

# Paulina Bobecka

---

## Pierniki toruńskie w historii i w podaniach lokalnych

---

Rocznik Toruński 39, 15-42

---

2012

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

## Pierniki toruńskie w historii i w podaniach lokalnych\*

*Paulina Bobecka  
Toruń*

Próba pozyskania całkowitej i kompletnej wiedzy na temat przeszłości danego miasta często kończy się niepowodzeniem. Historykom i innym badaczom minionych wieków nie zawsze udaje się ustalić wszelkie zdarzenia, które zaszły w zamierzonych czasach. W związku z tym faktem pojawiające się niewiadome, niedopowiedzenia i niedookreślenia, dotyczące historii danego regionu, są uzupełniane przez lokalne opowieści. Owe opowiadania udzielają odpowiedzi na pytania o powody zaistniałych wydarzeń, interpretują historyczne fakty, wypełniają luki, które powstały w wiedzy o przeszłości<sup>1</sup>.

Obszerne i bogate dzieje miasta sprzyjają tworzeniu i kształtowaniu się lokalnych opowieści. Także Torunia, którego historyczna przeszłość – od uzyskania praw miejskich – liczy już 777 lat, dotyczy wiele niezwykłych opowiadań. W toruńskich zbiorach podań można odnaleźć między innymi opowieści o początkach wspaniałych toruńskich zabytków – Krzywej Wieży i Ratusza Staromiejskiego. Inne opowiadania odnoszą się do powstania nazwy miasta czy do wyglądu herbu Torunia. W „repertuarze toruńskim” można również odnaleźć wiele

---

\* Artykuł jest zmodyfikowanym fragmentem pracy magisterskiej pt. „Toruńskie pierniki – studium antropologiczne” napisanej w Katedrze Etnologii i Antropologii Kulturowej UMK w Toruniu w 2011 r., pod kierunkiem dr hab. Violetty Wróblewskiej.

<sup>1</sup> J. Zysk, *Podania lokalne o Toruniu (Piernikowe miasto Franciszka Fenikowskiego)*, Okolice. Kwartalnik Etnologiczny 2003, nr 2/3, s. 10.

opowieści dotyczących przysmaku, z którego słynie gród Kopernika. Wojciech Streich podkreśla, że „każdy ludzki wytwór, który cieszy się uznaniem i do którego chętnie wracają kolejne pokolenia, obrasta z czasem legendami i opowieściami”<sup>2</sup>. Tak było również z toruńskim piernikiem. Zanim jednak przyjrzymy się opowieściom ustnym i pisanym dotyczącym lokalnych przysmaków, warto ukazać związane z nim historyczne fakty.

## Czym są toruńskie pierniki?

Pierniki toruńskie są jednym z najbardziej charakterystycznych elementów związanych z tradycją i dziejami Torunia. Kojarzone z miastem są nie tylko przez mieszkańców grodu Kopernika, ale również przez innych Polaków. Ich niepowtarzalny smak jest także doceniany przez osoby mieszkające poza granicami kraju<sup>3</sup>.

Piernik to mieszanina mąki, miodu i przypraw korzennych, w których skład wchodzi między innymi pieprz. W literaturze wskazuje się, że to właśnie od staropolskiego terminu „pierny”, czyli „pieprzny”, pochodzi nazwa piernik<sup>4</sup>. Warto zauważyć, że pierwowzorem toruńskiego smakołyku był tzw. miodownik, czyli ciasto na miodzie bez dodatku korzeni<sup>5</sup>. Informacje uzupełniające zbiory muzealne, opracowania dotyczące piernikarstwa oraz badacze tego słodkiego, korzennego ciasta nie dają jednoznacznej odpowiedzi na pytanie, kto był twórcą i wynalazcą piernika<sup>6</sup>. Prawdopodobnie ich wypiekiem zajmowano się już w starożytnym Egipcie oraz w Grecji. Rzymianie pozostawili po sobie gliniane formy kucharskie, które bez wątplenia były pierwowzorem drewnianych form piernikarskich<sup>7</sup>.

---

<sup>2</sup> W. Streich, *Opowieść o toruńskim pierniku*, Toruń 2001, s. 66.

<sup>3</sup> [www.turystyka.torun.pl/index.php?strona=140](http://www.turystyka.torun.pl/index.php?strona=140), 29.05.2010, godz. 9:42.

<sup>4</sup> M. Sydow, *Najciekawsze osobliwości miasta Torunia z dawnych i nowszych czasów*, Toruń 1967, s. 81.

<sup>5</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki toruńskie i inne. Katalog*, Toruń 1956, s. 10.

<sup>6</sup> Z. Herbert, *Mały traktat o piernikach*, [w:] tegoż, *Węzeł gordyjski oraz inne pisma rozproszone 1948–1998*, Warszawa 2001, s. 619.

<sup>7</sup> E. Berendt, *Formy piernikarskie*, [w:] tegoż, *Sztuka drewna. Meblarstwo i snycerstwo ludowe na Dolnym Śląsku*, Wrocław 2005, s. 137.

W literaturze zauważa się, że dawniej funkcjonowały dwa rodzaje pierników: pierniki nadające się do spożycia, które nie miały charakteru figuralnego, oraz pierniki ozdobne. Pierwsze z wymienionych miały konsumpcyjny charakter. Do ich wyrobu używano miękkiego, jadalnego ciasta. Pierniki przeznaczone do spożycia nie miały zdobień oraz dekoracji w postaci ornamentów. Brak elementów zdobniczych był uzasadniany możliwością zniszczenia owych wzorów podczas wypiekania korzennego przysmaku, gdyż spulchnione ciasto zlewało się podczas pieczenia<sup>8</sup>. Piernik przede wszystkim funkcjonował właśnie jako produkt spożywczy. Podawano go razem z winem, miodem oraz gorzalką. Związek toruńskiego przysmaku z wyżej wskazanymi trunkami adekwatnie odzwierciedla jedna z zachowanych form piernikarskich, czyli Bachus – bóg urodzaju i winorośli<sup>9</sup>. W związku z konserwującą właściwością miodu, pierniki były produktem spożywczym, który przez dłuższy czas nie ulegał zepsuciu. Długi okres przydatności pierników powodował, że traktowano je również jako suchary wojskowe<sup>10</sup>.

Piernik spełniał także funkcje lecznicze. Kompozycja ostrych przypraw miała działanie pobudzające trawienie, w związku z tym nadwysiłańska słodkość była wykorzystywana w ówczesnej medycynie<sup>11</sup>. Toruńskie ciastka sprzedawano w aptekach na terenach całej Polski. Jak pisze Wojciech Roeske, „do tradycji w tym czasie należało, że bogaci mieszczenie schodzili się przedpołudniami do aptek, smakowali co przedniejsze wina i zagryzali piernikiem – jak mawiano – dla wzmocnienia członów”<sup>12</sup>. Przekonanie, że pierniki mają właściwości lecznicze funkcjonowało również jeszcze w XX w. Przykładem przedstawionego twierdzenia jest druk reklamowy z 1928 r.:

Wyroby firmy Gustawa Weese, największej i najstarszej fabryki pierników w Toruniu, uznane zostały przez świat lekarski jako nadzwyczajne pieczywo, ponieważ działają nie tylko podniecająco na apetyt, lecz pomagają także trawieniu. [...] Żadne inne pieczywo nie nadaje się dla dzieci i osób cierpiących

---

<sup>8</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki*, s. 12.

<sup>9</sup> J. Marchewka, *500 zagadek o Toruniu i ziemi chełmińskiej*, Toruń 1998, s. 127.

<sup>10</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki*, s. 11.

<sup>11</sup> *Ibid.*

<sup>12</sup> W. Roeske, *Polskie apteki*, Wrocław 1991, s. 149.

na żołądek tak znakomicie, jak właśnie pożywne i lekkostrawne deserowe katarzynki<sup>13</sup>.

Drugi rodzaj pierników to pierniki figuralne, które były wytlaczane z form. Pełniły one przede wszystkim funkcję estetyczną. Bogato zdobione przeznaczano głównie na podarunki. Prawdopodobnie były one wykonywane z twardego ciasta, do którego nie dodawano środków spulchniających. Dzięki temu podczas wypiekania ornamenty nie ulegały zniszczeniu. Twierdzenie, że pierniki figuralne wykonywano z twardego ciasta, potwierdza toruńskie podanie lokalne. Według jednej z opowieści okrągła słodkość mogła zastąpić koło u wozu, co świadczyłoby o masywności toruńskiego wypieku. W literaturze można odnaleźć zapiski, że obywatele spożywali także te niejadalne pierniki. W związku z tym rady miejskie Elbląga i Warszawy wprowadziły zakaz malowania i złocenia toruńskich przysmaków, z powodu ich szkodliwości dla zdrowia<sup>14</sup>.

Jedną z najstarszych form piernikowych, jak przypuszcza Marian Sydow, była toruńska „katarzynka”, która miała kształt sklejonych ze sobą sześciu medalionów. Źródła historyczne nie wskazują wynalazcy wspomnianego kształtu, jednakże odpowiedź na pytanie o twórcę „katarzynki” można odnaleźć w toruńskich podaniach lokalnych, o czym będzie jeszcze mowa.

Najsławniejszy toruński piernik można było wypiekać w ściśle określonym czasie. Sezon rozpoczynał się w dniu św. Katarzyny, czyli 25 listopada. Słodkie ciastka sprzedawano na jarmarku przed kościołem św. Katarzyny. W tym okresie można było zakupić nie tylko pierniki w kształcie „katarzynki”, ale również korzenne ciastka z wizerunkiem patronki. Jarmark organizowano też z okazji święta Trzech Króli. W tym okresie także piernik – „katarzynka” cieszył się popularnością kupujących<sup>15</sup>.

Warto również dodać, że dawne pierniki toruńskie funkcjonowały głównie wśród patrycjatu oraz na dworach. Składniki, z których wy-

---

<sup>13</sup> M. Gessek, *Świat toruńskiego piernika*, Toruń 2008, s. 5–6.

<sup>14</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki*, s. 12.

<sup>15</sup> M. Sydow, *Najciekawsze*, s. 78.

konywano ciasto piernikowe, były drogie, co powodowało, że toruński smakołyk był towarem luksusowym<sup>16</sup>.

Wypieki toruńskie, ze względu na swoją sławę, niepowtarzalny smak i kształt, były jedną z popularniejszych pamiątek czy też prezentów (zwanych gościńcem) z Torunia. Piernikarze oraz przedstawiciele władz miasta, wiedząc o walorach słodkich smakołyków, starali się zwrócić uwagę przyjezdnych na toruńskie ciastka. Jednym ze sposobów było wręczanie ich najznamienitszym gościom<sup>17</sup>. Władze miasta Torunia obdarowywały smakołykiem królów polskich. Korzenne przysmaki otrzymywał również papież Jan Paweł II.

## Krótką historia rozwoju piernikarstwa w Toruniu

Na rozkwit piernikarstwa na terenach Torunia miało wpływ kilka czynników. Do rozwoju wspomnianego rzemiosła przyczyniła się w dużej mierze dalece rozwinięta hodowla pszczół w okolicach wspomnianego miasta. Na ogromne znaczenie pszczelarstwa w grodzie Kopernika wskazuje nazwa toruńskiej ulicy Zbieraczy Miodu, która znajdowała się na przedmieściu już w 1408 r., oraz zaangażowanie doświadczonego pszczelarza przez Radę Miejską. W rozwoju piernikarstwa toruńskiego odegrało również olbrzymią rolę położenie Torunia. Ziemia Chełmińska dostarczała dobrej mąki, natomiast dzięki kontaktom handlowym toruńskich mieszczan piernikarze zaopatrywali się w przyprawę korzenne<sup>18</sup>. Sprowadzano je z Gdańska oraz z innych krajów, przede wszystkim z Indii przez Morze Czarne i Lwów, a także z Niemiec<sup>19</sup>.

Jednym z pierwszych toruńskich piernikarzy, o którym wzmianki można odnaleźć w źródłach, jest Nikos Czan. Wspomniany rzemieślnik żył w XIV w.<sup>20</sup> Inny toruński piernikarz – Henryk Kuche – zajmował się wypiekami słodkich przysmaków jeszcze przed bitwą pod

---

<sup>16</sup> M. Gessek, *Świat*, s. 3.

<sup>17</sup> W. Streich, *Opowieść*, s. 17.

<sup>18</sup> J. Kruszelnicka, *Pierniki*, s. 13.

<sup>19</sup> W. Streich, *Opowieść*, s. 5.

<sup>20</sup> M. Sydow, *Najciekawsze*, s. 80.

Grunwaldem w 1410 r.<sup>21</sup> W 1577 r. toruńscy piernikarze otrzymali przywilej zezwalający na sprzedaż pierników na królewskich jarmarkach. Od tego momentu rozpoczęło się współzawodnictwo między piernikarzami z grodu Kopernika a piernikarzami z Królewca. Rywalizację wygrał Toruń. Potwierdzenie zwycięstwa stanowił akt wydany przez Prezydenta Policji w Królewcu, który zabronił używać godła toruńskich piernikarzy innym piekarzom<sup>22</sup>.

W XIX w. zaczął się rozwijać przemysł, zakładano fabryki cukiernicze, które specjalizowały się nie tylko w produkcji pierników, ale również wytwarzano w nich inne słodczyce. Wskazany rozwój produkcji masowej przyczynił się do spadku liczby małych warsztatów i powolnego upadku rzemiosła. Na przekształcenia w dziedzinie piernikarstwa miała wpływ także popularyzacja cukru buraczanego. Dotychczas do wyrobu pierników używano miodu, gdyż importowany cukier trzcinowy był bardzo drogi i trudno dostępny. Powstanie pierwszej w Europie cukrowni buraczanej na Śląsku przyczyniło się do zwiększenia produkcji pierników w fabrykach. Do wyrobu przysmaków używano syropu buraczanego, dzięki czemu można było ograniczyć stosowanie miodu. W następstwie rozpowszechnienia nowego składnika pierniki trafiły do uboższych warstw społecznych<sup>23</sup>.

Na przełomie XIX i XX w. w Toruniu wyróżniały się trzy zakłady produkujące pierniki: fabryka Gustawa Weeseego, firma Hermanna Thomasa oraz zakład Jana Ruchniewicza<sup>24</sup>.

Firma Hermanna Thomasa została założona w 1857 r. Do rozwoju zakładu przyczynił się syn założyciela – Oskar. W 1907 r. fabryka zatrudniała 200 osób. Firma istniała do czasu II wojny światowej<sup>25</sup>.

Zakład Jana Ruchniewicza został założony w 1907 r. i zatrudniał około 50 osób. Specjalizował się w produkcji tzw. pierników herbowych, na których widniało godło miasta Torunia<sup>26</sup>. Z kolei Fabryka Cukiernicza „Kopernik” S.A. jest najstarszym istniejącym producen-

---

<sup>21</sup> W. Streich, *Opowieść*, s. 5.

<sup>22</sup> Ibid.

<sup>23</sup> M. Gessek, *Świat*, s. 7–8.

<sup>24</sup> Ibid., s. 11.

<sup>25</sup> W. Streich, *Opowieść*, s. 10.

<sup>26</sup> Ibid.

tem pierników w Toruniu. Powstała w efekcie połączenia dwóch firm. Jan Weese poślubił 14 lutego 1763 r. Dorotę Schreiber – wdowę po piernikarzu Schreiberze – co przyczyniło się do przejęcia i połączenia obu zakładów. W tamtych czasach najczęściej zakłady piernikarskie przechodziły z ojca na syna bądź były łączone dzięki małżeństwu, co zapobiegało rozpowszechnianiu tajemnicy zawodowej dotyczącej przepisu na piernik. Po Janie przejął firmę jego syn Andrzej, a następnie zakład był własnością jego wnuka – Gustawa Traugotta Weesego, który go zmodernizował. Gustaw Traugott Weese wyposażył zakład w nowoczesne maszyny i nadał nazwę: „G. Weese”. Firma mieściła się przy obecnej ulicy Królowej Jadwigi. Gustaw Weese (syn Gustawa Traugotta Weesego) w roku 1913 zbudował fabrykę pierników, która po I wojnie światowej zatrudniała około 500 osób. Wspomniany zakład mieścił się u zbiegu Szosy Lubickiej i ul. Żółkiewskiego. Udokumentowane zostało, iż pierniki z firmy Weesego docierały do Londynu, Paryża, Galicji. Towar wysyłano również do Turcji, Chin, Japonii oraz do Afryki<sup>27</sup>.

Gustaw Weese sprzedał fabrykę 10 stycznia 1939 r. polskiemu Związkowi „Społem”. Otrzymał w zamian 100 000 zł w złocie. Dawny właściciel wyprowadził się do Niemiec, gdzie również posiadał fabrykę pierników. Gustaw Weese po raz drugi został właścicielem przedsiębiorstwa w czasie okupacji niemieckiej. Po II wojnie światowej fabryka została upaństwowiona i w konsekwencji zmieniono jej nazwę na: Fabryka Pierników i Cukrów. Nazwa przedsiębiorstwa była jeszcze kilkakrotnie zmieniana. Obecnie Fabryka Cukiernicza „Kopernik” kontynuuje tradycję toruńskich piernikarzy. Wyroby zakładu są produkowane na bazie starych receptur. W skład asortymentu wchodzi nie tylko różnego rodzaju pierniki, ale również wafle, herbatniki, sezamki i inne słodczyce<sup>28</sup>.

---

<sup>27</sup> Ibid., s. 8–9.

<sup>28</sup> [www.kopernik.com.pl/index2.php?id=historia&język=1&sub\\_id=historia](http://www.kopernik.com.pl/index2.php?id=historia&język=1&sub_id=historia), 29.05.2010, godz. 9:50.



## Podania lokalne o toruńskich piernikach

Bogata w liczne wątki historia toruńskich pierników znajduje swoje odbicie w lokalnych opowieściach. Barwne narracje, dotyczące początku wypieku toruńskich przysmaków, są przez przewodników, nauczycieli w szkołach, turystów czy też samych torunian potocznie nazywane legendami. Również cykle podań, które nawiązują do powstania zabytków oraz do genezy innych toruńskich obiektów, mają w tytule słowo „legenda”. Przykładowo Benon Frąckowski zbiorom opowiadań odnoszących się do miasta Torunia nadał nazwy: *Legendy toruńskie* oraz *Legendy i opowieści prawdziwe o Toruniu*. Także Ella Hyciek zatytułowała kompleks podań o podobnej tematyce: *Toruńskie legendy*<sup>29</sup>. Według *Słownika terminów literackich* legenda to „opowieść o treści fantastycznej nasyconej pierwiastkami cudowności i niezwykłości, szczególnie z życia świętych, apostołów i męczenników zasłużonych w krzewieniu wiary chrześcijańskiej”<sup>30</sup>. Termin ten „wywodzi się z języka średniowiecznych klasztorów, gdzie w czasie posiłków czytano głośno utwory budujące” i oznacza „rzecz do czytania”<sup>31</sup>. Przykładem lokalnej opowieści, w której pojawia się wątek religijny, jest opowiadanie *O najstarszym toruńskim dzwonie „Tuba Dei”*. Według podania, w 1500 r. spodziewano się końca świata. Ów dzwon, którego nazwa w języku polskim brzmi „Trąba Boża”, został umieszczony w kościele pw. Świętych Janów, aby uchronić ludzi przed tragiczną przepowiednią. Prośba torunian została przez Boga wysłuchana<sup>32</sup>.

Warto jednak zauważyć, że zaangażowanie sił boskich i nadnaturalnych w życie ludzi nie zawsze występuje w lokalnych opowieściach. Większość toruńskich podań nie zawiera treści religijnych, nie nawiązuje również do postaci świętych oraz ich żywotów<sup>33</sup>.

Pisząc o opowieściach, które odnoszą się do mitycznych początków danej zbiorowości czy też wyjaśniają przykładowo powstanie nazwy

---

<sup>29</sup> Zob. B. Frąckowski, *Legendy toruńskie*, Toruń 1996; tenże, *Legendy i opowieści prawdziwe o Toruniu*, Toruń 1997; E. Hyciek, *Toruńskie legendy*, Toruń 1997.

<sup>30</sup> *Słownik terminów literackich*, red. J. Sławiński, Wrocław 2002, s. 271.

<sup>31</sup> *Słownik folkloru polskiego*, red. J. Krzyżanowski, Warszawa 1965, s. 199–200.

<sup>32</sup> B. Frąckowski, *Legendy toruńskie*, s. 33–36.

<sup>33</sup> Zob. *ibid.*

danego miasta, określonego zabytku lub innego obiektu związanego z danym regionem, autorzy najczęściej używają pojęcia „podanie lokalne”<sup>34</sup>. Według słownika termin „podanie” oznacza „opowieść ludową utrwaloną i przekazywaną w tradycji, głównie ustnej, związaną tematycznie z jakimiś historycznymi lub legendarnymi zdarzeniami, postaciami i miejscami”<sup>35</sup>. Według Juliana Krzyżanowskiego podanie jest opowieścią fikcyjną, która jednak zawiera rzeczywiste treści. Przykładowo należą do nich nazwiska określonych postaci lub nazwy miejscowości<sup>36</sup>. Podanie nawiązuje do zdarzeń i okoliczności umiejscowionych czasowo oraz geograficznie. Odnosi się do znamienych dla określonego regionu czy środowiska społecznego zwyczajów i krajobrazów, eksponując przy tym pierwiastek fantastyczny<sup>37</sup>. Tematyka podań jest zróżnicowana. Opowiadają one najczęściej „o mitycznych założycielach rodu, organizacji plemiennej czy państwowej, miejscowościach stołecznych, władcach, bohaterach reprezentujących uznawane społecznie wartości, zbójcach, prorokach, czarnoksiężnikach, osnuwają się także wokół osób historycznych, które odegrały doniosłą rolę w dziejach zbiorowości”<sup>38</sup>.

Toruńskie podania lokalne, początkowo przekazywane ustnie, później w formie pisemnej, zmieniane i modyfikowane, dotyczą najczęściej autentycznych bądź mitycznych wydarzeń sprzężonych z okolicami grodu. Adresatami owych opowiadań są zarówno dzieci, jak i dorośli, torunianie oraz zwiedzający miasto turyści, osoby mające wiedzę na temat miejscowości oraz ci, którzy takiej wiedzy nie mają. Zebrane i opracowane przez poszczególnych autorów są najczęściej zamieszczane w zbiorach podań, w przewodnikach turystycznych, w Internecie. Opowiadają przykładowo *O tym jak powstała nazwa miasta, O flisaku i żabach, O kocie, który bronił miasta czy O kucharzu Jordanie*<sup>39</sup>.

---

<sup>34</sup> Zob. H. Obiała, *Podania lokalne z miasta Bydgoszczy, Okolice*. Kwartalnik Etnologiczny 2005, nr 1/2, s. 121–135; V. Wróblewska, *O toruńskich podaniach lokalnych*, [w:] *Do Torunia kupić kunia*, red. H. Czachowski, A. Mianecki, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze Oddział w Toruniu, Toruń 2008, s. 17–30; J. Zyśk, *Podania*, s. 4–26.

<sup>35</sup> *Słownik terminów literackich*, s. 391.

<sup>36</sup> *Słownik folkloru*, s. 319.

<sup>37</sup> *Słownik terminów literackich*, s. 391.

<sup>38</sup> *Ibid.*

<sup>39</sup> B. Frąckowski, *Legendy toruńskie*, s. 5–39.

Wśród toruńskich podań lokalnych występują również opowieści o tym, jak powstał najślynniejszy toruński przysmak.

Kto – w kontekście zachowanych fabuł – jest twórcą i wynalazcą słynnych korzennych ciastek? Pomysłów jest wiele. Według jednych przepis został wynaleziony przypadkiem. Inni twierdzą, że niezwykłą recepturę na przepyszny piernik zdradziły zwierzęta, tajemnicze duchy czy elfy. Jeszcze inni autorstwo przypisują dobrej, skromnej i pracowitej Katarzynie.

Wśród toruńskich podań lokalnych występują opowieści, które odnoszą się do początków powstania piernika, jego oryginalnego smaku uzyskanego przez dodanie do ciasta ściśle określonych przypraw i miodu. Inne wersje opowiadań wskazują na genezę powstania „katarzynki”, charakteryzującej się niepowtarzalnym kształtem. Jeszcze inne akcentują zarówno jeden, jak i drugi wątek.

W toruńskich podaniach lokalnych można wyodrębnić pięć wersji wydarzeń, które tłumaczą powstanie słodkiego piernika lub smacznej „katarzynki”. Są to opowieści: 1) o piekarzu i jego córce Katarzynie; 2) o piernikach i Litwinkach; 3) o siostrze zakonnej, która ratuje miasto przed głodem; 4) o czeladniku i królowej pszczoł; 5) o Mikołaju Czanie. Każda z wersji ma dodatkowo wiele wariantów przebiegu zdarzeń. Owe warianty stanowią potwierdzenie oralnej natury podań lokalnych<sup>40</sup>. Łączy je jednak fakt, iż są narracjami o charakterze ajtiologicznym, czyli prezentującymi i tłumaczącymi powstanie rozmaitych zjawisk oraz wytworów kulturalnych oraz cywilizacyjnych<sup>41</sup>. Wszystkie wersje nawiązują do pochodzenia toruńskiego wypieku.

Pierwsza z wymienionych wersji niezwykłych opowieści wskazuje, że twórczynią „katarzynki” była Kasia – córka znanego toruńskiego piekarza:

Od niepamiętnych czasów Toruń słynie z wypieku najsmaczniejszych pierników. Trudno dziś powiedzieć, kto pierwszy zmieszał żytnią mąkę z miodem i przyprawami korzennymi. Wiadomo jednak, że już przed wiekami mieszkało w mieście wielu mistrzów trudniących się wypiekami tych przysmaków. Jeden z nich cieszył się wśród toruńskich mieszczan szczególnym

---

<sup>40</sup> V. Wróblewska, *O toruńskich podaniach*, s. 26.

<sup>41</sup> J. Zyśk, *Podania*, s. 6.

uznaniem. On wypiekał najsmaczniejsze pierniki, on przygotowywał najciekawsze formy piernikowe, a przy tym był człowiekiem bardzo skromnym i dobrym. Miał jedną córeczkę – Katarzynę, którą bardzo kochał i która często pomagała mu przy wypieku pierników. Pewnego razu piekarz ciężko zachorował. Nie mógł już pracować i bieda zaczęła zaglądać do ich domostwa. Poprosił więc swą córeczkę, by sama spróbowała wypiekać pierniki. Kasia, która starała się we wszystkim ojcu pomagać, z ochotą przystała na prośbę ojca. Szybko przypomniała sobie, jakie czynności wykonywał ojciec przygotowując piernikowe ciasto, rozpałała piec służący do wypieku. Niestety nie mogła znaleźć drewnianych piernikowych form, wyrzeźbionych przez ojca.

Przygotowywanie nowych form piernikowych to zbyt ciężka praca dla małej dziewczynki, wzięła więc cynowy kubek i zaczęła nim wycinać z ciasta okrągłe medaliony. Ułożyła je obok siebie po sześć sztuk i włożyła do pieca. Kiedy już gotowe pierniki wyłożyła na stół, zauważyła, że ułożone parami medaliony zlepily się, tworząc dziwny kształt. Zasmuciła się z obawy, że pierników o tak dziwnym kształcie nikt nie zechce kupić. Smuciła się niepotrzebnie, bowiem tego samego jeszcze dnia wszystkie pierniki sprzedawała. Były bardzo smaczne, smaczniejsze nawet od tych, które wypiekał stary piernikarski mistrz, i ich kształt też wszystkim przypadł do gustu.

Długo dyskutowano na toruńskim rynku nad sekretem ich wyśmienitego smaku. Przeważała opinia starej toruńskiej przekupki, która stwierdziła, że pierniki przygotowane przez Kasię są tak dobre, gdyż obok mąki, miodu i przypraw włożyła w ich wypiek całe swoje serce i miłość do chorego ojca. Z tą opinią zgodzili się wszyscy i odtąd pierniki w kształcie sześciu połączonych ze sobą medalionów zaczęto nazywać „katarzynkami”. Tę nazwę i smak zachowały po dzień dzisiejszy<sup>42</sup>.

Inny wariant przytoczonej powyżej opowieści zamieszcza Ella Hyciek. W swoim opowiadaniu *Katarzynka* autorka zwraca uwagę na inne elementy świata przedstawionego. Ojciec nazywał się Bartłomiej Migdał, jego warsztat znajdował się na Górkach Piekarskich, a mąkę dostarczał mu trzeposki młynarz – Mielimąka. Mistrz utrzymywał w tajemnicy recepturę na przepyszny piernik, gdyż jego ciastka cieszyły się w grodzie Kopernika największym powodzeniem. Kiedy piernikarz zachorował – analogicznie jak w podaniu zaprezentowanym przez Benona Frąckowskiego – wypiekiem postanowiła zająć się jego córka

---

<sup>42</sup> B. Frąckowski, *Legendsy toruńskie*, s. 17.

Kasia. Pomocy udzieliły młodej Migdałównie skrzaty, które rozpały ogień, przesiewały mąkę, rozcierały przyprawy korzenne. Piernikowe formy wyrzeźbione przez ojca były zbyt ciężkie, więc dziewczynka postanowiła wymyślić własne. Ubrane na czerwono krasnoludki pomogły jej wycinać cynowym kubkiem medaliony, które po złączeniu utworzyły niespotykany kształt. Pierniki, nazwane od imienia dziewczynki „katarzynkami”, bardzo smakowały mieszkańcom. Kasia rozdawała ciasteczka biednym oraz dzieciom. Ojciec przekazał warsztat pracowitej córce, a ta wyszła za mąż za czeladnika Bogumiła.

Druga wersja podania przypisuje wynalezienie słodkich pierników siostrze zakonnej – Katarzynie:

Przed wiekami, ksiązę Konrad Mazowiecki sprowadził na ziemię chełmińską zakonników Najświętszej Marii Panny Domu Niemieckiego w Jerozolimie popularnie zwanych Krzyżakami. Wyruszyli oni na podbój okolicznych ziem, by szerzyć wiarę chrześcijańską wśród pogańskich dotąd Prusów. Krzyżackie oddziały dotarły nawet na tereny dzisiejszej Litwy i tam w wyniku zwycięskiej bitwy Krzyżacy wzięli do niewoli wiele litewskich dziewcząt.

Wkrótce jednak Wielki Mistrz Krzyżacki zrozumiał, że zabieranie w niewolę kobiet jest kłopotliwe i należy otoczyć je należną opieką. Przywieziono je więc na teren ziemi chełmińskiej, do Torunia i tutaj ochrzczono, a w roku 1312 wybudowano klasztor, w którym umieszczono litewskie dziewczęta, nadając klasztorowi regułę św. Benedykta.

Siostry benedyktyнки otoczono troskliwą opieką, prowadziły więc życie dostatnie i wygodne. Nie lękały się o swój materialny byt, a wolny czas wykorzystywały na przygotowywanie bardzo smakowitych potraw. Był bowiem zwyczaj, że raz w miesiącu siostry zapraszały rycerzy krzyżackich na wystawną kolację. Wtedy to na stołach pojawiały się przeróżne potrawy, którymi benedyktyнки starały się odwdziżyć za pomoc i opiekę.

Podczas jednej z kolacji podano nieznaną dotąd przysmak. Przygotowała go siostra Katarzyna, piekąc ciasto z żytniej mąki, miodu i przypraw korzennych. Przygotowane przez siostrę Katarzynę ciasta posiadały różne kształty, a wśród nich był piernik w kształcie 6 połączonych medalionów. Wszystkim uczestnikom biesiady pierniki bardzo smakowały, zastanawiano się jednak jak nazwać piernik o tak dziwnym kształcie, przygotowany przez benedyktynkę. Wówczas krzyżacki komtur zaproponował, by piernik o nieznanym dotąd kształcie nazwać „katarzynką”, upamiętniając w ten sposób imię siostry, która go przygotowała.

Z biegiem czasu Krzyżacy coraz bardziej zaniedbywali toruńskie benedyktynki. Siostry same musiały się starać o swe utrzymanie i wtedy przypominano sobie o „katarzynkach”. Postanowiono, że siostry, by zarobić na utrzymanie klasztoru, będą wypiekały i sprzedawały pierniki. Tak też zrobiły. W krótkim czasie toruńscy kupcy zaczęli masowo je kupować i wywozić nie tylko do innych miast, ale i do innych krajów. I tak sława o toruńskich „katarzynkach” wkrótce obiegła całą niemal Europę<sup>43</sup>.

Przytoczona wersja nie jest jedynym wariantem podania przypisującym wynalezienie smacznej „katarzynki” siostrze zakonnej. Według Tadeusza Petrykowskiego, nie Krzyżacy, lecz Litwini napadli na kraj i wzięli do niewoli 1400 dziewczec. Kobiety zostały uwolnione przez zakonników. Rycerze krzyżaccy, ze zdobytych na Litwie łupów, ufundowali dla dziewcząt klasztor. Autor przytacza również inne opowiadanie, według którego walka toczyła się między Krzyżakami a Prusakami. Dziewice pruskie, jako „zdobycz wojenna”, zostały przez zakonników umieszczone w specjalnie utworzonym w 1312 r. klasztorze benedyktyńskim. W obu historiach zaprezentowanych przez autora siostry „wiodły żywot niefrasobliwy, oddając się więcej uciechom podniebienia aniżeli ćwiczeniom duchowym”<sup>44</sup>. W tym czasie siostra Katarzyna wynalazła słodkie pieczywo – „katarzynkę”.

Wersja zaproponowana przez Benona Frąckowskiego akcentuje fakt, iż to krzyżaccy rycerze zaczęli zaniedbywać umieszczone w zakonie benedyktynki, przez co siostry były zobowiązane samodzielnie zarabiać na własne utrzymanie. Warianty podania zamieszczone przez Tadeusza Petrykowskiego eksponują z kolei fakt, iż to mieszkanki zakonu nadużywały pomocy i hojności rycerzy. Wszystkie trzy wersje łączy jednak zakończenie opowieści – benedyktynki muszą same zadbać o własne utrzymanie, w czym pomaga im wynalazek siostry Katarzyny – słodki, toruński wypiek.

Kolejna wersja lokalnego podania, przedstawiona tym razem przez Wojciecha Streicha, zawiera zarówno wątki występujące w opowieści o piekarzu i jego córce Katarzynie, jak i treści przytoczone w opowiadaniu o piernikach i Litwinkach. Kasia, córka młynarza, po śmierci

---

<sup>43</sup> B. Frąckowski, *Legendy toruńskie*, s. 25.

<sup>44</sup> T. Petrykowski, *Toruń niewiarygodny*, Warszawa 1983, s. 38.

ojca ratuje życie myszki, którą chciał pożreć kot macochy. Zostaje za ten czyn wyrzucona z domu. Wstępuje do zakonu i wybawia mieszkańców miasta Torunia od głodu – oczywiście dzięki wypiekowi ciastek:

Jak wieść niesie, w miejscu zwanym dawniej Trzeposz pod Toruniem mieszkał zacy młynarz z żoną i przemiłą córką Katarzyną. Niestety, szczęśliwe życie przerwała śmierć matki Kasi, a młynarz, jak to w życiu bywa, ożenił się powtórnie. I jak to bywa, nie tylko w bajkach, druga żona okazała się straszliwą jędzą i sekutnicą. Tak długo dręczyła biednego młynarza swoimi awanturami, że nie pozostało mu nic innego, jak udać się w ślady pierwszej żony. Osierocona Kasia zaczęła przeżywać najgorsze chwile swojego życia, gdyż macocha całą swoją złość zaczęła wylewać na pasierbicę. Pewnej nocy dziewczynka usłyszała wołanie o pomoc. Wybiegła przed dom, a tam rozgrywała się straszna scena: ulubiony kot macochy zabierał się do pożarcia myszki, która ludzkim głosem wołała o zmiłowanie. Nie namyślając się, dziecko uwolniło zwierzątko z łap rozwścieczonego kocura. Całemu zajściu przyglądała się z okna macocha i na drugi dzień wyrzuciła Kasię z domu. Przerazona i zagubiona dziewczynka udała się do Torunia, do klasztoru Panien Benedyktynek, gdzie została życzliwie przyjęta. Zaczęła pracować w kuchni i była z tego powodu bardzo szczęśliwa, gdyż przy tych zajęciach mogła zapomnieć o swojej niedoli. Po wielu latach Toruń nawiedziły wojny, zarazy i głód. Siostry pomagały, jak mogły, mieszkańcom, ale po pewnym czasie i one były bezradne, gdyż rozdały mieszkańcom wszystko, co miały. Którejś nocy zmęczonej Kasi wydawało się, że ktoś ją woła. Zerwała się z łóżka i zobaczyła przed sobą myszkę uratowaną przed laty od niechybnej śmierci. Zwierzątko, które okazało się mysim królem, przyszło odwdzińczyć się za uratowanie życia. Zaprowadziło Katarzynę do zapomnianych podziemi klasztoru, gdzie znajdowało się mnóstwo skrzyń wypełnionych ciastem piernikowym. Siostry natychmiast zabrały się do pracy i zaczęły wypiekać pierniki. Rano otworzyły bramę i zaczęły rozdawać głodującym mieszkańcom swoje wypieki. Wdzięczni torunianie na pamiątkę tego wydarzenia oraz dziełnej siostry Katarzyny nazwali rozdawane im pierniki – w kształcie połączonych sześciu medalionów – „katarzynkami”<sup>45</sup>.

Inny wariant wspomnianego opowiadania wskazuje, iż młoda Kasia wstąpiła do klasztoru reguły św. Bieniasza, inaczej zwanego klasztoru cysterek, a nie, jak pisał Wojciech Streich, do zakonu benedyktynek. W drugiej wersji opowiadania znęcała się nad nią macocha wraz

---

<sup>45</sup> W. Streich, *Opowieść*, s. 66–67.

ze swoim mężem, z którym wzięła ślub po śmierci ojca Katarzyny. Podanie, przytoczone przez Jerzego Kukowicza, wskazuje również na szczegóły życia dziewczynki pod dachem macochy: spała na twardym klepisku w dawnym młynie ojca, nie otrzymywała jedzenia, zaganiano ją do najcięższych prac domowych<sup>46</sup>. Jeszcze więcej szczegółów podaje Tadeusz Petrykowski. Dziewczynka nazywała się Katarzyna Krzeci-chleb, a pomoc otrzymała od Mysiego Króla o imieniu Kocistrach II<sup>47</sup>.

Czwarty wariant lokalnego podania, którego motywem przewodnim jest toruński piernik, to opowieść o czeladniku Bogumile:

Przed laty żył w Toruniu bogaty i szanowany piekarz Bartłomiej, u którego pracował czeladnik o imieniu Bogumił. Mistrz miał piękną córkę Katarzynę, do której co wieczór tęsknie wzdychał młody czeladnik. Mimo iż Katarzyna odwzajemniała uczucia czeladnika, ojciec nie chciał słyszeć o ich ślubie. Bogumił był zbyt ubogi, a Mistrzowi marzył się zięć równie bogaty jak on sam.

Młody piekarz lubił wieczorami wychodzić poza obronne mury Torunia, by wśród ptaków rozmyślać o swojej ukochanej. Pewnego dnia siedząc zadumany nad podmiejskim stawem, z bukietem kwiatów nazrywanych dla Kasi, dojrzał tonącą, małą pszczołkę. Żał mu się zrobiło nieszczęsnej pszczołki, podsunął jej listek i wyciągnął z wody. Pszczołka pięknie podziękowała i odfrunęła.

Po chwili jednak na ramieniu czeladnika usiadła Królowa Pszczoł. Wiedziała już o szlachetnym uczynku Bogumiła i postanowiła odwzajemnić się za uratowanie swojej siostry. Zdradziła mu sekret wypieku smacznych pierników. W sekrecie powiedziała chłopcu, by do ciasta dodawał słodkiego miodu i korzennych przypraw. Bogumił podziękował za radę, wziął przygotowany bukiet kwiatów i wrócił do Torunia. Kiedy przybył do piekarni zastał wszystkich przy wyłożonej pracy, gdyż niespodziewaną wizytę w mieście zapowiedział król. Również i Bogumił od razu zabrał się do wypiekania ciasta przeznaczonego dla króla. Przypomniawszy sobie rady królowej pszczoł i nie mówiąc nikomu dodał do ciasta miodu i korzennych przypraw. Kiedy zaś ciasto było gotowe wykonał z niego dwa serca, ułożył je naprzeciw siebie i połączył dwoma kólkami, które miały symbolizować dwie obrączki.

Rankiem piernik dla króla był już gotowy. Kiedy wypiek ujrzał mistrz Bartłomiej bardzo się zdenerwował. Zamiast ładnego piernika ujrzał ciasto o dziwnym wyglądem. Dwa odwrócone serca i dwie obrączki pod wpływem ciepła połączyły się ze sobą tworząc niespotykany dotychczas kształt.

---

<sup>46</sup> J. Kukowicz, *Piernikiem zauroczeni*, Poznań swój kraj 1993, nr 11/93.

<sup>47</sup> T. Petrykowski, *Toruń*, s. 37.



Niestety, na wypiek innego piernika nie było już czasu. Król bowiem wjeżdżał już do miasta. Burmistrz wraz z Radą Miejską przywitani króla częstując go wypieczonym przez Bogumiła piernikiem. Wielkie było zdziwienie burmistrza Bartłomieja, gdy króla zachwycił smak i kształt piernika. Król poprosił, by przedstawiono mu piekarza, który to upiekł. Stał więc przed królem Bogumił i tłumaczył, że kształt piernika ma symbolizować dwa zakochane serca połączone ze sobą obrączkami, a swój smak zawdzięcza piernik miodowi i korzennym przyprawom dodanym do ciasta. Wyznał też Bogumił królowi, że wypiekając ciasto cały czas myślał o ukochanej Katarzynie, córce piernikarskiego Mistrza. Król wysłuchał opowieści Bogumiła w milczeniu i natychmiast zwrócił się do stojącego obok Mistrza Bartłomieja z prośbą, by zezwolił na ślub Katarzyny z młodym czeladnikiem. Bartłomiej nie śmiał odmówić królewskiej prośbie. Król nadał też Bogumiłowi tytuł piernikarskiego Mistrza i hojnie go obdarował złotymi dukatami. Miastu zaś nadał przywilej wypieku i sprzedaży pierników nie tylko na terenie całego kraju, ale też poza jego granicami i poprosił toruńskich piekarzy, by pierniki w kształcie uformowanym przez Bogumiła nazwano „katarzynkami” na pamiątkę miłości Bogumiła i Katarzyny<sup>48</sup>.

Przywołany powyżej wariant, pochodzący ze zbioru Benona Frąckowskiego, różni się od podania zaprezentowanego na stronie internetowej. Podanie zamieszczone na portalu promującym Toruń wskazuje na początkową niechęć do czeladnika Bogumiła zarówno ze strony mistrza Bartłomieja, jak i jego pulchnej żony Marcjanny. Rodzice Kasi wybrali dla dziewczynki innego kandydata. Był nim mistrz Pankracy – stary, gruby i krzywy, ale za to bardzo bogaty wdowiec. Młoda Katarzyna nie chciała wytypowanego przez rodziców mężczyzny<sup>49</sup>. „Internetowa” opowieść kończy się szczęśliwie, w analogiczny sposób jak historia przedstawiona w zbiorze lokalnych podań, które zebrał Benon Frąckowski.

Opowieścią wyjaśniającą wyśmienity i niepowtarzalny smak toruńskich pierników jest natomiast podanie o Mikołaju Czanie:

Żył w Toruniu pewien mistrz piekarski, który wypiekał bardzo smaczny chleb. Pracował u niego młody czeladnik o imieniu Mikołaj. Cieszył się on dobrą opinią mistrza, gdyż potrafił tak zrobić ciasto chlebowe, jak żaden inny czeladnik w mieście.

---

<sup>48</sup> B. Frąckowski, *Legendy toruńskie*, s. 29–32.

<sup>49</sup> [www.turystyka.torun.pl](http://www.turystyka.torun.pl), 14.11.2009, godz. 12:08.

Pewnego dnia Mikołaj poczuł się bardzo źle, ledwie stał na nogach, ale pracodawca, mimo iż cenił jego pracę, był bardzo surowy. Nie pozwolił mu pójść do domu i położyć się do łóżka, gdyż chleb był potrzebny na dzień targowy. Chcąc nie chcąc Mikołaj musiał przystąpić do pracy. Z powodu wysokiej gorączki nie pracował tak, jak zwykle i przez pomyłkę zamiast dodać do ciasta odpowiednią ilość wody, wlał miodu z konwi stojącej obok. Ciasto chlebowe stało się przez to ciemniejsze i na dodatek słodkie. Kiedy rano mistrz pojawił się w warsztacie i zobaczył ciemne ciasto bardzo się zdenerwował i zagroził czeladnikowi, iż każe go wychłostać i wypędzić z miasta, jeśli tylko straci przez niego choć jednego klienta. Na próżno Mikołaj się tłumaczył i przepraszał. Piekarz był niewzruszony. Powiedział tylko: „Nie obchodzi mnie, co zrobisz z tym ciastem. Możesz z niego wycinać mały i sowy, ważne, abys swój towar sprzedał”.

Pozostał Mikołaj w pracowni sam ze słodkim ciastem i postanowił pójść za radą swego mistrza. Zaczął więc je wałkować i wycinać z niego zabawne zwierzątka i inne postaci, które następnie wypiekał w piecu. Kiedy już wszystko było gotowe, przed kościołem farnym p.w. Św. Jana ustawił mały stragan i na tym straganie począł sprzedawać słodkie mały i sowy. Jako pierwsze te dziwne wypieki dostrzegły wszędobyłskie dzieci, które wraz z rodzicami odwiedzały kościół. Ponieważ nigdy dotąd nie widziały takich dziwolągów prosiły rodziców, aby kupili im to osiołka, to kotka, to konika lub jeszcze inną figurkę. Gdy tylko posmakowały tych niesamowitych wypieków okazało się, że są nie tylko ładne, ale i słodkie. Tak rozeszła się wieść o smacznych ciasteczkach, które sprzedawał młody czeladnik przed kościołem w Toruniu. Dzieci coraz częściej przychodziły i kupowały te słodkie figurki.

Kiedy zaś surowy mistrz dowiedział się, jakim powodzeniem cieszy się ciasto przyrządzone przez jego pracownika, poszedł do Mikołaja i pogodził się z nim. Powiedział: „Odtąd będziesz wypiekał u mnie te piernikowe sowy i mały, a ja zapewnię ci pracę do końca moich dni”. I od tego czasu mistrz z czeladnikiem wypiekali tylko słodkie ciasta, do których zaczęli dodawać przyprawy korzenne, takie jak: goździki, cynamon, pieprz, imbir i gałka muszkatołowa, a nawet słodkie migdały oraz smaczne skórki cytrynowe i pomarańczowe. Mieszkańcy Torunia, nie wiedząc jak nazwać te słodkie ciasteczka zaczęli mówić o nich pieprzne ciastka, czyli pierniki, gdyż smak ich był rzeczywiście pierny. Mikołaj zaś co chwilkę wymyślał nowe kształty dla tych smakołyków, aby każdego dnia zadziwić toruńczyków czymś nowym i niespotykanym.

W takich to okolicznościach, można powiedzieć, że przez przypadek, narodził się toruński piernik, a czeladnik Mikołaj stał się pierwszym piernikarzem, który nie tylko wymyślił nowe ciasto, ale i nadał mu nowe, niespotykane

dotąd kształty. Z czasem zaś zaczęto wykonywać formy drewniane i wyciskać z nich różne pierniki.

Po śmierci mistrza czeladnik Mikołaj objął jego warsztat i sam został mistrzem – pierwszym mistrzem piernikarskim. Od tego czasu zaczęto go nazywać Mikołaj Czan lub Nikolas Czan od nazwy jednej z przypraw korzennych, których używał, a która nazywała się czanek<sup>50</sup>.

Przedstawione podanie nie tylko tłumaczy powstanie wyśmienitych pierników, ale również wskazuje na genezę nazwiska jednego z pierwszych toruńskich piernikarzy, o którym wspominają źródła historyczne.

Oprócz pięciu najpopularniejszych wersji lokalnego podania o toruńskim pierniku, zaprezentowanych powyżej, pojawiają się również inne opowieści dotyczące tego przysmaku. Historię toruńskiego wypieku, już nieco zapomnianą przez współczesne opracowania, opowiada m.in. Tadeusz Petrykowski. Autor przywołuje podanie zaprezentowane z kolei przez Elżę Pattner. Opowieść była również opublikowana w pamiątkowej broszurze, która została wydana z okazji 50-lecia fabryki Thomasa Hermanna. Młody chłopak – Gottlieb (w broszurze pamiątkowej Hermann) postanawia zostać piekarzem. Dzięki siedmiomilowym butom, otrzymanym od pustelnika, przenosi się z Torunia do Szwajcarii. Tam uczy się piekarstwa. Ucieka jednak ze wspomnianego państwa i zdobywa od elfów przepis na piernik. Po powrocie do Torunia wypieka smakowite ciastka, które przynoszą nie tylko sławę piernikarzowi, ale i nadwiślańskiemu miastu<sup>51</sup>.

Inna toruńska opowieść wiąże początek wypieku pierników z narodzinami Chrystusa, co zbliża fabułę do religijnych legend. Według tego opowiadania pasterze, którzy oddali pokłon Jezusowi, zostawili w tym czasie w piecu chleb. Wypiek stał się ciemniejszy i zrobił się słodki. Pasterze uznali całą sytuację za kolejny cud, który się wydarzył tego dnia. Autor porównuje smak i wygląd chleba wypiekanego przez pasterzy do toruńskiego piernika: „na zewnątrz ciemny i mało ciekawy, podobny do biednej betlejemskiej stajenki i tak jak ona kryje w swym wnętrzu niespotykane nigdzie wspaniałości”<sup>52</sup>.

---

<sup>50</sup> B. Frąckowski, *Legends i opowieści*, s. 53–55.

<sup>51</sup> T. Petrykowski, *Toruń*, s. 38–39.

<sup>52</sup> B. Frąckowski, *Legends i opowieści*, s. 21.

Toruńskie podania lokalne stały się również inspiracją do tworzenia nowych, współczesnych opowiadań, dotyczących historii powstania słodkiego wypieku. Wojciech Streich, wskazując, że znajdujące się w zbiorach miejscowe opowieści nie są zgodne z prawdą historyczną, postanowił stworzyć nową, własną wersję podania. Autor stwierdził, że: „ponieważ już pewnie nigdy nie dowiemy się prawdy, wymyśliłem legendę, która jest jeszcze jedną próbą wyjaśnienia tej zagadki”<sup>53</sup>. Według jego wersji, w Toruniu mieszkał piekarz o imieniu Mateusz, z żoną i czwórką dzieci. Pewnego dnia mistrz spotkał handlarza, który uraczył go słodkim ciastkiem o korzennym smaku. Mateusz zapragnął wypiekać podobne przysmaki. W związku z tym postanowił zdobyć tajemniczy przepis. Niestety, kupiec z Indii zniknął. Bohater podania bardzo się zmartwił tym faktem. Próbował sam upiec niezwykle ciasteczka, ale mu się nie udawało. Mateusz przestał pracować, nie wychodził również z domu. Po roku mistrz spotkał dawnego znajomego – kupca, jednak obywatel Indii nie chciał zdradzić mu tajemnicy, której treścią był przepis na przepyszne ciastko. Handlowiec udzielił Mateuszowi tylko jednej rady, mówiąc: „Mateuszu [...] nie zamykaj się w domu, idź czasami na spacer, rozejrzyj się, takie piękne łąki macie wokół Torunia, a tam tyle pięknych kwiatów, które swym zapachem wabią roje pszczoł”<sup>54</sup>. Mistrz piekarski przez długi czas nie mógł rozwiązać frapującej go zagadki. Pomogła mu w tym jednak jego córka Katarzyna, która przyniosła ojcu – na pocieszenie – bukiet polnych kwiatów. Dzięki podarunkowi córki Mateusz zrozumiał, że kupiec używał do słodkich ciastek miodu, robionego z polnych kwiatków przez pszczoły. Bohater nazwał słodkie ciastko „katarzynką”, na cześć swojej córki, dzięki której rozszyfrował przepis na słodki piernik. Mistrz stał się bardzo szanowanym i docenianym obywatelem nadwiślańskiego miasta, gdyż jego wypiek rozślawił gród na całym świecie.

Autor nowej wersji podania dodaje nawet, że na Starym Rynku w Toruniu miał stać pomnik Mateusza z piernikiem w ręku. Jednak przygotowywany przez rzeźbiarza monument został zniszczony przez

---

<sup>53</sup> W. Streich, *Opowieść*, s. 69.

<sup>54</sup> *Ibid.*, s. 72.

kulę armatnią, która wpadła do pracowni podczas wojny. W przedstawionym podaniu, co łatwo zauważyć, słodki piernik „przywędrował” do Torunia wraz z tajemniczym handlarzem z Indii. Jednak dzięki bohaterowi opowiadania – Mateuszowi, korzenne wypieki zostały rozpowszechnione w Toruniu, w Polsce i w Europie.

Bez wątpienia bardzo niekonwencjonalną teorię powstania toruńskiego piernika zaproponował Tomasz Szlendak. Autor, w kryminalnej powieści *Leven*, tak przedstawił genezę powstania ciastka – „katarzynki”:

[Katarina] zeskoczyła z ciasta, strzepała z kształnego zadka piernikowe resztki i odwróciła się, by ocenić straty. W leżącym na ławie dojrzewającym pierniku pupa odcisnęła zabawny wzór. A gdyby tak, pomyślała, masując schłodzoną pupę, dodać do tego jeszcze jeden tyłeczek, skierowany w przeciwną stronę? Albo jeszcze jeden, na samym dole? O tak, to jest to! Klasnęła w dłonie i jęła wycinać w cieście odkrytą przed chwilą formę<sup>55</sup>.

Książka, której fragment został przywołany powyżej, opowiada o Mikołaju Levenie – handlowcu usiłującym znaleźć zabójców rajców, aby wstąpić do kupieckiego bractwa. Powieść nawiązuje do miejsc i zdarzeń związanych z historią Torunia. Autor rozwija również inne toruńskie podanie – *O flisaku i żabach*. Przytoczony fragment, dotyczący wynalezienia oryginalnego kształtu piernika, jest przykładem trywializacji, a nawet wulgaryzacji lokalnego podania. Autor mógł pozwolić sobie na tego typu zabieg, gdyż opowieść o Katarzynie jest dobrze znana, zakorzeniona i osadzona w lokalnych realiach, a więc każdy torunianin dostrzeże zaproponowaną przez pisarza zabawę konwencją.

Zarówno „piernikowe” opowieści, jak i wszystkie podania lokalne spełniają wiele określonych funkcji społecznych. W zaprezentowanych opowiadaniach świat przedstawiony wydaje się tajemniczy, zagadkowy i nieprzenikniony. Przywołane narracje ukazują niesamowite i magiczne właściwości miejsc oraz związanych z nimi postaci. Głównym założeniem podań jest bowiem konstruowanie niezwykłego wizerunku danej miejscowości oraz „swoista mityzacja miasta, pojmowana

---

<sup>55</sup> T. Szlendak, *Leven. Opowieść o toruńskim kupcu, krwawych zbrodniach, śpiewających żabach i czupurnej piekareczce*, Kraków 2008, s. 202–203.

jako zespół działań narracyjnych nastawionych na budowanie wizerunku grodu jako miejsca nie tylko pięknego, niepowtarzalnego, wyróżniającego się spośród innych mu podobnych, ale jako miejsca prawdziwego, którego początki sięgają zamierzchłych czasów<sup>56</sup>.

W każdej z zaprezentowanych wersji opowieści występują szczególnie odnoszące się do miejsc związanych z Toruniem, do historycznych wydarzeń, bohaterów i postaci, których nazwiska utrwalone są w źródłach z przeszłości. W lokalnych opowiadaniach pojawiają się między innymi: Brama św. Katarzyny, bramy Chełmińska, Klasztorna oraz Żeglarska, kościół Świętych Janów oraz Dwór Artusa. Akcja niektórych opowiadań dzieje się przy ulicy Różanej, na Rynku Staromiejskim – w okolicach Ratusza, który w wiekach średnich łączył funkcje administracyjne, kupieckie i sądowe. Autorzy wspominają również o dwóch toruńskich klasztorach zamieszkałych przez siostry benedyktynki oraz cysterki. Większość z wymienionych miejsc do dzisiaj można odnaleźć na planie Torunia. O innych pamięć przetrwała tylko dzięki źródłom historycznym oraz lokalnym opowieściom. Katarzyna wraz z ojcem mieszkała na przedmieściach – w Trzeposzu, gdzie rzeczywiście w 1259 r. powstał młyn, który, niestety, nie zachował się do czasów współczesnych<sup>57</sup>. Także Brama św. Katarzyny oraz Brama Chełmińska nie przetrwały do dziś<sup>58</sup>.

Bohaterowie biorą również udział w wydarzeniach związanych z lokalnymi świętami i obchodami, przykładowo przygotowują pierniki na odpustowy kiermasz, który odbywał się 25 listopada. Autorzy przywołują także inne wydarzenia związane z historią miasta. Benon Frąckowski wspomina o wizycie króla Polski w Toruniu. Z pewnością wzorcem dla wskazanego zdarzenia były, stwierdzone przez historyków, odwiedziny nadwiślańskiego miasta przez polskich władców. Z opowieści nie dowiadujemy się jednak, który z królów jest bohaterem opowiadanej historii, a wiadomo, że w ciągu wieków z wizytą do Torunia

---

<sup>56</sup> V. Wróblewska, *O toruńskich*, s. 26.

<sup>57</sup> K. Mikulski, *Dzieje dawnego Torunia*, Mówią wieki. Magazyn historyczny 2006, nr 2 (554).

<sup>58</sup> <http://www.turystyka.torun.pl/index.php?strona=204#katarzyny>, 16.11.2010, godz. 13:34.

przybyło aż dwunastu władców<sup>59</sup>. W związku z tym każdy z nich mógł być inspiracją dla miejskich narracji. Autor wspomina również o nadaniu miastu przywileju wypieku pierników, co rzeczywiście zdarzyło się w 1577 r., a wspomniane uprawnienie umożliwiło toruńskim piernikarzom sprzedaż swoich wypieków na królewskich jarmarkach<sup>60</sup>.

O nieurodzaju, głodzie i tzw. czarnej śmierci wzmiankuje z kolei Tadeusz Petrykowski. Wzorec do opisanego wydarzenia również daje się odnaleźć w źródłach historycznych. Według naukowych opracowań, sytuacja w mieście na przełomie XVII i XVIII w. była bardzo trudna. Nieznośne warunki były wynikiem obłążeń, pożarów oraz dżumy (1708–1710)<sup>61</sup>. Autorzy odwołują się także do genezy przybycia Krzyżaków na tereny Polski: „Książę Konrad Mazowiecki sprowadził na ziemię chełmińską zakonników Najświętszej Marii Panny Domu Niemieckiego w Jerozolimie popularnie zwanych Krzyżakami”<sup>62</sup>. Źródła historyczne wskazują, iż zdarzenie rzeczywiście nastąpiło w 1228 r.<sup>63</sup> Toruńskie narracje wspominają też o założeniu dwóch toruńskich klasztorów żeńskich: benedyktynek, który powstał w 1311 r. przy kościele i szpitalu Świętego Ducha, oraz cysterek, których klasztor mieścił się przy kościele św. Jakuba<sup>64</sup>.

Niezwykłe opowieści odnoszą się również do postaci związanych z historią Torunia. Niektóre z wersji lokalnego podania całkowicie poświęcone są piekarzowi – Mikołajowi. Według ustaleń historyków, jednym z pierwszych toruńskich piernikarzy był właśnie Mikołaj Czan, żyjący w XIV w.<sup>65</sup> Inne warianty przywołują konkretnych krzyżackich zakonników, przykładowo komtura Heinricha v. Plotzke<sup>66</sup>, toruńskich młynarzy i rzemieślników.

---

<sup>59</sup> M. Biskup, *Królowie polscy w Toruniu. Szkice*, Toruń 1984, s. 34.

<sup>60</sup> Z. Herbert, *Mały traktat*, s. 619.

<sup>61</sup> S. Cackowski, *W czasach Rzeczypospolitej szlacheckiej (1454–1793)*, [w:] *Toruń dawny i dzisiejszy. Zarys dziejów*, red. M. Biskup, Warszawa–Poznań–Toruń 1983, s. 214–222.

<sup>62</sup> B. Frąckowski, *Legends toruńskie*, s. 25–26.

<sup>63</sup> J. Umiński, *Toruń w 3 dni*, Sport i Turystyka – Muza SA, Warszawa 2005, s. 26.

<sup>64</sup> A. Czacharowski, *Toruń średniowieczny (do roku 1454)*, [w:] *Toruń dawny i dzisiejszy*, s. 96.

<sup>65</sup> M. Sydow, *Najciekawsze*, s. 80.

<sup>66</sup> T. Petrykowski, *Toruń*, s. 37.

Wskazane miejsca, nazwy geograficzne, postacie, wspomniane wydarzenia oraz towarzyszące im daty przyczyniają się do uwiarygodnienia opowiadanych historii. Lokalne nazwy, znane i bliskie mieszkańcom miasta, przekonują czytelnika, że przedstawiony w opowiadaniu świat jest prawdziwy i rzeczywisty<sup>67</sup>. Ponadto niektóre z przywołanych miejsc oraz zabytków można oglądać współcześnie, a w konsekwencji mieć możliwość obcowania z przeszłością<sup>68</sup>.

Jednakże, pomimo stosowanych zabiegów uwierzytelniających, ustalenia archeologów i historyków odgrywają w podaniach lokalnych zdecydowanie drugorzędą rolę. Historyczne dane źródłowe, nawiązujące do początków wypieku korzennych ciastek w Toruniu, bardzo często wskazują tylko nazwiska pierwszych piernikarzy oraz wiek lub lata, w których żyli. We wspomnianych informacjach nie ma nic niesamowitego i szczególnego. Owe dane są mało intrygujące czy fascynujące dla przeciętnego mieszkańca grodu nad Wisłą. Zdecydowanie bardziej bliska i swojska jest dla obywateli Torunia opowieść lokalna. W związku z powyższym informacje potwierdzone naukowo bardzo często są w „piernikowych” podaniach zmieniane, dzięki fantazji ludzkiej uzupełniane czy modyfikowane<sup>69</sup>.

W lokalnych opowieściach, które dotyczą powstania toruńskiego przysmaku, można odnaleźć, obok bohaterów istniejących realnie, także bohaterów fantastycznych. Należą do nich: Mysi Król, Królowa Pszczół oraz elfy. Jak wskazuje Justyna Zyśk, owe postacie odgrywają w lokalnym podaniu szczególną rolę. Według autorki: „zdają się być strażnikami kodeksu wartości ludowych i każde przekroczenie jego praw objawia się ich ingerencją w rzeczywistość ludzką”<sup>70</sup>. Krzywdzona przez macochę Kasia otrzymuje pomoc od Mysiego Króla, a w obronie biednego, lecz dobrego, pracowitego i wiernego czeladnika staje Królowa Pszczół. Pomimo motywów zmyślonych oraz występowania postaci fantastycznych, świat przedstawiony umiejscowiony jest w realnej

---

<sup>67</sup> V. Wróblewska, *O toruńskich*, s. 26.

<sup>68</sup> J. Zyśk, *Podania*, s. 17.

<sup>69</sup> V. Wróblewska, *Toruński anioł w historii i literaturze*, [w:] *Anioł w literaturze i w kulturze*, red. J. Ługowska, J. Skawiński, Wrocław 2004, s. 359.

<sup>70</sup> J. Zyśk, *Podania*, s. 13.



czasoprzestrzeni, więc opowieść niejako spaja się z rzeczywistością. Fantastyczni bohaterowie scaleni są z realnym czasem i przestrzenią<sup>71</sup>.

Oprócz wskazanych funkcji warto również wspomnieć o znaczeniu dydaktycznym i poznawczym omawianych opowiadań. Lokalne opowieści upowszechniają wiadomości dotyczące dziejów miasta Torunia oraz informacje odnoszące się do ważnych wydarzeń historycznych. Przy okazji poszerzają wiedzę w zakresie kulturowego dziedzictwa regionu, lokalnych tradycji oraz symboli grodu.

Podania lokalne mogą również przenosić i przekazywać treści moralne, światopoglądowe oraz aprobowane przez dane społeczeństwo normy<sup>72</sup>. Preferowanymi wartościami, występującymi w „piernikowych” podaniach, są bowiem uczciwość, pracowitość, oszczędność i pogoda ducha. W opowiadaniach korzystny wizerunek bohatera kreowany jest także przez akcentowanie jego katolickiej wiary. Na przykład Mateusz był bogobojny, Kasia – dziękując za przysługę – mówiła: „Bóg zapłać”. Dziewczynka również przed rozpoczęciem pracy w warsztacie czyniła znak krzyża<sup>73</sup>.

Warto również zauważyć, iż w prezentowanych opowieściach dobro zawsze zostaje nagrodzone. Elfy pomagają pracowitej, skromnej i kochającej ojca Kasi. Dzięki wysiłkowi młodej dziewczynki rodzina ma możliwość utrzymania się. Ponadto trud i ciężka praca przynoszą sławę nie tylko Katarzynie, ale i całemu miastu. Z kolei za uratowanie pszczołki czeladnik Bogumił otrzymuje tajemniczy przepis na przepyszne pierniki, dzięki któremu może poślubić ukochaną, dostaje także awans, a jego przysmaki są znane w całym Toruniu, w Polsce, nawet w Europie. Podobnie uczynność i życzliwość siostry Katarzyny zostają nagrodzone. Mysi Król ujawnia, gdzie znajduje się piernikowe ciasto, dzięki czemu zakonnica ratuje przed śmiercią mieszkańców Torunia. We wskazanym podaniu odgrywa ona także rolę opiekunki, która broni obywateli przed niszczycielskim działaniem chorób, głodu i „szalejącej” w mieście epidemii.

---

<sup>71</sup> Ibid., s. 10.

<sup>72</sup> M. Bernacki, M. Pawlus, *Słownik gatunków literackich*, Bielsko-Biała 1999, s. 191.

<sup>73</sup> E. Hyciek, *Toruńskie legendy*, s. 40.

W „piernikowych” podaniach – jak widać – można odnaleźć odzwierciedlenie opozycji „dobro – zło”. Pozytywnymi bohaterami przykładowo są: Kasia, schorowany ojciec, siostra zakonna czy młody czeladnik Bogumił. Negatywne postacie to natomiast zła macocha, która nie zносиła Kasi, znęcała się nad dziewczynką, urządziła awantury, kot oraz mąż macochy.

Ciekawym zagadnieniem, pojawiającym się w „piernikowych” podaniach, jest motyw krzyżacki, co wyraźnie nawiązuje do przeszłości Torunia. Według źródeł historycznych, osada znajdująca się nad Wisłą otrzymała prawa miejskie z nadania zakonu krzyżackiego. Wydarzenie nastąpiło 28 grudnia 1233 r.<sup>74</sup> Pod panowaniem krzyżackim dynamicznie rozwijały się handel i rzemiosło, miasto otrzymywało przywileje, należało do Związku Miast Hanzeatyckich. Z drugiej strony, Zakon ograniczał ekonomiczne inicjatywy mieszczan, wybuchały antykrzyżackie powstania, przez około 300 lat był polskim utrapieniem<sup>75</sup>. Równie niejednoznaczną postacią są zakonnicy w opowieściach o miejscowym wypieku. W jednej z wersji Krzyżacy wznoszą żeński klasztor dla uwięzionych przez Litwinów dziewczyc, zapewniają im godne życie, opiekują się nimi. Siostra Katarzyna wynajduje w tym czasie piernik – „katarzynkę”. Według podania, po pewnym czasie siostry nadużywają pomocy Krzyżaków i wsparcie Zakonu ustaje. Benedyktynki same muszą starać się o swoje utrzymanie.

Inny wariant od samego początku nakreśla negatywny wizerunek Zakonu: biorą do niewoli dziewczice, nie wspierają mieszkanek klasztoru, tylko dzięki piernikom siostronom udaje się zarobić pieniądze na własne wyżywienie. Omawiane zagadnienie pojawia się także w pozostałych podaniach lokalnych, które nie nawiązują do tematyki toruńskiego przysmaku. W opowieści odnoszącej się do powstania Krzywej Wieży Krzyżak występuje w charakterze grzesznika<sup>76</sup>.

Toruń w lokalnych, „piernikowych” podaniach przedstawiany jest jako miasto przyjazne i „kulinarne”. Autorzy akcentują fakt, że toruńscy rzemieślnicy byli doskonałymi piernikarzami, że było ich wielu, że

---

<sup>74</sup> T. Borawska, H. Rietz, *Toruń. Mały przewodnik*, Toruń 1997, s. 12.

<sup>75</sup> J. Umiński, *Toruń*, s. 26–28.

<sup>76</sup> Zob. B. Frąckowski, *Legendsy toruńskie*, s. 20–22.

wynalezienie piernika nie było jednorazowym epizodem w historii miasta: „wielu było mistrzów trudniących się wypiekaniem pierników”<sup>77</sup>, „przed wiekami mieszkało w mieście wielu mistrzów trudniących się wypiekami tych przysmaków”<sup>78</sup>. Dzięki występującym wątkom kulinarnym Toruń przedstawiany jest w podaniach jako miasto niezwykle gościnne.

Opowiadania te są również swego rodzaju wizytówką grodu Kopernika. Zamieszczane w przewodnikach turystycznych oraz na stronach internetowych promujących gród i jego zabytki, zachęcają do odwiedzenia miasta i kupowania związanych z nim smakołyków. Przed przyjazdem do Torunia rozbudzają ciekawość odwiedzających i motywują do zapoznania się z określonymi atrakcjami turystycznymi. Podania opowiadane przez przewodników podczas przechadzek po Starówce, chętnie słuchane zarówno przez najmłodszych, jak i przez dorosłych, pozostają w pamięci odwiedzających dłużej niż konkretne daty i fakty, które ustalili historycy.

Podania lokalne mają również wpływ na konstruowanie się więzi pomiędzy obywatelami danego regionu a zamieszkiwanym przez nich terytorium. Mieszkańcy w przeszłości tego obszaru odnajdują potwierdzenie własnej tożsamości – nie tylko lokalnej czy regionalnej, ale również narodowej. Według Justyny Zyśk, podania lokalne „popularyzując wartości i osiągnięcia kulturalne »małych ojczyzn«, utrwala ją je w zbiorowej świadomości narodu”<sup>79</sup>.

Utrwalony w podaniach wizerunek miasta jest wyrazem zachwytu, przeżyć i refleksji dawnych i współczesnych mieszkańców grodu bądź osób zauroczonych gotyckim grodem. Podaniowe ujęcia piernikowej historii nadwiślańskiego miasta sprawiają, że Toruń postrzegany jest jako miejsce wyjątkowe i niepowtarzalne. Pojawiający się w licznych przekazach, także literackich, miejski wypiek występuje jako jeden z elementów opisu, stały składnik kulturowego krajobrazu miasta, co odzwierciedla jego niezwykle charakter. Dzięki motywowi piernika Toruń jawi się także jako ważne centrum handlowe, odgrywające

---

<sup>77</sup> E. Hyciek, *Toruńskie legendy*, s. 40.

<sup>78</sup> B. Frąckowski, *Legendy toruńskie*, s. 17.

<sup>79</sup> J. Zyśk, *Podania*, s. 10.

istotną rolę w gospodarce kraju; jako miasto potrzebne, ważne niegdyś na szlaku kupieckim. Jednocześnie gród Kopernika przedstawiany bywa również w lokalnych opisach jako miejsce gościnne, przychylne zarówno dzieciom, które uwielbiają słodczyce, jak i dorosłym, którzy chętnie toruński piernik spożywają.

## The Toruń Gingerbreads in History and Local Tales

The Toruń gingerbreads are one of the most distinctive elements of Toruń's history and tradition. Yet not only inhabitants of the city of Copernicus associate them with that place. Their unique taste is also highly valued by the foreigners. The well-developed apiculture in the neighborhood of the city strongly and directly contributed to the Toruń gingerbread craft. One of the first Toruń gingerbread bakers, who were mentioned in the historical records, was Nikos Czan, who lived in the 14th century. The other one Henryk Kuche was active long before the Battle of Grunwald in 1410. In the year 1577 the Gingerbread Guild in Toruń was granted a royal privilege that enabled it to sell its products at royal markets. Since then, one could observe a bitter rivalry between gingerbreads bakers from Toruń and Królewiec; and it was Toruń that was successful.

In the 19th century the various branches of industry were developed. Among others confectionery manufacturers were established; they focused not only on gingerbread's production, but also the production of sweets, i.e. companies of Gustaw Weese, Hermann Thomas or Jan Ruchniewicz. Nowadays the tradition of Toruń gingerbreads is safeguarded by the „Kopernik” confectionery.

Multi-layered history of Toruń gingerbreads is reflected by various local tales. In the vast set of Toruń's tales one can distinguish those that refer to the origins of the gingerbreads and their unique taste (thanks to the fact that the dough was enriched by honey and spices). Other tales refer to the origin of „Katarzynka” (Catharin's Gingerbread) and its unique shape. The image of the city, encapsulated in the above mentioned tales, is the expression of admiration, experiences resp. reflections of both former and current inhabitants of Toruń and visitors enchanted by the beauty of the city.

## Die Thorner Lebkuchen in Geschichte und örtlichen Sagen

Die Thorner Lebkuchen spielen in der Geschichte und Tradition der Stadt eine besondere Rolle. Der Leidenschaft für dieses Süßgebäck haben nicht nur die Bewohner der Stadt des Kopernikus, sondern auch Ausländer gefröhnt. Die in der Umgebung der Stadt erfolgreich betriebene Zeidlererei und Imkerei hat besonders gute Entwicklungsmöglichkeiten für das hiesige Lebkuchenhandwerk geschaffen. Ein thorner Lebkuchenbäcker, ein gewisser Nikos Czan, wurde erstmals im 14. Jahrhundert in schriftlichen Quellen erwähnt. Ein weiterer – Henryk Kuche – war schon lange vor der Schlacht bei Tannenberg in der Stadt tätig. Im Jahre 1577 wurde der thorner Lebküchlerzunft ein Privileg verliehen, das den Verkauf des Gebäcks auf königlichen Jahrmärkten bewilligte. Schon damals begann die Rivalität zwischen den thorner und königsberger Lebkuchenbäckern, die letztlich zugunsten der Thorner entschieden wurde. Im 19. Jahrhundert begann die Entwicklung einer industriellen Herstellung dieser Süßware. Zu den damals bekanntesten Produktionsbetrieben gehörten die Anlagen von Gustav Weese, Herman Thomas und Jan Ruchniewicz. Sie produzierten nicht nur Lebkuchen sondern auch andere Süßigkeiten. Heute greift die Süßwarenfabrik „Kopernik“ auf die Tradition der thorner Lebkuchenbäcker zurück.

Die vielschichtige Geschichte der Thorner Lebkuchen spiegelt sich in den lokalen Erzählungen und Sagen wider. Es gibt z. B. Erzählungen welche die Geschichte des Lebkuchengebäcks erläutern und seinen vollen und einzigartigen Geschmack der sorgfältigen Auswahl besonders erlesenen Gewürzen und Honigarten zuschreiben. Andere Erzählungen beinhalten eine Deutung der besonderen und einzigartigen Gestalt dieser Gebäckart. Sie wird mit dem Kosenamen Kathrina (Kathrinchen) in Beziehung gesetzt.

Das Bild der Stadt welches in den genannten Sagen festgehalten wurde, zeugt von der Intensität der Erlebnisse und Reflexionen der ehemaligen und jetzigen Einwohner und Besucher, die durch die Schönheit dieser gotisch geprägten Stätte bezaubert wurden.