziny, ręcznie formowane pierniki, które następnie są dostępne okresowo jedynie podczas targów czy jarmarków odpustowych. Z jednej strony mamy wybitną kolekcję form piernikarskich, która została w dużym stopniu rozpoznana, ale także są zbiory obiektów związanych z wypiekiem pierników, które wymagają jeszcze zinventaryzowania i opisanie. Z kart archiwów i stron dawnych gazet możemy odczytać zapomniane nazwiska piernikarzy i nazwy nieistniejących fabryk, nieznanne przepisy, interesujące anegdoty informacje o piernikach, których wydawałoby się, że już nie ma...

Do tej pory nie prowadzono szerszych badań nad zagadnieniem piernikarstwa w naszym województwie. Z jednej strony spowodowane było to stosunkowo nieodległym w czasie utworzeniem województwa i nowym podziałem administracyjnym. Z drugiej skupiano się na tradycjach piernikarskich Torunia jako najbardziej znanego ośrodka piernikarskiego w kraju jak i rozpoznawalnego za granicą. Nie przeprowadzono dotąd szczegółowych badań nad wpływem piernikarstwa toruńskiego na sąsiednie miejscowości i regiony.

Piernikarstwo naszego regionu – sytuujące się na pograniczu rzemiosła miejskiego i wytwórczości wiejskiej – nie doczekało się jak dotąd monograficznego opracowania. Być może powodem jest interdyscyplinarny charakter zagadnienia, wymagający zarówno spojrzenia od strony źródeł historycznych jak i znajomości rzemiosła? Być może chodzi także o kwestie związane z brakami w zakresie inwentaryzacji obiektów zabytkowych związanych z wytwarzaniem pierników? Przyczyna może być związana także z długą historią wypieku korzennego pieczywa w naszym regionie, i jego występowania zarówno w kręgu kultury mieszczańskiej jak i kultury ludowej. Wielowiekowe tradycje wypieku pierników, chociażby w Toruniu, sprawiły, że piernikarstwo przechodziło swoistą ewolucję, zmieniało się i przybierało nowe formy, jednocześnie zachowując niektóre z wcześniejszych elementów. Granice administracyjne obecnego województwa nie pokrywają się z granicami regionów etnograficznych czy historycznych ziem. Trudno też nie wspomnieć o ośrodkach, które obecnie znajdują się na terenie innych województw, ale wcześniej były związane z tymi, które pozostały w kujawsko-pomorskim. W takich przypadkach, wychodząc niejako poza określony w projekcie zakres administracyjny, wskazujemy na możliwe powiązania.

Rozwój piernikarstwa w ośrodkach miejskich był związany z kwestią dostępności i kosztów produkcji wypieków składających się nie tylko z miodu i mąki, ale także cennych przypraw korzennych, stanowiących rarytas. Z tego względu upowszechnienie piernikarstwa w ośrodkach wiejskich miało miejsce dopiero w 2. połowie XIX wieku, wraz z zastosowaniem tańszego zamiennika miodu jakim był syrop buraczany i cukier oraz dostępnością do korzeni. Zanim stały się jednak tanie musiały minąć kolejne dziesięciolecia.

Definicje słowa „piernik” znajdujemy w słownikach związanych z naszym regionem przez jego twórców. Występuje na przykład w Słowniku Bartłomieja z Bydgoszczy (ok.1475-1548), wybitnego leksykografa 1 połowy XVI wieku. Słowo oznaczające piernik zapisuje jako „pierznik” („pyerznik”)¹. Ciekawą definicję prezentuje także pochodzący z Torunia Samuel Bogumił Linde (1771-1847) w „Słowniku języka polskiego”. W tym właśnie opracowaniu pojawiły się wyjaśnienia takich słów jak „piernik”, „piernikarz”, „piernikarka”, „piernikarstwo”, „piernikowy”².

Najlepiej do tej pory – co jest w pełni zrozumiałe – zostało opracowane zagadnienie piernikarstwa toruńskiego.

1 *Słownik Bartłomieja z Bydgoszczy. Wersja polsko-lacińska*, t. 3: N–Pleć, oprac. E. Kędelska, I. Kwilecka, A. Łuczak, Warszawa 2005, s. 173

2 S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. 2, cz. 2: P, Warszawa 1811, s. 689

W przeciągu ostatnich lat pojawiło się wiele publikacji poświęconych tej tematyce. Ponieważ nie jest ona przedmiotem niniejszych badań, nie omawiam jej tutaj szczegółowo odsyłając do innych opracowań³.

Zasoby materialne związane z przechowywanymi formami piernikarskimi z naszego regionu jako pierwszy szczegółowo przedstawił w postaci katalogu Stanisław Dąbrowski. Oprócz form zgromadzonych z kolekcji muzealnej z terenu Pomorza a także form pochodzących z kolekcji firm piernikarskich Gustawa Weesego, Herrmanna Thomasa i Jana Ruchniewicza wspomina jeszcze o formach przechowywanych przez muzeum miejskie w Grudziądzu. Zwraca uwagę także opracowanie Marii Żywirskiej⁴, która o piernikarstwie obecnego województwa wspomina także w kontekście piernikarstwa toruńskiego. Kolejnym istotnym opracowaniem z punktu widzenia regionalnego jest pozycja Janiny Kruszelnickiej, która dokonuje przeglądu stanu zabytkowego nie tylko w zakresie form piernikarskich, ale także samych toruńskich pierników przechowywanych w zbiorach polskich muzeów⁵.

O piernikarzach wspominało w opracowaniach monografii dziejów miast. Wymieniano piernikarzy z Torunia⁶, Brodnicy⁷, Włocławka⁸, Tucholi⁹ i Rypina¹⁰. Inwentarze biskupstwa ziemi chełmińskiej wzmiankują piernikarzy w Lubawie¹¹ (obecnie poza województwem kujawsko-pomorskim). Cech piekarzy i piernikarzy istniał także w Strzelnie¹². Warto pamiętać, że wypiekaniem pierników zajmowali się również lokalni piekarze i cukiernicy.

Z kolei o piernikach i ich twórcach wspominało także w zakresie opracowań dotyczących kultury ludowej, zwyczajów i sztuki np. Kujaw, Kociewia czy Pałuk. O tym ostatnim regionie w kontekście piernikarstwa wspominała m.in. Wanda Szkulmowska¹³ oraz Hubert Czachowski¹⁴.

Wskazanie na pierniki jako charakterystyczny lokalny element regionalnej kuchni pojawiło się w opracowaniach dotyczących najstarszych ksiąg kulinarnych związanych z tymi terenami. Znajdujemy je w publikacjach i artykułach Jarosława Dumanowskiego¹⁵, realizowanych m.in. w ramach Centrum Dziedzictwa Kulinarnego

3 Obszerna literatura przedmiotu jest wymieniona m.in. w: B. Kukowicz-Wirowska, A.K. Jędrzejewska, *Dawna Fabryka Gustava Weese jako miejsce prezentacji tradycji rzemiosła i przemysłu piernikarskiego. Od wystawy do Muzeum Toruńskiego Piernika*, w: *Technika i nauka w muzeum. Muzeum. Formy i środki prezentacji*, red. M. F. Woźniak, M. Zdanowski, Bydgoszcz 2014; s.201-211, J. Kucharzewska, *Historia rodziny Weese - fabrykantów toruńskich pierników. Jej inwestycje budowlane w Toruniu*, Toruń 2017, M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu*, Toruń 2020

4 M. Żywirska, *Rzeźbione formy piernikarskie*, w: *Polska Sztuka Ludowa - Konteksty* 1957, t.11, z.2, s.67-106. Ważne w badaniach nad piernikarstwem regionu jest niepublikowane opracowanie Marii Żywirskiej pt.: „*Pierniki w Polsce*”, do którego dotarłam podczas prac prowadzonych nad rozprawą dokorską i stypendium. Maszynopis pracy Marii Żywirskiej „*Pierniki w Polsce*” oznaczony jako jednostka 123 z materiałów spuścizny III-227 Józefa Grabowskiego - znajduje się w Archiwum Polskiej Akademii Nauk w Warszawie.

5 J. Kruszelnicka, *Pierniki toruńskie i inne*, Toruń 1956

6 Informacje i wykaz literatury podane w artykule K. Lewandowskiego, *Pierniki i piernikarstwo w Toruniu*, w: *Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu*, red. M. Mikulska-Wernerowicz, K.Lewandowski, Toruń 2020, s. 12-43

7 J. Tandecki, *Zarys dziejów cechów i rzemiosła brodnickiego (do 1772 r.)*, w: *Szkice brodnickie*, t. II, red. K. Grążawski, Brodnica 1993, s.171 i 174, W Brodnicy w końcu XVII wieku ograniczono liczbę członków cechu piekarzy do 8 piekarzy i jednego piernikarza. Od 1754 roku wszyscy piekarze mogli wypiekać pierniki. J. Dygdała, *Brodnica w dobie Rzeczypospolitej Szlacheckiej*, w: *Brodnica. Siedem wieków miasta*, red. J. Dygdała, Brodnica 1998, s.153.

8 W 1860 roku we Włocławku pracowało pięciu piernikarzy, a w 1930 jeden. M. Morawski, *Monografia Włocławka*, Włocławek 1933, s. 161-162

9 W 2. poł. XVII wieku w Tucholi było 7 piekarzy, z czego dwóch zajmowało się wypiekaniem pierników. Przywilej otrzymali w 1678 roku Karol Górski, *Dzieje Tucholi i okolic do końca XVIII w.*, w: *Tuchola. Zarys monograficzny*, red. Z. Churski, Toruń, 1962, s. 56-57,

10 W 1830 roku wśród 13 piekarzy jeden zajmował się wypiekaniem pierników Abram Fordoński. *Rypin. Dzieje miasta*, red. K. Mikulski, T.1, Rypin 2010, s. 400. Dziękuję Andrzejowi Szalkowskiemu za informację.

11 Piernikarze w dniu świętego Marcina oplacali na rok ławypiekarskie. Koszt wynosił 4 złote. R. Mienicki, Inwentarze dóbr biskupstwa chełmińskiego (1646 i 1676), Warszawa, Toruń, 1955, s.94

12 Archiwum Państwowe w Bydgoszczy, oddział w Inowrocławiu, Akta miasta Strzelna, dokument *Bäcker - Konditor - und Pfefferküchler - Angelegenheiten*, (1843-1899), sygn. 7/62/0-/296.

13 *Sztuka Ludowa i jej twórcy. Kujawy, Pałuki*, red. W. Szkulmowska, Bydgoszcz 1963 r. s. 19

14 *Sztuka ludowa Pałuk. Przeszłość i teraźniejszość*. red. Wanda Szkulmowska, Bydgoszcz 2006, s.91-92, il. A78, il. 79-83

15 *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła drukowane*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne, red. Jarosław Dumanowski, t. VI, Warszawa 2016; *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, wyd. i oprac. Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne, red. Jarosław Dumanowski, t. VII, Warszawa 2017; *Zbiór dla kuchmistra tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca / wyd. i oprac.: Jarosław Dumanowski i Switłana Bulatowa.*, Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne, t. VIII, red. Jarosław Dumanowski Warszawa 2021

UMK w Toruniu przy współpracy m.in. z Aleksandrą Klestą-Nawrocką¹⁶ oraz Martą Sikorską¹⁷. Ważnym głosem w aspekcie kuchni regionalnej są opracowania i badania etnografek Grażyny Szelągowskiej¹⁸ – kustosa Muzeum Etnograficznego im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu oraz Doroty Kalinowskiej¹⁹ – kustosa Muzeum Etnograficznego oddziału Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku.

Kwerendy przeprowadzone w ramach projektu stypendialnego pozwoliły na zebranie materiałów i prezentację ich w postaci niniejszego opracowania, stanowiąc jednocześnie pierwsze monograficzne, ujęcie zagadnienia piernikarstwa w kujawsko-pomorskim. Zaznaczyć jednocześnie należy, że w przeciągu krótkiego czasu prowadzenia projektu, nie sposób było wyczerpać tematyki i zapoznać się ze wszystkimi możliwymi źródłami. Publikacja może zatem stanowić punkt wyjścia do prowadzenia dalszych badań oraz przygotowania kolejnych opracowań.

Najstarsze wzmianki na temat wypieku pierników na terenie obecnego województwa sięgają XIV wieku i związane są z Toruniem²⁰. Źródła łączą je z osobami Niclosa Czana i Heinricha Kuche, a także z Zakonem Krzyżackim. Początkowo piernikarze byli zrzeszeni w cechach, które organizowały życie mieszkańców. Cechy piekarzy i piernikarzy istniały w różnym czasie w Toruniu, Brodnicy, Tucholi oraz Strzelnie. W Archiwum Państwowym w Toruniu przechowywana jest dokumentacja dotycząca „Cechu piekarzy i piernikarzy miasta Brodnicy”. Jak czytamy w opisie – dokument z 1747 roku dotyczy umowy między piernikarzami:

Krzysztof Grabesz były mistrz piernikarski z Brodnicy, a obecnie sługa szkolny w Górsku sprzedaje Michałowi Gollbachowi czeladnikowi piernikarskiemu w Brodnicy za sumę 300 fl. Pruskich w srebrze (po 30 gr. każdy) stoisko piernikarskie w Brodnicy. [1747]”²¹

W „Pamiętniku Polskiego Związku Cechów Piekarskich Województwa Pomorskiego” z 1927 roku wspomniano o innym dokumencie cechu w Brodnicy:

Prócz 8 członków cechu było zezwolenie dla jednego Piernikarza, który miał na sposób słynnych już wówczas wyrobów toruńskich, zaopatrzyć miasto w pierniki. Ponieważ miejsce to przez dłuższy czas było nieobsadzone, zezwolono wszystkim piekarzom wypiekać pierniki. Regulamin ten został odnowiony i zatwierdzony przez magistrat 8/VIII. 1754 r.”²²

Sławę uzyskały pierniki toruńskie. W egzaminie na mistrza piernikarskiego w różnych ośrodkach piernikarskich nie tylko obejmujących obecne województwo, należało wykazać się znajomością wypieku toruńskiego ciasta piernikarskiego. Ciekawostką jest informacja, że w Berlinie i we Wrocławiu w XVIII wieku na egzaminie mistrzowskim dla piernikarzy obowiązywało wykonanie pierników toruńskich (waga zmieniała się wraz z kolejnymi zarządzeniami)²³. Popularność piernikarstwa toruńskiego przyczyniła się do wytwarzania produktów naśladowujących te wypieki także w innych miejscowościach na terenie Polski, czego śladem są zachowane formy piernikarskie²⁴.

Wśród pierników wytwarzanych w naszym regionie prym wiodą wyroby toruńskie. Były – podobnie jak i dziś – dostępne w różnych składach, sklepach kolonialnych czy cukierniach w wielu miejscowościach dzisiejszego województwa kujawsko-pomorskiego. To na nie wskazuje się w kontekście długości trwania tradycji wypieku. Omawiane są także formy piernikarskie i historyczne pierniki figuralne, które budziły zainteresowanie swoimi

16 J. Dumanowski, A. Klesta-Nawrocka, *Półgęski, czarnina i karp w piernikach: przepisy kulinarne z najstarszych ksiąg kucharskich z regionu kujawsko-pomorskiego*, Bydgoszcz 2012

17 J. Dumanowski, M. Sikorska, Zapomniane potrawy wigilijne. Historia i gastronomia, skrypt Centrum Dziedzictwa Kulinarne UMK w Toruniu, niepublikowany.

18 G. Szelągowska, *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne z województwa kujawsko-pomorskiego*, Toruń 2015 (wydanie III)

19 D. Kalinowska, *Gzik, żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej*, Włocławek 2014 (wydanie II poprawione), D. Kalinowska, *Wigilia po kujawsku. Pokoleniowe przemiany kulinarne*, Włocławek 2019

20 K. Lewandowski, *Pierniki i piernikarstwo w Toruniu...*, s. 14

21 <https://www.szukajwarchiwach.gov.pl/de/zespol/-zespol/103998> (dostęp 28.12.2021)

22 I. Józefowicz, *Pamiętnik Polskiego Związku Cechów Piekarskich Województwa Pomorskiego*, Grudziądz 1927, s.23

23 J.H.L. Bergius, *Neues polizey- und camera-magazin nach alphabetischer ordnung*, t.4, Leipzig, 1778, s.328 i 330

24 Formy piernikarskie naśladowujące – nawiązujące do wizerunku herbu Torunia są gromadzone w kolekcjach m.in. w Muzeum Historyczno-Archeologicznym w Elblągu; w Muzeum Początków Państwa Polskiego w Gnieźnie – forma należąca do rodziny B. Kasprowicza, wytwórcy wódek i likierów z Gniezna, Muzeum Etnograficznym w Krakowie, Zamku w Kwidzynie - Oddział Muzeum Zamkowego w Malborku, Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie, Muzeum Etnograficznym, oddział Muzeum Narodowego w Poznaniu. W Muzeum Etnograficznym – oddział Muzeum Narodowego we Wrocławiu jest przechowywana forma określona jako przedstawienie herbu Torunia, identyfikacja jest jednak błędna.

kunstownymi kształtami. Najstarsze zachowane wizerunki korzennych wypieków z naszego regionu to przedstawienia toruńskich pierników figuralnych.

Niewątpliwie dzięki temu, że rzemiosło i przemysł piernikarski tak bardzo „zakorzeniły” i rozwinęły się w Toruniu, mamy tak silną identyfikację naszego województwa z piernikami. Przyczyniły się do tego również działania mające na celu ochronę piernikarskiego dziedzictwa kulinarnego. Informacje o rozpoczęciu procesu włączenia toruńskich pierników do zbiorów muzealnych pojawiają się już w XIX wieku!²⁵ Dalsza konsekwentna współpraca między fabrykami pierników z Torunia a muzeami przyczyniła się do wzmocnienia świadomości roli i znaczenia toruńskiego piernikarstwa, nie tylko w kontekście regionalnym, ale i ponadregionalnym²⁶.

Ten model współpracy nadal jest kontynuowany i twórczo rozwijany między Fabryką Cukierniczą „Kopernik” S.A. a Muzeum Okręgowym w Toruniu²⁷. Zaowocowało to nie tylko powstaniem projektów wystawienniczych, ale doprowadziło do powołania w strukturze muzealnej wyspecjalizowanej jednostki merytorycznej jakim jest utworzony w 2012 roku Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa, a trzy lata później Muzeum Toruńskiego Piernika. Pomysłodawczynią, autorką i kuratorką tych inicjatyw była Barbara Kukowicz-Wirowska²⁸.

Do materialnych śladów związanych z omawianym zagadnieniem należą budynki fabryk i zakładów cukierniczych, zachowane w kolekcjach formy piernikarskie, pamiątki cechowe, opakowania, zdjęcia, dokumenty, urządzenia do przygotowania i wypieku pierników. Wiele z nich wymaga jeszcze opracowania.

Warto wspomnieć o współczesnych twórcach form piernikarskich – Zygmuncie Kędzierskim z Przymuszewa (pow. tucholski), który rzeźbi klocki piernikarskie i jest jednocześnie Prezesem Bydgosko-Toruńskiego Oddziału Stowarzyszenia Twórców Ludowych. Mieszkającym w Toruniu - twórczyni Beacie Pranke-Zdziebło - jednej z nielicznych kobiet w Polsce tworzących drewniane klocki do pierników²⁹ czy o dr. Stanisławie Kościńskim, artyście, rzeźbiarzu, regularnie w ostatnich latach wykonującym imponujące formy piernikarskie, którzy współpracują z muzeami i instytucjami kultury. Formy tworzył także Tadeusz Makowski, związany z Teatrem „Baj Pomorski”.

Ważnym kontynuatorem wypieku tradycyjnych pierników odpustowych na Pałukach jest Jan Ciepłiński z Łabiszyna (ur. 1951 roku). Białe wypieki w kształcie koników, serc, koszyków, mikołajów, pamprów, marcinków zdobi czerwonym i zielonym barwnikiem oraz schematyczną dekoracją z lukrów nawiązującą do dekoracji piernikarza Kazimierza Pijanowskiego z Mieściska.

Ostatnio na Liście Produktów Tradycyjnych z województwa kujawsko-pomorskiego znalazły się także wypieki piernikarskie z naszego regionu. Warto wspomnieć o Kole Gospodyń Wiejskich z Bronisławia, którego prezesem jest Anna Patyk, a w którym panie wypiekają kujawskie pierniczki z ziemniakami. Do innych wyrobów należą pierniki kamyczki, pierniki z Torunia, czy Brukowiec kujawski/ Piernik na karmelu Aliny Książek. Najbardziej rozpoznawalne są Toruńskie Pierniki z Fabryki Cukierniczej „Kopernik”, która swoimi tradycjami sięga 1763 roku. Oprócz nich warto wspomnieć o syropie piernikowym i musztardzie piernikowej Józefa Siadaka z Lubicza („Specjały Spod Strzechy”), krówkach piernikowych i piernikach na miodzie z Luskowa („Nadwiślańska Chata”), lodach piernikowych, piernikowych powidłach śliwkowych ze Strzelec, konfiturze jagńcej na pierniku (Piotr Lenart „Niech Cię Zakole”) oraz licznych daniach restauracyjnych lub wyrobach cukierniczych dostępnych sezonowo w okresie świątecznym w lokalnych cukierniach i manufakturach.

Przy tej okazji należy wspomnieć o piernikarzach i osobach pracujących m.in. w Fabryce Cukierniczej „Kopernik”, w Cukierni F. Pokojski, Cukierni Sowa, licznych piernikarniach, cukierniach i piekarniach w regionie, którym

25 Informacje o przekazaniu pierników z wizerunkami królów i królowych polskich

26 Friedrich Hübner, właściciel fabryki pierników Weese w latach 1877-1895, podarował do Gabinetu Sztuki i Archeologii UJ w Krakowie sześć pierników z wizerunkami królewskimi. Pierniki zastopione zostały odlewami gipsowymi, znajdującymi się obecnie w Muzeum Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie. Więcej: <https://maius.uj.edu.pl/publikacje/-osobliwosci-sztuki#sdendnote3sym> (dostęp 28.12.2021)

27 Pierniki toruńskie nabywano do zbiorów muzealnych m.in. w Krakowie, Rapperswillu, brały udział także w wystawie światowej w Nowym Jorku w 1939 roku, do dzisiaj są prezentowane w Muzeum Polskim w Chicago, więcej na ten temat: A.K. Jędrzejewska, *Arcydziela z ciasta...*

28 A.K. Jędrzejewska, *Muzeum Toruńskiego Piernika. Koncepcja. Realizacja. Perspektywy*, Bydgoski Rocznik Muzealny, 5 2019/2020, s.97-120, M. Mikulska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *Formy piernikarskie...*

29 Beata Pranke-Zdziebło – stypendystka Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego, realizująca w 2021 roku projekt, pt.: „Warsztat snycerski – forma zamknięta w drewnie”.

zawdzięczamy kontynuowanie tradycji korzennego wypieku. Ważną rolę w popularyzacji pełnią kuchmistrzowie, kucharze, lokalni producenci tworzący dania czy produkty z piernikami możemy wspomnieć tutaj m.in. o Pawle Zasławskim, Bartłomieju Witkowskim, Tomaszu Welterze czy Piotrze Lenarcie („Niech Cię Zakole). W tym procesie biorą udział także muzealnicy, przewodnicy turystyczni, badacze, edukatorzy, władze samorządowe, a wreszcie last but not least także konsumenci, kupujący i sięgający po piernikarskie wyroby, szukający ich na targach, jarmarkach i w sklepach. Do regionalnych konkursów zgłaszane są pierniki oraz produkty na bazie pierników.

Podsumowując należy wspomnieć, że pierniki w kujawsko-pomorskim, znane są od średniowiecza. Przez ten czas wypiekane są w sposób ciągły. Ważną rolę w popularyzacji piernikarstwa w regionie pełnił Toruń oraz toruńskie pierniki. Obecność tego ośrodka miała wpływ na dostępność piernikarskiego asortymentu. Piernikarze pracowali także w innych miastach regionu, m.in. w Bydgoszczy, Brodnicy, Strzelnie, Włocławku, Grudziądzu. Znane były zwyczaje związane z piernikami w kontekście obrzędów weselnych i dożynkowych oraz świątecznych. W regionie obecne są dostępne kolekcje muzealne, w których znajdują się zabytki związane z piernikami i w których prowadzona jest działalność wystawienniczo-popularyzatorska³⁰. Funkcjonują fabryki (w tym najstarsza F.C. „Kopernik”) i zakłady, manufaktury produkujące pierniki. Działają piernikarnie prowadzące także działalność edukacyjną³¹. Istnieje piernikarski szlak miejski po Toruniu³². Mamy wyroby znajdujące się na liście produktów tradycyjnych. Dostrzegalne są inspiracje piernikami w innych lokalnych produktach i potrawach. Warto wskazać na obecność pierników w kulturze oraz popkulturze. Artystów i twórców ludowych oraz nieprofesjonalnych inspiruje szczególnie kształt historycznych toruńskich pierników figuralnych³³, a szczególnie *katarzynki*, składającej się z sześciu okrągłych motywów połączonych ze sobą³⁴.

30 Muzeum Okręgowe w Toruniu- Muzeum Toruńskiego Piernika, Muzeum Etnograficzne im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej, Muzeum im. ks. dr. Władysława Łęgi w Grudziądzu, Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku, Muzeum Okręgowe im. Leona Wyczółkowskiego w Bydgoszczy, Muzeum Ziemi Mogileńskiej w Chabsku, Muzeum Ziemi Szubińskiej im. Zenona Erdmanna, Muzeum Ziemi Chełmińskiej, Muzeum Ziemi Pałuckiej w Żniniu, Żywe Muzeum Piernika

31 Toruńska Piernikarnia Mistrza Bartłomieja, Piernikarnia Starotoruńska, Toruńscy Partacze, Piernikarnia Forteczna,

32 *Piernikowe miasto, Toruńskie Trasy Turystyczne*, red. Michał Targowski, Łukasz Trzaska, Toruń 2015

33 Ceramiczne pierniki toruńskie wykonywała spółdzielnia „Rzut”. K. Kluczajd *Spojrzenie na „Rzut”. O wyposażeniu domu i wzornictwie w toruńskim wydaniu*, Toruń 2002

Ceramiczne pierniki toruńskie autorstwa Kazimierza Borkowskiego znajdują się także w Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku. Dziękuję p. Adamowi Zaporze za pomoc. Więcej: A. Zapora, *Kazimierz Borkowski (1910-1991). Życie i twórczość*, Włocławek 2010

34 Ceramiczne zawieszki w kształcie katarzynki wykonują między innymi Beata i Tomasz Jopkiewiczowie z Chrośnej w Puszczy Bydgoskiej (Chrośna - wieś w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie bydgoskim, w gminie Solec Kujawski).

Informacje z prasy dotyczące piernikarstwa w kujawsko-pomorskim.

Wybór

Dzięki kwerendom w źródłach cyfrowych, w tym repozytoriach archiwalnych i bibliotekach, możemy znaleźć ciekawe informacje na temat działalności fabryk i zakładów piernikarskich oraz pracy piernikarzy czy też funkcjonowania samych pierników w przestrzeni społecznej¹. Poniżej zaprezentowany został wybór niektórych informacji. Więcej tekstów można znaleźć na stronie www.piernikarka.pl oraz na fanpejdżach studenckich „Pierniki w kujawsko-pomorskim”.

Brodnica

Na nadchodzące święta w 1937 roku, p. Deja z Brodnicy polecał szeroki asortyment, w tym orzechy, figi, daktyle, pomarańcze, migdały, marcepan, cukier puder i pierniki.

„Ziemia Michałowska (Gazeta Brodnicka)”, R. 1937, nr 146

Bydgoszcz

„*Która pani chce zaoszczędzić dużo pieniędzy i czasu, ta już dziś zakupuje najlepszą i najtańszą mąkę na pierniczki, ciasteczka i placki świąteczne...*” - reklamował swoje produkty Józef Häusler, właściciel „Handlu Mąki i Paszy” przy ul. Dworcowej 90 w Bydgoszczy. / „Dziennik Bydgoski” 6.12.1925, Nr 283 R 19

Cukiernia Greya w 1926 roku na Gwiazdkę polecała pierniki miodowe własnego wyrobu oraz torty marcepanowe, ozdoby choinkowe, cukierki, czekolady. Do nabycia pod adresem Gdańska 23 w Bydgoszczy./ „Dziennik Bydgoski”, R.20, Nr 292, 19.12.1926

Wykrojniki do pierników. Bydgoska fabryka wyrobów blaszanych Mariana Szarzyńskiego w Bydgoszczy zajmowała się także produkcją metalowych form do pierników. Były to foremki - wykrojniki lub wycinanki. Zakład mieścił się przy ul. Poznańskiej 25.

„Przewodnik po pierwszej polskiej wystawie wodnej w Bydgoszczy 23.VII. - 15.VIII. 1927”, Warszawa 1927

„**Do dobrych pierników potrzebne są dobre korzenie!**” Przyprawę korzenną można było nabyć w drogerii Apteka „pod Łabędziem” przy ul. Gdańskiej 5./ „Dziennik Bydgoski”, 1927 r., R.21, nr 270.

Nalepki na pierniki. Zmiana technologii wypieku pierników, spowodowała odejście od drewnianych form piernikarskich i przejście na metalowe wycinanki, które zachowywały jedynie kontur motywu. Do dekoracji pierników figuralnych używano lukru i papierowych nalepek, które uczytelniały dany kształt. Często były to twarze, np. mikołajów. W 1928 roku takie wyroby polecał skład papieru Pięłowskiego, mieszczący się przy ul. Pomorskiej 2 w Bydgoszczy./ Bydgoszcz, „Dziennik Bydgoski”, 1928, R.22, nr 263

Piekarz, cukiernik i piernikarz z 8 letnią praktyką poszukiwał pracy w 1931 roku, w Bydgoszczy.

„Dziennik Bydgoski”, 1931, R.25, nr 205

Pierniki i sucharki odżywcze.

1935 roku - świętująca swoje 50-letnie tradycje cukiernia i kawiarnia Florjana Nasiadka z Bydgoszczy - polecała

¹ Między innymi Kujawsko-Pomorska Biblioteka Cyfrowa, Wielkopolska Biblioteka Cyfrowa, CRISPA, Polona, Warmińsko-Mazurska Biblioteka Cyfrowa, Pomorska Biblioteka Cyfrowa

pierniki własnego wypieku. Ciekawią sucharki odżywcze przeznaczone dla chorych i niemowląt. Reklamy pierników w naszym regionie pojawiały się szczególnie często w listopadzie i grudniu w związku ze świętami Bożego Narodzenia. „Dzień Bydgoski”, 1935, R.7, nr 290

Chelmno

Cukiernik potrzebny. W okresie przedświątecznym szczególnie chętnie poszukiwano cukierników. Oto ogłoszenie z grudnia 1934 roku: „*Cukiernik, kawaler obeznany piekarstwem, piernikarstwem zaraz potrzebny. Piekarnia Spich. Chelmno*” / „Dziennik Bydgoski”, R.28, nr 279, 5.12.1934 r.

Cukiernia i kawiarnia Władysława Frąckowskiego w Chelmnie oferowała: kawy, herbaty, kakao, czekolady, cukierki, marcepany oraz pierniki. W okresie świątecznym cukiernia Frąckowskiego w Chelmnie polecała wyroby marcepanowe oraz pierniki na miodzie pszczelim. Wyroby cukiernicze tej firmy cieszyły się powodzeniem i zdobywały liczne nagrody / „Czterdzieści lat pracy Sokolstwa w Chelmnie” 1895-1935 : wydano z okazji Złotu Jubileuszowego w dniach 10. i 11. sierpnia 1935 r.

Chelmża

W 1935 roku do świątecznych zakupów pierników, cukierków, czekolady, marcepanów i bombonierek zachęcała A. Wróblewska z Chelmży. / „Wiadomości Kościelne” 1935, R. 7, nr 51

Grudziądz

Pomorskie pierniki z Grudziądza. W opracowaniu ks. Juliana Antoniego Łukaszewicza (1857-1937) - pisarza, publicysty, działacza społecznego i politycznego - odnajdujemy wzmianki na temat wyrobów charakterystycznych dla Grudziądza. Oprócz miodów pitnych i jableczników, autor wspomina także o piernikach:

„(...) *Wielkie uznanie miały także pomorskie pierniki, wyrabiane z żyta i miodu. Grudziądz celował w ich fabrykacji i witał niemi każdego gościa w swoim domu. Odwiecznym zwyczajem staropolskim lamano się piernikiem na zakończenie starego roku, a powitanie nowego. Gdy Polska przyjęła chrześcijaństwo, wigilijny opłatek na Boże Narodzenie zastąpił pogański piernik na cześć Pioruna, dobroczynnego bożka ognia i ciepła, w ziemie przyjemności i słodyczy.(...)*” / Ks. Julian Antoni Łukaszewicz, „Legenda i historia o Wiśle, o Wielkim królu Chrobrym i o św. Wojciechu”, Grudziądz 1929 r.

Pierniki i zakonnice – niemal sto lat temu, w miejscowości Pniewite, przy klasztorze Sióstr Pasterek funkcjonowała Fabryka Biszkoptów. Zakład produkował biszkopty, herbatniki, szampanki, pucharki zdrowotne, a do jego specjalności należały: „*sławne Pierniki Pomorskie w rozmaitych odmianach oraz Marcepany*”. / Pniewite, wieś w gminie Lisewo, pow. chełmińskim, w województwie kujawsko-pomorskim., Ks. Julian Antoni Łukaszewicz, „Legenda i historia o Wiśle, o Wielkim królu Chrobrym i o św. Wojciechu”, Grudziądz 1929 r.

Najmłodsza fabryka pierników na Pomorzu

W numerze 278 „Dnia Pomorskiego” z 1935 roku znajdujemy informację o Grudziądzkiej Fabryce Chleba i nowo uruchomionej linii produkcyjnej pierników. Zakład mieścił się pod adresem Chełmińska 70. Jej właścicielami w owym czasie byli Bazyli Spychała i Marian Herczyński. Maksymalnie dziennie fabryka była w stanie wypiec 5 tysięcy bochenków chleba, a także 6 tysięcy bułek, „szneków” (drożdżówek) i innych wypieków. Wśród nich zapewne znajdowały się pierniki, bowiem w kolejnym akapicie artykułu czytamy: „*Nową gałęzią przedsiębiorstwa jest codopiero zapoczątkowany dział fabrykacji pierników, jak „katarzynki”, „brukowce”, „krajanki”, „orzeszki”, „pierniczki choinkowe”. Tej gałęzi poświęcają właściciele dużo specjalnej troskliwości. Nietylko należy podnieść czystość wypieków, lecz przede wszystkim wybory ich smak, ładne higieniczne opakowanie i niskie ceny. Mamy wrażenie, że i ten dział cieszyć się będzie olbrzymim powodzeniem. Podczas naszego zwiedzania fabryki wpływały już telefoniczne zamówienia, co dowodzi, że*

zainteresowanie nowym działem wzrasta. (...)". W fabryce pracowało ponad 20 osób. / „Dzień Pomorski”, R. VII nr 278, z dni 30.11- 1.12.1935 r.

Inowrocław

W piekarni Adolfa Steinke

w 1894 roku można było znaleźć m.in pierniki toruńskie z fabryk Weesego i Thomasa Inowrocław, Toruń, „Dziennik Kujawski” 1894.12.15 R.2 nr 286

„**Na jarmark zjechała cała moc pozamiejscowych piernikarzy**” informował „Dziennik Bydgoski” w grudniu 1926 roku. W wojewódzkie kujawsko-pomorskim nadal w czasie trwających jarmarków można spotkać piernikarskie kramy./ Inowrocław, „Dziennik Bydgoski”, R.20, nr 292, 19.12.1926

Koronowo

W 1911 r. pierniki polecał kupiec Jan Rux z Koronowa./ „Dziennik Bydgoski” 1911.12.10, R.4, nr 283

Ignacy Nowak z Koronowa, w ogłoszeniu świątecznym w 1938 roku, polecał mąkę, rodzynki, migdały, skórki cytrynowe i pomarańczowe oraz miody. W sklepie mieszczącym się przy Rynku 21, można było kupić dodatki do pieczenia ciast, orzechy, wina i likiery oraz pierniki „w wielkim wyborze”. Podobnie jak dzisiaj, również w okresie międzywojennym pierniki cieszyły się popularnością w czasie zimowym, przedświątecznym.

Koronowo, „Kurier Bydgoski” 1938.12.18 R.17 nr 289

Kowalewo

Handel korzenny w Kowalewie. W 1887 roku p. Piątkowski z Kowalewa polecał zakup korzeni, przypraw, alkoholi oraz pierników./ „Przyjaciół” - pismo dla ludu 1887 nr 102, wyd. w Toruniu

Mogilno

Kawiarnia i cukiernia Jana Sassa szczególnie polecała pierniki i cukry w okresie świątecznym. / „Orędownik Powiatu Mogileńskiego” R. 86, nr 86, 4 grudnia 1937 roku

Nakło

Pierniki, marcepany, wyborowe czekoladki (...) *ślicznie wykonane (...)* polecała w 1937 roku firma B. Siwczaka z Nakła, mieszcząca się przy ul. Marszałka Piłsudskiego 6. Na zakupy udzielano 4 procentowego rabatu. / Nakło, „Głos Krajny” 1937 r. Nr 101

Nowe

Restauracja Pawlikowskiego w Nowem zapraszała na zabawę w wykostkowanie pierników. / Nowe, „Gazeta Nowska”, R. 2, nr 51, 20.12.1925

Sępólno Krajeńskie

Pierniki z Sępólna. Cukiernia - piekarnia Kowalicka proponowała zakup „praktycznych podarków”, szczególnie polecając artykuły czekoladowe, marcepanowe oraz cukierki i pierniki.

/ Sępólno Krajeńskie, „Gazeta Sępoleńska” 1928, R. 2, nr 141

Strzelno

W Strzelnie w 1937 roku zmarł piernikarz Franciszek Bielawski. W chwili śmierci miał 73 lata.

„Dziennik Bydgoski”, 1937, R.31, nr 192

Świecie

Pierwsza w Świeciu wystawa pierników - jak donosiło „Słowo Pomorskie” - odbyła się w 1934 roku. Zorganizowana została przez Związek Kobiet Katolickich. Na stolikach wyeksponowano blisko 300 (!) różnych pierników. Prezentacja odbyła się w sali restauracyjnej Władysława Chelstowskiego. Wystawa była tłumnie odwiedzana.

/ „Słowo Pomorskie” 1934.12.22 R.14 nr 293

Szubin

Na wesela i uroczystości rodzinne

Towary kolonialne, delikatesy, a szczególnie alkohole (likiery B. Kasprowicza z Gniezna, wina węgierskie, rum, czystą, wypalanki) wraz z czekoladkami, cukierkami i piernikami polecał w 1922 roku Wieczorkiewicz z Szubina „Orędownik na powiat Szubiński”, 1922.06.13 R.3 nr 46

Toruń

W 1817 roku w Gazecie Warszawskiej ukazała się następująca informacja: „*Andrzej Weese z Torunia, Fabrykant pierników, ma podczas Jarmarku swój skład w Marywillu*”. Obok informacji podane były w języku niemiecim i francuskim. / „Gazeta Warszawska”, 1817 r., nr 88, s.2159 (11), 4 listopada 1817 r.

Toruńskie pierniki na jarmarku w Elblągu

W gazecie „Elbingische Zeitung”, w numerze 36 z 4 maja 1826 roku, znajdujemy informację o toruńskich piernikach. Sprzedawane były w czasie jarmarku. Pierwsza buda - kram, należała do Liebiga, który polecał toruńskie pierniki wszelakiego rodzaju. Druga buda wyróżniała się niebieskim kolorem i szyldem wskazującym na Wentschera. Zachwalał on pierniki toruńskie oraz inne wyroby sprzedając je tuzinami (po 12 sztuk) za 24 srebrnych groszy lub pojedynczo za 2 srebrne grosze. Obydwa kramy (budy) mieściły się w obszarze Friedrich Wilhelms Platz. / „Elbingische Zeitung”, nr 36, 4 maja 1826 roku

Fabryka na Strumykowej – opis z 1855 roku

We wrześniu 1855 roku w warszawskiej „Gazecie Codziennej” ukazała się krótka relacja z wizyty w toruńskim zakładzie piernikarskim prowadzonym przez Gustava Traugotta Weesego. Jest to jedna z cennych i rzadkich informacji na temat procesu wyrobu toruńskich pierników z formami w połowie XIX wieku. „ (...) *W piwnicach swego domu trzyma (Weese) kufy z miodem, w miedzianych kotłach gotuje się miód dla oddzielenia go od wosku; gdy zgęstnieje robi się z niego massa, której przyprawa stanowi tajemnicę pomysłowości fabryki. Masę tę osypaną mąką walkują na stolach, przysypując ją ciągle mąką, rozciągają w formach, a nareszcie wsadzają do piekarnianego pieca, z którego wychodzi to*

Katarzynkami to rozmaitej innej nazwy piernikami toruńskimi.” / „Gazeta Codzienna”, nr 251, 1855 r.

Toruński piernik o wadze ok. 50 kg.

„Gazeta Polska” w numerze 94 z 1887 roku donosiła:

W tych dniach mieliśmy w Wiedniu wystawę pszczolniczą, nadzwyczaj zasobnie się przedstawiającą. Między wystawcami zyskał jedną z pierwszych nagród p. Emil Lewicki, piernikarz, osiadły w Wiedniu, za olbrzymi, „królewski” piernik toruński, ważący podobno centnar metryczny. Wyroby p. Lewickiego są wyborne, i dlatego zdolat on na wystawie pobić z łatwością wszystkich niemieckich piernikarzy.

/ „Gazeta Polska”, nr 94, 1887 r., 29.04.1887,

Jubileusz

Pan Albert Koehler świętował 50-lecie pracy w zawodzie piekarza, w tym 40-lecie pracy w fabryce pierników Gustawa Weese, w której do dnia dzisiejszego pracuje. Powinszowania w imieniu personelu obu piernikarskich fabryk Gustawa Weese i Herrmanna Thomasa oraz życzenia szczęścia złożył także pan Huebner. Jubilat otrzymał prezenty oraz zdjęcie grupowe pracowników fabryki.

„Thorner Presse” 1891, Jg. IX, nr. 168

Toruńskie pierniki i Olsztyn

Toruńskie pierniki miodowe - na Gwiazdkę w 1895 roku - polecał Robert Henning, który swoje składki posiadał przy ul. Kwiatowej, Krzywej i Górne przedmieście w Olsztynie

„Gazeta Olsztyńska”, R. 10, nr 100, 14.12.1895

Pierwsza wycieczka zbiorowa do Torunia. Wizyta w fabryce Jana Ruchniewicza i Stanisława Szwab

Wypoczywający w Ciechocinku mieli możliwość uczestniczyć w zorganizowanych wycieczkach, m.in. do pobliskiego Torunia. Jedną z atrakcji w lipcu 1909 roku była możliwość zwiedzania fabryki pierników. W „Zdroju Ciechocińskim” zachował się dość szczegółowy opis spaceru po wnętrzach firmy:

(...) Nowością programu było zwiedzenie nowej, bo ledwo od roku otwartej, polskiej fabryki pierników p. Ruchniewicza i Ski, gdzie pokazano nam cały proceder wyrobu, specjalnie dla wycieczki puściwszy w ruch maszyny, przed chwilą już zastawione.

(...) Podziwialiśmy więc istne skarby słodczy: kotły pełne wrzącego miodu, kadzie moczonych w jego warze pierników, kotły z syropami, maszyny przerabiające zacier i miodosłodkie ciasta, walcownie i formy, urabiające je pod wszelkimi postaciami, piece hermetyczne, buchające słodkimi oparami, wreszcie olbrzymie składki pełne skrzyń z samymi smakolykami piernikowymi z historycznymi „katarzynkami” wywołujące mi ślinkę na usta a marki i ruble na stół sprzedażny p. Ruchniewicza. (...) Podziwialiśmy zarazem ruch eksportowy w całych pakach, ładowanych na wozy dla dostawy ich kolejami na wszystkie światła strony. Fabrykę pokazywał nam w zastępstwie pana Ruchniewicza jego współnik p. Stanisław Szwabach (powinno być Szwaba - AKJ), nie żałując również objaśnień dla pań, ciekawych poznania sekretów przyrządzania pierników. (...) W przejeździe przez Aleksandrów spotkaliśmy się z wielką uprzejmością władz tak samo jak i komory celnej nie mając oczywiście nic do oclenia jak tylko miłe z wycieczki wspomnienia i słodkie ich symbole w znikomą postać kilkunastu pierników przyobleczone.

W opisie zwraca uwagę m.in. to, że maszyny uruchomiono z myślą o zwiedzających celem unaocznienia procesu. Zwiedzający zobaczyli proces przygotowywania ciasta, skład z katarzynkami, formy do kształtowania wypieków. Panie były zainteresowane sposobami przyrządzania pierników. Uczestnicy wycieczki zabrali ze sobą pierniki. Po fabryce oprowadzał sam współnik właściciela. Podkreślano polskie pochodzenie firmy. / „Zdrój Ciechociński”, R. 3, nr 10 (4 lipca 1909)

Pieśń toruńskiego cechu piernikarzy

Pierniki toruńskie pojawiają się także w tekstach pieśni. W zespole rękopisów muzycznych Zygmunta Moczyńskiego odnajdujemy m.in. „Pieśń toruńskiego cechu piernikarzy”. Jej tekst brzmi następująco:

1. *A w Toruniu na ulicy tra la la tra la la; Jedzą piernik pacholicy tra la la la*
2. *Jedzą piernik z winkiem tra la la tra la la; Nie gadają w ten czas z nikiem tra la la la*
3. *Siostra Katarzyna miła tra la la tra la la; cud nad cudy wymyśliła tra la la la*
4. *Z czegoś piernik wyrabiała tra la la tra la la; z mąki z miodem wypiekala tra la la la*
5. *Dobra siostrzo Katarzyno tra la la tra la la; nie masz nad piernik i wino tra la la la*
6. *Pacholicy, rzemieślnicy tra la la tra la la; jedzą piernik na ulicy tra la la la*

Warto wspomnieć w paru słowach o autorze pieśni. Zygmunt Moczyński urodził się 23.02.1871 roku w Bydgoszczy jako syn organisty. Był kompozytorem muzycznym, dyrygentem, pedagogiem muzycznym. Uczył się m.in. w Rogoźnie, Paradyżu, potem dzięki stypendium również w Berlinie. Pracował w Szczecinie, Rogoźnie, a od 1922 roku w Toruniu jako nauczyciel w Państwowym Seminarium Nauczycielskim. Na emeryturze związany z Pomorskim Towarzystwem Muzycznym, chórami „Dzwon” i „Cecylia”. Ciekawostką jest fakt, że pełnił funkcję przewodniczącego Koła Muzycznego Konfraterni Artystów. W czasie okupacji działał w konspiracji. Został rozstrzelany 17 września 1940 roku w Palmirach. Ze względu na związki autora z Toruniem wzmiankowany rękopis datowany jest na lata 1922-1940. Na zapisie nutowym innej karty widnieje znak Pomorskiego Związku Śpiewaczego w Toruniu. / Zygmunt Moczyński „Pieśni”, Toruń 1922-1940

Zasłużeni pracownicy fabryk pierników.

Wzmianka prasowa z 1924 roku z „Tygodnika Toruńskiego” wspomina o świętowaniu 50-lecia pracy przez Aleksandra Markowskiego - majstra piekarskiego z fabryki Herrmanna Thomasa. Jubileusz miał odświętny charakter. Przedstawiciel Prezydenta miasta Torunia - p. Katafias - wręczył życzenia i powinszowania. Uroczystość odbyła się 4 września 1924 roku w obecności zespołu pracowników Fabryki. Informacja ta jest niezwykle cenna, ponieważ wspomina z imienia i nazwiska mistrza piekarskiego z fabryki pierników, podaje adres jego zamieszkania, a także przekazuje wiadomości na temat doceniania pracowników pierniarskich przez władze miasta. / „Tygodnik Toruński” 1924, R. 1, nr 36, 6 września 1924 r.

Toruńskie pierniki w muzeum. Toruńskie pierniki trafiły do zbiorów muzealnych już pod koniec XIX wieku. Pierniki figuralne wypieczone w toruńskich fabrykach trafiły także do zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie, które początkowo mieściło się na wzgórzu wawelskim. W „Dzienniku Bydgoskim” w artykule pt.: „Cenne nabytki” znajdujemy następującą informację:

(...) Do ciekawszych okazów należy też kolekcja pierników toruńskich, wypieczonych dla Muzeum przez dwie firmy w Toruniu, w formach z 17 wieku. Pierniki te przedstawiają ówczesnych królów i królowe polskie we wspaniałych strojach, dalej sceny biblijne, postacie świętych, rycerzy, itd. (...). Pierniki te do dzisiaj znajdują się w zbiorach Muzeum Etnograficznego w Krakowie / „Dziennik Bydgoski” R.20, nr 80, 8.04.1926

Najstarszy przemysł w Polsce

Pod takim tytułem ukazał się w 1927 roku artykuł poświęcony pierniarskiej działalności rodziny Weese. W tekście znajdujemy kilka ciekawych informacji:

Pewnikiem jednakże jest, że pochodzenie nazwy „katarzynki”, należy przypisać tej okoliczności, że wyrabiano je (...) kilkaset lat temu, przede wszystkim w jesieni i to od dnia świętej Katarzyny, to znaczy od 25 listopada, aż do świąt Bożego Narodzenia. (...)

Gdy Napoleon przechodził w roku 1812 przez Polskę, aby pójść na Moskwę, wtenczas specjalna delegacja wręczyła mu w darze Weesego toruńskie wyroby, jak to opowiadali przed dziesiątkami lat starzy ludzie. (...)

Poczynając od pierwszego stycznia 1928 roku firma Gustaw Weese postanowiła wypuścić na rynek pewien stary gatunek toruńskiego piernika, lecz w nowej szacie. Będzie to atrakcją nie tylko dla publiczności prywatnej, lecz przede wszystkim dla handlu, który stale szuka dobrych masowych artykułów, aby przyciągać do siebie liczne rzesze odbiorców. Polecaniem bowiem dobrego towaru pozyskuje się stałych i do interesu przywiązanych klientów. (...)

Artykuł pojawił się w dziale „Z życia placówek przemysłowo-handlowych”. Pomimo reklamowego charakteru zawarto w nim ciekawe informacje oraz interesujący portret Andreea Weeseego. Jest to jeden z nielicznych, dawnych wizerunków toruńskiego piernikarza. / „Kupiec” nr 43, R. 21, 1927.11.02

Toruńskie brukowce Stolica również ceniła smak toruńskich pierników. W wydaniu „Expressu Porannego” z 1927 roku znajdujemy reklamę „znakomitych, znanych ze swej dobroci i jakości” rodzaj pierników wypiekanych w toruńskiej fabryce Weese. Żartobliwie zostały zestawione z brukami, czyli ulicami z charakterystyczną nierówną nawierzchnią powstałą np. z ułożonych blisko siebie kamiennych kostek. / „Express Poranny”, 8 listopada 1927, R.6, nr 310

Toruńskie pierniki na poznańskim Komturze w 1930 roku.

Od 6 lipca do 10 sierpnia 1930 roku w Poznaniu odbywała się Międzynarodowa Wystawa Komunikacji i Turystyki - zwana Komturem. Ekspozycja zorganizowana była na terenie parku Wilsona oraz obecnych Międzynarodowych Targów Poznańskich. Dział „Turystyka” - prezentował m.in. zabytki z dziedziny sztuki i historii. W pawilonie 18 prezentowały się poszczególne województwa, w tym województwo pomorskie, do którego ówczesnie należał Toruń.

Interesujący opis i fotorelację odnajdujemy natomiast w periodyku „Od Naszego Morza” drukowanego w Grudziądzu. Na fotografii widzimy wnętrze z wiszącym obrazem Sali Sądowej ze zbiorów Muzeum Miejskiego w Toruniu oraz wyeksponowane toruńskie pierniki figuralne (lub ich gipsowe odlewy):

„ (...)Dalej znów panorama miasta Torunia, a obok obraz któregoś z malarzy średniowiecznych, a na stole od wieków sławne pierniki toruńskie w formie różnych postaci: królów, królowych polskich, rycerzy. Nazywano je „katarzynkami”, a to od wielkich jarmarków, które odbywały się przed kościołem św. Katarzyny (25 listopada) w czasie których sprzedawano pierniki z wizerunkiem świętej. (...)”

„Od Naszego Morza” 1930, R. 2, nr 13 i 14, Ilustrowane czasopismo o morzu i Pomorzu drukowane w Grudziądzu

Międzynarodowa Wystawa Komunikacji i Turystyki 6.VII.-10.VIII.1930: przewodnik – katalog

Jadalne ozdóbki choinkowe w przekroju historycznym- to tytuł artykułu, w którym czytamy: „*Kłóżby pomyślał, że te pierniczki i marcepany mają swoją ciekawą zresztą historię...*”. W artykule - powołującym się na badania Stanisława Dąbrowskiego - autor tak opisuje sprzedaż pierników: *Sprzedawał (...) powszechnie, dotąd znane „katarzynki” z wizerunkiem św. Katarzyny w formie prostokątnych pierników. Na specjalnych wroczyściach, a mianowicie jarmarkach, zabawach, odbywających się po każdym większym odpuszczeniu sprzedawano pierniki z figurami, wypiekane czasami tak kunstownie, że budziły zachwyt.* / „Dziennik Bydgoski”, 1931, R.25, nr 298

Pierniki toruńskie a teatr. W numerze 79. „Dnia Pomorskiego” z 1934 roku czytamy, że dziewczęta z miejskiego gimnazjum żeńskiego zorganizowały przedstawienie w ówczesnym Teatrze Narodowym w Toruniu. W programie znalazła się także prezentacja bajki o toruńskich piernikach. Przedstawienie związane było z obchodami 700-lecia Torunia. / „Dzień Pomorski” R. 6, nr 79, 7 kwietnia 1934 r.

Licytacja Fabryki Herrmanna Thomasa w 1935 roku. W gazecie „Dzień Bydgoski” z dnia 18 kwietnia 1935 roku ukazała się informacja komornika Rzymyszkiewicza o licytacji nieruchomości należących do dłużnika Oskara Thomasa zaplanowaną na 24 maja 1935 roku. Chodziło zarówno o dom mieszkalny ze skrzydłem i podwórzem jak i fabryki pierników, piekarni i pracowni o łącznej powierzchni 0,14 ha. Wartość nieruchomości oszacowano na 294 992,00 zł. Są to informacje uzupełniające dotychczasowy stan badań nad historią piernikarskiej rodziny Thomasów. Fabrykę nabył Albin Rost. / Dzień Bydgoski, 1935, R.7, nr 92, 18.04.1935

Toruń nie zerwał z tradycją. W grudniowym wydaniu „Dnia Bydgoskiego” mamy wyjątkowe zdjęcie pokazujące toruńskich piernikarzy prowadzących warsztaty zdobienia pierników dla dzieci. Jest to jedna z najwcześniejszych dokumentacji fotograficznych prezentujących aspekt edukacyjny prowadzony przez toruńskie fabryki pierników: *Wzmógł się w okresie przedświątecznym popyt na ciasta, cukierki i wszelkie słodycze, zwłaszcza pierniki, będące tradycyjnym smakołykiem w dni Bożego Narodzenia aż do Trzech Króli, ożywił produkcję zarówno w wielkich toruńskich fabrykach Gustawa Weesego, Thomasa i Ruchniewicza, jak i w warsztatach cukierniczych, przygotowujących jadalne zabawki na choinkę. Zdjęcie nasze wyobraża gromadkę pracowników jednego z tych warsztatów przy robocie.* / „Dzień Bydgoski”, R.7. Nr 293 19 grudnia 1935 r.

Toruńskie pierniki figuralne

Wyciskane z drewnianych form piernikarskich - były szczególnie chętnie fotografowane i reprodukowane. Wielką popularnością cieszyły się „pierniki królewskie”. Klocki służące do formowania pierników nadal przechowywane są w muzeach (w tym muzeach w naszym regionie) oraz w zakładach cukierniczych, takich jak na przykład Fabryka Cukiernicza „Kopernik” w Toruniu.

/ Toruń, „Słowo Pomorskie” 1934.12.25 R.14 nr 295

Zasłużona sprzedawczyni toruńskich pierników. Nadal mało wiemy o osobach, które były związane z piernikarstwem. Z tego względu wyjątkowy jest nekrolog zamieszczony przez Gustawa Weese w gazecie „Dzień Bydgoski” z 1935 roku. Wspomina on o śmierci Heleny Łopateckiej - długoletniej ekspedientce, sprzedawczyni pierników, która zmarła 14 marca 1935 roku. O tym jak była ceniona i poważana świadczą zawarte w nekrologu słowa:

„Pracowitością i dzielnością zyskała sobie ś.p. Zmarła uznanie kierownictwa przedsiębiorstwa, a uprzejmością przychyłność mojej klienteli. Imię jej zachowam we wdzięcznej pamięci. Gustaw Weese, Toruń. Fabryka Pierników i czekolady”. / „Dzień Bydgoski”, 1935, R.7, nr 64

Audycje radiowe o piernikach toruńskich. W okresie międzywojennym pojawiały się nagrania na temat toruńskich korzennych ciasteczek. Audycje - poświęcone piernikom - nagrywała na przykład Rozgłośnia Pomorska. / „Dzień Bydgoski”, 1935, R.7, nr 299, 27.12.1935

Gustaw Morcinek i toruńskie pierniki

23 stycznia 1937 roku śląski pisarz Gustaw Morcinek przyjechał do Torunia, na spotkanie organizowane w Państwowym Gimnazjum Żeńskim. Wcześniej zostały wymienione listy, jeden z nich został opublikowany w regionalnej prasie pt.: „List Gustawa Morcinka do klasy IB”. W tekście autor podaje przypuszczalny dialog, który odbędzie się w czasie planowanej wizyty:

(...)

— *Gdzie są najlepsze pierniki w Polsce?*

— *W Toruniu! — zawoła granatowy Ludek.*

— *Czym wita się gości?*

— *Piernikowym sercem!..*

— *A jest piernikowe serce? Takie lukrowane z różyczkami, he?*

— *Jest! Jest!... — wrzaśnie granatowy Ludek wielkim głosem i z ostatniej ławy któraś dziewczynka podnosi wielkie serce z piernika.*

— *To je dawać!..*

— *Nie, bo to dla pana Morcinka! — zawoła cała klasa i serce z piernika zniknie pod ławą.*

(...)

Kiedy doszło do spotkania z pisarzem faktycznie nie zabrakło piernikarskich wątków. Gustaw Morcinek pytał młodzież o legendy toruńskie: przywołano m.in. toruńskie katarzynki. W trakcie herbatki Kółka Polonistycznego dla autora przygotowano także tradycyjny toruński piernik. Wizytę zorganizowała Janina Przybyłowa, która opisała wydarzenie w artykule „Autor wśród młodzieży” opublikowanym w „Dniu Pomorza”. Spotkanie przy herbatce zostało utrwalone zdjęciem, na którym widzimy pisarza wraz z uczniami i nauczycielami, siedzącymi za stołem, na którym widać poczęstunek (być może pierniki) oraz pudełko.

Toruń, „Dzień Pomorza”, 23.02.1937 r., nr. 44

Gastronomiczna mapa Polski z piernikiem

W numerze sierpniowym magazynu „As” z 1936 roku, pojawił się artykuł pt.: „Ryby i grzyby. Mleko i miód. O przysmakach i specjach polskich ziem”. Nie zabrakło w nim informacji o piernikach:

Na Pomorzu, warto zapamiętać Toruń od wieków fabrykuje on najlepsze pierniki, które niemniej go rozstawiły jak sam Mikołaj Kopernik! Na mapie pojawiły się toruńskie pierniki z wytwórni Weese. Nazwa firmy została przesłonięta częściowo przez puszkę, ale pozostawiono słowo „Toruń”.

/ „As” nr 32, 9 sierpnia 1936 roku.

O pierniku toruńskim wiadomości kilka. Specjał, którym Toruń królewskich gości witał – to tytuł artykułu znajdujemy informację i ciekawostki o słynnym ciastku. A także interesującą ilustrację przedstawiającą tańczące pierniki. /Toruń, „Dzień Pomorza”, 1937.12.24/25/26, nr 296

Opowieści z piernikarskim dreszczykiem

W lokalnej prasie nie brakowało również sensacyjnych wiadomości, w których możemy odnaleźć piernikarskie wątki. Artykuł „Kaziu spędzi święta w „okrągłaku” za to, że skradł pierniki firmie H. Thomas” ujawnia nam kulisy niegodnego czynu. Kazimierz Adamski wykradł przez otwór w witrynie sklepowej składu porcelany i szkła Witolda Florentyna Malinowskiego pierniki firmy Thomas. Sklep mieścił się przy Szerokiej 38 i w okresie świątecznym stanowił filię toruńskiej fabryki korzennych łakoci. Pierniki te zabrał do swojej narzeczonej Anastazji z ulicy Szczytnej. Powiedzenie „łakomstwo nie popłaca” sprawdziło się szczególnie w przypadku Kazia. Ten zachęcony łatwym łupem, jeszcze tego samego dnia wrócił pod okno wystawowe i skradł nie tylko pierniki, ale także ozdobne, dekoracyjne pudełko „prezentowe”. W tym momencie został aresztowany. My natomiast wiemy gdzie znajdowały się filie sprzedaży toruńskich pierników...

„Dzień Bydgoski”, 1935, R.7, nr 294

Piernikowe reklamy

Toruńskie pierniki reklamowano nie tylko w prasie regionalnej, ale także ogólnopolskiej.

Czasem miały formy wierszyków z dołączonym obrazkiem. Przypominały komiksy. Reklamę pierników Weesego z grudnia 1928 roku narysował artysta o pseudonimie Zygwa. Wpadający w ucho wierszowany utwór zachwalał prozdrowotne właściwości piernikarskich wyrobów Weesego:

„Przyszła do nas więc babunia

Dając piernik mu z Torunia

Od WEESEGO tej fabryki,

Co sto lat piecze pierniki”.

Jasio, który po zjedzeniu pierników czuje się lepiej śpiewa:

„Opiekunem zdrowia mego

Są pierniki od Weesego”.

„Express Poranny”, R. 6 Nr 336, 4.12.1928

Unisław

Miód sztuczny z Unisławia firmy „Unamel” reklamowano i polecano do wypieku pierników. Firma powstała w 1922 roku jako rozlewnia miodu sztucznego, a po rozbudowie w 1952 roku pojawiły się przetwory warzywne i owocowe. Przedsiębiorstwo „Unamel” nadal istnieje jako Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego Unisław sp. z o.o. /Unisław, „Dziennik Bydgoski”, R.21, nr 24, 30 stycznia 1927 roku

Wąbrzeźno

„Biegający pierniczek” - w gazecie „Głos Wąbrzeski” z 1929 roku, ukazało się ogłoszenie, w którym szkoła w Łobdowie (pow. wąbrzeskim) informuje o organizowanej zabawie. W programie czytamy, że uczestnicy będą mogli wziąć udział w wielu atrakcjach. Wśród rozrywek wzmiankowana została również zabawa „biegający pierniczek”. / „Głos Wąbrzeski” 1929.07.06, R. 9, nr 79

Składy kolonialne Hoffmana - Jan Hoffman - zajmujący się handlem towarów kolonialnych i delikatesowych na terenie Wąbrzeźna, Lisewa i Płużnicy - na święta w 1936 roku oferował następujące rodzaje pierników: katarzynki, brukowce, całuski lukrowane, kostki, serca, mikołajki piernikowe oraz pierniki angielskie, norymberskie, kostrzyńskie, migdałowe, marcepanowe, waniliowe i cytrynowe. Uwagę zwraca reklama przedstawiająca św.

Mikołaja, który z rogu obfitości wysypuje kolejne smakołyki dostępne w sklepie Hoffmana.
Wąbrzeźno, „Głos Wąbrzeski” 1936.12.19, R. 17, nr 148

Włocławek

W 1908 roku zorganizowano pierwszą wystawę krajową w Ciechocinku. Jak czytamy w opisie: *Wśród nagrodzonych wystawców znalazł się R. Bohl wytwórca pierników z Włocławka. Za swoje wyroby otrzymał srebrny medal.* / „Wiadomości Farmaceutyczne : organ Warszawskiego Towarzystwa Farmaceutycznego : czasopismo poświęcone wszystkim gałęziom farmacji teoretycznej i stosowanej.” R. 35, 1908, nr 19

Świąteczna pomoc i pierniki

W lokalnej prasie, w okresie świątecznym blisko sto lat temu, znajdujemy informacje o wspieraniu chorych, ubogich i sierot.

W „Słowie Kujawskim” z 1922 roku dziękowano m.in. Marysi i Antosiowi Szulc, za wsparcie Domu Sierot we Włocławku w postaci 400 marek oraz 2 i 1/4 funta pierników.

/ Włocławek, „Słowo Kujawskie” 1922, R. 5, nr 296

Żnin

W Żninie w 1924 roku poszukiwano młodszego czeladnika lub ucznia do fabryki pierników.

/ „Orędownik Urzędowy powiatu Żnińskiego” 27.08.1924 r. R. 37, nr 66

O piernikach myśleć trzeba zawczasu

to tytuł artykułu, w którym m.in. czytamy: *Najstarsze ze znanych u nas ciast, pierniki, szczególnie pierniki domowe na prawdziwym miodzie, przysmak bez którego nie mogą się obyć Gody (...).*

Żnin, „Pałuczanin” 1933.12.17 nr 146

Fabryka Wafli, Pierników i Cukierków
„POMORZANKA“
 T. BIELICKI, Fr. EWALD i S-ka
 BYDGOSZCZ, Aleje 1 Maja 143 Tel. 33-78 5930

Polecam  na gwiazdkę

dziennie świeże
najlepsze wyroby marcepanowe
 własnego wykonania w wszelkich gatunkach.

PIERNIKI na prawdziwym
 miodzie pszczołym
 w wielkim wyborze.

Przyjmuję również zamówienia na **torty, babki, sękacze** itp.
 i wykonuję takowe wzorowo po cenach bardzo przystępnych.

W. Frąckowski, Cukiernia i kawiarnia.

Polecam na gwiazdkę:

dziennie świeże marcepany oraz pierniki,
 herbatniki i wyroby czekoladowe w wielkim
 wyborze.

Ceny niższe! Ceny niższe!

Cukiernia Weiss'a.

Od dnia 7. XII. do 25. XII. 1934 r. w święta
 i niedziele wielkie kostkowanie.

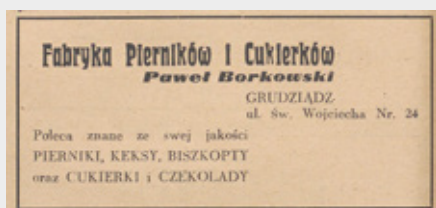
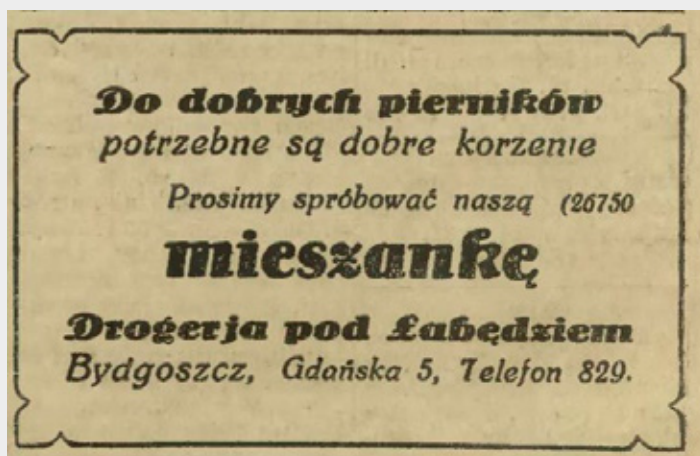
Fot. Kujawsko-Pomorska Biblioteka Cyfrowa, Polona

Fabrykacja ozdobnych pierników
Toruń nie zerwał z tradycją

Wzmocniony w okresie przedgwiazdkowym Wesołego, Thomasa, Rechałowicza, jak i w
 popyt na ciasta, cukierki i wszelkie słody- wazaniach cukierskich, przygotowują-
 cze, zwłaszcza pierniki, będące tradycyjnym cych jadalne zabawki na choinkę. Zdjęcie



szkoleniem w dni Bożego Narodzenia aż nasze wybrała promadkę i ...owników po-
 do Trzech Króli, otworzył produkcją również długie z tych zabudów przy robocie.
 w wielkich toruńskich fabrykach Gustawa!



Toruń: Obraz i modele nierników toruńskich. Pawilon 18. na „Kominurze” w Poznaniu.

Zwyczaje związane z piernikami

Niematerialne dziedzictwo dotyczy wiedzy o zwyczajach, w których pierniki brały lub biorą udział, a które związane są z naszym województwem i występowały lub nadal tu występują. Zaliczamy do nich:

1. Wypiekanie pierników weselnych na Kujawach
2. Związki pierników z dożynkami
3. Pierniki odpustowe na Pałukach i w regionie
4. Wypiek pierników w okresie świątecznym
potrawa świąteczna, dekoracja, ozdoba, katarzynki, Bunter Teller"/„bunterteller”, rodzinny wypiek pierników
5. Wytwarzanie pierników figuralnych z drewnianych form w Toruniu
6. Obdarowywanie się piernikami
7. Wręczanie pierników – gościniec, przywożenie pierników dla znajomych

Ponadto zauważamy:

8. Stosowanie pierników do innych potraw np. w restauracjach i produktach lokalnych
9. Dekorowanie witryn sklepowych
10. Wytwarzanie pierników - reklam
11. Piernikowe budowle i zabytki

Wypiekanie pierników weselnych na Kujawach

O związku pierników z obrzędami weselnymi na Kujawach wspomina Oskar Kolberg (1814-1890).

W części pierwszej tomu “Kujawy” autor wspomina o piernikach w kontekście obrzędów weselnych. Pierniki wzmiankowane są w opisach m.in.:

- czwartkowego pochodu drużbów spraszających na wesele,
- przysmaków na talerzu panny młodej przy uczcie weselnej, która używa ich jako poczęstunku,
- prezentów druhen dla panny młodej

Po ślubie wracają do domu weselnego. Przy uczcie sadzają młodą na głównym miejscu. Przed nią na stole stawiają tak zwaną Jabłonką, to jest: krzaczek czy krzew mały ciemny, na którym ponawitykane są pierniczki, ciastka, orzechy i czasami kilka jabłek. Obok tego jest i talerz z łakociami, to jest również z piernikami, jabłkami i orzechami. Łakocie te pani młoda od czasu do czasu przesyła przez starszego drużbę gościom poważniejszym do skosztowania.¹

Informacja z Konecka – wsi położonej w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie aleksandrowskim, w gminie Koneck

Druchny przysyłają, pannie młodej podarki przez drużbów, np. cukierki z mąki, pierniki, jabłka, wódkę zaprawioną miodem; za to odbierają od niej pieniądze na talerzu (po kilka groszy, kilka naście razy), czasem na żart kości ogryzione, skórki chleba i t. p.²*

**pisownia oryginalna*

Informacja z Kłonowa – wsi położonej w województwie kujawsko-pomorskim, w powiecie radziejowskim, w gminie Dobre

Panie ojczy, pani matko!

Sprocać kazano:

na pieczywo chleba— tego nam w Trójcy jedynej potrzeba;

Na pierniki, na kołocze

1 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, Kujawy, cz.1, s. 256

2 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, Kujawy, cz.1, s. 269

*co nam gęba sama na nie skocze.
Będą tam pierniki z miodownikiem,
będziem jeść pewnikiem,
jeżeli nam ich dadzą.*³

Informacja z Sompolna (wsie Ruszkowo, Sadlno) – historycznie Kujawy, obecnie administracyjnie w woj. wielkopolskim.

Wymienienie piernika wśród ciast weselnych jest związane także z Kujawami. Informacje na ten temat znajdują się w wywiadach etnograficznych prowadzonych przez Dorotę Kalinowską z Muzeum Etnograficznego we Włocławku.

W Toruniu wskazywano na przekazywanie karety piernikowej jako prezentu weselnego. Czy faktycznie miało to miejsce, nie mamy na to potwierdzenia źródłowego. Na takie powiązanie może wskazywać interpretacja karety jako „powozu miłosnego”. Popularność zdobył wizerunek dekoracyjnej karety z formy MT/S/767, pochodzącej z warsztatu Herrmanna Thomasa, a datowanej na 1 poł. XVIII wieku. Wypieki o tym kształcie były sprzedawane jako „Piernik historyczny. Pamiątka z Torunia”. Dzisiaj również można je nabyć w sklepach firmowych i internetowych. „Złote Karety” z kolei są wręczane osobom szczególnie zasłużonym dla Torunia. Jest to konkurs prowadzony przez gazetę „Nowości”. Obecnie w całym województwie popularne są pierniki lukrowane przygotowywane jako pamiątka dla gości biorących udział w uroczystościach także o charakterze weselnym.

Związki pierników z dożynkami

Pierniki były obecne także w zwyczajach żniwnych i dożynkowych naszego województwa⁴. O obecności pierników w wieńcach dożynkowych wspomina już Oskar Kolberg w ramach opisu dożynek z Nawry:

*Po ukończeniu żniw w ogóle, tj. ziarn ozimych i jarych, następuje okrężne lub wieńce, zwykle w sobotę lub w niedzielę po niesporach. Główny udział biorą w tym kobiety, lubo asystują im mężczyźni. Dwie żniwiarki przodownice przynoszą na głowach, Podtrzymując je czasami prawą ręką, dwa wieńce. Wieńce w kształcie korony (tj. kółka i dwóch krzyżujących pałaków), wzięte z kłosów każdego zboża i kwiatów ogrodowych i ozdobionych ciastkami i piernikami, a niekiedy i jabłkami. Dziewki są oblane przez parobków, tak że wieńce mokry (oczyszczony już niby z pyłu) oddają panu; państwo sami zdejmują im wieńce lub z rąk ich do swoich je odbierają.*⁵

W przekazie Kolberga z powiatu toruńskiego i chełmińskiego znajdujemy wzmiankę na temat przygotowania poczęstunku dla uczestników dożynek, po odebraniu wieńca. Wśród potraw wymienione są pierniki:

*Za przodownicami postępują dwie mężatki, niosące małe bukiety z kłosów i polnych wiązane kwiatów, również państwu w ofierze. Za złożone w ten sposób dary tak przodownice, jak i mężatki hojne w pieniądzach odbierają wynagrodzenie. Prócz tego podejmuje dwór całą swoją gminę, wydzielając kielbasy, chleby, wino, owoc, pierniki, tabakę do zażywiania, piwo, kawę, czasem i książki, i obrazki.*⁶

Z okazji Dożynek Centralnych w Wąbrzeźnie w 1987 roku Fabryka Cukiernicza przygotowywała formę piernikarską, z której wypiekano pamiątkowe pierniki historyczne. Forma przechowywana jest w zbiorach fabryki.

Pierniki odpustowe na Pałukach i w regionie

Często spotykanym typem pierników, są pierniki odpustowe. Powstają w lokalnych piernikarniach. Różnią się one od świątecznych jarmarcznych wypieków z terenu Niemiec, które także można często spotkać na bożonarodzeniowych jarmarkach.

3 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, Kujawy, cz.1, s. 269

4 Więcej na ten temat: Łopatyńska, Hanna M., *Na dobre plony! Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie kujawsko-pomorskim*, Toruń 2021

5 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, Pomorze, t. 39, s. 73 i 74

6 O. Kolberg, *Dziela wszystkie*, Pomorze, t. 39, s. 71

Charakterystyczne zdobnictwo pierników występuje na Pałukach. Ciasto na te pierniki jest „białe”, tzn. bez domieszki przypraw i kakao. Pierniki formowane są za pomocą metalowych wycinaków. Charakterystyczne kształty to postacie figuralne *mikołaje*, *marcinki*, *pampry*, *koniki*, a także *kosze*, *serca*, *brukowce*. Zachowana jest naturalna kolorystyka ciasta. Jedynie gdzieś tam nakładany jest miejscowo barwnik w kolorze czerwonym lub zielonym. Dekoracja wykonana z lukru jest linearna, schematyczna w wąskiej gamie kolorystycznej. Występują kolory biały, żółty, czerwony, zielony.

Ten typ zdobienia wykazuje analogie do twórczości Kazimierza Pijanowskiego z Mieściska. Wprawdzie Mieścisko związane jest z Wielkopolską, ale etnograficznie mówimy o regionie Pałuk. Pałuckie pierniki odpustowe i działalność wytwórni rodzinnej piernikarzy Pijanowskich sięga połowy XIX wieku. Pierniki ostatniego z rodu Kazimierza Pijanowskiego prezentowano podczas wystaw i w opracowaniach dotyczących sztuki ludowej Pałuk⁷. Zachowane zdjęcia piernikarni, pierników oraz same wypieki znajdują się w zbiorach muzealnych Muzeum Etnograficznego im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu⁸.

Pierniki pałuckie obecnie sprzedawane są także w postaci owiniętej w folię spożywczą. Na nią naklejany jest wydruk z papieru z twarzą *mikołaja* lub *marcinka*. Pierniki przygotowywane są na okoliczne odpusty i jarmarki, a także z okazji dnia świętego Marcina i świętego Mikołaja. Na 11 listopada są wypiekane *marcinki* – pierniki w kształcie jeźdźcy na koniu z naklejonym wydrukiem z twarzą⁹, natomiast 6 grudnia popularnością cieszą się *mikołaje*¹⁰. Wśród starszych mieszkańców miasta uznaniem cieszą się *brukowce* czyli pierniki mające powierzchnię składającą się z małych kuleczek łączonych ze sobą¹¹. Są wypiekane albo na blachach i krojone w prostokątne kawałki, albo mają kształt, formowane za pomocą okrągłych metalowych rantów cukierniczych.

Wspomnieć należy, że coraz częściej pojawiają się stoiska piernikarskie na jarmarkach bożonarodzeniowych organizowanych w grudniowe weekendy, albo trwających w miastach nawet kilka tygodni. W budach i kramach można nabyć lokalne wyroby piernikarskie, pieczone w cukierniach, piekarniach i piernikarniach. Pojawiają się wyroby sprowadzane z innych regionów i miejscowości takich jak: Żywiec, Jarosławiec, Śląsk czy z zagranicy z Niemiec. Starając się zachować pamięć i wiedzę na temat wypieku pierników pałuckich organizowano w 2021 roku warsztaty edukacyjne, poświęcone tej tematyce¹².

Wypiek pierników w okresie świątecznym.

Pierniki związane są szczególnie z okresem Bożego Narodzenia. Są jednym z najszybciej przygotowywanych wypieków. Rozpoczęcie wypieku pierników następowało w powiązaniu z rozpoczęciem czasu adwentu, co szczególnie w Toruniu związane jest z dniem Świętej Katarzyny. Wypieki te występują w kanonie potraw świątecznych wigilijnych zarówno jako osobny wypiek jak i dodatek do potraw (np. sosu do karpia). W trakcie świąt, Nowego Roku i karnawału stanowią deser, przekąskę. Pełnią funkcję dekoracji, ozdoby pojawiając się na przykład na choinkach. Wchodzą w skład zestawów prezentowych.

Informacje na temat przygotowywania i spożywania pierników w naszym regionie w kontekście świąt Bożego Narodzenia przechowywane są w archiwach muzeów etnograficznych w Toruniu i we Włocławku¹³ oraz w artykułach dotyczących zwyczajów, obrzędów i życia codziennego poszczególnych regionów etnograficznych.

7 W tekście autorstwa H. Czachowskiego: *Elementy plastyczne w obrzędach i zwyczajach*, znajdujemy informację o piernikach odpustowych, m.in. z wytwórni Pijanowskiego, wspomina także o działalności Jana Cieplińskiego. *Sztuka ludowa Pałuk. Przeszłość i teraźniejszość*. red. Wanda Szkulmowska, Bydgoszcz 2006, s.91-92, il. A78, il. 79-83

8 G. Szlągowska, *Pierniki odpustowe* w: M. Mikułska-Wernerowicz, K. Lewandowski, *Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu*, Toruń 2020, s.42-49

9 Pierniki są sprzedawane podczas odpustu na straganach przed kościołem pw. św. Marcina - 11 listopada. Informacja z Muzeum im. Zenona Erdmanna w Szubiniu.

10 Informacja od Jana Cieplińskiego, piernikarza z Łabiszyna.

11 Informacja od Jana Cieplińskiego, piernikarza z Łabiszyna.

12 Warsztaty prowadzone były 8 listopada 2021 roku, w Szubińskim Domu Kultury. Prowadzone były w ramach projektu „Folkowe warsztaty rękodzielnicze” realizowane poprzez konkurs grantowy Fundacji Orlen „Moje miejsce na Ziemi”. <https://znin.naszemiasto.pl/szubin-jak-zrobic-odpustowe-pierniki-dowiedz-sie-tego-na/ar/c13-8530237> (dostęp, 30.12.2022)

13 Dziękuję p. Hannie Łopatynskiej i p. Grażynie Szlągowskiej z Muzeum Etnograficznego im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej, p. Dorocie Kalinowskiej z Muzeum Etnograficznego we Włocławku oraz p. Łukasowi Ciemińskiemu z Działu Etnograficznego Muzeum im. ks. dr. W. Łęgi w Grudziądzu za przekazane informacje oraz konsultacje.

Według nich na Kujawach po wieczery wigilijnej jadano własne pierniki wyrzynane szklaneczką i „poliwane” lukrem¹⁴. Na Pałukach pierniki pełniły też funkcję dekoracyjną. Informacje wspominają, że choinki zawieszane u sufitu albo stawiane w naczyniu z ziemią, zdobione były piernikami¹⁵. Na ziemi chełmińskiej wypieczone pierniki służył jako prezenty gwiazdkowe, podawane były na tekturowych talerzykach. Używano określenia *spilśniate pierniki* w gwarze oznaczające pierniki polane lukrem. Znano także *fefermuszki* – pierniki na bazie żytniej mąki i syropu buraczanego. Ich nazwa pochodzi z języka niemieckiego *Pfeffernüsse* czyli „pieprzne orzeszki” – jest to rodzaj pierników¹⁶. Pierniki te tworzyły tak zwany *bunterteller* - Bunter Teller czyli talerz z różnymi przysmakami. Opis znajdujemy w tekście L. Boniewicz:

*Tymczasem matka nakryła na siedem osób. Przed każdym nakryciem postawiła talerz zrobiony przez Falka z tektury, na którym położyła kilka jabłek i garść orzechów ubieranych przez siebie jesienią w lasach zamkowych. Potem poukładała spilśniate pierniki. Na każdy taki talerz nasyła fefermuszków upieczonych w adwencie, a na sam wierzch położyła kilka cukierków i parę cukrowych figurek. Te talerze przykryła serwetkami z białej bibulki powycinanej w kantki.*¹⁷

Teresa Karwicka przekazuje z kolei informację o tym, że na ziemi dobrzyńskiej pierniki wkładano pod obrus w siano, jako upominki dla dzieci. Na Kociewiu w okresie świątecznym wypiekano fefernuski, o czym wspomina Roman Landowski.

Pierniki świąteczne przygotowywane są zwyczajowo około pierwszej niedzieli adwentu, czasem w dniu świętej Katarzyny Aleksandryjskiej czyli 25 listopada. W Toruniu wypiek najslynniejszych pierników – *katarzynek* – łączono właśnie z tym dniem¹⁸. Katarzynki miodowe wypiekała także Cukiernia i Kawiarnia Frąckowskiego w Chełmnie¹⁹. Współcześnie w Muzeum Toruńskiego Piernika organizowany jest Świąteczny Festiwal Toruńskiej Katarzynki²⁰.

Wypieka się je często rodzinnie, jest to okazja do międzypokoleniowych spotkań i zabaw. Dzieci pomagają przygotować ciasto, wycinać kształty za pomocą foremek i ozdabiać gotowe wypieki lukrem. Popularne staje się także wypiekanie lub kupowanie domków piernikowych.

Współcześnie Koła Gospodyń Wiejskich w tym czasie również zajmują się świątecznym wypiekanem pierników, czasem dla lokalnej społeczności, czasem na świąteczne jarmarki i kiermasze organizowane również przez muzea²¹. W muzeach prowadzone są też zajęcia wypieku pierników, służących potem również jako świąteczna dekoracja, aranżacja wnętrz. O piernikach wspomina się w trakcie zajęć edukacyjnych poświęconych tradycjom Bożego Narodzenia²².

Wytwarzanie pierników figuralnych kształtowanych za pomocą drewnianych form w Toruniu

Historyczne pierniki figuralne to wypieki kształtowane w formach – zwykle drewnianych - czasem metalowych, gipsowych, obecnie także silikonowych. Najstarsze klocki piernikarskie świadczące o wypieku pierników w Toruniu pochodzą z XVII wieku. Drewniane formy pochodzą także z XVIII, XIX i XX wieku. Współcześnie niemal co roku powstaje nowy motyw na formach piernikarskich. Często stanowią nawiązania do regionu,

14 Kujawy: archiwum MET, materiały dot. Kujaw, VII/ II/ 1:

15 K. Skłodowska-Antonowicz *Dałme zwyczaj i obrzędy na Pałukach*, „Ziemia 1969-1970. Prace i materiały krajoznawcze” 1972. s. 90); Z. Strawińska, *Wieś pałucka – Ostathowska Struga*, t. II, 1979, s. 42)

16 L. Boniewicz, *Nad granicą*, 1979, s. 55

17 Smakołyki z talerzy można było zjeść dopiero po wieczery wigilijnej. L. Boniewicz, *Nad granicą...*, s. 55

18 A. K. Jędrzejewska, *Arcydzieła z ciasta. Toruńskie pierniki...*, s. 84, tam literatura

19 Dziękuję pani Annie Soborskiej oraz Annie Grzesznej-Kozikowskiej z Muzeum Ziemi Chełmińskiej za pomoc w kwerendzie i informacje.

20 W 2020 roku miał formułę online: <http://www.festiwalkatarzynki.pl/> (dotep 28.12.2021)

21 Na przykład w Muzeum Etnograficznym im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej, Muzeum Ziemi Mogileńskiej w Chabsku lub Muzeum im. Jana Kasprzowicza w Inowrocławiu. W Inowrocławiu na Wielkanoc wypiekane są z ciasta piernikowego pisanki oraz figurki (kurki, zajaczki) do ozdoby i do święconki.

22 Wypiek pierników m.in. w Muzeum Toruńskiego Piernika oraz w piernikarniach w Toruniu, m.in. w Żywym Muzeum Piernika, Piernikarni Mistrza Bartłomieja, Piernikarni Starotoruńskiej. W Szubinie w Muzeum Ziemi Szubińskiej im. Zenona Erdmanna do aranżacji świątecznych używane są pierniki. Zajęcia dotyczące zdobienia pierników prowadzone są w ramach spotkań dotyczących tradycji Bożego Narodzenia. Pierniki wypiekane są także, przez lokalne Koła Gospodyń Wiejskich. Muzeum Solca im. ks. Przemysła wspomina o tym, że pierniki wypieka plastyk p. Grażyna Bieniał, która po udekorowaniu wręcza je pracownikom. Dziękuję p. Kamili Czechowskiej Dyrektor Muzeum w Szubinie oraz p. Rafałowi Kubiakowi z Muzeum Solca za informacje i pomoc w kwerendzie.

Torunia, historii Polski i ważnych wydarzeń. Obecnie wśród drewnianych form piernikowych, oprócz kształtów nawiązujących do historycznych form piernikarskich odnajdujemy także współczesne elementy: m.in. piernikowego ludzika, drzewko choinkowe, samochód, architekturę Torunia.

Ważną częścią związaną z wytwarzaniem pierników figuralnych jest ciągłość tego procesu. Źródła archiwalne wskazują, że pierniki o historycznych kształtach były dostępne w Toruniu, nawet w czasie industrializacji i rozwoju przemysłu piernikarskiego. Toruńskie historyczne pierniki figuralne do dzisiaj kształtowane są w Fabryce Cukierniczej „Kopernik” S.A. ręcznie, w kopiach form przechowywanych w Muzeum, a znajdujących się onegdaj w Fabryce, kiedy ta zarządzana była przez rodzinę Weese. Obecnie w kilku piernikarniach toruńskich można wziąć udział w warsztatach edukacyjnych i nauczyć się wyciskania owych czasem i siedemnastowiecznych wzorów w cieście piernikarskim. Popularność działań edukacyjnych w zakresie toruńskiego piernikarstwa historycznego stanowiła przykład i impuls do odrodzenia zainteresowania lokalnymi tradycjami wypieku pierników w całej Polsce. Zwyczaj wytwarzania toruńskich pierników figuralnych zasługuje na rejestrację i prawną ochronę co było podejmowane we wcześniejszych opracowaniach²³.

Obdarowywanie się piernikami

Wypiekanie pierników mających kształty, nie było przypadkowe. Wręczenie takiego piernika mogło nieść za sobą komunikat, informację przekazywaną drugiej osobie. Mogło stanowić wyraz uczuć miłosnych (serce), szacunku (rękawiczki), życzeń siły (dzik), płodności (kogut, bocian, niemowlęta w powijakach), mądrości (orzech, abecadło). Ikonografia form piernikarskich jest bardzo różnorodna i wielowątkowa. Najbardziej charakterystyczne dla Torunia wizerunki to herb miasta, katarzynka a także kareta²⁴.

Obecnie popularne jest wręczanie lukrowanych pierników z okazji uroczystości rodzinnych. Podziękowania z piernika przekazuje się uczestnikom chrzcina, komunii, wesel. Na piernikach występuje czasem informacja o okazji świętowania. Lukrowane pierniki przygotowywane są z okazji walentynek, Dnia Babci i Dziadka, Matki, Dziecka, Ojca itp.

Współcześnie można odnotować w regionie zainteresowanie piernikami lukrowanymi, które służą jako okolicznościowe podarunki lub podziękowania. Tematyka przedstawień łączy się najczęściej z danym wydarzeniem (walentynki – serca, chrzciny – atrybuty kojarzące się z uroczystością, przewaga kolorystyki w barwach niebieskich i różowych, komunie – postaci w strojach komunijskich, lub elementy eucharystyczne, ślub – symbole ślubne, postaci w ślubnych strojach, chrzciny, Dzień Nauczyciela – atrybuty kojarzone z zawodem, urodziny - podobnie, podziękowania - kwiaty itp.) Na piernikach występować mogą daty, imiona, słowa („Kocham Cię”, „Gratulacje!”, „Dziękuję!”, „Wszystkiego najlepszego”). Jest to trend występujący także w innych miejscach w kraju i na świecie.

Wręczenie pierników toruńskich – gościniec, przywożenie pierników dla znajomych

Zwyczaj, który w Toruniu sięga XVII wieku. Wręczenie pierników toruńskich gościom przybywającym do Torunia, również w formie oficjalnego podarunku, przekazywanego przez władze miasta lub województwa ma wielowiekową tradycję²⁵. W toruńskim muzeum okręgowym przechowywane są tzw. „formy papieskie”, z których wypieczono pamiątkowe pierniki dla papieża św. Jana Pawła II²⁶. Pierniki toruńskie są także wręczane gościom, którzy odwiedzają rodzinę i znajomych mieszkających w Toruniu. Mieszkańcy miasta, ale także regionu, kiedy wyjeżdżają, nabywają toruńskie pierniki jako podarunek dla osób, które mieszkają w innym województwie lub kraju. Turyści odwiedzający miasto kupują pierniki jako pamiątkę z wizyty i często prezent

23 M. Magalski Mateusz, „Pierny chleb” z Torunia – niedocenione dziedzictwo, „Rocznik Toruński”, 41, 2014 s. 121–153, online: <http://cejsh.icm.edu.pl/cejsh/element/bwmeta1.element.desklight-cae07485-2250-4960-8a2b-714c63c3fc06> (dostęp 218.12.2021);

A. K. Jędrzejewska, *Arcydziela z ciasta. Toruńskie pierniki w zbiorach muzealnych w Polsce i na świecie*, w: ZWAM, Zbiór Wiadomości do Antropologii Muzealnej [online]. 31 grudzień 2020, nr 7, s. 61–104. (dostęp 28.12.2021)

24 A. K. Jędrzejewska, *Arcydziela z ciasta. Toruńskie pierniki...*, s. 83-87

25 W. Streich, *Opowieść o toruńskim pierniku*, Toruń 2001, A. K. Jędrzejewska, *Arcydziela z ciasta. Toruńskie pierniki...*, s. 93 i 94

26 Formy piernikarskie MT/P/39, MT/P/40. Więcej na ten temat we wpisie *Święty Jan Paweł II i pierniki*, <https://piernikarka.pl/index.php/2020/05/16/swiety-jan-pawel-ii-i-pierniki/> (dostęp 30.12.2021)

dla znajomych i rodziny, czyli tzw. „gościniec”. Warto dodać, że pierniki toruńskie wypiekane w Fabryce Cukierniczej „Kopernik” SA stanowią jeden z najbardziej rozpoznawalnych produktów cukierniczych w Polsce. Z tego względu na przykład Katarzynki w 2021 roku stanowiły poczęstunek dla pasażerów LOT Polish Airlines²⁷

W ostatnich latach popularne staje się:

1) stosowanie pierników do innych potraw np. w restauracjach i produktach lokalnych

Piernik, obok gęsi i śliwki jest jednym z charakterystycznych elementów wyróżniających województwo kujawsko-pomorskie pod względem kulinarnym (na co wskazuje m.in. D. Orłowski). Oczywiście kuchnia naszego regionu jest znacznie bardziej bogata i zróżnicowana. Niemniej obecność pierników notujemy wśród przepisów obecnych w najstarszych regionalnych książkach kucharskich²⁸, a sam piernik toruński zyskał nie tylko rozpoznawalność ale i sławę, o czym już wspomniano. Nie dziwi zatem tendencja do tworzenia potraw i produktów z użyciem pierników bądź „piernikowego smaku” – który zwykle jest osiąganym poprzez dodanie mieszanki aromatycznych korzeni. Przykłady takich dań i produktów znajdują się w osobnym wykazie. Pierniki regularnie pojawiają się także w lokalnych konkursach regionalnych związanych z kulinariami. Czasem zdobywają wyróżnienia i nagrody²⁹.

2) dekorowanie witryn sklepowych

Świąteczne dekoracje witryn sklepowych pojawiają się zwykle po pierwszym listopada, czasem po jedenastym. Pierniki pojawiają się w witrynach sklepów najczęściej piernikarskich, cukierniczych i piekarskich. Popularnością cieszą się piernikowe ludziki tzw. *ciastki*, domki, choinki, nadal *mikotaje*, bałwanki, gwiazdki, śnieżynki itp.

W Toruniu, ze względu na całoroczną popularność korzennych przysmaków, występują stałe witryny z dekoracją piernikarską. Powstają rozbudowane kompozycje, dostosowane tematycznie do pory roku oraz okolicznościowych dni lub świąt. Szczególnie imponuje pod tym względem ulica Żeglarska, na której sąsiaduje ze sobą kilka sklepów z asortymentem piernikarskim.

Wytwarzanie pierników – reklam

Przygotowywanie firmowych pierników w kujawsko-pomorskim ma długą tradycję. Jednym z jej materialnych śladów jest forma piernikarska S/939 ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu, przedstawiająca herb Torunia, a poniżej stylizowanego lwa z tarczą z inicjałami GW czyli „Gustaw Weese”. Klocek datowany jest na XIX wiek.

Po 1945 roku wytwarzano w Toruniu pamiątkowe pierniki z ciasta niespulchnionego z przedstawieniami logotypów, nazw firm, czy wydarzeń kulturalnych. Ich materialnym śladem są pierniki przechowywane w Muzeum Okręgowym w Toruniu oraz w Fabryce Cukierniczej „Kopernik”.

Od początku obecnego wieku pierniki reklamowe chętnie zamawiane są w cukierniach i piernikarniach w różnych miejscach w regionie. Formy piernikowe reklamowe wytwarzają także snycerze, twórcy, rzeźbiarze, zamawiane są także formy z tworzywa sztucznego, które służą do wyciskania napisów i symboli, bądź na zasadzie reliefu wklęsłego bądź wypukłego.

Pierniki reklamowe występują także w postaci ciasteczek lukrowanych. Dekoracja przygotowana na bazie różnokolorowego lukru nawiązuje do logotypu lub nazwy firmy. Jest to także zauważalny w Polsce trend.

Piernikowe budowle i zabytki

Uwiecznianie elementów architektury w postaci tworzenia piernikarskich konstrukcji ma w regionie ponad

²⁷ <https://www.facebook.com/PILOT/photos/pcb.10157989619300938/10157989619000938> (dostęp 30.12.2021)

²⁸ Dumanowski Jarosław, Kleśta-Nawrocka Aleksandra, *Półgęski, czarnina i karb w piernikach: przepisy kulinarne z najstarszych książek kucharskich z regionu kujawsko-pomorskiego*, Bydgoszcz 2012

²⁹ W 2021 roku I miejsce w kategorii w kategorii „Produkty regionalne pochodzenia roślinnego, podkat. Wyroby cukiernicze” zdobył Piernik noteki zaprezentowany przez KGW Pturk, a wyróżnienie Piernik KGW Jagna <https://www.kpodr.pl/xx-edycja-konkursu-nasze-kulinarne-dziedzictwo-smaki-regionow/> (dostęp 28.12.2021). Relacja Dominika Orłowskiego: <https://www.facebook.com/122378627837093/posts/6155743871167175> (dostęp 28.12.2021)

stuletnie tradycje. Wśród form piernikarskich zachowanych w zbiorach Fabryki Cukierniczej „Kopernik” zwraca uwagę drewniany klocek z przedstawieniem pomnika Wilhelma I na tle ryzalitu Ratusza Staromiejskiego w Toruniu. Forma została zamówiona przez wytwórnię Weese u twórcy form Antona Kempfa w Norymberdze ok. 1904 roku³⁰. W publikacjach dotyczących fabryki Herrmanna Thomasa znajdujemy fotografie prac cukierniczych przedstawiających bramę z aniołem (motyw herbu Torunia) oraz z statkiem, a także drugą pracę przedstawiającą wizerunek toruńskiego zakładu piernikarskiego wspomnianego wytwórcy³¹. Wypieki pierników przedstawiające Ratusz Staromiejski i pomnik Mikołaja Kopernika w Toruniu znajdujemy także m.in. w fotografiach przechowywanych w Dziale Historii Toruńskiego Piernikarstwa w Muzeum Okręgowym w Toruniu. Piernikowy ratusz powstał także w piekarni Antoniego Kowalskiego w Toruniu³².

Fabryka Cukiernicza „Kopernik” w swoich zbiorach posiada inne drewniane formy nawiązujące do architektury Torunia, zamawia także współcześnie kolejne, w zależności od wydarzenia. Z tego zbioru warto zwrócić uwagę na formy z wizerunkiem pomnika Mikołaja Kopernika na tle ratusza autorstwa Andrzeja Pietrzaka, klocki z wizerunkami Mikołaja Kopernika autorstwa Tadeusza Makowskiego czy Mostu im. gen. Zawackiej Zygmunta Kędzierskiego. Formy przedstawiające ratusz oraz krzywą wieżę posiada Adam Pokojski z Cukierni F. Pokojski³³. Drewniane klocki z przedstawieniami toruńskich charakterystycznych budowli znajdują się także w sklepie z pamiątkami Dariusza Lipińskiego „Emporium Toruń”³⁴ oraz w firmie Viktor-Art (Dom Kopernika). W zbiorach Muzeum Okręgowego w Toruniu znajdują się m.in. formy z panoramą Torunia czy pomnikiem Kopernika. Również tego typu obiekty możemy znaleźć w Muzeum Toruńskiego Piernika, Żywym Muzeum Piernika, Toruńskiej Piernikarni Mistrza Bartłomieja, Piernikarni Starotoruńskiej czy kolekcji Toruńskich Partaczy, a także fundacji Korzenie Kultury w Toruniu.

Ciekawy wątek działań podejmowanych z piernikami w naszym regionie stanowi tworzenie makiet budowli z ciasta piernikowego. Ich tworzeniem zajmowała się pani Henryka Derezińska z Toruńsko-Bydgoskiego Oddziału Stowarzyszenia Twórców Ludowych. Pani Henryka przez ponad 10 lat wraz z uczniami Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Kobylnikach³⁵ przygotowywała piernikowe budowle, z których wiele przedstawiało słynne zabytki regionu: osadę w Biskupinie czy Mysią Wieżę w Kruszwicy, czy pałac w Kobylnikach, a także znane budowle w Polsce: Świątynię Wang w Karpaczu, katedrę w Gnieźnie czy Pałac Kultury i Nauki w Warszawie. Te niezwykle warsztaty były okazją do lepszego poznania zabytków Kujaw, a także do wspólnego spędzenia czasu. Prace były eksponowane na wystawach czasowych. Konstrukcje z piernika można zobaczyć na konkursie „Gwiazdkowe pierniki” w Mogilnie, współorganizowanym przez Muzeum Ziemi Mogileńskiej.

Warto zwrócić uwagę także na działalność Muzeum Toruńskiego Piernika, które nie tylko regularnie zamawia u twórców, artystów, historyczne toruńskie budowle piernikarskie, ale także przygotowało wystawę „Toruń z piernika”³⁶. Konkurs na domki z piernika prowadzi także Żywe Muzeum Piernika.

Zagadnienie zwyczajów i tradycji związanych z piernikami w naszym regionie jest tematem wielowątkowym, wykraczającym poza ramy niniejszego opracowania i zasługującym na odrębne spojrzenie badawcze.

30 A. K. Jędrzejewska, *Toruńskie zabytki piernikarskie okresu secesji w: Secesja w Toruniu: architektura i plastyka, twórcy i dzieła*, red. K. Kluczajd, M. Pyszczółkowski, Toruń 2021, s.137-139, il. 16 i 17

31 *Festschrift zum 50 Jährigen Bestehen der Honigkuchenfabrik Herrmann Thomas in Thorn, Thorn 1907*

32 Informacja przekazana przez wnuka Wojciecha Kowalskiego prowadzącego piekarnię przy ul. Szczytnej 18. Piekarnia prowadzona była od 1937 roku, wypiekano w niej pierniki „brukowce”. S. Spandowski, *Pierwszego lutego 1945 roku wojska radzieckie weszły do Torunia* <https://nowosci.com.pl/pierwszego-lutego-1945-roku-wojska-radzieckie-weszly-do-torunia/ar/10892887> (dostęp 30.12.2021)

33 <http://www.pokojski.com.pl/index.php?p=2&s=5> (dostęp 30.12.2021)

34 <https://emporium-torun.business.site/#gallery> (dostęp 30.12.2021)

35 Kobylniki – wieś w Polsce, położona w województwie kujawsko-pomorskim, nad jeziorem Gopło, w powiecie inowrocławskim, w gminie Kruszwica.

36 W wystawie wzięli udział artyści z całego kraju. Szczegóły <https://muzeum.torun.pl/aktualnosci/wystawa-torun-z-piernika/> (dostęp 30.12.2021)



Fot. Anna Kornelia Jędrzejewska





Fot. Anna Kornelia Jędrzejewska



Przepisy piernikarskie. Wybór

Prezentowane przepisy kulinarne stanowią zbiór receptur pozyskanych zarówno na drodze wywiadów i rozmów, jak i prowadzonej kwerendy w archiwach czy bibliotekach, w tym cyfrowych. Niektóre z nich są cytowane z innych opracowań. Receptury obejmują zarówno sposoby przygotowania pierników jak i potraw z użyciem pierników. Ponieważ nie było możliwe zaprezentowanie całego materiału, zdecydowano się na wybór¹.

Jedne z najstarszych przepisów na pierniki, mogących mieć związek z regionem, pochodzi z 1633 roku. Kuchmistrzową mogła być Katarzyna Petronela z Parzniewskich Żerońska, żona Piotra Żerońskiego – starosty bydgoskiego, pochodząca z Brodnicy.

Pierniczków inszych sposobów czynienia...

Migdałów funt I, cukru f[unt] I, cynamonu drobnego łut, muszkatowego kwiatu szczubatkę. Olejek odcodziwszy z cukrem, stłucz, aż się pomiesza, przylać ile potrzeba różanej wódki, pomarańczowych skórek drobno ukrajać i wyspać w masę, umieszać ciasto i tak robić pierniczki, kopertę pomuskiwać, nim do pieca wsadzą.

Zbiór przepisów Kuchmistrzowej z 1633 roku w: „Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jak i ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca” wyd. i oprac. J. Dumanowski i S. Bułatowa, „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. VIII, red. J. Dumanowski, Warszawa 2021, s.199

Pierniki mogły stanowić składnik lekarstwa o czym świadczy receptura z 1721 roku.

Konfekt na biegunki obozowe pewny

Weśmi Tarnek nie bardzo dojrzałych wysuszonych y utartych, trzy loty, Pierniku Toruńskiego ususzonego y utartego, korzenia Tormentylli, to iest kurzego ziela, obojga po pół tora łota, Gałko Muszkatowej, Mastxy, Dryakwi starey, każdego połocie, Wina albo octu mocnego winnego ile potrzeba, zrób konfekt na kształt Dryakwi, daway na raz po dragmie y więcej.

„Vade Mecum Medicum, To iest Krotkie, y doświadczone sposoby leczenia chorob rozmaitych, Męskich, Białogłowskich, y Dziecinnych, o Pulsach, Urynach, o Krwi puszczaniu &c. [...]”, Częstochowa 1721, s. 105–106;

Przepisy na pierniki w lokalnej prasie pojawiają się często w okresie przed świętami Bożego Narodzenia już od końca listopada.

Białe francuzkie pierniki

Bierze się 8 jaj, rozbija w rądlu miedzianym i miesza z funtem cukru, potem przystawia się rądel do słabego ognia i bije tę masę dwa razy gdy jest ciepło, a dwa razy gdy jest zimno; poczem dodaje się funt krajanych migdałów, które się poprzednio trochę wyprażyło do złotej barwy, a następnie jeszcze jeden funt krajanych, kandyzowanych owoców, jak: orzechów, skórek pomarańczowych i cytrusowych, sera pigwowego, trochę cynamonu i gwoździków, tę masę rozsmarowuje się na grubość palca na opłatki, przyozdabia smażoną skórką cytrynową i piecze się potem ostrożnie na blasze.

„Piast” R.2, nr 49, s.8, z dnia 9 grudnia 1868 r., Chełmno, 1868

¹ Pozostałe przepisy można odnaleźć m.in. na fanpejzach stypendialnych.

W przepisie użyty jest- zamiast miodu - tańszy syrop cukrowy. Zauważamy także stosowanie kawy i kakao oraz proszków do pieczenia. Zapewne od tych składników występuje określenie: piernik „nowoczesny”.

Piernik nowoczesny

Jeden i pół funta cukru, 2 filiżanki wody zagotować na syrop, dodać pół funta masła niesolonego, ostudzić i dodać filiżankę mocnej kawy. W do nich zmieszać 2 funty mąki dobrej rżanej z 2 proszkami, wbijać powoli 5 żółtek bez białek, garstkę sułtanek, orzechów, 2 łyżki kakao, cynamonu, goździków, cytrynowej skórki i ów syrop z kawą. Wszystko razem bardzo dobrze umleć i piec jak zwykle.

„Gazeta Bydgoska”, R. 6, nr 290, z dnia 18.12.1927

Ciekawostką jest, że w przypadku braku formy można było użyć naczyń do wykrawania kształtu pierników, na przykład kieliszków lub szklanek.

Pierniki łatwe

Szklanka miodu, szklanka cukru. 4 jaja, 4 szklanki mąki pszennej, łyżeczka korzeni tłuczonych (goździków, cynamonu, pieprzu angielskiego, kwiatu muszkatełowego), łyżeczkę, anyż i łyżeczkę sody. Zamieszać wszystko razem na twarde ciasto, rozwałkować cienko. Stosownie do tego, czy chcemy mieć duże, czy małe pierniki, wykrawać szklanką lub kieliszkiem, układać na blachę smarowaną tłuszczem, lub posypaną mąką i piec do zrumienienia. Można je po wystygnięciu polukrować czekoladowym lukrem.

„Gazeta Bydgoska” 15.12.1928 r.

Niektóre z przepisów mają formę reklamy zachęcającej do nabycia konkretnego produktu i wyjaśniającej jak go zastosować.

Pierniki z korzeniami

Dodatki:

15 deka masła, 2 jaja, 4 żółtka, 50 deka mąki, pół paczki Dra Oetkera proszku „Backin”,
25 deka cienko utartych migdałów, 17 i pół deka cytaty cienko krajanej, 2 deka utłuczonego cynamonu,
1 łyżeczkę utłuczonych goździków, pół gałki muszkatowej, skórka utrata połowy cytryny

Przyrządzenie:

Rozpuścić masło, dodawać stopniowo cukier, jaja, obłupane i cienko utarte migdały, cykatę, korzenie, a w końcu mąkę mieszaną z proszkiem „Backin”. Dość gęste ciasto rozwałkować na stolnicy, posypanej mąką pokrajając je w drobne kawałki lub wyciąć kieliszkiem od wina płatki okrągłe, włożyć na każdy 1 migdał i piec na opłatkach. O ile pożądaný jest cukier, należy po wyjęciu z pieca posmarować je mieszanką z pudru cukrowego, soku cytrynowego i małej ilości ciepłej wody.

„Piast.” Dodatek niedzielny oświatowo-społeczny „Dziennika Kujawskiego” Inowrocław 1931r. Nr 36, s. 6,

Przepis na ciasto „leżakujące”. W tekście znajdujemy ciekawy opis dotyczący przygotowania „foremek” – w postaci szablonów z kartonu, wyciętych w różne kształty.

Figurki z piernika

1 kg miodu zagotować, wystudzić, do letniego dodać 1 i pół kg mąki żytniej, mielonych korzeni, t.j. cynamonu, goździków oraz 2 jaja i 8 gram amonium przesianego wraz z mąką.

Ciasto wyrobić doskonale, złożyć w garnku, przykryć i zostawić 3-4 dni w spokoju.

W międzyczasie przygotować z kartonu wycięte figurki zwierzątek, lalek, karykatur, wedle tego, czy jest ktoś w domu umiejący rysować. Odpowiednie foremki z blachy wypadłyby dość drogo, a szablony papierowe zrobią tę samą usługę. Na wywałkowane ciasto kładzie się przygotowane szablony i wycina szpiczastym nożem. Wycięte figury smaruje się białkiem, układa na woskiem potarte blach. Piecze się w miernie ogrzanym piecu.

Upieczone pendzluje się z obustron syropem cukrowym i wiesza, aby wyschły.

„Piast” 1931 Nr 37 – Inowrocław

W tekście zawarte są wskazówki w jaki sposób przygotować proszek do pieczenia.

Ciasto na pierniki

przygotujemy z miodem, syropem lub miodem sztucznym.

Sposób przygotowania ciasta: zagotować funt czystego miodu pszczelego, nieco ostudzić i wmieszać funt mąki pszennej i około 5 gramów miazgu utłuczonych korzeni - cynamonu, anyżu i goździków a w końcu proszek do pieczenia przygotowany w sposób następujący: na porcelanowej podkładce utrzeć bardzo dobrze 2 gramy amonjum z 3 gramami potażu i odrobiną mleka. Ciasto powinno przed pieczeniem stać przez całą dobę. Jeżeli używamy syropu lub miodu sztucznego bierzemy mąkę żytnią.

Serca czekoladowe

Ciasto piernikowe przygotować jak wyżej jednak bez korzeni za to dodać trochę kakao, ciasto rozwałkować, wykrawać serca formą i piec je na blasze posypaną mąką w piecu średnio gorącym około 10 minut. Po wystudzeniu oblać czekoladą.

„Dom Rodzinny” dodatek tygodniowy „Słowa Pomorskiego”, Toruń 1932.12.11 R. 8 nr 50, Toruń

Piernik wyborowy

Utrzeć w misce cztery jaja z 14 dkg. cukru, dodać litra miodu i pełną łyżeczkę utartych korzeni. Rozpuścić w 1/4 litra mleka 1 dkg. soli amonjalkalnej i małą łyżeczkę sody, wlać potrochu do miski, dodać w końcu mąkę, wybić dokładnie, włożyć na wysmarowaną blachę i piec godzinę w piecyku. Dodać można do ciast rodzynków, migdałów, fig, orzechów, razem 8 dkg.

„Dobra gospodyni. Uwagi przed świątecznym wypiekiem pierników” w „Dniu Bydgoskim” z dnia 19.12.1934 roku. „Dzień Bydgoski”, 1934, R.6, nr 288,

Receptury znajdujemy także w czasopiśmie „Moja Przyjaciółka”. O niesamowitej popularności żnińskiego dwutygodnika, wydawanego przez rodzinę Krzyckich, świadczy osiągnięcie w szczytowym momencie nakładu rzędu 250 tysięcy egzemplarzy. W numerach 22 i 23 związanych z przygotowaniami do Bożego Narodzenia odnajdujemy liczne przepisy na pierniki i lukry. Dodatkowo nie brakuje porad dotyczących przygotowania ciasta, dbania o np. formy do wycinania pierników, sposobów dekorowania - wreszcie obecności tych wypieków w jadłospisie.

Pierniki na maślance

1 litr maślanek, 1/8 kg cukru, 1 1/2 kg miodu - gotuje się do gęstości. Gdy masa przestygnie, dodaje się 1/2 kg żytniej mąki, 3/4 kg pszennej mąki, 1/8 kg masła, 2 łyżeczki mielonych korzeni, 1/2 łyżeczki natronu, trochę drobno pokrojonej cykuty i 8 g potażu rozpuszczonego poprzednio w gorącej wodzie. Ciasto dobrze wyrobić, wałkować, wykrawać foremką; i piec na ładny ciemny kolor.

„Moja Przyjaciółka” Ilustrowany dwutygodnik kobiecy, Żnin, 1937.11.25 nr 22

Kolorowy lukier

50 dkg cukru zalać pół szklanką wody i ugotować gęsty jak na pomadki.

Odstawić z blachy, wmieszać doń powoli pianę z 4 białek, żeby nagle nie zrzędła. Rozdzielić na trzy części, do białej dać wanilii i tłuczonego kwasu cytrynowego, różową zabarwić koszenilą, do trzeciej wmieszać trochę kakao. Smarować pierniki piórkiem, dać do rury by lukier szybko zasechł i pięknie się zaszklif. Jeśli lukier okaże się zbyt gęsty, poczekać, aż nieco zrzędnie, wtedy smarować.

Tania polewa czekoladowa

Wziąć 1 filiżankę cukru pudru, 2 łyżki kakao i utrzeć na gęstą masę z 4 łyżkami gorącej wody - nakładać w cienkiej warstwie na wystudzone pierniczki. Odłożyć na kilka godzin do przeschnięcia.

„Moja Przyjaciółka” Ilustrowany dwutygodnik kobiecy, 1937.12.10 nr 23, Żnin 1937

„Pulchnik” to środek spulchniający pochodzący ze słynnej Fabryki Bohma we Włocławku, sięgającej 1816 roku. „Pulchnik” był reklamowany jako środek do pieczenia także do pierników.

Drobne pierniczki

30 dkg. mąki, 3 dkg. tłuszczu, 8 dkg. cukru, 1 jajko, 10 dkg. miodu (3 łyżki),

pół łyżeczki strychowanej miałkiego cynamonu, 1 paczka Pulchnika, jajko do smarowania, tłuszcz do smarowania blachy, pół łyżeczki strychowanej miałkich goździków.

Zrumienić miód wraz z korzeniami, dodać łyżkę gorącej, przegotowanej wody, odstawić z ognia. Mąkę przesiać, wysiekać z tłuszczem, wymieszać z cukrem, zagnieść z miodem i jajem, ciasto wyrobić starannie. Wynieść w chłodne miejsce do odpoczęcia. Wymieszać starannie z Pulchnikiem, wywałkować na grubość pół centymetra, wykrawać okrągłą foremką pierniczki, smarować jajem, układać w odległości od siebie na blasze wysmarowanej tłuszczem.

Piec w bardzo gorącym piecu. Po upieczeniu i przestygnięciu można pierniczki polukrować.

„Promień Słońca” 1939, nr 10 (48), Włocławek

Ciekawostką jest fakt, że mąka do prezentowanych poniżej pierników oraz innych lokalnych wypieków pochodziła ze zboża z okolicznych pól. Ziarna mielono w rodzinnym wiatraku, datowanym na 3 ćwierć XIX wieku. Wiatrak stoi do dzisiaj w Rogowie-Młyniku, w powiecie rypińskim. W przepisie nie ma przypraw korzennych oraz informacji o czasie pieczenia.

Szary piernik na mące z Rogowa

Szary piernik:

1/2 kg margaryny, 1 1/2 szklanki cukru, 4 jaja, 1/2 miodu, 5 szkl. mąki, 1.łyż. czubata sody, 1/2 szkl. śmietany kwaśnej, 1 szkl. wody przegotowanej (miód i wodę gorącą złączyć).

Wykonanie:

Margarynę, cukier, żółtka ucierać razem, z białek ubijamy pianę. Miód rozpuścić wraz z wodą wsypać 2 łyżki kakao, stopniowo łączymy wodę z miodem i szkl. mąki, łączymy na przemian, na koniec dajemy śmietaną i wysypujemy sodę małą łyżeczką dobrze mieszając (można dodać rodzynki lub skórkę pomarańczową) po wsypaniu sody wlewamy pianę z 4 białek.

Przepis Aleksandry z. d. Jędrzejewskiej Wojtczak, Rogówko, Młynik, gmina Rogowo, pow. rypiński, lata 70-te XX wieku.

Brukowiec kujawski

1/2 kg miodu, 2 szklanki cukru, 1/4 kg smalcu, 3 całe jajka, 1/2 szklanki mleka, 3 ścięte [płaskie] łyżeczki sody, 1/2 łyżeczki soli, 3 torebki przypraw korzennych, 1 1/2 kg mąki pszennej, garść pokrajanych orzechów, 1/2 szklanki kwaśnej śmietany.

Roztopić smalec, cukier i miód, wystudzić, dodać mąkę i przyprawy korzenne. W mleku rozrobić sodę i wlać do ciasta, dodać jajka, śmietaną i sól. Wyrobić ciasto. Przełożyć do kamiennego garnka, aby „dojrzewało” i wynieść w chłodne miejsce na 3 tygodnie. Dzień przed pieczeniem przynieść ciasto do temperatury pokojowej. Podzielić ciasto na trzy części. Rozwałkować. Upiec dwie równe blachy ciasta. Z trzeciej części ciasta zrobić kulki i nierównomiernie rozrzucić po blasze (takiej samej wielkości blacha, jak były pieczone te dwa placki). Kulki ciasta po upieczeniu łączą się i przypominają uliczny bruk. Poszczególne warstwy ciasta przekładamy powidłami śliwkowymi, na wierzchu układamy „bruk”.

Alina Książek, Pławiny, Kujawy, w: Grażyna Szelańska, *Kuchnia z rodowodem*, Toruń 2015, s.91

Piernik

Składniki: 1/2 kg miodu, 1 kostka masła, 300 ml kwaśnej śmietany, 1 szklanka cukru, 50 dag mąki, 4 jaja, 1 łyżeczka mielonego cynamonu, 1 łyżeczka mielonych goździków, 1 czubata łyżka kakao, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, bakalie.

Wykonanie: miód, masło, cukier podgrzać. Do ciepłej masy wsypać przez sitko mąkę zmieszaną z kakao, starannie wymieszać i ostudzić. Dodać 4 żółtka, przygotowane, drobno posiekane bakalie, wsypać sodę i dołożyć pianę z 4 białek. Ostrożnie wymieszać. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i posypać bułką tartą. Wstawić do

piekarnika nagrzanego do 165 °C i piec 1 godzinę. Po wyłączeniu piekarnika, uchylić drzwiczki i pozostawić na 10 min. Piernik można polać polewą czekoladową (współczesna wersja).

Dorota Kalinowska, *Gzih, żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej*, Włocławek 2014 (wydanie II poprawione), s. 169

Karp w polskim sosie na wilją

Wygotować smak z włoszczyzny, włożyć pokrajanego, oczyszczonego i nasolonego karpia, dodać kawałek masła i gotować 15-30 minut. Zamoczyć we wodzie kawałek miodownika (piernika do ryb) i na dogotowaniu wlać do ryby. Dodając kilka migdałów, garść rodzenków, wcisnąć trochę cytryny albo octu, osłodzić, aby był sos kwaskowato-słodki. Gdy już ryba ugotowana, odstawić na bok, niech z 10 minut jeszcze w sosie stoi, aby nabrała smaku.

Nauka gotowania do użytku ludu polskiego, Grudziądz 1915

W przepisach piernikarskich z kujawsko-pomorskiego pojawiają się także takie składniki jak karmel czy kawa zbożowa. Nazywane są „piernikami szarymi”. Pierniki wypiekane są w okresie świątecznym, w gronie rodzinnym.

Pierniki szare wykrawane

Składniki:

1 kg mąki (wychodzi trochę więcej), 25 dag margaryny (mała kostka),
¼ szkl. miodu (sztuczny lub prawdziwy), 3-4 jajka, 1 p. korzeni do pierników
1 ½ łyżeczki amoniaku

1 szkl. kawy zbożowej w płynie (zaparzyć 2 łyżki kawy zbożowej w ½ l. wody po naciągnięciu przecedzić i wlać
1 szkl. do zapalonego cukru)

Dodać 1 łyżkę kawy prawdziwej, trochę pieprzu mielonego na czubek łyżeczki, ½ łyżeczki mielonego ziela angielskiego, 1 łyżkę cynamonu mielonego, małe pół łyżeczki mielonych goździków.

To wszystko razem wymieszać i wsypać do ciepłego karmelu z kawą. Potem dodać margarynę (ona się rozpuści) w ciepłą a nie gorącą tą zaprawę dodać jajka (nie zaparzyć). Część mąki wsypać do miski i na to lać to wszystko mieszając kopystką. Dosypać resztę mąki, dobrze wyrobić i zostawić do drugiego dnia. Wykułnąć jeszcze mąką, raz rozwałkować, wykrawać i piec.

Pamiętaj, że kawy zbożowej nie więcej jak jedna szklanka. Mąki wyjdzie więcej jak 1 kg nawet do 1,5 kg. Tego jest 8-9 blaszek.

Przepis rodzinny Stanisławy Ziółkowskiej ze Strzelna, z przełomu lat 50/60. XX wieku. Pani Stanisława dostała recepturę od siostr zakonnych szarytek, wypiekających pierniki w klasztorze. Przepis przekazywany był później siostrom. Wypiekane są w rodzinie w pierwszy weekend grudnia. Z biegiem czasu dodawano do niego kakao. Przepisem rodzinnym, podzieliła się córka siostry p. Stanisławy - Grażyna Cholewicka, dziennikarka, blogerka kulinarna, prowadząca stronę „Grażyna gotuje”.

Piernik nowoczesny.

Jeden i pół funta cukru, 2 filiżanki wody zagotować na syrop, dodać pół funta masła niesolonego, ostudzić i dodać filiżankę mocnej kawy. W donicy zmieszać 2 funty mąki dobrej rżanej z 2 proszkami, wbijać powoli 5 żółtek bez białek, garstkę sultanek, orzechów, 2 łyżki kakao, cynamonu, gwoździków, cytrynowej skórki i ów syrop z kawą. Wszystko razem bardzo dobrze umleć i piec jak zwykle.

Używa się do robienia omeletów, zorka używa się masek, przy robieniu rękawiczki zrobić giętką (wiśnię). Na każdą parę rękawiczek potrzeba dwóch żółtek, ztąd można wnioskować, jak wielki musi być dowóz jaj w miejscach, gdzie istnieją fabryki rękawiczek.

Białe francuskie pierniki. Bierze się 8 jaj, rozbija w rądlu miedzianym i miesza z funtem cukru, potem przystawia się rądel do słabego ognia i bije tę masę dwa razy gdy jest ciepłą, a dwa razy gdy jest zimną; poczem dodaje się funt krajanych migdałów, które się poprzednio trochę wyprażyło do żółtej barwy, a następnie jeszcze jeden funt krajanych kandyzowanych owoców, jak: orzechów, skórek pomarańczowych i cytrynowych, sera pigwowego, trochę cynamonu i gwoździków, tę masę rozsmarowuje się na grubość palca na opłatki, przyozdabia smażoną skórką cytrynową i piecze się potem osłodzić na blasze.

Pierniki na maślanca. 1 litr maślanki, 1/8 kg cukru, 1/2 kg miodu — g-tuje się do gęstości. Gdy masa przestygnie, dodaje się 1/2 kg żytniej mąki, 3/4 kg pszennej mąki, 1/8 kg masła, 2 łyżeczki mielonych korzeni, 1/2 łyżeczki natronu, trochę drobno pokrojonej cykuty i 8 g potażu rozpuszczonego poprzednio w gorącej wodzie. Ciasto dobrze wyrobić, wałkować, wykrawać foremką i piec na ładny ciemny kolor.

PRZEPIS	
na	
kryzysowy piernik	
1 kg mąki pszennej	zł 0,40
2 jajka (białko ubite na pianę)	0,14
125 gr masła	0,40
750 gr syropu deserowego	0,45
„Luban-Wronki” (ogrzany)	
1 paczka przypraw korzennych	0,25
1/2 szklanki mleka	0,03
1 paczka proszku do pieczenia	0,18
50 gr „Lubanozy C”	0,20
1494	Razem: zł 2,05

Twórcy pierników

Jan Ciepliński - urodzony 1951 roku w Rypinie. Zawodu cukiernika uczył się we Włocławku. W Łabiszynie od 1985 roku prowadzi zakład, który wcześniej należał do Władysława Jesionowskiego. Od wielu lat wypieka białe pierniki z kolorowymi lukrami, kładzionymi w charakterystyczny dla Pałuk sposób. Wraz z żoną Klaudią uczestniczą w jarmarkach, sprzedając wypieki w trakcie uroczystości odpustowych w naszym regionie. Córka Edyta kontynuuje rodzinną pasję. Działalność piernikarska Pana Jana została opisana w wydawnictwie pt.: „Sztuka Ludowa Pałuk. Przeszłość i terażniejszość”¹.

Pan Jan jest jednym z nielicznych piernikarzy w naszym regionie, kontynuujących tradycję wypieku pierników odpustowych o różnych kształtach (*jeźdźców, koników, koszyków, serc, pamprów, mikołajów i marcinków*) a także pierników brukowców. Prowadzi działalność o nazwie Wyrób Pierników - Handel Obwoźny - Ciepliński Jan. Współpracuje także z panem Maciejem Kuźniarowskim, z Wytwórni WYROBÓW Cukierniczych w Jarosławiu, dystrybuując pierniki z tego regionu.

Iga Sarzyńska-Komorowska - zaliczana do grona wybitnych polskich cukierników młodego pokolenia, mistrzyni dekoracji. Osobowość branżowa targów Sweet Expo 2017, autorka książki „Moje Cztery Pory Roku” o artystycznym zdobieniu ciasteczek, tortów, babeczek oraz pierników. Wraz z mężem prowadzi projekt „Iga Sarzyńska Wzrusza Toruń”.

Jowita Woszczyńska - mistrzyni sugarcraftingu, zdobyła złoty medal podczas „Cake Designers World Championship 2019” w Mediolanie, w swojej książce „Sugar Fairy Tales” dzieli się pasją do dekorowania lukrem, również m.in. pierników.

Twórcy form piernikarskich

Zygmunt Kędziński (1949) - prezes Bydgosko-Toruńskiego Oddziału Twórców Ludowych, jeden z nielicznych w Polsce wykonuje formy piernikarskie.

dr Stanisław Kościński (1987) - artysta, rzeźbiarz, związany z Uniwersytetem Mikołaja Kopernika w Toruniu, (Wydział Sztuk Pięknych). Tworzy głównie w drewnie. Od kilku lat wykonuje formy piernikarskie.

Tadeusz Makowski (1963) - konstruktor lalek związany z toruńskim Teatrem „Baj Pomorski”, wykonuje formy piernikarskie m.in. dla Fabryki Cukierniczej „Kopernik”.

Andrzej Pietrzak (1950-2013) - konstruktor lalek związany z toruńskim Teatrem „Baj Pomorski”. Był twórcą współczesnych form piernikarskich w Toruniu. Formy jego autorstwa znajdują się w zbiorach Muzeum Okręgowego w Toruniu jak i Fabryki Cukierniczej „Kopernik”.

Beata Pranke-Zdziebło (1974) - twórczyni form piernikarskich, współpracuje m.in. z muzeami, piernikarniami, firmami i osobami prywatnymi. W 2021 roku stypendystka Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego, projekt: „Warsztat snycerski - forma zamknięta w drewnie”.

¹ W tekście autorstwa H. Czachowskiego: *Elementy plastyczne w obrzędach i zwyczajach*, znajdujemy informację o piernikach odpustowych, m.in. z wytwórni Pijanowskiego, wspomina także o działalności Jana Cieplińskiego. *Sztuka ludowa Pałuk. Przeszłość i terażniejszość*. red. Wanda Szkulmowska, Bydgoszcz 2006, s.91-92, il. A78, il. 79-83

Fabryki piernikarskie i zakłady cukiernicze wytwarzające pierniki w województwie kujawsko-pomorskim. Dawniej i współcześnie.

Wybór

Przygotowanie wykazu dawnych zakładów piernikarskich oraz piekarskich i cukierniczych wypiekających dawniej pierniki na terenie obecnego województwa kujawsko-pomorskiego jest wyzwaniem przekraczającym ramy projektu stypendialnego. Poniżej wskazano jedynie na kilka z nich. Często brakuje dokumentacji czy śladów działalności wymienionych fabryk i warsztatów, stąd jedynie przyczynkowy charakter opracowania.

Grudziądzka Fabryka Chleba – uruchomiła specjalną linię produkcyjną pierników

Fabryka Pierników i Cukierków w Grudziądzu polecała pierniki, keksy, biszkopty oraz cukierki i czekolady. Należała do Pawła Borkowskiego¹

Fabryka Pierników i Keksów, Czekolady i Wyrobów Cukierniczych – to nazwa oddziału „Dworu Szwajcarskiego” działającego w Bydgoszczy

Fabryka Wafli, Pierników i Cukierków „Pomorzanka w Bydgoszczy”².

Fabryka Pierników we Włocławku³

Zakład mieścił się przy rogu ulic Cyganki i Brzeskiej. Jej właścicielem był Rudolf Bohl.

Pierniki te można było zakupić również w Ciechocinku. W kiosku usytuowanym w parku, sprzedawano następujące pierniki: pierniki kuracyjne, pierniki karlsbadzkie, pierniki toruńskie, pierniki firmowe

Fabryka Pierników w Żninie

Zachowała się informacja: „...a w Żninie do fabryki pierników poszukiwano młodszego czeladnika lub ucznia...”⁴

Obecnie:

Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A. w Toruniu

Cukiernia F. Pokojski w Toruniu

Cukiernia Sowa w Bydgoszczy

Żywe Muzeum Piernika w Toruniu

Wyroby piernikarskie pojawiają się w ofercie lokalnych cukierni, piekarni, kawiarni oraz garmarzy najczęściej w okresie bożonarodzeniowym.

1 „Kalendarz na rok 1946”, Polski Czerwony Krzyż Okręg Pomorski

2 Fot. Polona „Ziemia Kujawska” R.3, nr, 199 z dnia 23.07.1949 r.

3 „Przewodnik po Ciechocinku, jego historia i zasoby lecznicze”, Włocławek 1891r.

4 „Orędownik Urzędowy powiatu Żnińskiego” 27.08.1924 r. R. 37, nr 66

Produkty regionalne związane z piernikami

*Syrop piernikowy*¹, *Piernikowa musztarda krzyżacka*², *Musztarda piernikowa*³

Józef i Adam Siadakowie, „Specjały Spod Strzechy”

Powidła sliwkowe piernikowe, np. gospodarstwo Chabowscy, Strzelce⁴

Piernikowa kawa – Baumgart Kaffee z Żołędowa⁵

Toruńskie Pierniki z Fabryki Cukierniczej „Kopernik”

Toruńskie Katarzynki z Fabryki Cukierniczej „Kopernik”

Toruńskie historyczne pierniki figuralne z Fabryki Cukierniczej „Kopernik”

Krówki piernikowe i Pierniczki na miodzie „Nadwiślańska Chata”

Wódka Piernikowa – Toruńskie Wódki Gatunkowe⁶

Konfitura jagnięca na pierniku – Piotr Lenart „Niech Cię Zakole”⁷

Lody piernikowe Cukiernia F. Pokojskich⁸ oraz Cukiernia Lenkiewicz⁹

Pиво piernikowe – Browar Jan Olbracht

Herbata piernikowa, Kawa piernikowa - Studio Herba-Cafe, Złotoria

Piernik gastronomiczny - Adam Pokojski, Cukiernia F. Pokojski w Toruniu

Pierniki wytwarzane są także w lokalnych, regionalnych cukierniach w okresie świąt Bożego Narodzenia

Pierniki w kuchni regionalnej

Pierniki występowały jak już wcześniej wspomniano w najstarszych książkach z przepisami kulinarnymi związanymi z regionem. Natomiast wyroby piernikarskie z naszego województwa zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wymienione zostały w kategorii wyrobów piekarniczych i cukierniczych.

1) Brukowiec kujawski / Piernik na karmelu wpis: 11 września 2013 r.

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/piernik-na-karmelu-brukowiec-kujawski>

2) Kujawskie pierniki z ziemniakami wpis: 16 listopada 2018 r.

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/kujawskie-pierniki-z-ziemniakami>

3) Pierniczki drobne (kamyczki) – wpis: 27 stycznia 2020 r.

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierniczki-drobne-kamyczki>

4) Pierniki z Torunia wpis 23 lutego 2021 r.

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierniki-z-torunia>

1 Syrop polecany do deserów, oznaczony jako Dziedzictwo Kulinarne Kujaw i Pomorza <https://spodstrzechy.wixsite.com/spodstrzechy/specjaly?lightbox=datum-j8h5xyr6> (dostęp 30.12.2021)

2 Według receptury z XV wieku, <https://spodstrzechy.wixsite.com/spodstrzechy/siatka-c1rwh?lightbox=datum-in3su37j> (dostęp 30.12.2021)

3 Musztarda powstała na bazie receptury z XVIII wieku, we współpracy z prof. Jarosławem Dumanowskim, <https://spodstrzechy.wixsite.com/spodstrzechy/siatka-c1rwh?lightbox=i017lw> (dostęp 30.12.2021)

4 <https://lokalna-zywnosc.pl/product/powidla-sliwkowo-piernikowe-gospodarstwo-sadownicze-e-m-chabowscy/> (dostęp 30.12.2021)

5 <https://baumgart-kaffee.pl/kawa-piernikowa> (dostęp 30.12.2021)

6 <https://www.torunskiewodki.pl/produkty/piernikowa-200> (dostęp 30.12.2021)

7 <http://niechciezakole.pl/produkty/> (dostęp 30.12.2021)

<https://piernikarka.pl/index.php/2021/06/06/pierniki-i-konfitura-jagnieca-ze-szlaku-niech-cie-zakole/> (dostęp 30.12.2021)

8 <http://mistrzbranz.pl/artykuly/pokaz/Rzemieslnik-z-wyroznieniem-4356.html> (dostęp 30.12.2021)

9 Nagrodzone certyfikatem „Made in Torun” <https://www.torun.pl/pl/rozwoj/made-torun/uzytownicy-znaku/lody-piernikowe-lenkiewicz> (dostęp 30.12.2021)

Pierniki w daniach restauracyjnych w województwie kujawsko-pomorskim

W restauracjach w województwie, szczególnie w Toruniu można znaleźć w karcie dania z użyciem toruńskich katarzynek lub innych produktów piernikarskich. Dania obecne są cały rok. Często pierniki są dodawane do deserów (lub stanowią ich część) oraz do mięs i ryb. W regionie pierniki pojawiają się jako dodatki do lokalnych produktów, m.in. lodów, powideł sliwkowych, musztardy, syropów, kawy. Występują w ofercie garmarzy świątecznych dostępnych przed Bożym Narodzeniem. Stosowane są także napoje alkoholowe zawierające nuty piernikowe.

Przykładowe menu z 2021 roku z wybranych restauracji:

Restauracja Stary Młyn, Bydgoszcz, ul. Poznańska 4/2

Mus czekoladowy - aksamitny mus czekoladowy ze słodką niespodzianką w środku, czyli pichconą przez nas śliwką w syropie oraz aromatycznymi pierniczkami.

Smarowidło piernikowe. Pichcone metodami tradycyjnymi w Polsce w grodzie Kopernika

Restauracja Stary Toruń, Toruń, ul. Most Pauliński 2-10

Piecuchy – pierogi z pieca - Piernikowe z prawdziwymi toruńskimi piernikami i powidłami sliwkowymi

Pierogi kruche - Piernikowe z prawdziwymi toruńskimi piernikami i powidłami sliwkowymi

Mus czekoladowy: aksamitny mus czekoladowy ze słodką niespodzianką w środku, czyli pichconą przez nas śliwką w syropie oraz aromatycznymi pierniczkami.

Smarowidło piernikowe. Pichcone metodami tradycyjnymi w Polsce w grodzie Kopernika

Restauracja Piernicova, Toruń, ul. Przedzamcze 6b

Śledź Piernicovy z musztardą piernikową, nóżka Kaczki z sosem piernikowym, tiramisu po Toruńsku - krem na bazie mascarpone i toruńskich katarzynek z likierem kawowym

Napoje:

BestBir Piernik ze śliwką, toruńskie wódki gatunkowe: piernikowa

Monka, Toruń, ul. Piekary 2 - www.monka.com.pl

Mus piernikowy: katarzynki i konfitura z pomarańczy. Sezonowo: lody piernikowe.

Manekin, Toruń, ul. Wysoka 5 - www.manekin.pl/19/wysoka-nalesnikarnia

Naleśnik: Piernikowa chrupka, śliwka w likierze, biała czekolada, mascarpone, sos śmietanowy

Salt Restauracja Hotel Copernicus, Toruń, Hotel Copernicus, ul. Bulwar Filadelfijski 11

www.copernicustorunhotel.com/gastronomia/menu-restauracyjne

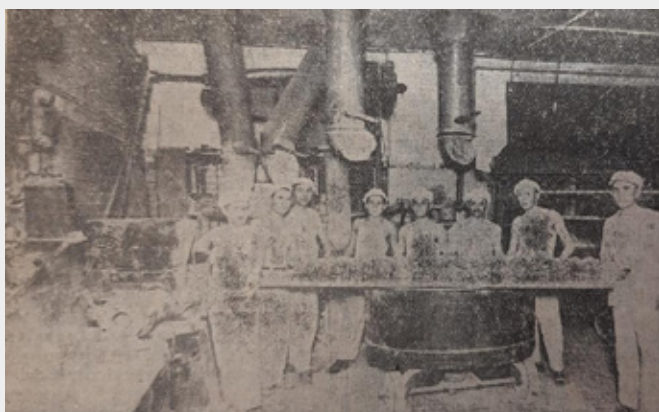
Przystawka: sezonowana gęś, pate z gęsi, czerwona cebula, ciasto kujawskie, piernik

Jan Olbracht Browar Staromiejski, Toruń, ul. Szczytna 15 - www.browar-olbracht.pl

Dyniowy sernik na piernikowym spodzie, grzaniec jabłkowy z nutą piernika, piernikowy diesel, piernikowy ananas, piwo piernikowe

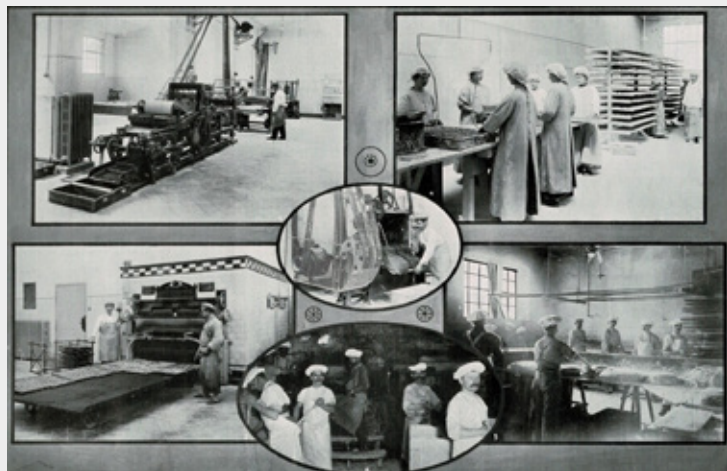
Osada Karbówko, Osada Karbówko Elgiszewo 37, 87-408 Ciechocin

Toruńska Wódka piernikowa



Fot. Archiwum autorki, Kujawsko-Pomorska Biblioteka Cyfrowa, W. Szkulmowska "Sztuka Ludowa i jej twórcy", Bydgoszcz 1963 r., archiwum Andrzej Pawlewicz





Fot. Archiwum autorki, Kujawsko-Pomorska Biblioteka Cyfrowa, W. Szkulmowska "Sztuka Ludowa i jej twórcy", Bydgoszcz 1963 r., archiwum Henryki Derezińskiej

Koncepcja szlaku piernikarskiego w województwie kujawsko-pomorskim

Projekt stypendialny miał na celu refleksję nad tym, czy możliwe byłoby utworzenie **Regionalnego Szlaku Piernikarskiego** w województwie kujawsko-pomorskim oraz zbudowanie atrakcyjnej oferty turystycznej mu towarzyszącej? Po analizie dostępnych atrakcji odpowiedź wydaje się twierdząca. Szlak mógłby zawierać „ścieżki tematyczne”. Proponowany podział to:

- 1) **szlak zabytków i kultury materialnej**
 - architektura zabytkowa fabryk, istniejące kolekcje muzealne, biblioteczne, archiwalne
- 2) **szlak kultury niematerialnej**
 - twórcy ludowi, rekonstruktorzy kulinarni, piernikarnie, muzea z ofertą edukacyjną, przekazujące wiedzę oraz umiejętności w zakresie wytwarzania np. historycznych lub odpustowych pierników figuralnych
- 3) **szlak kulinarny**
 - producenci, restauracje, agroturystyki
- 4) **wydarzenia o charakterze temporalnym** - występujące niekiedy raz w roku, do których możemy zaliczyć jarmarki, kiermasze, festiwale, święta, w tym Święto Piernika oraz konkursy m.in. „Gwiazdkowe Pierniki” w Mogilnie

Zarządzanie szlakiem byłoby zapewne możliwe poprzez koordynatora z ramienia Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego. Elementem spajającym całość i informującym turystów o kontakcie oraz dostępności do danych punktów szlakowych mógłby być **wortal tematyczny** prezentujący regionalne dziedzictwo piernikarskie, zarówno od strony historii, zabytków jak i aktualności związanych z wytwarzaniem i konsumpcją pierników. Byłaby to aktualizowana **platforma wymiany informacji**. Niewątpliwie ważnym aspektem jest potrzeba dalszego prowadzenia badań i popularyzacji w zakresie tradycji piernikarskich w województwie kujawsko-pomorskim.

Mapa Regionalnego Szlaku Piernikarskiego

Proponowane obiekty na szlaku i ścieżki zwiedzania, możemy znaleźć w sieci w ramach programu Google MAPS pod linkiem

https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1NwTETfO4R3i-H_OiGqFNiFdU083ERohz&ll=53.092806504528376%2C18.3677277&z=8

Pierniki w kujawsko-pomorskim. O projekcie stypendialnym

W ramach prowadzonej rozprawy doktorskiej i badań nad piernikarstwem zauważyłam, że problematyka ta wyrasta poza obszar Torunia i w wielu miejscowościach naszego regionu znane są tradycje związane z produkcją pierników. Zachowane są one zarówno w formie informacji źródłowych, archiwalnych, ikonograficznych jak i opisanych zwyczajów.

Mając - z racji wykonywanej pracy zawodowej - kontakt zarówno z turystami odwiedzającymi nasz region jak i jego mieszkańcami, zdarzało mi się często odpowiadać na pytania związane z lokalnym dziedzictwem kulinarnym. W zakresie piernikarstwa pytania brzmiały „Czy tylko w Toruniu wypiekało się pierniki?”. Stało się to impulsem do złożenia projektu badawczego na 2021 rok, którego wsparcie mogłoby się odbywać w ramach programu stypendialnego Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego. Po otrzymaniu stypendium artystycznego w zakresie „opieki nad zabytkami”, przystąpiłam w pierwszym kwartale 2021 roku do jego realizacji.

Projekt stypendialny był kilkuetapowy i miał na celu:

- 1) **zinwentaryzowanie** obiektów zabytkowych związanych z piernikami, a znajdujących się w kolekcjach samorządowych i prywatnych w naszym regionie
- 2) przeprowadzenie **wywiadów** dotyczących dawnych i współczesnych **zwyczajów** i tradycji piernikarskich w województwie kujawsko-pomorskim
- 3) przeprowadzenie **spotkań** warsztatowych, wykładowych i prelekcji ukazujących miejscowe tradycje piernikarskie jako istotną część dziedzictwa materialnego i niematerialnego w pamięci lokalnych społeczności
- 4) przygotowanie **monografii** – publikacji z wykazem zabytków, opisem zwyczajów oraz wytyczeniem tytułowego szlaku w formie mapy, w formie elektronicznej
- 5) **popularyzację** wyników w przestrzeni Internetu, zarówno w mediach społecznościach na specjalnie założonych profilach zadania jak i na stronie www.piernikarka.pl
- 6) **edukację** poprzez prowadzenie wideorelacji i wpisów dostępnych na kanałach społecznościowych, tak by zaangażować różne grupy odbiorców
- 7) powstanie nowych **form piernikarskich** wykonanych przez twórców i artystów związanych z kujawsko-pomorskim i przekazanie ich do muzeum
- 8) jako podsumowanie projektu przygotowanie **wirtualnej wystawy** w sieci prezentującej przebieg i efekty zadania

Zadanie oparte było o kwerendy, w trakcie których okazało się, że obiekty związane z piernikarstwem znajdują się w kolekcjach regionalnych muzeów: m.in. Muzeum Okręgowego w Toruniu, Muzeum Okręgowego w Bydgoszczy, Muzeum im. ks. dr. Władysława Łęgi w Grudziądzu, Muzeum Etnograficznego im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu, Muzeum Ziemi Chełmińskiej, Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku, w Fabryce Cukierniczej „Kopernik” S.A. oraz w kolekcjach rodzinnych i prywatnych. Są to pierniki, formy służące do ich wypieku, opakowania po nich, pamiątki cechowe, reklamy, narzędzia służące do ich wytwarzania oraz wspomnienia, zdjęcia, relacje, wywiady etnograficzne, przepisy.

Kwerendy w bibliotekach i archiwach naszego województwa wykazały, że przechowywane są tam m.in. informacje źródłowe o piernikarzach, statuty cechowe oraz dokumentacja zakładów i fabryk wyrabiających pierniki, akta osobowe, czy lokalna prasa. To w artykułach prasowych z XIX i XX wieku znajdujemy liczne wiadomości na temat pierników (ich rodzajów), historii ich wypieku, miejsc oraz sposobów wytwarzania i sprzedaży, tego jak funkcjonowały w kulturze. Pojawiają się ciekawe wzmianki o tym jak pierniki funkcjonowały w przestrzeni społecznej, m.in. o konkursach, kiermaszach, wsparciu dla ubogich, chorych, potrzebujących czy obdarowywaniu ważnych osobistości. Możemy odnaleźć artykuły o samych piernikarzach, pracownikach fabryk i ich właścicielach, a także o tym jak wyglądało zwiedzanie zakładów, wystaw czy przygotowywanie świątecznych spotkań.

W trakcie realizacji projektu przeprowadzono kwerendy źródłowe w archiwach, bibliotekach, muzeach, ale także na jarmarkach, odpustach, targach, w sklepach. Odbyłam wywiady, rozmowy m.in. z: twórcami form piernikarskich, piernikarzami, rodzinami piernikarzy i osobami związanymi z piernikarstwem, lokalnymi grupami podtrzymującymi tradycję m.in. wypieku pierników, osobami zajmującymi się opieką nad zabytkami, muzealnikami i badaczami historii żywienia.

Projekt trwał do końca 2021 roku. W grudniu ukazała się wirtualna wystawa w formie pdf, a pod koniec roku e-book podsumowujące zadanie, który dostępny jest na stronie www.piernikarka.pl.

Wpisy w mediach społecznościowych i na stronie projektu

Od lutego do końca grudnia na specjalnie założonych profilach w mediach społecznościowych prowadzone były wpisy prezentujące na bieżąco odkrycia archiwalne, wyniki kwerend, relacje ze spotkań i wyjazdów terenowych oraz prelekcji i wykładów. Profile noszą nazwę „Pierniki w kujawsko-pomorskim”. Regularnie zamieszczano posty również na stronie stypendystki: www.piernikarka.pl powstała zakładka projektu.

- 1) Facebook* –liczba postów: 323, polubień: 364
- 2) Instagram* –liczba postów: 277, obserwujących: 237
- 3) YouTube* –liczba filmów: 7
- 4) Zakładka: „Projekty” na stronie internetowej www.piernikarka.pl

Nagrania - wywiady

W ramach projektu odbyły się wywiady i rozmowy utrwalone w formie nagrań na stronie You Tube, na kanale stypendystki: „Piernikarka”.

Zarejestrowano łącznie 7 filmów:

- 1) „Rodzinny przepis na pierniczki szare, na karmelu” z **Grażyną Cholewicką** –bloggerką kulinarną¹
- 2) „Tworząc formy do pierników...Zygmunt Kędzierski” z rzeźbiarzem ludowym i twórcą form piernikarskich, prezesem Oddziału Bydgosko-Toruńskiego Stowarzyszenia Twórców Ludowych – **Zygmuntem Kędzierskim**²
- 3) „Pierniki z konfiturą jaginiącą. Fuzja regionalnych smaków”. Rozmowa z **Piotrem Lenartem** – lansjerem Szlaku krajoznawczo-kulinarnego „Niech Cię Zakole”³
- 4) „Pierniki pałuckie z Łabiszyna. Jan Ciepłiński” – rozmowa z twórcą pierników odpustowych **Janem Ciepłińskim**⁴
- 5) „Kujawskie pierniki z ziemniakami. Koło Gospodyń Wiejskich Bronisław” – rozmowa z mieszkankami Bronisławia, członkiniami KGW⁵
- 6) „Kolekcja zabytków Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa Muzeum Okręgowego w Toruniu” z **Krzysztofem Lewandowskim**, muzealnikiem⁶
- 7) „Pierniki w kujawsko-pomorskim. Podsumowanie projektu” – Anna Kornelia Jędrzejewska, stypendystka⁷

Formy piernikarskie

Projekt zakładał zamówienie i wykonanie form piernikarskich u twórców i artystów zajmujących się współcześnie snycerką piernikarską. Pozwoliło to na wykonanie kopii zabytkowych form ze znanymi motywami ikonograficznymi, ale także na stworzenie nowych motywów związanych z regionem, jego dziejami i folklorem. Formy zostały przekazane do Muzeum Toruńskiego Piernika gdzie były prezentowane na wystawie w grudniu i styczniu.

Powstało 5 form:

- 1) Brukowiec – kopia formy ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu – wykonanie: Beata Pranke-Zdziebło
- 2) Dziewczyna borowiacka – dwie formy pokazujące etapy pracy nad klockiem piernikarskim – wykonanie: Zygmunt Kędzierski
- 3) Katarzyna Jagiellonka, Anna Wazówna – dwie formy figuralne, pokazujące historyczne damy z rodów królewskich. Anna Wazówna związana jest z woj. kujawsko-pomorskim. Formy stanowią uzupełnienie piernikarskiego cyklu „królewskiego”, wykonanie: dr Stanisław Kościński

1 https://www.youtube.com/watch?v=oHXOtQAxn8&list=PL916hH_wqtHBszA526Ro6smUiay_Fjm_H&index=3 (dostęp 30.12.2021)

2 https://www.youtube.com/watch?v=hJiwZUOHWEI&list=PL916hH_wqtHBszA526Ro6smUiay_Fjm_H (dostęp 30.12.2021)

3 https://www.youtube.com/watch?v=h-X5_L44Bzo&list=PL916hH_wqtHBszA526Ro6smUiay_Fjm_H&index=4 (dostęp 30.12.2021)

4 https://www.youtube.com/watch?v=RkTzBzqrNZk&list=PL916hH_wqtHBszA526Ro6smUiay_Fjm_H&index=5 (dostęp 30.12.2021)

5 <https://www.youtube.com/watch?v=ixCIDWaPsM8> (dostęp 30.12.2021)

6 https://www.youtube.com/watch?v=pL6k_b864vE (dostęp 30.12.2021)

7 https://www.youtube.com/watch?v=HFaaTc_597c (dostęp 30.12.2021)

Warsztaty prowadzone w ramach stypendium

- 1) „Dzień Piernika na Piaskach”, 30 października 2021 r.
- 2) Warsztaty piernikarskie dla rodzin pracowników Pałacu Ostromecko, 5 grudnia 2021 r.
- 3) „Świąteczne Spotkanie Muzealne z Dziecięcym Graffiti”, 17 grudnia 2021 r.

Wykłady, spotkania i konferencje w trakcie których prezentowano projekt

- 1) *Pasjonaci*. Program TVP 3, 19 lutego 2021 r.
- 2) *Ciastka z pieprzem. Pierniki jako element dziedzictwa kulturowego* XLVIII Spotkanie z Historią u Hoffmana, Kujawsko-Pomorskie Centrum Dziedzictwa Kulturowego w Bydgoszczy, 17 marca 2021 r.
- 3) *Rozmowy o polskim stole*. Muzeum Wódki Polskiej, 24 maja 2021 r.
- 4) *„Pierniczków inszych sposobów czynienia...”*. *Poszukiwanie regionalnych tropów w „Zbiorze dla kuchmistrza”* Otwarte seminarium doktoranckie Centrum Dziedzictwa Kulinarnego , Europejski Festiwal Smaku, 11 września 2021 r.
- 5) *Pierniki w kujawsko-pomorskim. Regionalny szlak piernikarski?*, 18 września 2021 r.
- 6) *Pierniki w Kujawsko-Pomorskim. Koncepcja utworzenia regionalnego szlaku kulturowo- kulinarne* - Konferencja pt. „Turystyka kulinarna – tradycja i innowacyjność”, 18-19 listopada 2021 r.,
- 7) *Pierniki w kujawsko-pomorskim - Święto Toruńskiego Piernika p.n. „Świąteczny Festiwal Toruńskiej Katarzynki”*, 25 listopada 2021 r.

Dlaczego piernik? Podsumowanie

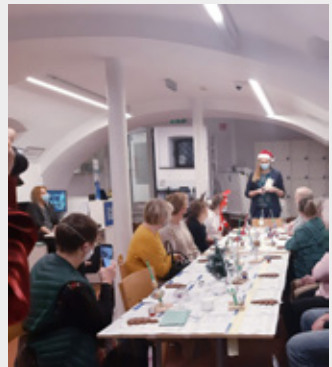
Dlaczego piernik jest jednym z charakterystycznych elementów kulinarnych kojarzonych z województwem kujawsko-pomorskim? Odpowiedź jest złożona i jak wykazano w niniejszej publikacji wielowątkowa. Składa się na nią ciągłość wypieku toruńskich pierników i ich popularność związana często z ruchem turystycznym, ale także wypiek korzennym przysmaków w innych miastach, obecność pierników w lokalnych zwyczajach, poszukiwanie lokalnej tożsamości kulinarnej poprzez sięganie do dawnych receptur, ochronę istniejących potraw oraz zastosowanie pierników do tworzenia nowych produktów czy dań, dostępnych lokalnie na terenie województwa kujawsko-pomorskiego.

Ważną rolę w tym procesie pełnią również instytucje kulturalne i naukowe z jednej strony sprawujące opiekę nad piernikarskim dziedzictwem materialnym i niematerialnym, z drugiej udostępniające swoje zasoby, często w sposób przystępny popularyzując wiedzę na temat pierników. Aktywny udział mają firmy i zakłady prywatne, organizacje turystyczne, stowarzyszenia, grona przewodnickie, regionaliści, pedagodzy, badacze, pasjonaci, producenci, kucharze i restauratorzy, którzy w piernikarstwie odnajdują nie tylko źródło inspiracji, ale także część własnego dziedzictwa i pomysł na stworzenie oryginalnego produktu lub oferty związanej z regionem i województwem kujawsko-pomorskim. Te elementy może spletać ze sobą Regionalny Szlak Piernikarski, którego propozycję istnienia i funkcjonowania przedstawiono w niniejszej publikacji.

W trakcie zwiedzania województwa kujawsko-pomorskiego warto zajrzeć także na regionalne jarmarki, kiermasze lub odwiedzić lokalne restauracje, w których napotkać możemy piernikowe smaki oraz poszukać zarówno tradycyjnych jak i współczesnych piernikarskich wątków atrakcyjnych dla badaczy czy też amatorów korzennych wypieków.



Fot. Archiwum autorki





Fot. Archiwum autorki



Podziękowania

Serdecznie dziękuję wszystkim instytucjom, firmom i osobom, które wsparły realizację stypendium „Pierniki w kujawsko-pomorskim...”, a w szczególności Marszałkowi Województwa Kujawsko-Pomorskiego, z którego środków realizowane jest zadanie, Dyrekcji Muzeum Okręgowego w Toruniu p. Aleksandrze Mierzejewskiej, Towarzystwu Przyjaciół Muzeum Okręgowego w Toruniu p. Magdalenie Nierzwickiej oraz Działowi Historii Toruńskiego Piernikarstwa p. Małgorzacie Mikulskiej-Wernerowicz i Krzysztofowi Lewandowskiemu (szczególnie za pomoc przy nagraniach). Dziękuję także Krzysztofowi Deczyńskiemu za wykonanie oprawy graficznej publikacji.

Zachęcam do kontaktu przez stronę

www.piernikarka.pl, piernikarka@piernikarka.pl

Bibliografia - wybór

Sztuka ludowa Pałuk. Przeszość i teraźniejszość. red. Wanda Szkulmowska, Bydgoszcz 2006

Dąbrowski Stanisław, *Dawne pierniki toruńskie*, „Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu”, 1926, r.33, s.266-336

Dumanowski Jarosław, Kleśta-Nawrocka Aleksandra, *Półgęski, czarnina i karp w piernikach: przepisy kulinarne z najstarszych ksiąg kucharskich z regionu kujawsko-pomorskiego*, Bydgoszcz 2012

Jędrzejewska Anna Kornelia, *Piernik i jego rola w kulturze*, w: *Dom. Codziennosc i święto. Ceremonie i tradycje rodzinne*. Studia historyczno-antropologiczne, red. Bożena Popiołek, Agnieszka Chłosta-Sikorska, Marcin Gadocha, Kraków: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Pedagogicznego, 2018, s. 186–196.

Jędrzejewska Anna Kornelia, *Arcydzieła z ciasta. Toruńskie pierniki w zbiorach muzealnych w Polsce i na świecie. Zbiór Wiadomości do Antropologii Muzealnej* [online]. 31 grudzień 2020, nr 7, s. 61–104. (dostęp 28.12.2021).

Jędrzejewska Anna Kornelia, *Narzędzia cyfrowe do badań nad dziejami piernikarstwa*, Muzeologia cyfrowa. Muzeum i narzędzia cyfrowe humanistyki, red. M. Baka, Toruń, 2020, s. 165-193

Jędrzejewska Anna Kornelia, *Toruńskie zabytki piernikarskie okresu secesji*, Secesja w Toruniu: architektura i plastyka, twórcy i dzieła, red. K. Kluczajd, M. Pszczółkowski, Toruń 2021, s. 122-140

Kalinowska Dorota, *Gzlk, żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej*, Włocławek 2014 (wydanie II poprawione)

Kluczajd Katarzyna, *PierniCZANA orbita*, Toruń 2015

Kolberg Oskar, *Dzieła wszystkie, Pomorze*, t. 39, Wrocław, Poznań 1965

Kolberg Oskar, *Dzieła wszystkie, Kujawy*, t. 3, cz.1, Wrocław, Poznań 1962

Kruszelnicka Janina, *Pierniki toruńskie i inne*, Toruń 1956

Łopatyńska Hanna M., *Na dobre płony! Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie kujawsko-pomorskim*, Toruń 2021

Lewandowski Krzysztof, Jędrzejewska Anna Kornelia, *Piernikowy przepisownik*, Toruń 2020, (wydanie III poprawione)

Magalski Mateusz, 2014. 'Pierny chleb' z Torunia – niedocenione dziedzictwo, „Rocznik Toruński”, 41, s. 121–153, online: <http://cejsh.icm.edu.pl/cejsh/element/bwmeta1.element.desklight-cae07485-2250-4960-8a2b-714c63c3fc06>

Mikulska-Wernerowicz Małgorzata, Lewandowski Krzysztof, *Formy piernikarskie ze zbiorów Muzeum Okręgowego w Toruniu*, Toruń 2020

Szelągowska Grażyna, *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne z województwa kujawsko-pomorskiego*, Toruń 2015 (wydanie III)

Żywirska Maria, *Rzeźbione formy piernikarskie*, w: *Polska Sztuka Ludowa - Konteksty 1957*, t.11, z.2, s.67-106

Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, *Pierniki jako element potencjału turystyki kulinarnej Torunia*,

Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula 2018, 60(3), s. 91-114

Pruska Małgorzata, Charzyński Przemysław, *Turystyka piernikowa w Toruniu – ocena zasobów, popularności i rozpoznawalności*, Turystyka Kulturowa 2021, nr 2 (119), s.148-190

Netografia - wybór

O projekcie

<https://piernikarka.pl/index.php/projekty/> (dostęp 28.12.2021)

Playlista wywiadów i filmów „Pierniki w kujawsko-pomorskim”

https://www.youtube.com/playlist?list=PL916hH_wqtHBSzA526Ro6smUiay_Fjm_H (dostęp 28.12.2021)

„Pasjonaci” odc.2.TVP 3 Bydgoszcz, 19 luty 2021

<https://bydgoszcz.tvp.pl/52397428/pasjonaci-odc-2> (dostęp 28.12.2021)

„Stypendia trafiły do artystów z województwa kujawsko-pomorskiego” TVP 3 Bydgoszcz, 2 marca 2021

https://bydgoszcz.tvp.pl/52580113/14-osob-z-regionu-uhonorowanych-stypendiami-artystycznymi?fbclid=IwAR3gwc6E6FU6N91wuPzFXLi1f6wKkIS_9vz8ifLXHJ8hOX6klfy2qOHwbaM (dostęp 28.12.2021)

„Stypendia dla artystów i promotorów kultury przyznane”, Radio PIK 2 marca 2021

https://www.radiopik.pl/6,91401.stypendia-dla-artystow-i-promotorow-kultury-przy?fbclid=IwAR33CS5qAaOAocfVqhQdX3UD_1HXyqquhymjV1UJ7mtZ9a3CQFyCE1iRvk (dostęp 28.12.2021)

„Raz na ludowo” 27 marca 2021

Magazyn folklorystyczny Andrzeja Krystka.

<https://www.radiopik.pl/123,379,27-marca-2021?fbclid=IwAR1GQ1SpWodE9Bh17tke49RIKGB4ekgT2gATv2O0TSS24JR0qZpuQn0iDw> (dostęp 28.12.2021)

<https://kpck.pl/xlviii-spotkanie-historia-u-hoffmana-ciastka-pieprzem-pierniki-jako-element-dziedzictwa-kulturowego/> (dostęp 28.12.2021)

<https://edd.nid.pl/wydarzenia/pierniki-w-kujawsko-pomorskim-regionalny-szlak-piernikarski/>

(dostęp 28.12.2021)

https://www.vistulahospitality.edu.pl/nauka-i-badania/konferencje/turystyka-kulinarna-tradycja-i-innowacyjnosc?fbclid=IwAR2zh3l3pmtjax8l3H6ZwKNBOqFV3YXYWp2nQk7KKjBSX_aYyg0b4ch5vjw

(dostęp 28.12.2021)

<https://muzeum.torun.pl/aktualnosci/swieto-torunskiego-piernika-p-n-swiateczny-festiwal-torunskiej-katarzynki/> (dostęp 28.12.2021)

Warsztaty:

https://tygodnikbydgoski.pl/katolicka-bydgoszcz/na-piaskach-integrowali-sie-przy-piernikach-mozna-jeszcze-dolaczyc-do-wol?fbclid=IwAR3G1_1DqW7jTF0isex0bozb1cyZWu_9JcBo8j_PXzw4vgSERe34suepiSk

(dostęp 28.12.2021)

<https://tygodnikbydgoski.pl/wydarzenia/dzieci-ce-graffiti-na-swiatecznych-warsztatach-zdjecia-19-12-2021>

(dostęp 28.12.2021)

Wykaz obiektów zabytkowych i informacji archiwalnych. Wybór

Wykaz zawiera ogólne zestawienie grup zabytkowych oraz informacji archiwalnych gromadzonych w instytucjach, zakładach, firmach i przez osoby prywatne. Szczegółowe informacje znajdują się w wyżej wymienionych miejscach.

I. Muzea

Muzeum Okręgowe w Toruniu

Największy zbiór obiektów dotyczących piernikarstwa (zarówno toruńskiego jak i w regionie). Kolekcja historycznych form piernikarskich liczy 274 zabytki. W muzeum znajduje się kilkadziesiąt pierników historycznych, około 300 współczesnych form, a także odlewy gipsowe i pierniki ceramiczne. Pamiątki cechowe. Dokumenty, zdjęcia, grafiki, reklamy, opakowania, etykiety, narzędzia piekarskie, piernikarskie i cukiernicze, maszyny służące do wyrobów pierników. Archiwum wystaw. Wspomnienia. W strukturze muzeum znajduje się założony w 2012 roku Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa. W 2015 roku w dawnej fabryce pierników Weesego przy ul. Strumykowej 4 otwarto Muzeum Toruńskiego Piernika, w którym regularnie organizowane są wydarzenia związane z piernikarstwem w Toruniu, Polsce i na świecie. Partnerem muzeum jest Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A. w Toruniu.

Muzeum Etnograficzne im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu

W zbiorach MET znajdują się foremki metalowe do wykrawania pierników oraz ceramiczne pojemniki do przypraw korzennych, a także 2 puszki po piernikach firmy Weese. Kolekcja odpustowych pierników znajduje się w dziale Folkloru i Kultury Społecznej, łącznie liczy 229 obiektów. Większa część zbioru to pierniki z Polski południowej. Zostały pozyskane w 1983 roku przy okazji konkursu „Plastyka obrzędowa w Polsce”. Z lat 60-tych XX wieku pochodzą pierniki z pracowni Kazimierza Pijanowskiego ze wsi Mieścisko na Pałukach - 101 szt.

Z obszaru województwa kujawsko-pomorskiego w zbiorach MET znajdują się figuralne lukrowane pierniki wykonane przez Alicję Dybińską z Torunia w 1963 roku w liczbie 12 sztuk oraz Walentego Mikołajczewskiego z Lipna, pierniki z 1967 roku, 16 sztuk. Na terenie skansenu odbywały się edycje „Święta piernika” we współpracy z Fabryką Cukiernicza „Kopernik” S.A.

Muzeum Etnograficzne we Włocławku - Oddział Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej

Informacje źródłowe, wywiady terenowe, dokumentacja konkursów na regionalne dania i potrawy.

Muzeum im. ks. dr. Władysława Łęgi w Grudziądzu

Pięć form piernikarskich oraz informacje źródłowe o piernikach na terenie ziemi chełmińskiej.

Muzeum Okręgowe im. Leona Wyczółkowskiego w Bydgoszczy

Formy piernikarskie z regionu oraz ze Śląska, zdjęcia piernikarza pałuckiego.

Muzeum Ziemi Chełmińskiej

Opakowania pierników. Informacje źródłowe na temat rodzin cukierniczych.

Muzeum Ziemi Krajeńskiej w Nakle

Pojemniki na przyprawę korzenne z Włocławka i Chodzieży z I. poł. XX w.

Muzeum Ziemi Mogileńskiej w Chabsku

Dokumentacja fotograficzna pierników z regionu. We współpracy z Towarzystwem

Przyjaciół Muzeum Ziemi Mogileńskiej oraz Mogileńskim Domem Kultury, muzeum organizuje konkurs

z wieloletnią tradycją „Gwiazdkowe Pierniki”. Konkurs odbywa się w kilku kategoriach: piernik spożywczy, pierniki dekoracyjne, piernik - pamiątka z ziemi mogileńskiej, stroiki świąteczne oraz konkurs publiczności na najpiękniejsze stoisko konkursowe.

Muzeum Ziemi Pałuckiej w Żninie

Zdjęcia pałuckich pierników i wystaw z nimi związanych.

Muzea prywatne i piernikarnie

1) Żywe Muzeum Piernika

Formy, opakowania, odlewy gipsowe pierników, dokumenty, archiwalia, narzędzia piekarskie i piernikarskie. Muzeum prowadzi dokumentację i inwentaryzację zbiorów.

2) Toruńska Piernikarnia Mistrza Bogumiła

Współczesne formy do pierników, zamawiane m.in. w sklepie z pamiątkami oraz u różnych snycerzy, twórców form.

3) Toruńscy Partacze

Współczesne formy do pierników.

4) Piernikarnia Starotoruńska

Współczesne formy do pierników.

II. Archiwa

1) Archiwum Państwowe w Bydgoszczy

Akta funkcjonowania Fabryki Pierników i Cukrów w Toruniu w aktach Zakładów Cukierniczych „Jutrzenka” oraz Fabryki Wafli i Pierników „Pomorzanka” w Bydgoszczy.

2) Archiwum Państwowe w Toruniu

Liczne materiały dotyczące piernikarstwa w Toruniu i jego okolicach. Głównym źródłem do dziejów piernikarstwa w Toruniu jest zespół archiwalny: *Cech piekarzy i piernikarzy z terenu miasta Torunia*, w którym zawarte są statuty cechowe z 1632 r., postanowienia władz miejskich, korespondencja cechu, a także rejestry i księgi przyjęć do cechu i mistrzów cechowych. Materiały ukazujące piernikarstwo w Toruniu i okolicy występują także w zespole *Akta miasta Torunia*, Katalog II, sygn. XVI-3. W zasobie Archiwum znajduje się także 5 listów cechowych (APT, Listy cechowe, sygn. 4771, 5102, 5177, 5500, 5544), głównie tzw. poświadczeń dobrego urodzenia wystawianych przez rady innych miast dla piernikarzy spoza regionu toruńskiego. Pochodzą one z XVII i XVIII w. Wśród wspomnianych listów cechowych zachował się także wydany dla Johanna Weesego list dobrego urodzenia z 1743 r. Uzupełnieniem bazy źródłowej do dziejów rodzinnych przedsiębiorstw piernikarskich w Toruniu mogą być reklamy fabryki Herrmanna Thomasa w księdze adresowej z 1908 r. i fabryki Gustava Weesego z tej samej księgi adresowej (APT, Biblioteka podręczna, sygn. 9106/1908). Przemysł piernikarski dokumentują przede wszystkim *Akta Fabryki pierników i wyrobów cukierniczych „Kopernik” oraz Toruńskiej Fabryki Pierników „Społem”*, w tej ostatniej pod sygnaturą 98 znajdują się receptury na wyrób pierników i cukierków z lat 1955-1964 r.

Informacji o piernikarstwie spoza Torunia dostarcza szczątkowo zachowany zespół archiwalny: *Cech piekarzy i piernikarzy z miasta Brodnicy*.

3) Archiwum Państwowe w Bydgoszczy – oddział w Inowrocławiu

W Archiwum znajduje się m.in. statut cechu piekarzy, cukierników i piernikarzy w Strzelnie z 1899 r.

III. Biblioteki

Wojewódzka Biblioteka Publiczna – Książnica Kopernikańska w Toruniu – w zbiorach gromadzone są grafiki, opakowania, fotografie, etykiety i druki ulotne, prace magisterskie, książki. Cennymi materiałami są wydawnictwa dotyczące działalności fabryk piernikarskich.

Biblioteka Uniwersytecka w Toruniu

Biblioteka Uniwersytecka przechowuje gazety z informacjami o piernikarstwie toruńskim i w regionie. W zbiorze rękopisów znajdują się manuskrypty z przepisami na pierniki toruńskie z XVIII¹ i XIX wieku². Natomiast wśród starych druków odnaleźć można wzmianki o toruńskich piernikach w kontekście handlu³. Wśród obiektów graficznych przechowywana jest także pocztówka⁴. W zbiorach dotyczących życia społecznego przechowywana jest broszura informująca o warunkach konkursu dla dzieci zorganizowanego z okazji 165. rocznicy największej i najstarszej fabryki pierników Gustawa Weesego w Toruniu z 1928 roku.

Wojewódzka i Miejska Biblioteka Publiczna im. dr. Witolda Bełzy w Bydgoszczy

Druki ulotne, wydawnictwa, artykuły prasowe.

Zbiory Fabryki Cukierniczej „Kopernik”

Formy piernikarskie do pierników figuralnych od k. XIX wieku do współczesnych (drewniane i metalowe), formy w postaci wycinaków, opakowania, fotografie, dokumenty, urządzenia fabryczne.

Zbiory prywatne⁵

Karola Bober – formy piernikarskie, w tym do wypieku katarzynek, przepisy.

Jan Ciepliński – zbiór form piernikarskich, w typie metalowych wycinaków. Przepisy, zdjęcia, archiwum rodzinne.

Jerzy Domasłowski – kolekcja pocztówek, w tym pocztówek z motywami piernikarskimi z Torunia.

Barbara Kryn – zdjęcia rodzinne Ruchniewiczów.

Dariusz Lipiński – formy i pamiątki piernikarskie.

Rodzina Pokojskich – formy piernikarskie, archiwum rodzinne (przepisy, dokumenty i fotografie).

Piotr Rozwadowski – zdjęcia rodzinne i dokumenty związane z postacią Michała Samulskiego (1909-1990), wieloletniego, zasłużonego dyrektora Fabryki „Kopernik” w Toruniu.

Michael Weese – portrety rodzinne, archiwum rodzinne (informacje o historii rodu, dokumenty).

Udo Albert Weese – informacje o historii rodu, archiwum rodzinne.

Mirosława Wilk – formy cukiernicze, zbiory przepisów w tym przepisy na pierniki.

Wspomnienia, zdjęcia oraz dokumenty przechowują także osoby i rodziny osób pracujących w fabrykach pierników i zakładach cukierniczych w regionie.

Osoby posiadające pamiątki piernikarskie i wspomnienia, zdjęcia, informacje zapraszane są do dzielenia się wiadomościami m.in. w Dziale Historii Toruńskiego Piernikarstwa w Muzeum Toruńskiego Piernika: dhtp@muzeum.torun.pl oraz do kontaktu z autorką:

Anna Kornelia Jędrzejewska, blog Piernikarka: www.piernikarka.pl, piernikarka@piernikarka.pl

1 Rps 856/II - k. XVIII w., Prusy Wschodnie lub Pomorze Zachodnie?

2 Rps 889/II- około połowy XIX w., Wielkopolska?

3 Erleutertes Preussen Oder Auserlesene Anmerkungen [...] Tomvs II. Nebst denen dazu gehoerigen Registern. 1725, s. 758; <https://kpbc.umk.pl/dlibra/publication/74422/edition/80362/>;

Erleutertes Preussen Oder Auserlesene Anmerkungen [...] Tomvs I. Nebst denen dazu gehoerigen Registern. 1724, s. 213, przypis. <https://kpbc.umk.pl/dlibra/publication/74202/edition/80184/>;

Büsching, Anton Friedrich. „Erdbeschreibung” Th. 1 lub 2 sygn. 86309;

Herzberg, Friedrich, Süd-Preussen und Neu-Ost-Preussen, nebst dem zu dem preussischen Schlesien geschlagenen Theile der vormahligen Woiwodschaft Krakau und den... Handels-Städten Danzig und Thorn. - Berlin, 1798. - s. 248, sygn. Pol.8.11.1991.

4 <https://kpbc.umk.pl/dlibra/publication/10791/edition/18278/content> (dostęp 30.12.2021)

5 Informacje, zdjęcia, przepisy, pocztówki związane z piernikami znajdują się również w archiwum autorki.



Publikacja dedykowana pamięci Barbary Kukowicz-Wirowskiej i Przemysława Myśliwy z podziękowaniami za wsparcie i zachętę do prowadzenia badań nad piernikarstwem w Toruniu i regionie.

Barbara Kukowicz-Wirowska (1950-2021) toruńska przewodniczka, muzealniczka, edukatorka, starszy kustosz Muzeum Okręgowego w Toruniu. Inicjatorka działań związanych z opieką i prezentacją dziedzictwa piernikarskiego w Muzeum Okręgowym w Toruniu oraz założycielka Działu Historii Toruńskiego Piernikarstwa a także współautorka Muzeum Toruńskiego Piernika. Mentorka i Przyjaciółka, zawsze wspierająca i inspirująca.

oraz

Przemysław Myśliwy (1963-2021) wieloletni, charyzmatyczny Prezes Fabryki Cukierniczej „Kopernik” S.A, którego działalność przyczyniła się do rozwoju firmy, wzrostu rozpoznawalności jak i ochrony marki związanej z toruńskimi piernikami. Propagator działań związanych z badaniami nad toruńskim dziedzictwem piernikarskim i historią piernikarstwa.

O Autorce



Fot. Iwona Ochotny

Anna Kornelia Jędrzejewska

historyczka sztuki, muzealniczka, edukatorka, regionalistka, kustoszka.

Absolwentka UMK, Wydziału Sztuk Pięknych (ochrona dóbr kultury, muzealnictwo) oraz Podyplomowych Muzealnych Studiów Kuratorskich w Instytucie Historii Sztuki UJ.

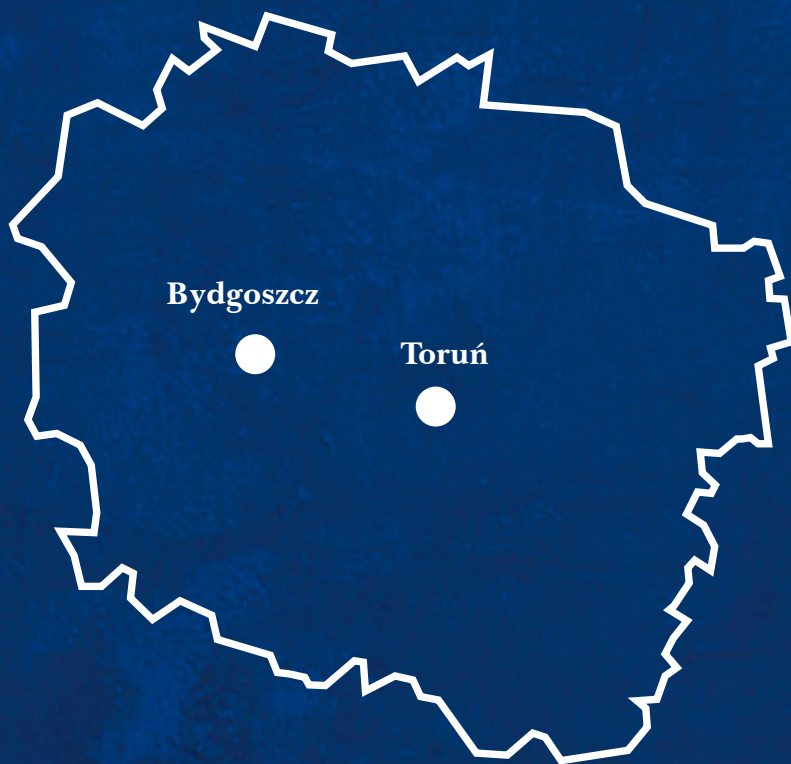
W latach 2006–2017 pracowała w Muzeum Okręgowym w Toruniu (współtworząc z Barbarą Kukowicz-Wirowską Dział Historii Toruńskiego Piernikarstwa). Współautorka Muzeum Toruńskiego Piernika, ekspozycji stałej w dawnej fabryce pierników Gustawa Weeseego (wraz z Barbarą Kukowicz-Wirowską). Projekt został nagrodzony w konkursie na Wydarzenie Muzealne Roku Sybilla 2015 w kategorii wystawy przyrodnicze i techniczne oraz wyróżniony nominacją udziału w konkursie EMYA.

Od 2017 roku związana z Muzeum Okręgowym im. Leona Wyczółkowskiego w Bydgoszczy. Obecnie kieruje Pracownią Etnografii w Dziale Historii. Jest także kierownikiem, kuratorem sekcji dziedzictwa kulinarnego w Miejskim Centrum Kultury w Bydgoszczy.

Pracuje społecznie jako członkini stowarzyszeń m.in. Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego, Stowarzyszenia Muzealników Polskich, Stowarzyszenia Historyków Sztuki, Polskiego Stowarzyszenia Turystyki Kulinarnej, Towarzystwa Przyjaciół Muzeum Okręgowego w Toruniu.

Autorka programów edukacyjnych, wystaw i publikacji. Prowadzi wykłady dot. problematyki edukacyjnej w muzeach (UMK w Toruniu). Jej zainteresowania badawcze koncentrują się na historii i tradycjach kulinarnych w kontekście muzealnym, z naciskiem na piernikarstwo. Przygotowuje dysertację doktorską pt. „Toruńskie kolekcje form piernikarskich”. Pasjonatka pierników, „piernikolożka”. Prowadzi blog „Piernikarka”, poświęcony tej tematyce.

W 2021 roku stypendystka Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego realizująca projekt: „Pierniki w kujawsko-pomorskim. Regionalny szlak kulturowy zabytków oraz dawnych i współczesnych zwyczajów związanych z piernikarstwem”.



Województwo Kujawsko-Pomorskie