



Bożonarodzeniowe tradycje

PIERNIKI

Boże Narodzenie nieodłącznie kojarzy się z zapachem pierników, doprawianych cynamonem, gałką muskatołową czy imbirem, a wypiekanie ich to niemal rodzinne święto, na które cieszą się w szczególności dzieci. Piernik to nic innego jak ciasto wypiekane z mąki pszennej i żytniej, do której dodaje się rozpuszczony, gorący miód, masło i mleko. Z rozwałkowanego ciasta o głębokim, brązowym kolorze wykrawane są różnorodne kształty, które kojarzą się ze Świętami: bałwanki, renifery, gwiazdki i Mikołaje. Przysmak ten to obok karpia, pierogów i kapusty z grzybami prawdziwy symbol polskich Świąt Bożego Narodzenia. Jednak co ciekawe - pierniki wcale nie pochodzą z Polski, a ich wypiekanie zapoczątkowano już w starożytności.

Etymologia słowa piernik pochodzi od staropolskiego wyrażenia pierny, czyli pieprzny. Ówczesnej ludności trudno było określić i nazwać korzenne smaki, których kosztowali za sprawą ciastek. Były one dla nich po prostu pieprzne, dość ostre. Ze słowem pieprzny związana jest także pewna historia, której bohaterem jest Mikołaj Czan - pierwszy toruński piernikarz. Podania głoszą, iż miał on przez pomyłkę dodać do swoich wypieków pieprz oraz korzenne przyprawy. Tak oto z ciasta na bazie miodu i mąki powstać miał dziwny przysmak, w którym zasmakowali się mieszkańcy Torunia.

Toruń stał się stolicą piernika przede wszystkim ze względu na bardzo dobre położenie geograficzne, które ma związek nie tylko ze szlakiem handlowym, dzięki któremu do miasta trafiały korzenne przyprawy - teren ten słynął z żyzności gleb, która dostarczała wysokiej jakości zboża na mąkę oraz mnogości uli, w których pszczoły produkowały złoty i słodki miód. Ponadto samo miasto było bogate i dobrze rozwinięte, co sprzyjało rozwojowi handlu i przemysłu.

Co ciekawe, piernikarze w owych czasach stali się poważani i doceniani. Podobno by nim zostać, trzeba było wykazać związki rodzinne z innym piekarzem





zajmującym się tym fachem, gdyż tajna receptura pierników przekazywana była z pokolenie na pokolenie. Ten rygor wiązał się także z dalszą nauką na piernikarza, gdyż ostatecznie zawód ten stawał się mistrzowską dziedziną czeladniczą. Według podań ciasto na piernik było wykonywane bardzo pieczołowicie. Był to bardzo żmudny i trudny proces, który trwał miesiącami, a nawet latami! Wyznawano zasadę, że dobry piernik jest jak wino – swoje musi odleżeć. Było to możliwe dzięki konserwującym właściwościom miodu, dlatego twarde ciasto na piernik w specjalnych, drewnianych beczkach mogło być przechowywane niezwykle długo.

Jak głoszą staropolskie przekazy, ciasto na piernik zagniatano w dniu chrztu córki, a wypiekano dopiero w dzień jej ślubu. Panna młoda otrzymywała także piernik w posagu, bo wierzono, że jest on symbolem dobrobytu i szczęścia. Jeszcze do niedawna - zwłaszcza w polskich wsiach - panował podobny zwyczaj: w ostatnim tygodniu adwentu swoich sąsiadów i bliskich obdarowywano świątecznymi piernikami, które miały zapewniać pomyślność na kolejny rok.

Źródło : <https://www.pieknowdomu.pl/magazyn/pierniki-nieodzowny-element-swiat-bozego-narodzenia/>

