PIEPRZNY SMAKOŁYK

Szczególne miejsce na staropolskich stołach zajmował piernik. To ciasto na bazie mąki, miodu i przypraw wymyślone przez cukierników z niemieckich miast Hanzy cieszyło się popularnością na polskich stołach już od późnego średniowiecza i odgrywało ważną rolę w zimowym menu naszych przodków. Pieczono je zazwyczaj w końcu października lub na początku listopada. Przyprawy korzenne oraz miód, oprócz niepowtarzalnego smaku, nadawały mu konsystencję, dzięki której mogło być przechowywane w suchym i zimnym miejscu przez wiele miesięcy. Jednocześnie pierniki były (i są) bardzo kaloryczne i sycące. Wiemy, że traktowano je często jako substytut chleba. Nie przypadkiem urzędnicy dworscy odpowiedzialni za podróże królewskie z Polski na Litwę szczególnie dbali, by nie zabrakło pierników w spiżarniach monarszych stacji.

Czasem zaleta stawał się wadą, kiedy twardy i suchy piernik trafiał na stół. Wtedy często jedynym wyjściem było przyrządzenie na jego bazie… zupy. Polewka piernikowa była gotowana z piernika właśnie oraz wody lub ciemnego piwa. W ten sposób można było szybko przygotować sycący i gorący posiłek. Do dziś na Śląsku w Wigilię serwuje się moczkę (bryję), czyli zupę piernikową z bakaliami. W starych książkach kucharskich można znaleźć też wersję tej zupy, gdzie zamiast wody czy piwa receptura zaleca dodanie bulionu.

Oczywiście piernik piernikowi nie był równy. Ten który trafiał na królewski czy magnacki stół był dodatkowo wzbogacany bakaliami, głównie migdałami i rodzynkami. Piernik szlachecki musiał się obyć bez zamorskich dodatków i zadowolić się, znaną także ze współczesnych nam wypieków, suszoną śliwką.

Mimo tych słodkich dodatków smak tych dawnych wypieków w porównaniu z dzisiejszymi produktami cukierniczymi był, sądząc z zachowanych przepisów, zdecydowanie bardziej wytrawny – raczej ostro-korzenny niż słodko-miodowy. Nie przypadkiem polskie słowo „piernik” wywodzi się od przymiotnika „pierny” czyli pieprzny.