



Wielkanoc w Krakowie: jajka, serniki i kiełbasa

2019-04-15

Wielkanoc od zawsze była okazją do spotkań przy stole. Krakowianie spędzali święta z rodziną, odwiedzali sąsiadów i znajomych. Obowiązkowy był spacer na odbywający się na Salwatorze odpust Emaus. Podczas świątecznych przygotowań warto odwiedzić Targi Wielkanocne na krakowskim Rynku.

Przygotowania do świąt wielkanocnych spędzały sen z powiek każdej szanującej się krakowskiej gospodyni. Należało odpowiednio wyposażać spiżarnię, a także przygotować święconkę, czyli pokarmy, które zostaną poświęcone w Wielką Sobotę. Skład wielkanocnych święconek można znaleźć w przeróżnych pamiątkach 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 zanoszą do kruchty lub zakrystii” – opisywał Ambroży Grabowski we „Wspomnieniach”.

„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 kleparzu 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, plasterki ten dla lepszego skutku należało zjeść – opisuje wielkanocne obyczaje XIX-wiecznego Kleparza Stanisław Cercha. W latach 60. XIX w. 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 przekładaniec”.

Na stoły mieszczan trafiały przeróżne smakołyki. 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 faszzerowana, 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, a także liczne desery. Niemal każda z krakowskich rodzin słynęła z jakiegoś wielkanocnego przysmaku. Na przykład u Kossaków pieczono indyka z nadzieniem z kasztanów, rodzynek i moczonej bułki z koperkiem.

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 podgórszych 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” –



relacjonuje Stanisław Broniewski. 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” – czytamy w „Kapitan i dwie panny”. 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 rosółu, którego tak by był upragniony”.

Zwieńczeniem świąt wielkanocnych w Krakowie jest odpust Emaus, który odbywa się w Wielki Poniedziałek na Salwatorze. Kiedyś, jak wspomina Władysław Krygowski w „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, „na stołach pyszniły się cukierki, pierniki, wianki obwarzanków, czyli bajgli, stosy słonych sztangli i dmuchanych ciast, serca i serduszka, cukry do lizania”, kupić można było też „rózaniec z białych i różowych okrągłych pierników, które zastępują paciorki”.

Innym świętem obchodzonym tylko w Krakowie jest Rękawka. We wtorek po Wielkanocy na Krzemionkach, po nabożeństwie w kościele świętego Benedykta, rozpoczynała się zabawa polegająca na rzucaniu bułek, jabłek i pomarańczy, ciastek i pierników w stronę zgromadzonego tłumu, na który składali się głównie studenci, biegający po zboczu i starający się zebrać jak najwięcej darmowych wiktuałów. Źródła mówią także o toczeniu jaj z góry i o rzucaniu surowymi jajami – te ostatnie zachowanie przypisuje się złośliwym krakowskim mieszczanom. Badacze święto Rękawki wiążą głównie z wiosennym przesileniem i świętowaniem odnowy życia. Stąd pojawiające się w trakcie obchodów jajko. Zarówno Emaus, jak i Rękawka odbywają się do dziś, niestety w znacznie zmienionej już formie.

Targi Wielkanocne

W tym roku Targi Wielkanocne na Rynku Głównym rozpoczęły się 11 kwietnia i potrwają do 22 kwietnia (godz. 10-21). Na stoiskach będzie można kupić świąteczne artykuły: stroiki, koszyki, palmy, świeczki, pisanki, a także ręcznie malowaną porcelanę, biżuterię, obrusy, serwetki, kierzce, kozuchy, plecionki, wyroby z masy solnej, z mąki, z siana, z drewna oraz inne wyroby regionalne, a także oscypki czy pierniki. Podczas targów odbywać się będą także pokazy obrzędów wielkanocnych i prezentacje tradycyjnych stołów regionalnych.