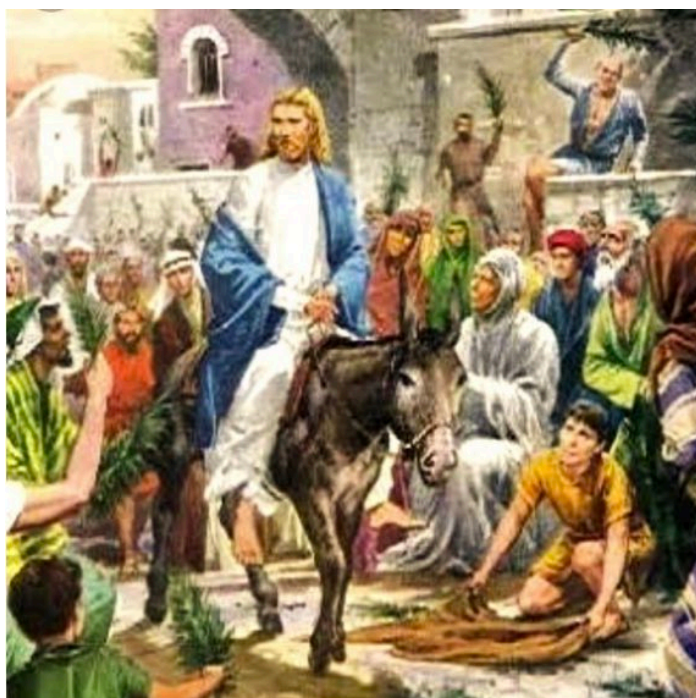




Opowieść o staropolskiej Wielkanocy - część I

W swoim dziele pt. *Żywoć człowieka pocziwego*, pisanym soczystą i dosadną staropolszczyzną, Mikołaj Rej opisał wspaniale proste, wielkanocne przysmaki, pisząc o nich niemal z czułością i przy okazji podając sporo doskonałych przepisów, które przedstawię państwu w niniejszym artykule.

W dawnej Polsce Wielkanoc była największym świętem kulinarnym. Uwerturą do wielkanocnych uczt był poprzedzający święto Wielki Post. Początkowo posty były przestrzegane bardzo rygorystycznie, nawet na dworze królewskim. Jadano więc żur, kasze kapustę, śledzie (później i ziemniaki), okraszone tylko olejem. Z czasem jednak jedynie uboga ludność miejska oraz chłopi pościli prawdziwie i „po katolicku”, zarówno ze względów religijnych jak i materialnych.



Tydzień przed świętami wielkanocnymi odbywały się uroczystości Niedzieli Palmowej, a więc święta upamiętniającego triumfalny wjazd Jezusa do Jerozolimy. Palmę przygotowywano z gałązek wierzby, traktowanej w Polsce jako roślinę miłującą życie, ponieważ potrafi rosnąć w najgorszych warunkach, a zwykła ucięta gałązka wierzbowa, krótko po włożeniu do wody wypuszcza młode listki. Takie gałązki przyozdabiano tak zwanymi „wiecznie żywymi roślinami”: tują, świerkiem, borówkami leśnymi, bukszpanem lub cisem. Całą palmę dekorowano kolorowymi wstążkami i suszonymi kwiatami. W tradycji chrześcijańskiej palma wielkanocna była i jest do dzisiaj symbolem męczeństwa i triumfu – Męki i Zmartwychwstania Jezusa Chrystusa oraz nieśmiertelności duszy.

Starym obyczajem z Niedzieli Palmowej było połykanie bazi palmowych, które miały chronić ludzi przed przeziębieniami i bólem gardła. O takim zwyczaju wspominał w swoich pracach Mikołaj Rej z Nagłowic. Bazie dawano także do zjadania zwierzętom, co miało uchronić je przed urokami czarownic, które potrafiły odebrać krowom mleko. Bydło kropiło się poświęconą palmą, potem gładziło się wierzbowymi gałązkami boki krow, a gdy wychodziły porazi pierwszy na pastwisko, lekko uderzało się je palmami na szczęście.



Palcami święciło się także całe domy. Kawałeczki palm i baze wkładano do gniazd ptaków domowych, do uli, sieci rybackich i pod lemiesz pługa przy każdej zaoranej skibie ziemi.



Następną starą tradycją w chrześcijańskiej symbolice świąt wielkanocnych było święcenie jaj. Nazwy barwionych jaj wielkanocnych pochodzą od sposobu, w jaki zostały wykonane- i tak mamy: malowanki, rymowanki, kraszanki lub byczki oraz pisanki. Na polskich wsiach malowanie pisanek dawniej było wyjątkowym rytuałem- malowały je kobiety, najczęściej dziewczęta i młode mężatki. W moim rodzinnym domu w Polsce malowanie jaj odbywało się przy rodzinnym stole w Wielki Piątek. Podawany był żur oraz śledź po polsku z ziemniakami, a potem wszyscy zasiadaliśmy do malowania jaj (wydmuszek) czy skrobania ugotowanych w łupinach cebuli czy burakach jajek. Ten rytuał z powodzeniem przenieśliśmy do Australii.





W ciągu Wielkiego Tygodnia największy ruch panował w kuchni, z której dolatywały smakowite zapachy przygotowywanych na święta potraw. Podniecały one apetyty poszczających domowników, oczekujących z utęsknieniem rezurekcji, która oznaczała zakończenie postu i rozpoczęcie „wielkanocnej batalii kulinarnej”.

Na szczególną uwagę zasługuje polskie pieczywo wielkanocne: baby i mazurek, chluba staropolskiej kuchni specjały rdzennie polskie. Pieczenie bab wielkanocnych było wydarzeniem pełnym emocji i można je byłoby nazwać pewnego rodzaju „misterium”. Mężczyznom wstęp do kuchni był zabroniony. Najbielszą mąkę przesiewano przez gęste sito, w donicach ucierano setki żółtek z cukrem, w wódce rozpuszczano szafran, który pięknie barwił ciasto i użyczał mu korzennego zapachu, mielono migdały, przebierano rodzynki i tłuczono w moździerzach wonna wanilię, robiono z drożdży zaczyn. Nałożone do form babkowych ciasto nakrywano lnianymi obrusami, gdyż „zaziębiona” baba nie rosta i miała zakalec. W obawie przed przeciągami uszczelniano więc okna i drzwi kuchenne. Wyjęte z pieca baby kładziono ostrożnie na puchowych pierzynach, by stygnąc nie zgniotły się. Wystudzone baby pięknie i obficie lukrowano.

(Więcej: w II części artykułu)

W Wielki Piątek młodzież dworska i miejska urządzała „pogrzeb żuru i śledzia”. Gliniany garnek z żurem tłuczono, zaś śledzia wieszano na gałęzi z karę, iż przejść sześć tygodni panował nad mięsem, morząc żołądki ludzkie słabym posiłkiem swoim”.

W Wielką Sobotę, zarówno w miastach jak i po wsiach, zanoszono do kościoła jaja oraz sól, którą po poświęceniu kładziono na świątecznym stole. Na tym stole znajdowały się już zwykle szynki, kiełbasy, salcesony, ryby w galarecie, pieczone w całości prosię oraz wielkanocne ciasta: mazurki, torty, przekładańce i słynne



staropolskie „baby”. Nie zapomniano również wódkach, miodach pitnych piwie i winie, a nade wszystkim górował wielkanocny baranek uformowany z masła lub cukru.



Ucztę wielkanocną, najskromniejszą nawet, rozpoczynało dzielenie się poświęconym jajem ugotowanym na twardo, połączone z wzajemnym składaniem sobie życzeń, a potem, rozpoczynała się „batalia kulinarna”, czyli atakowanie stołu i jego potraw ze wszystkich możliwych stron.

Pierwszym jednak daniem był żur, którym można było delektować się już z dodatkiem wędzonek, kiełbas i gotowanych jajek. Po zaspokojeniu wszelkich możliwych potraw na stół wnoszono gorący bigos, o którym Adam Mickiewicz tak oto pisał w *Panu Tadeuszu*:

*W kociółkach bigos grzano. W słowach wydać trudno
Bigosu smak przedziwny, kolor i woń cudną:
Słów tylko brzęk usłyszysz i rymów porządek,
Ale treści ich miejski nie pojmie żołądek.
Aby ocenić litewskie pieśni i potrawy,
Trzeba mieć zdrowie, na wsi żyć, wracać z obławy.
Przecież i bez tych przypraw potrawą nie lada
Jest bigos, bo się z jarzyn dobrych sztucznie składa.
Bierze się doń siekana kwaszona kapusta,
Która, wedle przysłowia, sama idzie w usta:
Zamknięta w kotle, tonem wilgotnym okrywa
Wyszukanego cząstki najlepsze mięsiwa;
I praży się, aż ogień wszystkie z niej wycisnie
Soki żywe, aż z brzegów naczynia war prysnie
I powietrze dokoła zionie aromatem.
Bigos jest gotów...*

Drugi dzień Wielkanocy

Związany był ze starodawnym zwyczajem oblewania się wodą, stąd nazywano go „poniedziałkowym oblewaniem”. Ofiarą oblewania „padały” przeważnie dziewczęta niezamężne, atakującymi- i to podstępnie- byli chłopcy. Dziewczęta ‘broniły się’ energicznie i hałaśliwie. W rzeczywistości zaś były zadowolone, gdyż dziewczyny nie oblane wodą uchodziły za mało atrakcyjne.



W tym dniu dojadano również zimne potrawy ze święconego stołu, kończąc finałowo resztkami tortów i mazurków. Illo tempore obchodzono również jako święto i we wtorek po niedzieli wielkanocnej.



Autor: Danuta Piotrowska

Źródła:

Wielkanoc dawniej- <https://www.canalpluskuchnia.pl>

Wielkanoc kiedyś- dawne tradycje- Creative magazine - <https://creativemagazine.pl>

W staropolskiej kuchni i przy polskim stole. Maria Lemnis, Henryk Vitry. Wydawnictwo Interpress Warszawa 1979

Kolorowe zdjęcia z archiwum domowego Danuty i Bogusława Piotrowskich