

W takich formach pieczono w Cieszynie w XIX wieku

Data publikacji: 26.12.2019 13:45

,Cieszyńskie ciasteczka znają chyba już wszyscy, jednak nie wszyscy są świadomi, że mamy również swój własny, tradycyjny piernik. Teoretycznie piernik przywędrował na Śląsk Cieszyński razem z orszakiem ślubnym księżnej cieszyńskiej Sydonii Katarzyny, która w XVI wieku poślubiła księcia cieszyńskiego Wacława III Adamem. Inna teoria głosi, że ciasto o korzennym smaku przywiózł Przemysław I Noszak, który poznał je w Pradze.



fot. JŚ

Sydonia Katarzyna to córka księcia saskiego Franciszka I. Do Cieszyna przybyła w 1567 roku, kiedy to wyszła za księcia cieszyńskiego Wacława III Adama. Wraz z jej orszakiem do Cieszyna przybyły nowe tradycje, w tym również piernik. Inna teza głosi, że Przemysław I Noszak poznał piernik już w XIV wieku w Pradze, a cech piernikarzy miał działać już w XV wieku. Nawet jednak przyjmując, że pierniki pojawiły się w bliżej nieokreślonym momencie, pomiędzy XIV a XVI wiekiem, trzeba zwrócić uwagę, że nie były przysmakiem wszystkich. Początkowo wypieki o korzennym aromacie były dostępne tylko dla najbogatszych. W XVI wieku przyprawy korzenne, czyli niezbędny element ciasta, to towar sprowadzany z „krańców świata”. W Cieszynie krzyżowały się szlaki handlowe, więc przyprawy były dostępne, jednak ich cena była bardzo wysoka.

Tradycyjny piernik cieszyński, który z czasem stawał się popularny wśród osób średnio zamożnych, przygotowywany był na długo przed Bożym Narodzeniem. Dziś preferowane są znacznie szybsze przepisy. W większości przypadków spotykamy się z adnotacją, że ciasto należy odstawić na 24 godziny, pojawiają się jednak głosy, że kilka wieków temu, ciasto piernikowe czekało kilka miesięcy, a niekiedy nawet kilka lat, aby nabrało odpowiedniego smaku i aromatu.

Dowodem na to, że w Cieszynie wykształciła się swojego rodzaju piernikarska tradycja, są zachowane m.in. w Muezum Śląska Cieszyńskiego formy. Wypiek, który powstawał dzięki zastosowaniu formy to zwykle duży piernik o wysokości i szerokości kilkudziesięciu centymetrów, na który przeniesione zostają misterne zdobienia z formy. Replika formy, pochodzącej z XIX wieku znajduje się również w Izbie Cieszyńskich Mistrzów (ul. Stary Targ 2) – **forma, która znajduje się w zbiorach Izby Cieszyńskich Mistrzów, została przekazana przez rodzinę Ondrzejek. Przedstawia żołnierza z czasów austro-węgierskich, siedzącego na koniu. Pochodzi z cukierni, która działała w Cieszynie od lat 40. Do lat 80. XX wieku. Stanisław Ondrzejek, założyciel cukierni, kształcił się u cukierników wiedeńskich i przywiózł swoje umiejętności powrotem na Śląsk Cieszyński, to on dawniej korzystał z tradycyjnej formy** – wyjaśnił Jerzy Wałga, cieszyński rusznikarz i założyciel Izby Cieszyńskich Mistrzów.

JŚ