Polska Wielkanoc

materiał do nauki samodzielnej

Pracownia Tradycji Polskiej
Pałac Młodzieży – Pomorskie Centrum Edukacji w Szczecinie

Zespół Pieśni i Tańca Ziemi Szczecińskiej „Krąg”

Pogrzeb żuru i śledzia

W Wielki Piątek gospodynie wyrzucały nareszcie post, którego symbolem był popiół rozsypywany na polu, po czym tłukły garnek, w którym popiół niosły. Później odbywał się „pogrzeb” żuru i śledzia. Żur wynoszono z kuchni jako więcej niepotrzebny. Nie obywało się przy tym bez figli i niewybrednych żartów. Na Kujawach np. oblewano żurem drzwi domów, szczególnie tych, w których mieszkały młode i piękne dziewczęta. Wyrzucono też śledzie, które przez 6 tygodni były obok żuru podstawą codziennego jadłospisu.

Według starych ludowych wierzeń był Wielki Piątek dniem bardzo ważnym w gospodarstwie, dniem „obwarowanym wieloma praktykami" i okazją do obrony przed czarami. Wierzono, że woda w rzekach i potokach ma w tym dniu przed wschodem słońca właściwości uzdrawiające i zabezpieczające przed chorobami. Dlatego też myto się i kąpano w rzekach przed świtem wierząc, że ustrzeże to przed bólami rąk, nóg i ust przez cały rok. Myto też krowy, „aby zdrowe były i dużo mleka miały".

Wierzono powszechnie w czarodziejską moc tego dnia, dlatego też gospodarze sadzili wtedy nowe drzewka owocowe wierząc, że dobrze się przyjmą i będą znakomicie owocowały. Masło robione w Wielki Piątek gospodynie przechowywały przez cały rok i używały go potem jako lekarstwa na rany dla zwierząt i ludzi. Zniesionym w tym dniu jajkom przypisywano cudowną siłę - podobno nigdy się nie psuły - a rzucone do ognia natychmiast gasiły pożar. Wielki Piątek był też dniem, w którym pieczono „święcone": chleb żytni, pszenny, placki z serem, jajeczniki, a w wodzie ostałej po umyciu naczyń, w których zarabiano ciasto, myto twarz i ręce bo to zapewnić miało urodę i gładką cerę.

Z Wielkim Piątkiem związanych jest wiele przysłów.

Oto niektóre:

W Wielki Piątek - dobry siewu początek

Jeżeli w Wielki Piątek kropi - radujcie się chłopi

W Wielki Piętek zrób początek, a w Sobotę kończ robotę

Kiedy w wielki post rosa, To nasiej gospodarzu dużo prosa,
a jeżeli w Wielki Piątek mróz, to proso na górę włóż

W Wielki Piętek jasno - to w stodole ciasno

Pracowano w tym dniu od wczesnego świtu i to bardzo pilnie, bo pracować można było tylko do południa. Po południu gospodarze przebrani w wojskowe mundury szli do kościoła strzec Chrystusowego Grobu.

Ale w dniu tym było też mnóstwo zakazów pracy, głównie przędzenia, tkania, kręcenia powrozów, aby Panu Jezusowi „nie narzucać paździerzy do ran".

Obejrzyj film o przygotowaniach w Wielkim Tygodniu – część 1

Obejrzyj film o przygotowaniach w Wielkim Tygodniu – część 2

Święcona Sobota

„*W Wielką Sobotę ognia i wody naświęcić, bydło tym kropić i wszystkie kąty w domu to też rzecz pilna*” - pisał Mikołaj Rey.

W stosie przed kościołem opalano również **głowienki,** czyli drewienka leszczyny, złożone na krzyż. Popiół ze stosu rozsypywali gospodarze na polu podczas pierwszej orki, a głowienki - w drugi dzień wielkanocnych świąt zatykali na krańcach swojego pola, by je chronić od klęsk żywiołowych. Na Białostocczyźnie do tej pory jeszcze w drugi dzień świąt wielkanocnych gospodarze wychodzą w pole na tzw. taczanie korowaja. Na krańcach pól zakopują głowienki i kości z drobiu, a pieczywo świąteczne, przyniesione w pięknie haftowanych ręcznikach, toczą wokół pola, aby zapewnić urodzaj i strzec od klęski. Po tym obrzędzie bardzo często odbywa się wielka uczta na świeżym powietrzu, której towarzyszą śpiewy.

Święcone głowienki miały chronić również domy. Jeden z leszczynowych krzyżyków bywał przybijany nad drzwiami domu, przystrojony potem paskami kolorowej bibułki bronił dostępu do domu złym duchom.

Zapalanie i święcenie ognia oznaczało rozpoczynanie nowego czasu. Skończył się post i zima, zaczynała się radość i wiosna. Po poświęceniu ognia odbywało się święcenie wody. Wodą poświęconą w tym dniu „skrapia gospodarz całe obejście *i wszystkich domowników, resztę zaś przechowuje aż do przyszłej Wielkiej Soboty, używając jej do pokrapiania zboża przed zasiewem, w wypadkach choroby itp.”* (F. Gawełek: „Wielkanoc”)

Nie wolno w tym dniu było w ogóle pracować, chyba że piec „święcone”, nie wolno nikogo wywoływać z domu, bo by przez cały rok był na ludzkich językach, w ogóle nie wolno było robić prawie niczego.

Święcona Sobota

Święcone - kulminacja wielkich świątecznych przygotowań, to stary słowiański obyczaj, to *„pamiątka z duszy słowiańskiej wypruta, bo jej nie obchodzą w żadnym innym kraju, jak u nas”*.

Według wielu etnografów jest to zabytek z czasów pogańskich, gdy każdej uroczystości towarzyszyły uczty, gry, zabawy, tańce; zwyczaj sięgający *„odległej starożytności (...) powszechny jedynie na Sławiańszczyźnie: zastawianie stołów podczas świąt wielkanocnych rozmaitemi potrawami"* (Leon Potocki: „Święcone...”)

W naszym, dzisiejszym świeconem jest chrzan, sól, kiełbasa, babka, barwinek i pisanki. I wszystko mieści się w małym koszyczku. A jeszcze niedawno, wiejskie kobiety dźwigały do kościoła ogromne wiklinowe kosze, bo wszystkiego musiało być dużo, ponieważ według starych wierzeń „święcone" posiadało nadzwyczajną moc.

Dlatego też po przyjeździe z kościoła należało obejść ze święconym dom trzy razy, aby zapewnić mu dostatek i pozbyć się szczurów i myszy. Poświęcone kości zwierząt i drobiu należało zakopać w czterech rogach granic wioski, aby zabezpieczać ją od klęsk i gradu. Ze święconym chlebem i ciastem obejść stodołę, aby przez cały rok była pełna.

Święconem należało się podzielić z najbiedniejszymi i sierotami. I nic ze święconego nie mogło się zmarnować. Skorupki pisanek wyrzucone do ogrodu chroniły kapustę, od liszek, chleb dawany krowom powodował dobre ich rozmnażanie itd.

Wielkanoc

Zawsze było to w Polsce rodzinne święto poświęcone jedzeniu. Ponieważ następowało po długim poście, wiele było recept na uchronienie się od zgagi.

Dlatego też należało zjeść na czczo święconego chrzanu i chuchnąć 3 razy do komina, albo zjeść przed śniadaniem usmażone na maśle pokrzywy. I teraz już można było przystąpić do uczty, o której rozmiarach niewielkie tylko pojęcie dają nam opisy staropolskiego święconego. Ale i chłopskie, biedne śniadanie wielkanocne nie grzeszyło umiarem: „*Po mszy rannej pożywają święcone. Nasamprzód jedzą po kawałeczku jaja, potem po kawałku chleba z masłem, wreszcie cielęcinę pieczoną, słoninę, kiełbasę, jaja, wszystko (...) zmieszane z chrzanem*”, a potem obiad: „*jedzą bowiem rosół, i mięso, a kaszę domową zastępuje ryż*” (Janota „Lud i jego zwyczaje”), a potem ciasta, baby, serowniki i tak przez cały dzień. „*Siadają według starszeństwa do śniadania (...) zwanego „siewnicą” zaczynając od chrzanu (...), potem dzielą ąiejajkiem, a potem jedzą kiełbasę, placki, paskę...*" (Kantor: „Wielkanoc”).

Chłopi głęboko wierzyli, że nic ze „święconego” nie może się zmarnować. Okruszyny ciast rozsiewano więc po ogrodzie, skorupki z jajek wynoszono na grządki, ze święconego chrzanu robiono krzyżyki i wkładano pod węgły domu, aby się go węże nie trzymały. Pilnowano tylko, aby żadnych święconych okruszyn nie zjadły kury, boby „piały jak kogut”.

Pierwszy dzień świąt - Wielka Niedziela - upływał na ogół w ścisłym rodzinnym gronie, dopiero Poniedziałek Wielkanocny był dniem składania wizyt sąsiadom i znajomym

Świąteczne wypieki

„Babo, o babo przedziwnego smaku!
Zdobi cię lukier różanymi wzory

Kolorowego nie szczędzono maku,
I w czub ci wpięto pęk bukszpanu spory!”

Pieczenie bab wielkanocnych było zawsze wielkim wydarzeniem. Już w poniedziałek albo we wtorek Wielkiego Tygodnia zaczynano przygotowania do pieczenia bab: tarto cukier z głów, przebierano rodzynki, moczono szafran w wódce, mielono migdały, tłuczono w moździerzach wanilię, gdyż te prace - jak twierdziła słynna pani Ćwierczakiewiczowa w swojej „Kolendzie...” - „żmudne są, zajmują wiele czasu i mitręża”.

Pieczono w Polsce baby wielkanocne już w XVII w. z męki pszennej, zaprawiano szafranem, który nie tylko pięknie barwił ciasto, ale także dawał mu lekko korzenny smak i zapach; dodawano bakalie, oblewano lukrem, posypywano kolorowym maczkiem.

Baby - niegdysiejsze kołacze, korowaje, babie kołacze, baumkuchy - którym nazwę dzisiejszą nadał podobno ex-król polski Stanisław Leszczyński, wywodząc ją od bohatera „Baśni z 1001 nocy" Ali-Baby.

Były wielkanocne baby prawdziwą ozdobą wielkanocnego stołu, „wysokie na łokieć, walcowatego kształtu (...) szafranowe, przybrane w białe czepce z lukru, różnobarwnego maku i konfitur domowych" (Z. Gloger), wszystkie miały kształt zawoju tureckiego, pieczone w formach glinianych lub w miedzianych rondlach.

W zależności od gatunku ciasta, były baby parzone i petynowe, inaczej zwane muślinowymi dla równości dziurek tak nazwane, baby migdałowe i z razowego chleba, baby trójkolorowe (z ciasta białego, różowego i ciemnego), baby „puchowe" i „ukraińskie", „polskie", „podolskie", „krakowskie", „warszawskie" i były baby „pospolite". Ale wszystkie, nawet te „pospolite", wymagały niezwykle starannego przygotowania.

Rozpoczynano pieczenie w Wielki Piątek. Najpierw przesuszano i przesiewano mąkę, a musiała to być mąka najlepsza i najbielsza; starannie oddzielano żółtka, które powinny być bez zarodków, bo zarodki ociężają ciasto. Setki żółtek mocno rozbitych, przecedzano przez sita, a potem ubijano w bijce do masła lub ucierano w makutrze, bo tylko to gwarantowało, że ciasto będzie lekkie i pulchne. Zabierając się do robienia bab drożdżowych nigdy nie zapominano o tym, że wszystkie składniki - mąka, żółtka, mleko, masło, a także formy, blachy i wszystkie naczynia muszą być ogrzane.

Robiono z drożdży zaczyn i rozpoczynano wyrabianie ciasta. I od tego momentu rozpoczynało się prawdziwe misterium: zamykano drzwi i okna uszczelniając je dokładnie, żeby nawet najlżejszy przeciąg nie ochłodził ciasta, żeby dobrze rosło. Po dodaniu każdego składnika wybijano je przez pół godziny, tak, że samo wyrabianie ciasta trwało niekiedy cały dzień. Tak wyrobione ciasto było lśniące i gładkie, dostawało pęcherzy, podwajało swoją objętość. Wyrobione ciasto nakładano do form, nakrywano białymi, lnianymi, ogrzewanymi ściereczkami, aby się „nie przeziębiło”, i od tego momentu kończyła się bieganina, krzyk, a nawet głośne rozmowy. Mówiono szeptem, poruszano się na palcach.

Piec do pieczenia bab wypalano niezwykle mocno. Gdy się już drewno w piecu chlebowym wypaliło, rozgarniano węgle po całej powierzchni, następnie wymiatano piec do czysta i poddawano próbie. Rzucano w tym celu - najczęściej - garść żytniej mąki. Jeżeli mąka trzaskała i paliła się - należało piec wystudzić. Dobry piec dla bab - to taki, w którym mąka rumieniła się na kolor, ciemnozłoty. Do takiego pieca bardzo ostrożnie, wystrzegając się wstrząsów (oczywiście, aby nie opadły) wsuwano baby.

Rozpoczynały się chwile nerwowego wyczekiwania. Wyjmując upieczone baby nie rozmawiano, ba - wstrzymywano oddech, uważano, aby nie trącić, aby ostro nie szarpnąć... bo by opadły, a wtedy ... łzy i wstyd. Tak przygotowane baby wyrastały ogromne, „a niejedna czasem w piecu tak urośnie, że się lukta potem prowadzi, czy babę rozkroić, czy piec rozwalić, aby babę z niego wydobyć" (Leon Potocki).

Wyjęte z pieca baby, często w formach, układano na puchowych poduszkach i pierzynach, obracając je delikatnie od czasu do czasu uważano, aby nie przyleżały boków i jednocześnie ze wszystkich stron ostygły. Wszystkie te prace wykonywano w grobowym milczeniu, aby hałas nie zaszkodził delikatnemu ciastu.

Nie mamy pieców chlebowych, ani setek jaj, brakuje dziewek kuchennych, ale nie pozwólmy odejść wielkanocnym babom w „krainę bajek" i postarajmy się pamiętać, że - aby drożdżowe baby się udały - ciasto musi być doskonale wyrobione (zrobi to za nas mikser) i nie może się „przeziębić", a i naszemu współczesnemu ciastu trochę ciszy nie zaszkodzi.

A teraz kilka staropolskich przepisów na Świąteczne wypieki

Baba puchowa

25 dkg pszennej mąki sparzyć wrzącym mlekiem i bardzo dokładnie rozetrzeć, by nie było grudek. Przykryć i schłodzić. Wówczas dodać 7 dkg drożdży, wymieszać i przykrywszy zaczyn pozwolić mu wyrosnąć. 10 żółtek ubić z 15 dkg cukru pudru na pulchny krem. Ubite żółtka oraz dalsze 25 dkg mąki dodać do zaczynu i doskonale wyrobić, by ciasto odstawało od miski i ręki. Wówczas dodać 15 dkg roztopionego masła i mały kieliszek rumu oraz szczyptę soli. Znowu dokładnie wyrobić ciasto ręką, na ostatku dodać 20 dkg rodzynek.

Ciasto przełożyć do wysmarowanej masłem formy i przykryć. Gdy prawie całkowicie, wypełni formę - piec w dobrze nagrzanym piekarniku (50-55 minut). Gorącą babę po wyłożeniu z formy suto oprószyć cukrem pudrem, lub gdy ostygnie - polukrować białym lukrem.

Staropolski mazurek zwany „królewskim”

Ucieramy 35 dkg najlepszego masła „na pianę”. Do utartego masła dodajemy 12 dkg cukru pudru, 12 dkg obranych i drobniutko posiekanych (nie mielonych!) migdałów, odrobinę skórki cytrynowej, 37 dkg maki pszennej, 4 ugotowane i przetarte przez sitko żółtka, 1 surowe żółtko i szczyptę soli.

Z podanych składników zagniatamy na stolnicy jednolite w konsystencji ciasto, które powinno „odpocząć” w chłodnym miejscu co najmniej przez godzinę. 2/3 ciasta rozwałkowujemy na grubość palca i wykładamy nim natłuszczoną masłem i lekko oprószoną mąką blachę. Z pozostałego ciasta formujemy cienkie wałeczki grubości ołówka i układamy z nich na cieście równomierną kratkę. Cały mazurek smarujemy surowym żółtkiem i pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku na jasnozłoty kolor. Gdy mazurek zupełnie ostygnie, wkładamy do kratek bardzo dokładnie osączoną konfiturę (wiśnie, czereśnie, małe truskawki). Całość możemy polać lekkim lukrem utartym z 10 dkg cukru pudru, łyżki gorącej wody i łyżki soku cytrynowego.

Mazurek orzechowy „piankowy”

Ucieramy „na puch” 3 surowe żółtka z 25 dkg cukru pudru, dodając w czasie ucierania, małymi porcjami, 12 dkg masła. Do doskonale utartej masy maślano-żółtkowej dodajemy 12 dkg mąki pszennej i 25 dkg zmielonych orzechów włoskich i łącząc składniki, wyrabiamy jednolite w konsystencji ciasto.

Blachę do ciast mazurkowych wykładamy opłatkiem, na opłatkach równomiernie kładziemy ciasto i wygładzamy jego powierzchnię nożem. 3 białka ubijamy na sztywna pianę, dodając w czasie ubijania 8 dkg cukru pudru. Pianą pokrywamy równomiernie ciasto i kładziemy na jej powierzchni, w niezbyt wielkich odstępach połówki obranych orzechów.

Mazurek pieczemy w średnio gorącym piekarniku, nie powinien się bowiem zbyt przyrumienić. Upiec na dwa dni przed świętami, by dobrze skruszał.

Aby Wielkanoc w tym trudnym roku,
z radością stanęła u Waszego boku.
Aby życie układało się pomyślnie i zdrowo,
i w „Kręgu” toczyło się kolorowo.
Jak najwięcej chwil spędzonych wspólnie -
tylko tak z wiosennym słońcem
można żyć cudnie!

Życzą Nauczyciele Zespołu Pieśni i Tańca
Ziemi Szczecińskiej „Krąg”

Opracowano na podstawie:

1. *Polskie tradycje świąteczne - Hanna Szymanderska, wyd. Świat Książki, 2003;*
2. *Polskie obrzędy i zwyczaje doroczne – Barbara Ogrodowska, wyd. MUZA, 2012;*
3. *Sztuka ludowa w Polsce – Ewa Fryś, Anna Iracka, Marian Prokopek, wyd. Arkady, 1988;*
4. *Polska Wielkanoc - Hanna Szymanderska, wyd. MUZA, 1990.*