

ŚWIAT TORUŃSKIEGO PIERNIKA

16 września w Galerii Muzeum odbyło się otwarcie wystawy pt. „ŚWIAT TORUŃSKIEGO PIERNIKA” przygotowanej wspólnie z Muzeum Okręgowym w Toruniu. Oficjalnego otwarcia dokonał Dyrektor Muzeum - Krzysztof Zygmunt, następnie głos zabarała Pani Anna Jędrzejewska - pracownik Muzeum Okręgowego w Toruniu, która szczegółowo opowiedziała o ekspozycji.

„Świat toruńskiego piernika” to wystawa prezentująca tradycje toruńskiego piernikarstwa, dawne rzemiosło, a także świat XIX - wiecznego przemysłu i handlu. Powstała w 2008 r. i stanowi „wędrujący” wariant ekspozycji o tym samym tytule, mieszczącej się w piwnicach Domu Mikołaja Kopernika.

Nazwa piernik wiąże się ze słowem „pierny”, czyli pieprzny. Piernik toruński słynął z wybornego smaku oraz kunsztownego wykonania. Był nie tylko przysmakiem, ale również ozdobą, podarunkiem, czy nawet lekarstwem. Bardzo często pierniki stanowiły wyposażenie szlacheckich aptek.

Ekspozycja pt. „Świat toruńskiego piernika” ukazuje niezwykle interaktywny, multimedialny świat najsłynniejszego toruńskiego przysmaku. Charakteryzuje ją modułowy charakter. Dominującym akcentem jest stylizowana drewniana koga - nawiązująca do żaglowców handlowych, które pływały po Morzu Bałtyckim i Północnym do XVI wieku.

Zwiedzanie naszej wystawy rozpoczynamy od stanowiska piernikarza toruńskiego. Pierwsze wzmianki o pierniku pochodzą z XIV wieku. Piernikarze należeli do cechu piekarzy, nie posiadali własnej organizacji. W dalszej części znajduje się wyposażenie piernikarskie: niecki oraz formy do wypieku. W skład ciasta piernikowego wchodzi mąka, miód oraz przyprawy korzenne (m.in. pieprz, cynamon, gałka muszkatołowa, imbir, goździki, anyż). Piernikom nadawano różne kształty m. in. dam i kawalerów w modnych strojach, zwierząt, karet, ale najczęściej herbu miasta oraz najsłynniejszej katarzynki.

W kolejnym module znajdują się zabytkowe obiekty m. in. kunsztownie rzeźbione formy ze słynnej toruńskiej kolekcji, średniowieczne dzbany, nowożytnie naczynia cynkowe (kubki i kufle cechowe). Ekspozycję uzupełniają aromatyczne i egzotyczne przyprawy. Kupcy sprowadzali je z Indii i Indonezji. Na szczególną uwagę zasługują „pierniki królewskie”. Zachowały się cztery pierniki przedstawiające dwie pary królewskie: Zygmunta III z Konstancją oraz Władysława IV z Cecylią Renatą. Niestety oryginalne, XVII - wieczne formy zaginęły w czasie II wojny światowej. Zachowały się natomiast pierniki, odcisnięte w 1926r. z tychże form. Jako towar luksusowy pierniki ozdobne przeznaczone były na podarunki dla dostojnych gości. Bardzo różnorodne formy, często stanowiące małe arcydzieła sztuki, wykonywali piernikarze bądź snycerze. Na wystawie można przyjrzeć się warsztatowi snycerskiemu.

W Toruniu, w XIX i na początku XX wieku nabierają znaczenia trzy zakłady. Najstarszy to Gustawa Weeseego, założony w 1751 r. Dynamicznie rozwijający się w latach 1908 - 1913 został rozbudowany na Jakubskim Przedmieściu (obecnie w tym miejscu znajduje się Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A.). Firma Hermanna Thomasa, istniejąca od 1857r., oraz zakład Jana Ruchniewicza wybudowany w 1907r. Obecnie największym producentem toruńskich pierników jest Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A., której początki sięgają 1763r. W zaaranżowanym sklepie firmowym interesującymi eksponatami są opakowania: okrągłe, metalowe puszki z firm Gustawa Weeseego i Jana Ruchniewicza oraz duża skrzynka ze sklejką, oklejona kolorowym nadrukiem. Skrzynka została ozdobiona widokami Torunia. Dodatkowy element stanowi stara kasa sklepową.

W scenerii wystawy będą odbywać się warsztaty własnoręcznego formowania pierników dekoracyjnych. Zwiedzanie będzie połączone z wypiekiem i poczęstunkiem piernikami z Fabryki Cukierniczej Kopernik” S.A. Wystawa będzie czynna do połowy stycznia 2015 r.

Autorem tekstu i zdjęć jest Alina Wilkoszewska.

Muzeum Regionalne im. Stanisława Sankowskiego w Radomsku