

KATARZYNA KLUCZWAJD

PIERNIKAJKI,

czyli toruńskie
piernikowe bajki
(niekoniecznie dla
najmłodszych)

-- 1 --



Fetujmy wety!

Z obżarstwa i na zdrowie, piernik-anty-Zaraz

i ustawowa ochrona

Wezwanie do łasuchów i obżartuchów: fetujmy wety! (nie mylić z: wetujmy fety!). Nie trzeba zapewne im go powtarzać, choć zawsze warto mieć na końcu języka – i w środku głowy – pytanie: ważniejsze rozkosze podniebienia czy zdrowie? Medyczno-aptekarskie historie z fetowaniem wetów tropić postanowił **Chorowity Chryzostom**, z myślą znalezienia środka cudownego na nadszarpnięte (obżarstwem!) zdrowie. Może pierniki pomogą? Ale to znów wiąże się z niebezpiecznym dla wagi i zdrowia wcinaniem...

Chryzostom podczas kwerendy dowiedział się, że piernikarze *vel* kichlarze oprócz wypieku miodowo-korzennych ciastek, które uwielbiał, handlu woskiem i syceniem miodu pitnego, trudnili się także wyrobem marcepanu. Ooo, miod(ki)em takowym, z procentami, i marcepanem chętnie by się kurował! Że pierne ciastka za leki służyły, wiedział, ale teraz odkrył dopiero, że przepisy nań bywały w poradnikach medycznych drukowane, jak NAJstarsza spisana receptura toruńskiego piernika z roku 1725 pochodząca. Dążył dalej literaturę i stare gazety w biblioKOTeCe i e-chmurze, aż dotarł do info, że pierwsze przepisy na korzenne ciasto opublikowano w Toruniu – po polsku – dopiero w roku 1869! Nie do wiary, wobec tradycji sięgającej czasów średniowiecza. Wniosek = pierniko-wiedza była co nieco tajemna i przez wieki rozpowszechniana tylko drogą z ust do ust.



Ustalił też co nieco makabrycznych morowych szczegółów o **zarazach** miasto trapiących przed wiekami. Przed ponad trzema stuleciami dżuma (1708) w ciągu pięciu miesięcy zabiła niemal połowę torunian!, łącznie z burmistrzową Katarzyną Rösner, żoną sławnego Johanna Gottfrieda, który kilkanaście lat później został zdekapitowany (1725), acz bez związku z chorobami jakimikolwiek. W strachu o życie i zdrowie mnożono zakazy i nakazy dotyczące sanitarnego stanu miasta oraz... moralności, np. zamykano domy rozpusty, bowiem dżuma to kara za grzechy! Nie pomógł wymyślony specjalnie cudownie leczniczy piernik-anty-**zaraz**...

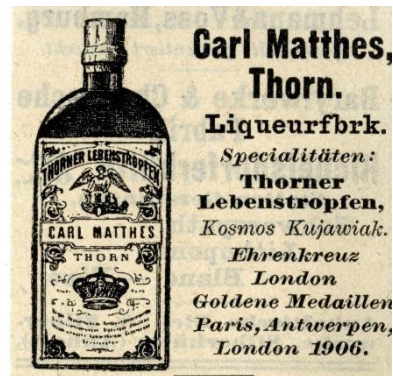
Panie z biblioKOTeki przypomniały **Chryzostomowi** o całkiem współczesnej **epidemii**, ale szybko pożałowały, bo jako **hipochondryka** długo musiały go uspokajać. To tylko ptasia grypa była, która poraziła wyłącznie toruńskie łabędzie (2006). Mieszkańcy zapalali wówczas ochotą do reaktywacji historycznego piernika przeciw choróbskom, ale jak to w przypiływie (słomianego) zapалу bywa – skończyło się na chęciach. I na słomianym ptasim pomniku na Wisły



nabrzeżu. W dziesiątą rocznicę odkrycia łabędziej infekcji – dla przypomnienia niebezpiecznej choroby i znaczenia zdrowotnej profilaktyki – decydenci / decydenci miasto zasypali tonami pierza. Ten CUD (Cudowna Utylizacja Drobio-pochodnych) dla turystów mało był zrozumiały, pytali: Toruń słynie z pierników czy mega ubojni drobiu?

Piernikowe wypieki dostarczały rozkoszy podniebieniu – różnie, przeróżnie zajadane, a także jak leki działały, przynajmniej tak wierzono przed laty wieloma. Po piernikowe „medykamenty” spieszono do apteki,

podobnie jak po... marcepan, bo i w nim dostrzegano przymioty lecznicze. Piernik pobudzał trawienie, działał wzmacniająco, a nawet jako środek... odmładzający! (jak ma się do tego dzisiejsze wyrażenie: stary piernik...?) Lekarze praktycy wychwalali zalety wielkie piernikowych wpływów zdrowotnych, odżywczych i dietetycznych – smaczne to było leczenie, ale czy skuteczne? Deliberowali też od wieków na ten temat (nie tylko) torunianie w odniesieniu do alkoholu: lecznicze ma właściwości czy tylko i wyłącznie siurpryzy dostarcza? Miejskowa wódka, dziwnie nazywana Wuma Kamp, zasłynęła jako zdrowotne gorzkie krople żołądkowe.



To na zdrowie, a dla smaku – jak zajądać? To zależy: jeśli pierniki korzenne, mało słodkie – to jako zakąskę przy wódce (hmmm, znów mało zdrowe procenty...). Przed wiekami nie bez kozery twierdzono: *Kto nie pije gorzałki i od niej umyka, ten słodkiego nie godzien skosztować piernika.* Jeśli słodkie, z bakaliami – to na wety po obiedzie, przysmak przy winie. Barokowe desery, czyli wety, wcale nie oznaczały słodkiego dania lub specjału, z jakimi dziś utożsamiamy deser. Na to ostatnie danie podawano sery, warzywa, owoce, orzechy.

Piernik bywał składnikiem różnych, wcale nie słodkich potraw, np. czarniny pomorskiej i toruńskiej – służył do zagęszczenia, karpia w sosie piernikowym podawanego na Wigilię, klopsa z piernikiem, węgorza po toruńsku. Pokruszony piernik stosowano do tradycyjnego sosu szarego, był bazą dla sosów z octem i różnymi przyprawami. Przepis na zupę ze śliwek po toruńsku z piernikowymi grzankami odnalazł **Chryzostom** w NAJstarszej toruńskiej książce kucharskiej z 1885 roku. Stołowe zniwa piernikowe zawsze miały miejsce podczas adwentu i świąt Bożego Narodzenia.

Pierniki służyły: leczeniu i odmładzaniu, wzmocnieniu i ochronie zdrowia, pobudzaniu dobrego humoru (po-słodyczowe wydzielanie dopaminy!), trosce o żołądki smakoszy wyrafinowanych, dumie tubylców i

radości gości (prezenty!). Wszystko to wartości same w sobie, więc też na troskę zasługujące. Jak skutecznie chronić tę naszą toruńską tradycję pierniCZANą? Różne stosowano w dawnych czasach rozwiązania: urzędowe i przez samych wytwórców wprowadzane, legalne i na granicy prawa, seriożne całkiem i z humorem. **Chorowity Chryzostom** wyszukał w biblioKOTeCe zapis „ustawy o ochronie wyrobów przemysłu krajowego”, która tak traktowała o „wytworach pierniczo-społecznych”:



§ 143

STARE PIERNIKI, które nadają się jeszcze do konserwacji, a służyć mogą jako wzory rozmnażania się specyficznych wyrobów, podlegają wyłącznej opiece urzędów statystycznych danej miejscowości, z tem że dokładne daty urodzin, miejscowości oraz nazwiska wytwórców uwidocznione będą w osobistej metryce ich pochodzenia.

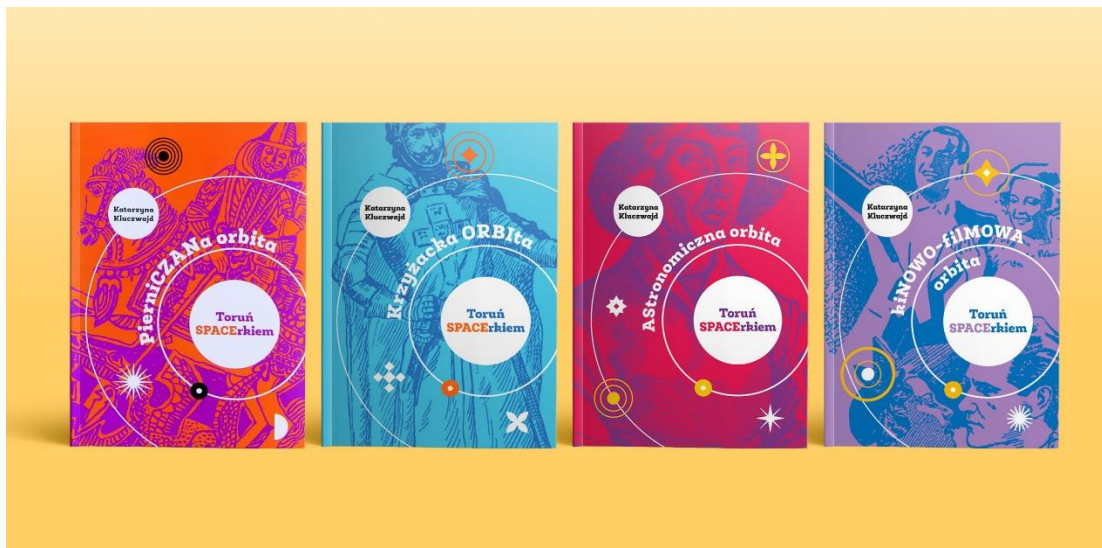
§ 144

MŁODE PIERNIKI podlegają analogicznej ewidencji, jak stare, z tą tylko różnicą, że po upływie ustawą przewidzianego czasokresu zostaną pущzone na rynek krajowy, oraz wywożone być mogą zagranicę przy zastosowaniu ustawy o emigracji, a za przepisową opłatą paszportów.

Inne WYTWORY PIERNICZO-SPOŁECZNE podlegają specjalnej ustawie „o ochronie rozmnażania”.

Poczuł się pokrzepiony, jako „młody piernik” (cokolwiek to znaczy), i idąc tropem urzędowo-przepisowym pomyślał, że specjalnej ustawie powinny też podlegać... **książki** o przebogatym świecie toruńskich różności historycznych – **ustawie o NAKAZIE czytania**. Jak na

przykład te z serii *Toruń SPACErkiem*, ułatwiających odlot w kosmos (ang. *Space*) kultury miasta i doznanie (zdrowego!) zawrotu głowy na różnych jej orbitach, z pierniCZANą włącznie.



ILUSTRACJE:

1. Piernikajkowe pierniki wykonane w Emporium Dariusza Lipińskiego, ul. Piekary 28.
2. Witraż w gmachu d. Kasy Chorych, ul. Uniwersytecka.
3. Anons prasowy z reklamą Wuma Kamp / Lebens Tropfen, przed 1920 r., za: Toruński Portal Turystyczny www.toruntour.pl
4. Reklama pierników – *na straży zdrowia ludzkiego* – z fabryki Gustava Weesego, Słowo Pomorskie 1928 r.
5. Okładki książek KK z serii *Toruń SPACErkiem*, proj. graficzny Kamil Snochowski