Magiczny Kraków

Piernikowe mikołaje

2023-11-22

Wśród prezentów, jakie w Krakowie otrzymywały kiedyś dzieci nocą z 5 na 6 grudnia, nie mogło zabraknąć „pierników ozdobnych tak zwanych mikołajków". Ambroży Grabowski, arcyznawca Krakowa oraz niewyczerpane źródło wszelkich informacji, wspominał, że nocą z 5 na 6 grudnia dzieci „obdarzano różnymi drobiazgami, czyli złoconymi jabłkami, orzechami, piernikami".

Owe „pierniki ozdobne tak zwane mikołajki" od zawsze piekli krakowscy piernikarze oraz cukiernicy. Najsłynniejszym spośród dziewiętnastowiecznych podwawelskich piernikarzy był Kasper Molęcki, który przy ul. Brackiej prowadził przez wiele lat „fabrykę pierników". Maria Estreichrówna tak wspomina tę postać: „Pamiętają jeszcze starzy krakowianie ową miłą parę staruszków Molęckich, spędzających cały dzień w sklepie, on zawsze w czarnej czamarze z koralową spinką i w pasie o metalowej klamrze, z twarzą rumianą jak jabłuszko, i z długą srebrną brodą, dzięki której kojarzył się w naszych dziecinnych umysłach z postacią piernikowych św. Mikołajów, przez niego sprzedawanych. […] Nigdy już żadne pierniki tak nam nie smakowały, jak wyroby pana Kaspra". To właśnie on co roku, powołując się na liczącą wiele dziesięcioleci tradycję firmy, ogłaszał w „Czasie", że „oferuje wielki wybór pierników tak zwanych mikołajków, we fabryce pierników K. Molęckiego przy ulicy Brackiej pod nr 5 w Krakowie, istniejącej od przeszło 30 lat".

Krakowscy cukiernicy

Rzecz jasna, funkcjonowali także i inni producenci mikołajków. Jednym z nich był młody cukiernik z ul. Długiej, który także w 1898 r. oferował „wielki wybór pierników własnego wyrobu". Cukiernikiem tym był niegdysiejszy wielki krakowski biznesmen Adam Piasecki. W osiem lat później „mikołajki" Piaseckiego można już było kupić nie tylko na dość odległej ul. Długiej, lecz także w miejscu prestiżowym, bo w Hotelu Drezdeńskim, na rogu Rynku Głównego i ul. Floriańskiej. Antoni Rothe z ul. Sławkowskiej numer 13 (nota bene firma Rothe dotrwała do czasów głębokiego PRL-u) już od 1885 r. reklamował w krakowskiej prasie wytwarzane w swoim zakładzie „różne pierniki ozdobne zwane mikołajkami". Produkowali „mikołajki" także inni sławni krakowscy cukiernicy, m.in.: Nowiński i Siermontowski z ul. Brackiej oraz Pieczarka z Poselskiej. Również krakowscy kupcy oferowali pochodzący z importu „mikołajkowy" towar. Jednym z nich był Antoni Siekacz, właściciel sklepu delikatesowego przy ul. Szewskiej, który ogłoszeniami zachęcał do kupienia „ozdobnych mikołajów różnej wielkości" pochodzących z fabryki H. Czyńskiej z Jarosławia.

Krakowskie mikołaje

W 1926 r. Adam Chmiel – wybitny znawca Krakowa – tak pisał o „mikołajkach" krakowskich: „Najcharakterystyczniejsze są […] stragany z mikołajkami, które pojawiają się na Rynku Głównym tylko raz do roku od 4 do 6 grudnia. Są to chwilowe przedsiębiorstwa osób, które wprawdzie nie należą do żadnej kongregacji kupieckiej ani do cechu przekupniów – jak to w dawniejszych czasach było, lecz które niejednokrotnie uważają sprzedaż mikołajków za wyłączne dla siebie prawo i uprzywilejowanie pochodzące z dziada, pradziada. Między nimi jest parę handlarek odpustowych,

które zresztą iure caduco do sprzedaży mikołajków przyczepiają się. Sprzedażą taką zajmują się przeważnie kobiety, których nazwiska pozwolę sobie tu zapisać dla przekazania pamięci następcom moim, historykom Krakowa. A więc pp. Nosek Maria, Orlicka, Maciaszek, Gembczak, Nenka, Galasowa, Bobowa, Wolańska, itd., zamieszkałe na krańcach miasta na ul. Barskiej, Zamoyskiego, Twardowskiego, Kazimierza Wielkiego, św. Bronisławy, na Olszy i innych. […] Sprzedawane mikołajki, wyrabiane przez piernikarzy (wyrabiają je także piernikarze-żydzi) są kształtu płaskiego o konturze stojącej postaci ludzkiej z głową formowaną z białego karmelu i białą brodą i z infułą. Wyobrażenie głowy, odbite barwami na papierze, przylepiane zamiast głowy z lukru, przyszło od Niemców. Resztę ubrania św. Mikołaja wyrabiają piernikarze, znacząc na pierniku miodowym lukrem białym lub czerwonym kontury kapy, kratkując lub w deseń ozdabiając jej powierzchnię. Kapa spięta pod szyją rozchodzi się na przodzie. Ręce i pastorał, który św. Mikołaj trzyma w lewej, oznaczane są także lukrem”.

Dzisiejsze mikołaje

Także w XXI stuleciu, są w Krakowie cukiernicy, którzy godnie kontynuują „mikołajkową” tradycję. Pamiętać jednak należy, że wbrew pozorom wykonanie prawdziwego „ozdobnego Mikołaja” wcale nie jest sprawą prostą. Przede wszystkim taki wyrób musi być nie tylko piękny i „tradycyjny”, ale także jadalny. „Jadalność” gwarantuje ciasto piernikowe. Z ciasta tego – rozwałkowanego do odpowiedniej grubości – wycina się formą „mikołajowy” piernik. Niektórzy z krakowskich cukierników produkują mikołaje aż w pięciu wielkościach. Upieczony piernik poddawany jest licznym zabiegom, w wyniku których staje się dwuwymiarowym konterfektem świętego biskupa z miasta Myra w Azji Mniejszej. Jak wiadomo, atrybutami świętych biskupów są infuła i pastorał. Pastorał – podobnie jak resztę dekoracji – robi się cukierniczym narzędziem zwanym „szprycą”, za pomocą którego nanosi się na piernik odpowiednią masę. Infuła – wraz z budzącym zaufanie i sympatię, ozdobionym siwą brodą obliczem świętego – nie zawsze powstaje w pracowni. Z reguły jest dolepiana. Tak chce stara tradycja, kontynuowana po dziś dzień przez krakowskich cukierników, których pracownie rozrzucone są po całym mieście. Aktualnie piernikowe Mikołaje produkują w Krakowie cztery firmy: Są to: Pracownia Cukiernicza PTYŚ Kwiatkowscy.

Tradycja jest więc kontynuowana, choć – jak twierdzą ich producenci – „ciasto na pierniki trzeba wcześniej przygotować, zajmuje miejsce, a w procesie produkcji jest bardzo pracochłonne. Dzisiaj niestety koszty pracy (pracowników) i koszty energii są bardzo wysokie”.

Podsumowując powyższe, możemy śmiało stwierdzić, że pomimo obiektywnych trudności tradycja jest kontynuowana i dzieci także tego roku mogą liczyć na piernikowego św. Mikołaja.

Michał Kozioł