

zaPAU

Święcone

Święcone – wszak to pamiątka z duszy słowiańskiej wypróta, bo jej nie obchodzą w żadnym innym kraju jak u nas: a jednak często usłyszeć można owych propagatorów cywilizacji, spoglądających krzywem okiem na wszystko co swoje, jak dowodzą: że to barbarzyński zwyczaj, ten zbytek zastawy i jadła; że takie placki, baby i szynki można jeść cały rok a nie w jednym lub kilku dniach. Na to niema co odpowiedzieć, bo jeślibyś chciał dowodzić symboliki jaja wielkanocnego, baranka i owych kołaczy w tak rozmaitych kształtach pieczonych, jeźlibyś jeszcze przytaczał tajemnicze znaczenie święconego, jak to Rej w *Postylli* wyklada, powiadając: „kto święconego nie je, a kiełbasy dla węża, chrzanzu dla płech, jarząbka dla więzienia, już zły chrześcijanin” – stracona byłaby twoja erudycja, a raczej naraziłbyś na żart tę całą poezję wielkanocnego obchodu, która przygotowuje się w Wielkim Tygodniu ze wszystkimi zabiegami, trudami, wysileniami naszych gospodyń.

Zaglądnąwszy tylko w tajniki każdego domu, co jeszcze staropolski przechowuje zwyczaj, ujrzałbyś, jaki tam zamęt panuje w ostatnich dniach Wielkiego tygodnia! Pani domu nocy nie dosypia, czuwając nad ruszającymi się ciastami, doglądając gorącości pieca, siłąc głowę nad najgustowniejszym ubraniem i ulukrowaniem bab i placków, w które sypie przedziwne kordyaty i słodczy. A teraz dopiero gdy przyjdzie zastawa! Jaki rozmyśl artystyczny! Na ogromnym stole przykrytym śnieżnym obrusem, środek zajmują szynki, ozory, nadziewane prosięta, pieczone baranki, niby to stara gwardya, falanga, o którą rozbijają się najzuchwalsze apetyty, wszystko to kupi się w spokojnej powadze dokoła *Agnus Dei*, misternie wyrobionego z masła, trzymającego jak hetman tego dnia, chorągiew zmartwychwstania.

Na skrzydłach tego taboru, stoją podobne wieżom, baby, zadziwiające ogromem, a jeszcze więcej lekkością, taka baba to prawdziwy Meisterstück dobrej gospodyni; ciasto jej śnieżne, lekkie, puchowe, wywołuje pochwały mężczyzn, zazdrość obudza w sąsiadkach, które albo nie znaty tajemnicy pieczenia, albo żałowały zachodu i pilności i rumienia się widokiem swoich bab z zakalcem. Dalej na brzegach stołu stoją podobne rzymskim mozaikom placki, mazurki z najfantastyczniejszymi wzorami, pełne kokieteryi i smaku; a wszędzie zielenieją się kity bukszpanu, niby to laur wieszczący bohatera dnia tego; a wszędzie rozrzucone jaja, podobne do piramid, kul i granatów leżących na wałach twierdzy... Pożywanie święconego jajka jest treścią, głównym symbolem obchodu, jak przy łamaniu opłatka na Wigilię kołędową, gospodarstwo częstuje niem każdego gościa, życząc szczęśliwego Alleluja i wszelkich pomyślności w życiu. Zwyczaj to starożytny, sięgający owych wieków, kiedy oddawano jeszcze cześć siłom natury. Kościół go zacho-

wał, bo myśl jego tłumaczył. W wielu miejscach, gdzie nawet nie wiedzą o zwyczaju święconego, dzielą się jajkiem. Zdaje się, że ubóstwienie słońca było wspólnem wszystkim pierwotnym religiom; jaję, ten symbol życia w zarodku, składano na ofiarę promiennemu bogu, który ciepłem swoim życie wyprowadzał z niego. [...]

Uczeni badacze, którzy robią pracowite poszukiwania nad historią sztuki w Polsce, usiłując wykazać, żeśmy mieli i naszych malarzy i rzeźbiarzy i budowniczych, nie powinniśmy pomijać święconego, które w pewnym względzie świadczyło o bogactwie fantazyi i było niejako rzeźbą, tę mającą jeszcze zaletę, że nie tylko zachwycało oko, ale i smakowało wybornie. Opisy niektórych święconych są jakby wyjęte z „Tysiaca nocy i jednej”. Weźmy tylko jedno takie święcone u Sa pieh y w Dereczynie z czasów Władysława IV:

Stało cztery przeogromnych dzików – powiada kronikarz – to jest tyle, ile części roku, każdy dzik miał w sobie wieprzowinę, alias szynki, kiełbasy, prosiątka. Kuchmistrz najcudowniejszą pokazał sztukę w upieczeniu całkowitem tych odyńców. Stało tandem dwanaście jeleni, także całkowicie pieczonych, ze złocistemi rogami, ale do admirowania, nadziane były rozmaitym zwierzyzną, *alias* zającami, cietrzewiami, dropiami, pardwami. Te jelenie wyrażały dwanaście miesięcy. Na około były ciasta sążniste tyle ile tygodni w roku, to jest pięćdziesiąt dwa, całe cudne placki, mazury, żmujdzkie pierogi a wszystko wysadzone bakalią. Za tem było 365 babek, to jest tyle, ile dni w roku. Każde było adornowane inskrypcjami, floresami, że niejedyn tylko czytał, a nie jadł. Co zaś do bibendy: były cztery puhary, exemplum czterech pór roku, napełnione winem jeszcze od króla Stefana. Tandem 12 konewek srebrnych, z winem po królu Zygmuncie, te konewki exemplum 12 miesięcy. Tandem 62 baryłek także srebrnych *in gratiam* 52 tygodni, było w nich wino cypryjskie, hiszpańskie i włoskie. Dalej 365 gąsiorków z winem węgierskiem, alias tyle gąsiorków ile dni w roku. A dla czeladzi dworskiej 8700 kwart miodu robionego w Brezie, to jest ile godzin w roku.

Przyznam się, że homeryczne ucztę, na których zastawiano ćwierci wołów i całe woły i barany, błędą przy staropolskiem święconem, mogącem się porównać ze zbytkiem i rozkoszami wyspy Szczęśliwości, tak dowiecipnie opisaną przez Fénelona, gdzie tak był wszystkiego dostatek, że potrzeba było kupować sobie nie jadło, lecz apetyt, co zdaje się wychodzi na jedno. [...]

LUCYAN SIEMIEŃSKI (1809–1876)

(Zygmunt Gloger, *Rok polski w życiu, tradycyi i pieśni*, Warszawa 1900)

[pisownia oryginalna]

PAUza Akademicka – www.pauza.krakow.pl – Tygodnik Polskiej Akademii Umiejętności i środowiska naukowego.

Rada Redakcyjna: Magdalena Bajer, Andrzej Białas, Aleksander Koj, Janusz Limon, Ewa Lipska, Stanisław Rodziński, Adam Strzałkowski, Andrzej Szczeklik, Piotr Sztompka, Jerzy Vetulani, Marta Wyka, Jerzy Wyzozumski, Franciszek Ziejka.

Redakcja: Andrzej Kobos, Marian Nowy;

Anna Michalewicz – dyrektor administracyjny, Adam Korpak – grafika, Witold Brzoskowski – sekretarz redakcji, fotoskład.

Adres do korespondencji: Polska Akademia Umiejętności, 31–016 Kraków, ul. Sławkowska 17; e-mail: pauza@pau.krakow.pl

Oczekujemy na artykuły do 6 000 znaków (ze spacjami) i ilustracje w formacie JPEG o rozdzielczości 300 dpi. Redakcja zastrzega sobie prawo skracania artykułów i korespondencji oraz zaopatrywania ich własnymi tytułami. Artykułów niezamówionych redakcja nie zwraca.

Subskrypcja: bezpłatną elektroniczną prenumeratę PAUzy można zamówić wysyłając e-mail na adres: pauza@pau.krakow.pl