

„Pierny chleb” z Torunia – niedoceniane dziedzictwo?

Mateusz Magalski
Toruń

Słowo o antropologii żywności

Tematyka jedzenia i picia w naukach humanistycznych i społecznych pojawia się od dawna, zwłaszcza na Zachodzie, gdzie dorobek antropologów jest bardzo duży. W pracach etnograficznych pierwsze opisy praktyk żywieniowych były wynikiem zadziwienia lub zszokowania zwyczajami obcokrajowców. Ze zdziwienia tego wynikały też pierwsze próby analizy jedzenia w aspekcie kulturowym, co zaowocowało monografiami czy dysertacjami na temat kanibalizmu, zakazów żywieniowych (np. כּוֹשֵׁר „koszer”) itp. Ojcem współczesnej antropologii żywienia można nazwać strukturalistę Claude’a Lévi-Straussa, a za kluczową w tej dziedzinie – jego pracę¹ o trójkącie kulinarnym.

Fascynacja sferą kulinarną dotarła też do Polski, co można zauważyć w przekazach medialnych i różnych przejawach kultury popularnej. Zainteresowanie naukowców tą tematyką wygląda zgoła odmiennie – nie tylko w porównaniu z nauką zachodnią. Nie stanowi nawet odbicia sporej popularności, jakim jedzenie cieszy się w polskim społeczeństwie. Dlatego warto wspomnieć, że chociaż nie na szeroką skalę, to jednak badania nad jedzeniem są obecne w polskim środowisku naukowym. Należy wymienić m.in. prace J. Dumanowskiego o historii

¹ C. Lévi-Strauss, *Trójkąt kulinarny*, *Twórczość* 1972, nr 21, s. 71-80.

sztuki kulinarnej i żywienia², dzieła J. Kieniewicza o szlakach handlowych, pieprzu i cukrze i ich roli w kulturze³; można wskazać też takich antropologów, jak J. Wasilewski analizujący tabu jedzeniowe⁴ czy A. Wieczorkiewicz badająca turystykę kulinarną⁵. Spośród ośrodków akademickich antropologia żywności od kilku lat obecna jest na przykład na Uniwersytecie Warszawskim.

„Ad rem”, czyli wstęp

Niejednokrotnie już opisywano historię toruńskiego rzemiosła (potem przemysłu) piernikarskiego. Wystarczy przytoczyć takie nazwiska jak S. Kujot⁶, S. Dąbrowski⁷, S. Herbst⁸, J. Kruszelnicka⁹ oraz R. Sudziński i M. Samulski¹⁰. W ciągu kilku ostatnich lat na toruńskim uniwersytecie powstało kilka prac dyplomowych poświęconych różnym aspektom piernikarstwa. Ujmują one zagadnienie od strony historycznej, antropologicznej oraz ekonomiczno-turystycznej. Są to jednak

² J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze czyli Staropolskie słodycze*, Warszawa 2011; tegoż: *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, Warszawa 2011 (razem z R. Jankowskim); *Półgęski, czarnina i karp w piernikach: przepisy kulinarne z najstarszych ksiąg kucharskich z regionu kujawsko-pomorskiego*, Bydgoszcz 2012 (razem z A. Kleśtą-Nawrocką); i inne.

³ J. Kieniewicz, *Złoto, korzenie i krew*, Warszawa 1971; tegoż: *Faktoria i forteca (handel pieprzem na Oceanie Indyjskim i ekspansja portugalska w XVI wieku)*, Warszawa 1970.

⁴ J. S. Wasilewski, *Tabu*, Warszawa 2010.

⁵ A. Wieczorkiewicz, *Apetyt turysty: o doświadczaniu świata w podróży*, Kraków 2008; tejsze: *Cały świat w zasięgu smaku. O projektach doświadczeń kulinarno-turystycznych*, [w:] *Kultura w czasach globalizacji*, red. M. Jacyno, A. Jawłowska, M. Kempe, Warszawa 2004, s. 201-219.

⁶ S. Kujot, *Toruń*, Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu, R. 3, Toruń 1884, s. 93-94.

⁷ S. Dąbrowski, *Dawne pierniki toruńskie*, Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu, R. 33, Toruń 1926, s. 266-336.

⁸ S. Herbst, *Toruńskie cechy rzemieślnicze*, Toruń 1993.

⁹ J. Kruszelnicka, *Pierniki toruńskie i inne*, Toruń 1956.

¹⁰ R. Sudziński, M. Samulski, *Dzieje przemysłu piernikarskiego w Toruniu*, Rocznik Toruński, t. VI, 1971, s. 7-39.

prace dotąd niepublikowane¹¹. O genezie piernika pisano wielokrotnie, o zróżnicowanym nazewnictwie również, także o wszechstronnych zastosowaniach czy o najstarszych przepisach albo o występowaniu motywu piernika w szeroko rozumianej rzeczywistości Torunia.

Często słyszy się opinie, że tematyka piernikarstwa toruńskiego jest już wyczerpana i że nie ma o czym pisać. Trudno zgodzić się z tym stwierdzeniem. Przecież piernik toruński wciąż funkcjonuje w kulturze, zarówno jako przedmiot materialny, jak i idea (choćby w nazwach imprez czy grup ludzi); pojawiają się też nowe okoliczności, jak omówiona niżej ochrona produktów tradycyjnych w prawie krajowym/międzynarodowym i inne. W toku przygotowań niniejszego opracowania zarysowało się też kilka zagadnień (pominiętych, by utrzymać spójność z tematem), które warto byłoby podjąć dalej, a których opis nie znalazł miejsca w tym opracowaniu. Na zainteresowanie badaczy czekają na przykład takie kwestie, jak przesiedlenie, w jaki sposób poszczególne składniki pierników toruńskich docierały do miasta i skąd (podobne analizy niektórych przypraw doczekały się już osobnego opracowania ze strony antropologów żywienia, inne wciąż na takie czekają). Ciekawe byłoby także studium porównawcze oparte na bazie zebranych przepisów na pierniki, np. w postaci ciastek, zarówno w wymiarze krajowym, jak i europejskim, albo kwestia wykorzystywania piernika jako przyprawy/składnika innych potraw, a także wiele innych zagadnień, czekających na zainteresowanie ze strony badaczy.

Niniejszy artykuł został poświęcony piernikom w kontekście międzynarodowego prawa o ochronie tradycji (głównie na przykładzie toruńskich pierników figuralnych). Punktem wyjścia stało się zainteresowanie tematyką piernikarstwa w związku z wydarzeniami w regionie oraz fakt, że pierniki o najdłuższej w Polsce nieprzerwanej tradycji produkcji nie doczekały się dotąd takiej ochrony.

¹¹ P. Bobecka, *Toruńskie pierniki – studium antropologiczne*, 2011 [maszynopis]; A. Walczak, *Piernikarstwo toruńskie od XIII do XVIII wieku*, 2011 [maszynopis]; M. Chomik, *Co ma piernik do Torunia, czyli opowieść o najbardziej znanym wypieku rodem z grodu Kopernika*, 2012 [maszynopis]; O. Burlucka, *Produkt turystyczny na przykładzie Toruńskiego Piernika i Wina Porto*, 2012 [maszynopis].

Krótką (bardzo) prezentacja toruńskich pierników

W dawnych czasach, dzięki swoim właściwościom, piernik miał różnorakie zastosowania. Pierwszym, jakie się nasuwa, jest oczywiście konsumpcja. Piernik toruński był (i jest) wszechstronnym prezentem (na święta doroczne i różne okazje, podobnie jak chorwacki *licitar*); piernikarstwo to potężna gałąź ekonomii miejskiej i źródło nie lada dochodów dla Rady Miasta. Była to popularna, lubiana zakąska i przekąska nie tylko dla elit (szlachty i patrycjatu), ale i innych warstw społecznych. Sprawdzał się zarówno jako prowiant (tudzież suchary wojskowe) – długo zachowując świeżość¹²; jako lekarstwo sprzedawane w aptekach koł dolegliwości trawienne¹³. Był nieocenionym dodatkiem do różnych potraw¹⁴ (np. ryb) aż po dziś dzień, a swoisty zestaw przypraw być może odgrywał taką rolę jak dostępne dziś w sprzedaży detalicznej gotowe mieszanki w torebkach. Było to doskonale źródło bogacenia się, nie tylko dla samych wytwórców, ale dla Rady Miejskiej pobierającej podatki od sprzedających i kupujących, dlatego opłacało się Radzie obdarzać piernikarzy przywilejami. Stosunkowo niską cenę piernika rekompensował szeroki rynek zbytu, a także eksport: w czasie zaborów piernik toruński był jedynym produktem, który miasto mogło eksportować. Był oryginalnym sposobem na uhonorowanie gości, a także wyjątkową pamiątką turystyczną (jadalną i ozdobną), jako wyraz szacunku dla osobistości odwiedzającej miasto, jako dar osobisty, historycznie rzecz ujmując, użyto go nawet jako swojego rodzaju „łapówki” – np. ofiarowano go szwedzkim windykatorom w XVII w. w zamian za obniżenie długów miasta¹⁵.

Do XIX w. przedstawienia figuralne pierników stanowiły odzwierciedlenie aktualnych wydarzeń, począwszy od zmian w modzie ubio-

¹² W. Streich, *Opowieść o toruńskim pierniku*, Toruń 2003, s. 5; R. Sudziński, M. Samulski, op. cit., s. 16.

¹³ Nie wydaje się to być bezpodstawne, jeśli się przyjrzeć właściwościom wybranych składników (o których informacji dostarczają współczesna nauka i medycyna), powtarzających się w przepisach najczęściej: gałka muszkatołowa, cynamon, goździki, kardamon, imbir, ziele angielskie („kubaba”), miód.

¹⁴ J. Dumanowski, *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów*.

¹⁵ J. Kruszelnicka, op. cit., s. 16-17; R. Sudziński, M. Samulski, op. cit., s. 17.

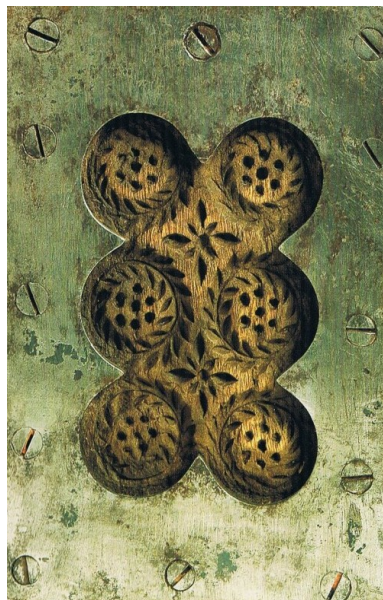
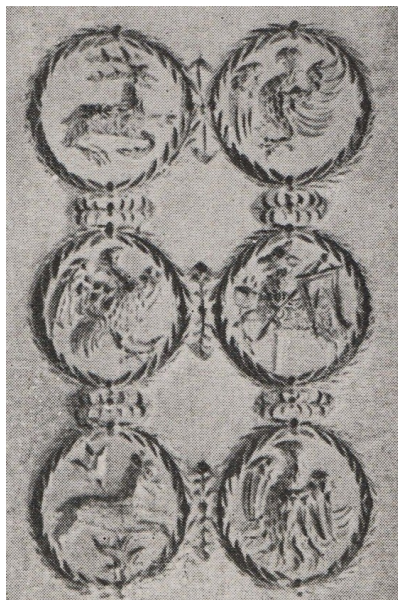
rów i ślubów królewskich, przez postacie żołnierzy pruskich czy napoleońskich, aż po wyobrażenie wynalazków technicznych (kolej żelazna)¹⁶. Różnorodność kształtów wykazuje niezwykle bogactwo. Głównie były to przedstawienia natury ożywionej (ludzi i zwierząt), przedmioty nieożywione reprezentowane są rzadko. Wśród przedstawień ludzi występują wizerunki dam i kawalerów, królów, postaci świętych; mało jest przedstawień ludzi pracujących. Dużo jest z kolei motywów religijnych (Hołd Trzech Króli, Madonna z Dzieciątkiem, ale i mniej oczywiste Ukrzyżowanie) oraz scen humorystycznych. Prawdopodobnie ma to związek z konwencją nieukazywania postaci w ruchu. Wśród przedstawień zwierzęcych popularne są zarówno zwierzęta europejskie (kogut, bocian, dzik, jelen, ryba, koń itp.), jak i egzotyczne (lew, tygrys, słoń, małpa, nosorożec itd.). Popularne były karoce w zaprzęgu, niemowlęta w powijakach, czy... rękawiczki – to ostatnie mogło mieć związek z kulturowanym od renesansu zwyczajem ofiarowywania rękawiczek osobom darzonym szczególną sympatią i przyjaźnią. Były wśród przedstawień herby patrycjuszowskie, szlacheckie i miejskie, a nawet pieczęć majestatyczna króla¹⁷. W XIX w. daje się zauważyć postępujący proces schematyzacji przedstawień piernikowych i zubożenie ich treści. Powstają też (głównie w Niemczech) specjalne firmy produkujące formy piernikowe, a wzory na nich sprowadzały się wyłącznie do ornamentów¹⁸.

Katarzynka to najbardziej charakterystyczny rodzaj toruńskiego piernika. Recepturą raczej nie różniła się od innych wyrobów, ale bardziej kształtem. Jest to typ przedstawienia piernikowego w postaci sześciu okrągłych medalionów połączonych ze sobą po trzy w dwóch rzędach. Ewolucja tego przedstawienia doskonale ilustruje upraszczanie ornamentacji towarzyszące uprzemysłowieniu produkcji. Początkowo na medalionach przedstawiano zwierzęta i ptaki (po jednym stworzeniu w każdym medalionie). Ornament figuralny z czasem uproszczono i pozostało fantazyjne zdobienie, a wkrótce i z niego zrezygnowano, pozostawiając jedynie charakterystyczny kontur z naklejo-

¹⁶ J. Kruszelnicka, op. cit., s. 37-38.

¹⁷ J. Kruszelnicka, op. cit., s. 21-24; 28; W. Streich, op. cit., s. 50-51, 55.

¹⁸ J. Kruszelnicka, op. cit., s. 38; W. Streich, op. cit., s. 55.



Ryc. 1. Postępująca schematyzacja przedstawień piernikowych na przykładzie katarzynki (proporcje nie są zachowane) – od góry dwie formy oraz u dołu współczesny wypiek (fot. form za: J. Kruszelnicka, op. cit., tabl. XXII; W. Streich, op. cit., s. 48)

nym obrazkiem św. Katarzyny czy św. Mikołaja. Obecnie funkcjonuje z powodzeniem tylko kształt¹⁹.

Wśród pierników jadalnych występuje dużo wzorów; pośród nich – katarzynka, jedyny relikw przedstawięń figuralnych w jakże odmiennej odsłonie. Wciąż opracowywane są nowe, lepsze technologie, a przepisy, choć oparte na tradycyjnych, są udoskonalane. Proces przebiegu produkcji jest modernizowany w taki sposób, by odpowiadać na wyzwania rynkowe. Pod tym względem można zauważyć bardzo znaczącą komercjalizację. Oczywiście są produkowane stałe rodzaje wypieków, sprawdzone i cieszące się dużym popytem wśród klientów, natomiast gdy jedne eksperymenty produkcyjno-smakowe się przyjmują, inne – nie. Wobec tego można zaryzykować twierdzenie, iż piernik sprawdza się jako produkt turystyczny. Trzeba zauważyć, że pewne funkcje, które pełniły kiedyś przedstawienia figuralne pierników toruńskich, zostały jakby zastąpione przez opakowania tych jadalnych: kolorowe, o różnych wzorach i motywach, torebki, jak i puszki czy skrzynki w kształtach toruńskich kamienic itp. Wzory te dotyczą głównie miasta Torunia (np. Starówki), rzadziej osób z nim związanych (np. Kopernik; Chopin – piernikowe serca „Scherzo”). Jednak nie odzwierciedlają aktualnych wydarzeń z życia społecznego miasta, regionu ani kraju, jedynie okres „zimowo-bożonarodzeniowy” wyraźnie zaznaczany jest na tych opakowaniach przez charakterystyczne dla niego motywy choinek, prezentów, „mikołajów” itp.

Idee i programy dążące ku ochronie produktów tradycyjnych

Kulinarium otaczają turystów zewsząd, ale i wykraczają poza świat codziennych doznań (wprawdzie ulegają one standaryzacji do pewnego stopnia). Produkty lokalne wykorzystuje się do tworzenia wizerunku danego regionu. Atrakcje kulinarne (np. lokalne targi, festiwale żywnościowe, regionalne potrawy) w folderach reklamowych zajmują miejsce na równi obok zabytków czy imprez kulturalnych. Budowane

¹⁹ J. Kruszelnicka, op. cit., s. 26.

jest to na powszechnym przekonaniu, że warunki naturalne danego regionu (mikroklimat, gleba, flora, fauna itp.) mają ścisły związek z tradycyjnym wzorcem odżywiania i jest to związek naturalny. Nieraz jest to prawda, choć czasem może być to efekt zaplanowanej strategii marketingowej, stosowanej w turystycznych instytucjach²⁰.

Z jednej strony dania narodowe, regionalne i etniczne są umiędzynaradawiane, stając się całkiem nowym produktem w globalnym menu. Z drugiej – są postrzegane jako wyznaczniki tożsamości integrujące różne grupy ludzi, wykorzystujące go do tworzenia własnego wizerunku w świecie.

„Kiedy regiony chcą dokonywać marketingu samych siebie, a jednocześnie chronić się przed homogenizującymi siłami globalizacji, tożsamość regionalna znajduje schronienie w butelkach wina i kawałkach sera. Kwestie niepowtarzalności regionalnej zostają wydestylowane w ikoniczne produkty pochodzące z określonych miejsc. W miarę jak mobilność i hybrydyzacja stają się hasłami określającymi sposób działania dzisiejszego świata, może wydawać się, że wyznaczone tradycją, defensywne artykulacje regionu nie dadzą się utrzymać; ale ciągły przekaz regionalizmu, kierowany do nas przez każdą butelkę Bordeaux [lub paczkę pierników – przyp. M.M.], sugeruje co innego, nawet jeśli – jak często się dzieje – eksponowane tradycje regionalne są często wymyślone”²¹.

Pojęcie dziedzictwa kulturowego

UNESCO w swojej Konwencji dotyczącej ochrony „niematerialnego dziedzictwa kulturowego” w zasadzie definiuje „niematerialne dziedzictwo” prawie tak, jak powszechnie dostępne definicje słownikowe, a dokładniej, chodzi o praktyki, wyobrażenia, przekazy, wiedzę i umiejętności, jak też instrumenty, przedmioty, wytwory człowieka i związaną z nimi przestrzeń kulturową, które wspólnoty, grupy, a w niektórych wypadkach także jednostki, uznają za część swojego dziedzictwa.

²⁰ Por.: A. Wieczorkiewicz, *Cały świat w zasięgu smaku*, s. 206-207.

²¹ D. Bell, G. Valentine, *Consuming geographies*, cyt. za: A. Wieczorkiewicz, *Cały świat w zasięgu smaku*, s. 205

W Konwencji podkreśla się, że dziedzictwo niematerialne jest stale i od pokoleń przekazywane i odtwarzane przez wspólnoty w poczuciu tożsamości i ciągłości²². Prawo Unii Europejskiej, dotyczące ochrony tradycji żywnościowych (czyli najbardziej tu interesujące), traktuje określenie „tradycja” w dość specyficzny sposób. W rozumieniu tego prawa tradycyjnym jest produkt o wyjątkowych cechach i właściwościach wynikających z produkcji oraz ugruntowany w czasie. Ugruntowany w czasie oznacza tu funkcjonujący na rynku wspólnotowym od 25 do 30 lat (wcale nie od pokoleń!), tylko z możliwością przekazania go następnemu pokoleniu²³.

Prawo o Ochronie Produktów Regionalnych i Tradycyjnych Nazw Pochodzenia UE

Można zaobserwować silną tendencję – zarówno w krajach Unii, jak i w Polsce – do podkreślania własnej przynależności regionalnej. Coraz więcej mówi się i słyszy o roli oraz znaczeniu „małych ojczyzn”. W ten nurt idealnie wpisują się mechanizmy pozwalające promować i ochraniać dziedzictwo kulturowe poszczególnych obszarów Europy. Producenci sektora rolno-spożywczego w UE mają szansę ochrony wytwarzanych przez nich produktów regionalnych i tradycyjnych. System ten oparty został na istniejących wcześniej rozwiązaniach krajowych stosowanych we Francji (system L'appellation d'origine contrôlée – AOC) oraz we Włoszech (Denominazione d'Origine Controllata – DOC). Inicjatorami stworzenia przepisów ochraniających regionalne specjały byli Francuzi. Doprowadzili do przełożenia na poziom europejski francuskiego ustawodawstwa, które powstało już w latach 30. XX w. i początkowo dotyczyło ochrony win (paradoksalnie, w dzisiejszym ustawodawstwie europejskim podlegają one osobnym przepisom). Wprowadzenie omawianych regulacji zdynamizowało rozwój produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych oraz pozwoliło realizować założenia reformy Wspólnej Polityki Rolnej, której jednym z priorytetów było zmniejszenie ilości i zwiększenie jakości żywności

²² [brak autora], Convention for the Safeguarding of Intangible... 2003.

²³ <http://www.ijhar-s.gov.pl/gwarantowana-tradycyjna-specjalnosc.html>.

wytwarzanej w Europie. Produkt, którego pochodzenie jest gwarantowane przez Unię, współtworzy wizerunek obszaru, z którego się wywodzi, i tym samym zachęca do odwiedzenia danego regionu (przyczyniając się do rozwoju turystyki). W założeniu konsument mający dostęp do takiego produktu zapoznaje się jednocześnie z jego producentem oraz środowiskiem naturalnym i kulturowym, w którym wyrób powstawał. Poprzez związek produktu z regionem zakup staje się początkiem kontaktu z wyjątkową kulturą, tradycją, historią, społecznością i przyrodą danego obszaru²⁴.

Produkty rolne lub środki spożywcze mogą zostać wyróżnione przez stosowanie następujących rodzajów oznaczeń:

a) Chroniona Nazwa Pochodzenia oznacza nazwę regionu, konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, używaną do opisu produktu rolnego lub artykułu spożywczego. Jakość produktu lub jego cechy charakterystyczne powinny być głównie lub wyłącznie związane z tym szczególnym otoczeniem geograficznym i właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi oraz ludzkimi. Cały proces technologiczny, czyli produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie, odbywa się na tym określonym obszarze geograficznym²⁵.

b) Chronione Oznaczenie Geograficzne oznacza nazwę regionu, konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, używaną do opisu produktu rolnego lub artykułu spożywczego, który pochodzi z tego regionu, miejsca lub kraju. Produkt ten ma szczególną specyficzną jakość, reputację, cieszy się uznaniem lub też ma inne cechy przypisywane temu pochodzeniu geograficznemu. Na określonym obszarze może się odbywać jeden z trzech procesów: produkcja, przetwarzanie lub też przygotowywanie produktu²⁶.

²⁴ <http://www.ijhar-s.gov.pl/produkty-regionalne-i-tradycyjne.90.html>; <http://www.ijhar-s.gov.pl/system-ochrony-produktow-regionalnych-i-tradycyjnych.html>.

²⁵ Council Regulation (EC) No 510/2006 of 20 March 2006 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs [OJ L 93, 31.03.2006, p. 12] [w:] <http://www.ijhar-s.gov.pl/chroniona-nazwa-pochodzenia.html>.

²⁶ Council Regulation (EC) No 510/2006 of 20 March 2006 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs [OJ L 93, 31.03.2006, p. 12] w: <http://www.ijhar-s.gov.pl/chronione-oznaczenie-geograficzne.html>.

c) Gwarantowana Tradycyjna Specjalność oznacza produkt lub środek spożywczy, którego skład, sposób produkcji lub przetwarzania odpowiada tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub został on wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane. Nazwa produktu musi być tradycyjnie stosowana w odniesieniu do tego produktu lub oznaczać tradycyjny lub specyficzny jego charakter. „Specyficzny charakter” oznacza charakterystyczne właściwości procesu produkcji, które wyraźnie wyróżniają dany produkt spośród innych podobnych produktów należących do tej samej kategorii; natomiast określenie „tradycyjny” oznacza udokumentowany jako będący w użyciu na rynku krajowym przez okres umożliwiający przekaz z pokolenia na pokolenie; okres ten ma wynosić co najmniej 30 lat (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012)²⁷.



Ryc. 2. Oznaczenia (od lewej): Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne (wg: www.ijhar-s.gov.pl)

Stosowanie tych oznaczeń pozwala na łatwiejszą identyfikację produktów, ich ochronę przed nieprawym używaniem zarejestrowanych nazw oraz promocję produktów o specyficznych cechach i określonym pochodzeniu. Producentom wytwarzającym produkty o wysokiej jakości i wyjątkowych walorach daje natomiast szansę zaistnienia na rynku²⁸.

²⁷ <http://www.ijhar-s.gov.pl/gwarantowana-tradycyjna-specjalnosc.html>.

²⁸ [brak autora], Przepisy UE – Produkty regionalne i tradycyjne, 2013a; A. Jedynak, System ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, 2013a.

Komisja Europejska zarejestrowała 36 polskich nazw produktów rolnych i środków spożywczych jako chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub gwarantowane tradycyjne specjalności (GTS), z czego 9 produktów to ChNP, 18 produktów to ChOG, 9 produktów to GTS (stan na 16 października 2012 r.)²⁹.

Wybrane przykłady produktów wpisanych do rejestru UE

Tabela 1 przedstawia kilka przykładów produktów wpisanych do rejestru Chronionych Oznaczeń Geograficznych w „Klasie 2.4”, czyli zawierającej takie wyroby jak: chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie (w tabeli umieszczono wszystkie polskie produkty w tej kategorii. Jak widać, pośród tych produktów nie ma pierników)³⁰.

Tabela 1. Zestawienie wybranych produktów zarejestrowanych jako Chronione Oznaczenie Geograficzne lub oczekujących na rejestrację

Nazwa	Data złożenia wniosku	Data rejestracji
Aachener printen (pierniki z Aachen)	?	24.01.1997
Nürnberger Lebkuchen (pierniki norymberskie)	?	2.07.1996
Pardubický perník (pierniki pardubickie)	[08.05.2007] ³¹	7.02.2008
Andruty kaliskie	6.03.2006	22.04.2009
Cebularz lubelski	7.02.2013	oczekuje na rejestrację
Chleb prądnicki	23.04.2008	12.03.2011

²⁹ A. Jedynak, Polskie produkty ChNP, ChOG, GTS – raporty i analizy, 2011.

³⁰ Informacje zaczerpnięte z oficjalnej strony Komisji Europejskiej, z działu „Rolnictwo i rozwój obszarów wiejskich” (system DOOR) (przyp. M. M.).

³¹ Data publikacji wniosku (przyp. M. M.).

Kołocz śląski	20.11.2008	27.07.2011
Obwarzanek krakowski	4.02.2008	30.10.2010
Rogal świętomarciński	28.12.2006	31.08.2008

Niemieckie *Lebkuchen*

W Niemczech każdy region miał praktycznie swoją wersję piernika, chociaż niektóre są tylko lekko zróżnicowane. W Norymberdze na przykład były pieczone na wzór wafli i ozdobione migdałami i skórką cytryny, w Monachium z kolei nożem wykrajano kształty i zdobiono kolorowym lukrem. Są przesłanki wskazujące na drogę piernika z Belgijskiego Dinant przez Aachen i frankońskie klasztory; stamtąd do klasztoru w Heilsbronn i w końcu do Norymbergi³².

Dzięki handlowi z Wenecją i Orientem rzemiosło piernikarskie z Norymbergi bardzo się rozwinęło. Miasto było ważnym centrum handlowym, m.in. w handlu solą. Piernikarze przeżywali wiele wzlotów i upadków, ale cieszyli się poważaniem monarchów (np. Fryderyk III czy Maksymilian II). Przez długi czas pierniki wyrabiano ręcznie, w dobie przemysłowej zaczęła się produkcja masowa. Funkcjonowały duże firmy, jak i małe wytwórnie; jednych i drugich nie oszczędzały czas ani historia. Jedne upadały, powstawały nowe, większe przedsiębiorstwa przejmowały mniejsze. Jednak nie wszystkie pierniki są produkowane w wielkich firmach – w Niemczech również mamy do czynienia z taką sytuacją jak w Chorwacji. Zachowały się rodzinne przedsiębiorstwa, nieraz małe, lokalne, rodzinne zakłady (czasem nie mają nawet strony internetowej), co nie oznacza, że ich wytwory są gorszej jakości. Na pewno mają zbliżone ceny („handmade” kosztuje). Wytwarzają pierniki ręcznie według starych receptur, bezpośrednio na zamówienie³³.

³² P. Schuster, *Lebkuchen aus Nürnberg*, 2013.

³³ M. Weinrich, *Nürnberger Lebkuchen*, 2013.



Ryc. 3. Do najpopularniejszych rodzajów niemieckich pierników należą *Elisenlebkuchen* – norymberski odpowiednik toruńskiej katarzynki

Formy do pierników wykonywał z twardego drewna snycerz, jednakowe do marcepanu i różnych rodzajów piernika (*Lebkuchen* i *Pfefferkuchen*). Formy te miały różne kształty i dekoracje, takie jak herby, motywy religijne itp. Do popularnych należą kształty okrągłe, prostokątne, serca. Norymberskie pierniki figuralne charakteryzują się dużą ilością przedstawień wielofigurowych, rozbudowanych kompozycji. Tematyka zaczerpnięta jest z Biblii, w mniejszym stopniu z życia towarzyskiego czy mitologii antycznej. Dużo jest herbów miast i rodów. Zdarzają się także przedstawienia humorystyczne i satyryczne. Nierzadko sceny są podpisane, aby wyjaśnić treść³⁴.

Stare przepisy, na bazie których były pieczone norymberskie słodkości, zawierały: pieprz, imbir, migdały, cynamon, gałkę muszkatoło-

³⁴ J. Kruszelnicka, op. cit., s. 30; P. Schuster, op. cit.

wą, anyż, wodę różaną, cytryny i pomarańcze. W tym czasie jeszcze nie używano cukru trzcinowego, ale lokalnego miodu. Norymberskie pierniki wyrabiano z miodu, którego dostarczał pobliski las Lorenz, nazywany „Pszczelim ogrodem Świętego Cesarstwa Rzymskiego”. Oto najstarszy spisany tradycyjny przepis na piernik norymberski:

„1 Pfd. Zucker – 1 funt cukru
½ Seidlein oder 1/8erlein Honig – ½ półkwatki lub ¼ kwarty miodu
4 Loth Zimet – 4 uncje/luty cynamonu
1 ½ Muskatrumpf – 1 ½ gałki muskatołowej
2 Loth Ingwer – 2 uncje/luty imbiru
1 Loth Car[d]amumlein – 1 uncja/lut kardamonu
½ Quentlein Pfeffer – ½ szczypty(?) pieprzu
1 Diethäuflein Mehl ergibt 5 Loth
schwer” – 1 garść mąki

Przepis ten pochodzi z XVI w. i jest przechowywany w Muzeum Narodowym w Norymberdze³⁵.

Nazwa *Nürnberger Lebkuchen* jest chroniona niemieckim prawem od 1927 r. jako zastrzeżona, a w Europie od 1997 r. – jako chroniona nazwa regionalna. Odtąd produkcja norymberskich specjałów wymaga stosowania się do ścisłych wytycznych, a tylko ciastka wyrabiane w granicach miasta Norymbergi mogą się nazywać norymberskimi piernikami lub być zdobione norymberskimi motywami³⁶.

Czeskie *perniki*

W Czechach najpopularniejszym piernikiem jest specjał pardubicki: kto nie kupi piernika na odpuście, to jakby tam nie był. Jego pierwotna receptura składała się z miodu, mąki i pieprzu. Od pieprzu właśnie pochodzi jego nazwa – *perník* (wcześniej *peprník*). Z piernikowego ciasta wykrawa się różne kształty: częstym motywem jest np. serce. Wyrabia się także pierniki okrągłe lub w kształcie różnych figurek, które bardzo podobają się dzieciom. Piernik pardubicki jest eksportowany nawet do odległych krajów, dlatego wytwarza się go tak, aby

³⁵ P. Schuster, op. cit.

³⁶ Ibid.

podczas tych podróży nie stracił na jakości. Trwałość zawdzięcza spo-
rej ilości korzeni oraz twardości i suchości³⁷.

Wyrób pierników w Pardubicach trwa od XV w., a pierwszy pierni-
karz wspominany jest w źródłach w 1515 r. Cech piernikarski istniał tu
już na przełomie XV i XVI stulecia. Cesarzowa Maria Teresa potwier-
dziła prawo produkowania pierników w roku 1756. Sława pardubic-
kiego piernika rozkwitła w czasach nowożytnych. Przygotowywanie
tego smakołyku w sposób masowy datuje się na przełom XIX i XX w.,
kiedy powstawały fabryki i wytwórnie pierników. W minionym ustroju
wyrób pierników skupiał się zaledwie na kilku rodzajach drobnych
pierników polewanych cukrem lub przekładanych marmoladą. Te
przekładane są do dziś wyrabiane przez jedną z pardubickich firm³⁸.

Przepis na prawdziwy pardubicki piernik jest pilnie strzeżony.
Wiadomo jednak, że piecze się go z pszenicznej mąki, cukru, pszcze-
lego miodu, jajek, dżemu owocowego, tłuszczu roślinnego, kakao,
mieszanki korzeni (cynamonu, kolendry, goździków, anyżu, ziela an-
gielskiego) oraz środków spulchniających. Niektórzy wytwórcy pier-
nika pardubickiego zalecają, aby do ciasta dodać odrobinę niesłodzo-
nej esencji herbacianej, aby pieczony w domu piernik długo zachował
miękkosć. Pardubicki piernik występuje w dwóch wariantach:

– ciasta przekładanego dżemem lub kremem i oblanego czekoladą
czy polewą;

– figuralnego piernika, wykrawanego nożem lub wyciskanego w
formie. Formy są dwu- lub trójwymiarowe, po upieczeniu polukrowa-
ne. Przedstawiają serca, postacie chłopców i dziewcząt w strojach
ludowych, konie, gwiazdy, różne zwierzęta, koszyczki, postacie z ba-
jek, pisanki, motywy bożonarodzeniowe, chatki, powozy z zaprzęgiem
i bez, księgi, choinki³⁹.

Piernik z Pardubic może oficjalnie nosić znak ochronny Komisji
Europejskiej od 27 lutego 2008 r. Znak ochronny (Chronione Ozna-
czenie Geograficzne) zapewnia o ich wyjątkowości⁴⁰.

³⁷ R. Hřebíčková, *Pardubický perník* 2008.

³⁸ Ibid.; J. Janurová, *Historie Pardubického perníku* 2013.

³⁹ [brak autora], *Pardubický perník* 2013c.

⁴⁰ <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=517&locale=en>.



Ryc. 4. *Perníková chaloupka* zawsze cieszy się zainteresowaniem

Lista Reprezentatywna Niematerialnego Dziedzictwa Ludzkości UNESCO

Konwencja w sprawie ochrony dziedzictwa niematerialnego to rezultat długich poszukiwań UNESCO dla wyrażenia i ochrony tego, co do tej pory wydawało się nie do uchwycenia w ramy programowe. Została przygotowana przez Organizację Narodów Zjednoczonych do spraw Oświaty, Nauki i Kultury (UNESCO), będącą wyspecjalizowaną organizacją ONZ, i przyjęta przez jej Konferencję Generalną w Paryżu w dniu 17 października 2003 r. Weszła w życie 20 kwietnia 2006 r. Dotychczas została ratyfikowana przez 143 państwa (stan na 3 sierpnia 2012). Na Liście Reprezentatywnej Niematerialnego Dziedzictwa Ludzkości UNESCO od czasu jej wejścia w życie (2006 r.) znalazło się 288 elementów, w tym 31 Pilnej Potrzeby Ochrony (stan na 2012 r.). „Niematerialne dziedzictwo kulturowe” oznacza „praktyki, wyobrażenia,

przekazy, wiedzę i umiejętności – jak również związane z nimi instrumenty, przedmioty, artefakty i przestrzeń kulturową – które wspólnoty, grupy i, w niektórych przypadkach, jednostki uznają za część własnego dziedzictwa kulturowego” (art. 2 Konwencji).

Ochroną obejmuje następujące dziedziny:

- a) tradycje i przekazy ustne, w tym język jako nośnik niematerialnego dziedzictwa kulturowego,
- b) sztuki widowiskowe,
- c) zwyczaje, rytuały i obrzędy świąteczne,
- d) wiedzę i praktyki dotyczące przyrody i wszechświata,
- e) umiejętności związane z rzemiosłem tradycyjnym.

Ochrona ma polegać na zapewnieniu przetrwania niematerialnego dziedzictwa kulturowego, czyli jego identyfikacji, dokumentacji, badania, zachowania, zabezpieczenia, promowania, wzmocnienia i przekazywania, w szczególności poprzez edukację formalną i nieformalną, jak również rewitalizację różnych aspektów tego dziedzictwa⁴¹.



Ryc. 5. Logo UNESCO oraz Listy Reprezentatywnej...
(wg: <http://www.unesco.org/culture/ich/>)

⁴¹ [brak autora], Convention for the Safeguarding of Intangible... 2003.

Chorwacki *licitar*

Licitar to bogato zdobione ciastko, wykonane z ciasta z dodatkiem miodu. Od najdawniejszych czasów tajemnica wyrobu *licitarów* przechowywana była w rodzinach rzemieślników piernikarskich z centralnej i nizinnej Chorwacji. Tradycyjnie ciastko to ma jasnoczerwony kolor i produkowane jest w różnych rozmiarach i kształtach: serca, wiśni, ptaszka, lalki, grzyba, podkowy, konia, małego wieńca. Małe *licitary* stanowią ulubioną dekorację choinek bożonarodzeniowych w chorwackich domach, duże z kolei służą jako podarunki dla najbliższych. Ich ofiarowywanie przez młodzieńców swym wybranom jako wyraz miłości zamiast bukietu róż jest zwyczajem głęboko zakorzenionym w chorwackiej tradycji. Najpopularniejszym motywem jest serce, często przygotowywane na uroczystości weselne, zdobione imionami nowożeńców i datą ślubu⁴².



Ryc. 6. Bogato zdobione, ręcznie wykonane serca z piernikowego ciasta – *licitary*

⁴² N. Jecić, About licitars: What is a licitar, history, Croatian licitars 2010.

Tradycja wyrobienia i obdarowywania się *licitarami* sięga średnio-wieczna (XIV w.). W XVI i XVII w. w wielu europejskich klasztorach wypiekano ciastka z bogato zdobionych form. W regionach wschodnioalpejskich zwyczaj ten szybko przerodził się w rzemiosło i rozprzestrzenił w Europie Centralnej, w tym na Nizinie Węgierskiej, a stąd i w Chorwacji. W XVIII i XIX w. centrami wytwarzania tych specjalów stały się miasta takie jak: Zagreb, Karlovac, Koprivnica, Samobor, Varaždin i inne. Wytwórcy *licitarów*, znani jako „Medicari”, byli poważani w społeczeństwie, a ich produkty były popularne wśród wszystkich klas społecznych. Owi rzemieślnicy wyrabiali nie tylko *licitary*, ale również inne ciastka piernikowe, świece i wotywno figurki z wosku oraz napoje, takie jak miód pitny. Od najdawniejszych czasów wszystkie te produkty sprzedawano na targach i festynach. Rzemiosło i umiejętności przekazywane są z pokolenia na pokolenie, początkowo tylko wśród mężczyzn, obecnie także kobiet. Piernikarze są nieodzownymi uczestnikami lokalnych uroczystości, imprez i zgromadzeń, dostarczając miejscowym poczucie tożsamości i kontynuacji⁴³.

W 2010 r. starania rządu chorwackiego, aby *licitar* wpisać na Reprezentatywną Listę Niematerialnego Dziedzictwa UNESCO, zakończyły się sukcesem⁴⁴.

Slow Food

O ile Lista UNESCO ma szersze spektrum, o tyle idee przyświecające ruchowi Slow Food dotyczą już wyłącznie żywności. Slow Food jest międzynarodową organizacją typu non-profit, która w manifestie określa swój cel jako „ochrona prawa do smaku”. Szybki wzrost z lokalnego ruchu do takiego o zasięgu światowym doskonale świadczy o potrzebie istnienia takiej organizacji. Powstała ona w 1986 r. we Włoszech. Od początku zajęła się szeroko rozumianą ochroną oraz wspieraniem regionalnych producentów żywności – szczególnie żywności oryginalnej, produkowanej w sposób niespotykany w innych miejscach na świecie, żywności tradycyjnej, zdrowej i niestety zagrożonej

⁴³ N. Jecić, op. cit.; [brak autora], „Licitar” – Beautiful Heart Shaped Favours 2012b.

⁴⁴ [brak autora], Gingerbread craft from Northern Croatia 2012a.



Ryc. 7. Logo ruchu „Slow food”
(wg: <http://www.ecole-et-relaxation.com/html/actu-cantines.htm>)

zniknięciem w wyniku coraz bardziej natarczywej ekspansji tego, co na całym świecie znane jest jako fast food. Slow Food jako ruch międzynarodowy rozpoczął swą działalność w Paryżu w 1989 r., natomiast w Polsce dopiero w 2002 r. Jego pierwsza polska komórka powstała notabene w Krakowie.

Główne cele wymienione w statucie stowarzyszenia Slow Food Polska są następujące:

- „– Promocja kultury i dbanie o dobro społeczne;[...]
- Propagowanie różnorodności smaku;
- Przeciwwstawianie się »fastfoodyzacji« życia oznaczającej: zredukowanie jedzenia tylko do konsumpcji, smaku do hamburgera oraz życie w ciągłym pośpiechu i w stresie;
- Poszukiwanie i promowanie rozwoju wysokiej pod względem jakości produkcji, przyjaznej środowisku naturalnemu;
- Promocja zdrowego stylu życia poprzez wskazywanie naturalnego, zdrowego i różnorodnego pożywienia oraz poprzez wskazywanie silnych związków pomiędzy bytem człowieka a środowiskiem naturalnym;
- Dbanie o ochronę i równowagę środowiska naturalnego;

– Ochrona tradycyjnych, wysokiej jakości produktów i przeciwstawianie ich genetycznie zmodyfikowanym produktom”.

Oddają one ducha ruchu i charakter, jaki przyświeca jego działaczom⁴⁵.

Ruch podejmuje wiele przedsięwzięć promujących jego idee: duże imprezy (tzw. Salony Smaku), warsztaty, kursy; organizuje specjalne szkoły dla kucharzy; wydaje też książki i magazyny. Celem jest określenie i skatalogowanie (wciąż rosnącej) liczby produktów, potraw i zwierząt, które zagrożone są zanikiem⁴⁶. Wpisanie na jakąkolwiek listę czy rejestr tej organizacji nie ma jednak mocy prawnej (tzn. nie daje żadnych przywilejów ani nie zawiera sankcji).

Sposoby ochrony tradycji żywnościowych w prawie polskim

W Polsce funkcjonuje Lista Produktów Tradycyjnych prowadzona przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi. Wpisane są na nią produkty charakteryzujące się tradycyjną, ugruntowaną w czasie (przyjmuje się okres co najmniej 25 lat) metodą wytwarzania, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane, oraz będące elementem tożsamości społeczności lokalnej. Lista nie zapewnia produktom ochrony, ma natomiast na celu zbieranie i rozpowszechnianie informacji związanych z wytwarzaniem produktów tradycyjnych⁴⁷.

Od kilku lat daje się zauważyć coraz żywsze zainteresowanie kuchnią regionalną w naszym kraju. Lokalne wyroby, zwłaszcza osadzone w tradycji, zaczynają być postrzegane jako swego rodzaju „dobra narodowe”. Stymulowane jest to w dużej mierze obecnością w Unii Europejskiej i panującymi w niej tendencjami, głównie naciskami na zachowanie odmienności kulturowych poszczególnych państw czy regionów. Funkcjonują szczegółowe przepisy dotyczące ochrony spe-

⁴⁵ M. Prucnel, *Slow Food – nieśpiesznie na temat jedzenia*, 2011; [brak autora], *Co to jest Slow Food*, 2013e; tegoż: *Historia Slow Food*, 2013f.

⁴⁶ [brak autora], *Co to jest Slow Food*, 2013e; tegoż: *Historia Slow Food*, 2013f.

⁴⁷ <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Przepisy-UE-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/>.

cyjnych produktów, w tym spożywczych. Na rynku wydawniczym jest coraz więcej książek kucharskich zawierających dawne, tradycyjne przepisy na potrawy i produkty spożywcze; podobna sytuacja ma miejsce w cyberprzestrzeni (strony internetowe, blogi itp.).

Na fali tych tendencji powstały takie inicjatywy jak: ogólnopolski konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, popularyzujący tradycyjne specjały; Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego czy uchwalona specjalna ustawa o ochronie i rejestracji nazw oraz oznaczeń produktów rolno-spożywczych, a także produktów tradycyjnych. Na liście rejestrowane są produkty o wysokiej jakości i unikatowych cechach wynikających ze stosowania tradycyjnych metod produkcji (udokumentowanej ponad dwudziestopięcioletniej tradycji pochodzenia).

Krajowa Lista Produktów Tradycyjnych

Utworzono ją na mocy ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Jednym z głównych celów powstania tej listy jest promocja i rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami na terenie kraju po to, aby następnie móc je skuteczniej promować także za granicą. Lista ta służy również pośrednio przygotowaniu producentów do rejestracji nazw wpisanych na nią produktów na szczeblu unijnym. W 2013 r. produktów wpisanych na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych było już ponad 942, a wnioski o wpis kolejnych stale napływają do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Na Listę wpisywany jest produkt, którego jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Za tradycyjne uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Produkt ubiegający się o taki wpis powinien ponadto stanowić element tożsamości społeczności lokalnej i należeć do dziedzictwa kulturowego regionu, z którego pochodzi. Z wnioskiem o wpis na Listę występuje producent. Na Listę wpisywany jest tylko produkt, a nie producent. Poprzez fakt uzyskania wpisu produktów na omawianą listę producenci nie nabywają żadnego prawa ani do ochrony, ani

do promocji wpisanych produktów jako własnych. Za weryfikację wniosku odpowiedzialny jest marszałek województwa, który przed dokonaniem oceny zwraca się do izby gospodarczej, zrzeszającej producentów produktów regionalnych i tradycyjnych, z prośbą o wyrażenie opinii (najczęściej izbą tą jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego). Następnie wniosek przesyłany jest do ministra rolnictwa i rozwoju wsi. Minister jest odpowiedzialny za prowadzenie i uaktualnianie Listy Produktów Tradycyjnych. Lista jest publikowana w Dzienniku Urzędowym Ministra (raz w roku) oraz na stronach internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (na bieżąco).

Lista produktów regionalnych chronionych specjalnymi przepisami, zarejestrowanych w regionie toruńskim (właściwie na terenie województwa kujawsko-pomorskiego), jest dość pokaźna, zawiera bowiem 51 produktów. Znacznie więcej zaś zostało spisanych w książce *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego* (prawie 300)⁴⁸. Układ przepisów w książce jest zbliżony do obowiązującego na wspomnianej liście. O ile na samej liście figuruje tylko jeden piernik z województwa kujawsko-pomorskiego (zwany „brukowcem kujawskim”), o tyle w owej książce jest ich kilka, ale żaden (!) nie nosi miana „piernika toruńskiego”.

Przykłady pierników wpisanych na Listę Krajową

Poniżej przytoczone zostały przykłady wyrobów piernikarskich wpisanych na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych (stan na 15 listopada 2013 r.)⁴⁹. Wielce zaskakujący i uderzający jest brak pośród nich pierników toruńskich (z rejonu najbliższej Torunia figuruje „brukowiec kujawski”):

- miodowe pierniczki z Przemkowa (woj. dolnośląskie);
- piernik lubelski (woj. lubelskie); piernik żydowski (woj. lubelskie);
- pierniczki ozdobne (woj. lubelskie);

⁴⁸ Por.: G. Szelańska, *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*, Toruń 2011, s. 14-15

⁴⁹ Zob.: <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/>.

- piernikowa chatka znad rzeki Mrogi (woj. łódzkie);
- piernik z marchwi (woj. łódzkie); piernik z kamionki (woj. pomorskie);
- pierniki żywieckie⁵⁰ (woj. śląskie);
- śląski piernik tradycyjny (woj. śląskie);
- piernik z żytniej mąki (woj. świętokrzyskie);
- brukowiec mazurski (woj. warmińsko-mazurskie);
- pierniki szczecińskie (woj. zachodniopomorskie);
- piernik na karmelu/brukowiec kujawski⁵¹.

Toruńskie pierniki w kontekście list produktów i sposobów ochrony tradycji

Odnośnie do wymogów prawa europejskiego⁵² nie ma przeszkód, aby pierniki toruńskie zostały zarejestrowane w dowolnym z trzech programów ochrony – spełniają wszystkie warunki:

a) wymogi stosowania oznaczenia Chroniona Nazwa Pochodzenia: ich nazwa nawiązuje do regionu, są związane z miastem i jego czynnikami ludzkimi, w zasadzie cały proces produkcji odbywa się na miejscu, a ich jakość i cechy są dla regionu charakterystyczne. Tym oznaczeniem chronione są norymberskie *Lebkuchen*;

b) wymogi stosowania oznaczenia Chronione Oznaczenie Geograficzne: nazwa regionu jest zawarta w ich nazwie, mają wyjątkową jakość i reputację, cieszą się uznaniem mieszkańców i przybyszów, każdy z wymaganych etapów (tak produkcja, jak przetwarzanie i przy-

⁵⁰ Materiały źródłowe dowodzą, że żywieckie piernikarstwo sięga korzeniami co najmniej XIX w. (tak datowane są drewniane snycerskie formy piernikarskie zachowane w zbiorach Muzeum Miejskiego w Żywcu). Związane było z działalnością cechową. Miasto Żywiec jest wymieniane w kronikach jako jeden ze znaczących ośrodków piernikarstwa południowej Polski, obok takich miast jak Kraków, Tarnów czy Rzeszów. Z nich wywodzą się lokalne i popularne do dzisiaj pierniki odpustowe i jarmarczne (przyp. aut. na podstawie informacji z Muzeum Miejskiego w Żywcu).

⁵¹ Zob.: <http://www.minrol.gov.pl/pol/layout/set/print/content/view/full/42506>.

⁵² Zob.: <http://www.ijhar-s.gov.pl/chronione-oznaczenie-geograficzne.html>; <http://www.ijhar-s.gov.pl/chroniona-nazwa-pochodzenia.html>; <http://www.ijhar-s.gov.pl/gwarantowana-tradycyjna-specjalnosc.html>.

gotowanie) odbywa się w regionie. Tym oznaczeniem posługują się producujący pardubickie *perniki*;

c) wymogi stosowania oznaczenia Gwarantowana Tradycyjna Specjalność: skład, sposób produkcji i przetwarzania odpowiada tradycyjnej praktyce, wytwarzane są ze składników stosowanych tradycyjnie według określonej receptury, nazwa jest również tradycyjna i zachowują swój specyficzny charakter – nie sposób ich pomylić z innymi. Spełniają wymogi określeń „tradycyjny” (nie tylko 30, ale ponad 200 lat nieprzerwanie na rynku) oraz „specyficzny charakter” (właściwości procesu produkcji wyróżniają je spośród innych podobnych produktów należących do tej kategorii).

Analogicznie ma się sprawa z wymogami wpisania na Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa UNESCO⁵³: pierniki toruńskie wyrabia się zgodnie z tradycyjnymi umiejętnościami i recepturami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie oraz strzeżonymi. Istnieją zarówno dawniej używane, jak i tworzone okazjonalnie przedmioty związane z produkcją. Dalej, towarzyszy im cała gama skojarzeń i wyobrażeń i są uznawane za część dziedzictwa kulturowego Torunia nie tylko przez mieszkańców tego miasta. Co więcej, największym wytwórcą pierników toruńskich jest najstarsza fabryka cukiernicza w Polsce i jedna z najstarszych w Europie. Toruńskie pierniki mogłyby dołączyć do chorwackich *licitarów*.

Są jednak zauważalne trudności. Po pierwsze, spory między toruńskimi wytwórcami pierników, zupełnie inaczej niż u ich chorwackich kolegów po fachu (toczą się sądowe sprawy, które wcale nie muszą piernikom wyjść na dobre). Po drugie, zarówno władze miasta, jak i województwa jakby nie zauważały szans i możliwości związanych z którąkolwiek z wymienionych list. To nie są tylko sposoby ochrony, ale i promocji. Mogą pomóc kształtować regionalną dumę, jedność i tożsamość. Trudno zrozumieć milczącą (obojętną? nieświadomą?) postawę władz, zwłaszcza że motyw piernika jest w Toruniu bardzo żywotny: odbywa się Święto Piernika, funkcjonuje Piernikowa Aleja Gwiazd, jest Żywe Muzeum Piernika, a nawet żeński zespół koszykówki Energa Katarzynki Toruń. W dodatku toruńska Starówka jest na Liście Ma-

⁵³ Por.: [brak autora], Convention for the Safeguarding of Intangible... 2003.

terialnego Dziedzictwa UNESCO, więc dlaczego nie pierniki? Dziedzictwo kulinarne jest czymś odmiennym od zabytków dziedzictwa materialnego z przeszłości. Ma związki z kulturowym życiem, społecznymi praktykami, „wchłania” i przetwarza, łącząc wpływy z zewnątrz, jak i trendy wewnątrz danej grupy. Jest czymś odmiennym, wyjątkowym, zasługującym na własne miejsce. Niegdyś pierniki odzwierciedlały wymiar „tu i teraz” rzeczywistości regionu; czy nie warto powrócić do tego zwyczaju? Okazji nie brakuje.



Ryc. 8. Drewniana forma wykonana z okazji wizyty Jana Pawła II w Toruniu (wg W. Streich, op. cit., s. 25)

Toruńskie pierniki figuralne mają bardzo długą tradycję i bardzo dobrą sławę. W ciągu ostatnich 150 lat uległy jednak czynnikom kapitalizmu i konsumpcjonizmu, tracąc jedną z podstawowych funkcji – reprezentowania czasów. Nastąpił okres pewnej stagnacji, a przecież pierniki jadalne rozwijają się bardzo dobrze: udoskonalana jest receptura i technologia. Formy drewniane zastąpiono odlewami z metalu, liczba wzorów została ograniczona do najpopularniejszych: kareta, ratusz, herb miasta, święty Jerzy, kogut, dama z koszykiem, dama z sokółkiem, prządka, mieszczanin, mieszczka oraz rycerz. Wypiekane są głównie dla turystów i dla podtrzymania wielowiekowej tradycji, choć okazjonalnie odgrywają dawną rolę: odzwierciedlają ważne dla Torunia wydarzenia (przykładami są piernik dla Jana Pawła II i specjal w formie pierwszej strony dzieła Mikołaja Kopernika *De revolutionibus*.... A przecież dzieje się niemało wydarzeń, nie tylko w Toruniu, ale i w Polsce czy na świecie, które warto uwiecznić w tak oryginalny sposób. Pierniki figuralne stanowią doskonałą niszę, w którą mogłyby się wpasować mniejsze piernikarnie, ale to tylko pomysł. Dotąd nikt nie podjął starań, aby toruńskie specjalności objąć ochroną w jakimkolwiek programie. Nie figurują nawet na wydanej drukiem w formie książkowej⁵⁴ liście tradycyjnych produktów, jakimi może się poszczycić region toruński. A jeżeli już nie pierniki toruńskie w ogóle czy formy figuralne, to może chociaż „katarzynki”? Są do tego powody, jak choćby sama popularność i wyjątkowość kształtu oraz jego trwały związek z Toruniem, ale i fakt, iż to ostatni relikwiarz szerokiej niegdyś gamy form figuralnych, który się oparł przekształceniom, łącząc w sobie dwa rodzaje piernika: jadalne i ozdobne.

Bibliografia:

- Dąbrowski S., *Dawne pierniki toruńskie*, Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu, R. 33, Toruń 1926, s. 266-336.
- Dumanowski J. (red.), *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, Monumenta Poloniae Culinaria, t. II, Warszawa 2011.

⁵⁴ G. Szelągowska, op. cit.

- Gessek M., *Świat Toruńskiego Piernika*, Toruń 2006.
- Herbst S., *Toruńskie cechy rzemieślnicze*, Toruń 1993.
- Kruszelnicka J., *Pierniki toruńskie i inne*, Toruń 1956.
- Kujot S., *Toruń*, Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu, R. 3, Toruń 1884, s. 93-94,
- Levi-Strauss C., *Trójkąt kulinarny*, Twórczość 1972, nr 21, s. 71-80.
- Streich W., *Opowieść o toruńskim pierniku*, Toruń 2003.
- Sudziński R., Samulski M., *Dzieje przemysłu piernikarskiego w Toruniu*, Rocznik Toruński, t. 6, 1971, s. 7-39.
- Szelągowska G., *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*, Toruń 2011.
- Wieczorkiewicz A., *Cały świat w zasięgu smaku. O projektach doświadczeń kulinarno-turystycznych*, [w:] *Kultura w czasach globalizacji*, red. M. Jacyno, A. Jawłowska, M. Kempe, Warszawa 2004, s. 201-219.
- Wieczorkiewicz A., *Apetyt turysty: o doświadczeniu świata w podróży*, Kraków 2008.

Publikacje online:

- 2003 [brak autora] Convention for the Safeguarding of Intangible Cultural Heritage, <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540e.pdf> (dostęp: 09.04.2013)
- 2012a [brak autora] Gingerbread craft from Northern Croatia, <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00356> (dostęp: 09.04.2013)
- 2012b [brak autora] „Licitar” – Beautiful Heart Shaped Favours, <http://www.licitarheart.com/about-licitars>, (dostęp: 27.03.2013)
- 2013a [brak autora] Przepisy UE – Produkty regionalne i tradycyjne, <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Przepisy-UE-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/> (dostęp: 26.03.2013)
- 2013b [brak autora] Produkty regionalne i tradycyjne, <http://www.ijhar-s.gov.pl/produkty-regionalne-i-tradycyjne.90.html> (dostęp: 10.04.2013)
- 2013c [brak autora] Pardubický perník, <http://www.pernikova-chaloupka.cz/tema/tema.phtml?id=4575>, (dostęp: 05.04.2013)
- 2013d [brak autora] DOOR [w:] Geographical indications and traditional specialities, <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=517&locale=en>, (dostęp: 10.04.2013)
- 2013e [brak autora] Co to jest Slow Food, <http://www.slowfood.pl/index.php?s=str-cotojest>, (dostęp 25.03.2013)

- 2013f [brak autora] Historia Slow Food, <http://www.slowfood.pl/index.php?s=tr-historia>, (dostęp: 25.03.2013)
- 2008 Hřebíčková R., Pardubický perník, <http://clanky.vareni.cz/pardubicky-pernik/> (dostęp: 05.04.2013)
- Janurová J.
- 2013 Historie Pardubického perníku, <http://www.pardubickypernik.cz/historie-pardubickeho-perniku.htm> (dostęp: 05.04.2013)
- Jecić N.
- 2010 About licitars: What is a licitar, history, Croatian licitars, <http://www.licitar.hr/en/about-licitars> (dostęp: 09.04.2013)
- Jedynak A.
- 2011 Polskie produkty ChNP,ChOG,GTS – raporty i analizy, <http://www.ijhar-s.gov.pl/polskie-produkty-chnpchoggs.html> (dostęp: 26.03.2013)
- 2013a System ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, <http://www.ijhar-s.gov.pl/system-ochrony-produktow-regionalnych-i-tradycyjnych.html> (dostęp: 26.03.2013)
- 2013b Chroniona nazwa pochodzenia, <http://www.ijhar-s.gov.pl/chroniona-nazwa-pochodzenia.html> (dostęp: 26.03.2013)
- 2013c Chronione oznaczenie geograficzne, <http://www.ijhar-s.gov.pl/chronione-oznaczenie-geograficzne.html> (dostęp: 26.03.2013)
- 2013d Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, <http://www.ijhar-s.gov.pl/gwarantowana-tradycyjna-specjalnosc.html> (dostęp: 26.03.2013)
- Prucnel M.
- 2011 Slow Food – nieśpiesznie na temat jedzenia, <http://ulicaekologiczna.pl/zdrowy-styl-zycia/slow-food-%E2%80%93-niespiesznie-na-temat-jedzenia/> (dostęp: 26.03.2013)
- Schuster P.
- 2013 Lebkuchen aus Nürnberg, <http://www.petraschuster.de/nuernberg/geschichte/lebkuchen.shtml> (dostęp: 10.04.2013)
- Weinrich M.
- 2013 Nürnberger Lebkuchen, <http://www.nuernberginfos.de/nuernberger-spezialitaeten/nuernberger-lebkuchen.html> (dostęp: 10.04.2013)

Strony internetowe:

- <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00024>
(dostęp: 05.04.2013)
- <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011>
(dostęp: 09.04.2013)

<http://www.answed.pl/aoc.php> (dostęp: 05.04.2013)
<http://www.nid.pl/idm,1031,idn,684,konwencja-unesco-w-sprawie-ochrony-niematerialnego-dziedzictwa-kulturowego.html> (dostęp: 26.03.2013)
<http://www.handwerkerhof.de/en/craftsmanship/gingerbread-bakery.html>
(dostęp: 09.04.2013)
<http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/> (dostęp: 09.04.2013)
<http://www.minrol.gov.pl/pol/layout/set/print/content/view/full/42506>
(dostęp: 09.04.2013).

„Spicy bread” of Toruń – underestimated heritage?

In the last decades, a branch of knowledge referred to as „the anthropology of food” has developed. It resulted from an increasing social interest in culinary matters and put into order previous research concerning alimentation. The trend also reached Poland and started to transcend the social-cultural sphere to hold a presence in science and at home, as well as in national and international politics.

This „grocery” trend, connected with consumerism, gave rise to a specific movement the aim of which is to protect traditional products, regional specialties, and even „the right to taste”. Various organisations have become involved – from the local initiatives such as Slow Food down to the European Parliament and UNESCO. Special programmes were created with the aim of protecting traditional food products.

Ginger bread is one of the oldest types of sweets, which continues to be produced and appreciated in Europe and in the world. Ginger bread is made not only by big companies, but also by small factories, and its taste has been highly valued for centuries as it the case with Pardubice and Nuremberg ginger bread, or the Croatian licitar. Producers of ginger bread have taken advantage of the fact that it was possible to include the ginger bread production in international programmes.

It is surprising that ginger bread from Toruń – the traditional product which has been popular and famous for many centuries- has not been included in any such programmes. It is even more astonishing if we realise that the international programmes protect not only well known ginger bread products from Nuremberg (Lebkuchen), Pardubice and Croatia (licitars), but also unknown products from abroad and... Poland.

It is important to protect our cultural heritage. Ginger bread constitutes an essential element of Toruń's history. Ginger bread figures are particularly interesting as they refer to significant social events on a national, regional and family level. It should be underlined that Toruń's speciality meets the requirements of European programmes for the Protection of Regional and Traditional Products or the Representative List of Non-Material Cultural Heritage of UNESCO. What prevents us from protecting Toruń's ginger bread within one of these programmes?

„Scharfes Brot“ aus Thorn – ein verkanntes Erbe?

In den letzten Jahrzehnten hat sich ein Wissenszweig namens „Lebensmittel-Anthropologie“ entwickelt. Er erwuchs aus einer Welle öffentlichen Interesses für den kulinarischen Bereich und kanalisierte die schon vorher in der Wissenschaft vorhandenen Forschungsinteressen an der Ernährung. Diese Welle ist auch nach Polen gelangt. Aus dem gesellschaftlich-kulturellen Bereich kommend begann sie außer der Wissenschaft auch die Politik zu durchdringen, sowohl die innere als auch die europäische und internationale.

Dieser „Lebensmittel“-Trend ist mit dem Konsumismus verbunden und brachte eine besondere Bewegung hervor, die u. a. den Schutz traditioneller Produkte, regionaler Spezialitäten und sogar eines „Rechts auf Geschmack“ zum Ziel hat. Verschiedene Organisationen haben die Herausforderung angenommen, von Basisinitiativen wie Slow Food bis zum Europäischen Parlament und der UNESCO: Sie schufen besondere Programme, um traditionelle Lebensmittelzeugnisse zu schützen.

Lebkuchen gehören zu den ältesten bekannten Delikatessen, die in Europa und der Welt immer noch produziert und geschätzt werden. Viele Arten von ihnen werden immer noch produziert, nicht nur von großen Firmen, sondern auch von kleinen Betrieben; es gibt auch solche, deren Geschmack seit Jahrhunderten geschätzt wird. Dazu zählen die Pardubitzer und Nürnberger Lebkuchen, die kroatischen Lebkuchenherzen... Die Produzenten dieser musterhaften Produkte haben die Möglichkeit genutzt, die durch die Eintragung in internationale Programme gegeben ist.

Überraschenderweise fehlen hier die Thorner Lebkuchen, Backerzeugnisse von ausgezeichnetem Ruf, Beliebtheit und jahrhundertelanger Tradition. Das ist insofern verwunderlich, als in die Schutzlisten von traditionellen Produkten nicht nur andere berühmte Lebkuchen eingetragen worden sind (die früher in gleicher Weise wie die Thorner geschätzten Nürnberger Lebkuchen, die tsche-

chischen Lebkuchen aus Pardubitz oder die originalen kroatischen Lebkuchenherzen), sondern auch weitaus weniger oder fast überhaupt nicht bekanntes Backwerk, nicht nur solches aus dem Ausland, sondern sogar aus Polen.

Man sollte das eigene Kulturerbe schützen, und für Thorn gehören dazu die Lebkuchen. Besonders interessant sind figürliche Lebkuchen, die früher eine tiefe Aussagekraft hatten und auf wichtige gesellschaftliche Ereignisse in verschiedenen Bereichen Bezug nahmen: Nation, Region oder Familie. Es ist zu betonen, dass die Delikatessen aus Thorn die Anforderungen der europäischen Programme zum Schutz regionaler und traditioneller Produkte und der Liste des repräsentativen nichtmateriellen Erbes der UNESCO erfüllen. Was steht dem also entgegen?