Magiczny Kraków

Tradycyjne święcenie pokarmów przed Bazyliką Mariacką

2018-03-31

W Wielką Sobotę przed Bazyliką Mariacką metropolita krakowski arcybiskup Marek Jędraszewski poświęcił wielkanocne pokarmy. Podczas uroczystości prezydent Krakowa Jacek Majchrowski i przewodniczący Rady Miasta Krakowa Bogusław Kośmider złożyli życzenia krakowianom i turystom wypoczywającym w Krakowie w czasie świąt.

31 marca, na Rynku Głównym przed Bazyliką Mariacką, dzięki uprzejmości księdza infułata Dariusza Rasia, jak co roku od wielu lat, odbyła się szczególna uroczystość. Na zaproszenie prezydenta Krakowa Jacka Majchrowskiego przybyli – obok władz miasta – znane i lubiane przez krakowian osobistości. Metropolita krakowski arcybiskup Marek Jędraszewski poświęcił koszyczki z wielkanocnymi pokarmami. Licznie zgromadzili się mieszkańcy, turyści i przybysze z różnych stron świata.

Prowadzący – Lidia Jazgar i dyrektor Biblioteki Piosenki Polskiej Waldemar Domański, rozmawiali na świąteczne tematy, wśród których, jak zawsze, wiele uwagi poświęcono wielkanocnym zwyczajom i potrawom, a tego roku w szczególności babom wielkanocnym. Obok stołu z wielkanocnymi wspaniałościami kulinarnymi, przygotowanego przez znakomitą krakowską restaurację „Pod Aniołami”, tym razem można było także podziwiać wyjątkową kolekcję zabytkowych ceramicznych form do pieczenia bab. Właściciel restauracji, Jacek Łodziński, etnograf z zamiłowania i wielki orędownik staropolskich tradycji, opowiedział o zwyczajach i metodach wypieku wielkanocnych bab według dawnych receptur. Kulminacyjnym punktem uroczystości był oczywiście moment poświęcenia przyniesionych pokarmów.

Przybyli mogli też liczyć na dodatkowe atrakcje, konkursy niespodzianki, tradycyjne kukiełki i jaja gotowane w cebuli – rozdawane po święceniu. Dary z wielkanocnego stołu odebrali bracia albertyni dla prowadzonej przez nich kuchni dla ubogich i potrzebujących.

Wcześniej na targach wielkanocnych odbył się pokaz wielkanocnych stołów regionalnych. Na miejscu można było kupić m.in. tradycyjny żurek, zupę chrzanową, wielkanocne jaja serwowane na różne sposoby, smakowite wędliny domowej produkcji. Nie zabrakło również ciast wielkanocnych, takich jak mazurki czy piaskowe baby, na straganach było wszystko, co niezbędne do przygotowania wielkanocnych wypieków i potraw. Uczestnicy prezentacji otrzymali pamiątkowe dyplomy. Stoiska oceniane były pod względem wrażeń wizualnych oraz pomysłu na ciekawe powitanie gości, np. przyśpiewkami. Firma Artim oraz Krakowska Kongregacja Kupiecka zorganizowały wydarzenie wspólnie z Małopolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Karniowicach. Wszyscy biorący udział w imprezie krakowianie, ale też i turyści, zostali zaproszeni do tradycyjnego stołu wielkanocnego, przy którym poświęcono przyniesione koszyczki wielkanocne. Jednym ze sponsorów stołu wielkanocnego była „Restauracja Sukiennice”.

Wielkanocne tradycje w Krakowie

Warto przypomnieć, że w popularnej nie tylko w Małopolsce „Kuchni polsko-francuskiej” Antoniego Teslara, kuchmistrza na Dworze w Krzeszowicach, wśród dań wielkanocnych znalazły się: jajka, pasztet z gęsich wątrób, szynki, głowa faszerowana, rolada z prosięcia, galantyna z indyka, szynka cielęca, prosię pieczone, jagnię pieczone, pieczeń cielęca, kiełbasa krajana, kiełbasa siekana, indyk pieczony, ozory, ser z kminkiem, baranek z masła, rzeżucha na kolumnach, po czym autor przechodzi do wyliczenia deserów oraz tego, co należy podać na śniadanie.

Skład wielkanocnych święconek można znaleźć w przeróżnych pamiętnikach i wspomnieniach krakowian. „Stoły bogaczów uginają się pod stosami szynek, wybornych placków, mazurków i marcypanów, jajeczników i t.p., w których cukier i konfitury zagłuszały wszelki smak ciasta z najprzedniejszej mąki, wtedy ubogi wyrobnik krakowski lub wieśniak z okolicy miasta kupuje sobie wielki chleb prądnicki (promnicki, jak lud wymawia), kiełbasę, kawałek mięsa i trochę jaj, i takie święcenie zanosi do kruchty lub zakrystii” – opisywał Ambroży Grabowski we „Wspomnieniach”[i].

„Na stole ustawiali baranka z masła z oczami z pieprzu, z chorągiewką z boku. Szynkę na półmisku ubierali naokoło bukszpanem a na wierzchu układali z gwoździków monogram Chrystusa. Około szynki zwijali wieniec kiełbasy. Jaja gotowane w cebulowej wodzie, pomiędzy którymi tkwiła gałązka bukszpanu, jak we wszystkich potrawach. «Sprzeciwiali» się też w plackach, a ulubionymi były mazurki różnego rodzaju, przekładaniec i placek serowy. (…) Chleb sól i pieprz były nieodzowną ozdobą stołu.” – pisze o święconym kleparzan z końca XIX w. Cercha i dodaje, „po powrocie z kościoła dzielili się jajkiem krajanem, posolonem i popieprzonem, życząc sobie przytem zdrowia, pieniędzy etc. Święcone jedli stojąc. Był zwyczaj obcierania końców palców plasterkiem kiełbasy po trzy razy, żeby się zanokcice nie robiły, plasterek ten dla lepszego skutku należało zjeść”[ii]. Kleparzanie niedzielę wielkanocną spędzali w domu, w poniedziałek zaś odwiedzali Emaus i odwiedzali się wzajemnie.

Maria Kietlińska wspomina, że jej działająca w Towarzystwie Dobroczynności matka przekazywała w latach 60. XIX w. swoim podopiecznym świąteczne zaopatrzenie składające się z: „10 placków z serem lub powidłami, tyleż kiełbas lub kawałów wędzonki, 4 jaj na osobę, 10 kawałków chrzanu, 2 dużych butelek cienkiego wina, 1 butelki kminkówki”[iii]. W dwadzieścia lat później Helena Darowska zapisuje, że na chodzących święcić po domach księży czekały, obok różnych mięs, „piękne petynetowe (z parzonego ciasta – przyp. aut.) baby ślicznie wyrośnięte, lakierowane mazurki i piękne wysokie placki serowe i przekładańce”[iv]. W Wielką Niedzielę, po 40 bezmięsnych dniach jedzono święcone szynki i kiełbasy. Po mszy i domowym śniadaniu ruszano w odwiedziny.

„W okresie świąt, zwłaszcza Wielkiej Nocy obżarstwo dochodziło do szczytu. W ciągu trzech dni (tak jest, świętowanie bowiem trwało aż do uroczystości Rękawki na podgórskich Krzemionkach) musiało się we wszystkich domach spokrewnionych i zaprzyjaźnionych podzielić jajkiem, «skosztować» całego zestawu wędlin w tatarskim sosie, kawałeczka pieczonego prosięcia z chrzanem, babki sześćdziesięciojajecznej, babki krasej, dużego wyboru tortów i mazurków, a do tego sporo słodkiego wina i likierów”[v]. Gości witano święconym jajem i zapraszano do suto zastawianego stołu. „W niektórych domach po 40 placków różnej formy i smaków można było naliczyć, wśród których prym trzymał staropolski placek serowy, na upieczenie i przyprawienie którego wszystkie gospodynie przesadzały się, aby był dobry”[vi]. Darowska wspomina, że baby

i placki są nieodzownym elementem świąt już od pokoleń. Poniedziałek wyglądał podobnie, więc autorka wspomina, że po spróbowaniu święconego w kilkunastu domach „wiele osób na zdrowie zapada, bo po poście ściśle u nas zachowanym to nadmierne przeładowanie żołądka zimnymi mięsami i słodkimi plackami bardzo niezdrowe, bo nawet nigdzie nie podadzą ciepłego rosołu, któren tak by był upragniony”[vii].

[i] Ambroży Grabowski „Wspomnienia”, Kraków 1909, t. 1, s. 256

[ii] Stanisław Cercha, „Kleparz. Przedmieście Krakowa przed 50 laty. Studyum Etnograficzne”, Materiały Antrop.-Arch. i Etnog., t. XIV, dz. III, Kraków 1914, s. 39

[iii] Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986 r., s. 37

[iv] Irena Homola i Bolesław Łopuszański „Kapitan i dwie panny”, Kraków 1980, s. 84

[v] Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970, s. 169

[vi] Irena Homola i Bolesław Łopuszański „Kapitan i dwie panny”, Kraków 1980, s. 88

[vii] Irena Homola i Bolesław Łopuszański „Kapitan i dwie panny”, Kraków 1980, s. 88

Magiczny
Kraków