Skąd wzięła się tradycja wypieku pierników na Śląsku? (Wywiad)

Komunikaty
Miasto
Kultura

11.12.2024 g. 11:36



Pierniki to nieodłączny element naszej tradycji kulinarnej, szczególnie kojarzony z okresem Bożego Narodzenia. Ich intensywny korzenny aromat, charakterystyczny smak oraz bogata historia sprawiają, że cieszą się niesłabnącą popularnością od wieków. O tradycji pieczenia pierników na Śląsku opowiada dr Elżbieta Oficjalska – Kustosz Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu – Bierkowicach.



– Skąd wzięła się tradycja pieczenia pierników na Śląsku? Czy są to zwyczaje zapożyczone zza naszej zachodniej granicy?

– Tradycja zbierania miodu i wykorzystywania go do różnych celów, m.in. do

wypieków, produkcji miodów pitnych etc. była obecna w naszej kulturze i to nie tylko na Śląsku, ale także na ziemiach polskich. Na Śląsku rzeczywiście zwyczaj wypiekania pierników rozwinął się pod wpływem kontaktów z ludnością niemiecką. Ale nie był to zwyczaj zapożyczony. Pojawił się u nas na styku przenikania się dwóch kultur: niemieckiej i słowiańskiej.

– Jakie są charakterystyczne składniki piernikowego ciasteczka? Czy śląski piernik różnił się od tych z innych części Polski?

– Jego podstawowym składnikiem jest miód, mąka i tłuszcz oraz korzenne przyprawy, które w tamtym czasie miały szczególne znaczenie, ponieważ nadawały piernikom trwałość i były ich naturalnym konserwantem. Przyprawy korzenne zresztą bardzo często pojawiały się w kuchni staropolskiej, w wielu mięsnych potrawach, chroniąc je przed zepsuciem. Pierniki śląskie nie różniły się od tych z innych części Polski. Ich charakterystyczne składniki zależały od upodobań gospodyni, która indywidualnie decydowała o ich proporcjach.

– Czy był to zwyczaj celebrowany wyłącznie w domach gospodyń?

– Zdecydowanie nie. Funkcjonowały wytwórnie, cukiernie oraz zakłady rzemieślnicze, które zajmowały się produkcją pierników w sposób profesjonalny, a najwięcej z nich znajdowało się na terenie Nysy oraz Brzegu. Miało to związek z tym, że przez długi czas te dwa miasta, administracyjnie i kulturowo związane były z Dolnym Śląskiem, gdzie piernikowe tradycje były bardzo silne. Szczególne znaczenie, wysoką rangę i najdłuższe tradycje miały zakłady rzemieślnicze w Nysie, w których od pokoleń przechowywano i przekazywano piernikowe receptury – z ojca na syna.

– Można powiedzieć, że proces ich przygotowania opierał się na sekretnych recepturach?

– Tak. Wytwórnie chroniły unikalne przepisy i słynęły z wyrobu określonych pierników. Zakłady pracowały najbardziej intensywnie w okresie Bożego Narodzenia, aczkolwiek warto podkreślić, że działalność prowadzona była przez cały rok i już wtedy odbiorcami stawali się m.in. turyści, szukający regionalnych pamiątek. Pierniki poza dużymi zakładami, gdzie używano specjalnych receptur i poddawano ciasto leżakowaniu, wyrabiane były na mniejszą skalę przez mniejszych wytwórców i gospodynie domowe. Następnie sprzedawano je na bożonarodzeniowych jarmarkach

– od dawna obecnych w naszym regionie. Ciastka wypiekano na początku grudnia, aby pierniki mogły nabrać lepszego smaku.

– Czy przywiązywano wagę do ich formy wizualnej, czy priorytetem był ich korzenny smak?

– Walory estetyczne od zawsze miały duże znaczenie. Nawet w najstarszych toruńskich piernikach, które powstawały już od czasów średniowiecza, dużą rolę odgrywały ich formy, które przyjmowały kształt budynków, osób, a nawet grupy osób. Obowiązywało wyszukane wzornictwo, najbardziej lubowano się w renesansowych postaciach – pięknych paniach i panach i właśnie takie formy wyrabiano w drewnie techniką snycerską. Dużą wagę zwracano na zdobienie ciastek, używając cienkiej strużki słodkiego lukru, przyjmującego postać delikatnych wzorów.

– Pierniki to pyszne ciasteczka. Czy poza walorami smakowymi miały swoje dodatkowe funkcje w obrzędowości kulturowej?

– Warto podkreślić, że pierniki były wykorzystywane do przyozdabiania choinki – a wcześniej podłaźniczki, czyli świerkowych gałązek podwieszonych pod sufitem w chacie. Dekoracje świąteczne były wyłącznie naturalne i do zdobienia zielonego drzewka używano: rajskich jabłuszek, orzechów w sreberkach po czekoladkach oraz pierników. Wynikało to po pierwsze z dostępności tych surowców, ale miało też głębszy obrzędowy i symboliczny charakter, bowiem te naturalne ozdoby kojarzono z plonami oraz obfitością przynoszoną do domostw.

– Czy tradycja pieczenia pierników miała charakter wspólnotowy?

– W tamtym czasie pieczenie pierników odbywało się w zaciszu domowym. Do tej pory w śląskich domach wspólne siadanie i pieczenie pierników stanowi element budujący rodzinną i przedświąteczną atmosferę. W okresie zimowym szerszy charakter więziotwórczy miały spotkania związane z samopomocą sąsiedzką. Gospodynie i ich córki zajmowały się wówczas wspólnym darciem pierza oraz tkaniem i przędzeniem. Nie mogło zabraknąć przy tym rozmów i plotek.



– Dziękuję za rozmowę.

Rozmawiała: Katarzyna Herwy
Zdjęcia: archiwum Muzeum Wsi Opolskiej

Przepis na pierniki nyskie z książki H. Pelz, Schlesisches Kochbuch, Wroclaw 1934.

Składniki:
500 g miodu
300 g cukru
100 g margaryny [rok 1935 – nowoczesność!]
¾ funta mąki (1 funt = ok. 500 g)
10 g cynamonu
8 g goździków
4 g gałki muszkatołowej

1-2 jajka
2 funty mąki
Dodatkowo ok. 1 funta mąki do wyrabiania ciasta
10 g Hirschhornsalz [węglan amonu/proszek do pieczenia]
4 łyżki wody do rozpuszczenia proszku do pieczenia

Rozpuść miód na małym ogniu, dodaj cukier i margarynę i mieszając doprowadzić do wrzenia. Zdjąć mieszaninę z ognia i dodać przyprawy. Dodać przesianą mąkę, tworząc miękką masę. Ciasto oprószyć odrobiną mąki.
Gdy ciasto lekko przestygnie, dodać roztrzepane jajka i posypać odrobiną mąki. Rozpuszczony potaż przelać przez sitko. Mąkę mieszamy tak długo, aż zostanie wchłonięta przez masę. Następnie wyrabiamy ciasto z dodatkiem mąki, aż będzie gładkie i przestanie się kleić. (W przypadku bardzo dużych mas ciasta, należy podzielić masę do wyrabiania).

Z ciasta o grubości ½ cm wycina się foremką pierniczki, które należy piec przez 10-15 minut do zrumienienia. Upieczonych nie można kłaść na sobie, aż do ostygnięcia.

Ciasto można zmodyfikować, dodając do mąki cztery łyżki kakao. Wycięte ciastka można posypać kawałkami kandyzowanej skórki cytrynowej przed pieczeniem, przepołowionymi migdałami, posmarować lukrem po upieczeniu, zanurzyć w polewie czekoladowej lub posypać kolorowym cukrem.



Dane kontaktowe
Wydział Kultury, Promocji i Komunikacji Społecznej

Tagi
wywiad
Opole i kropka
Muzeum Wsi Opolskiej
pierniki