

[KurierPlus.com](http://kurierplus.com)

[http://kurierplus.com/archiwum/?
module=displaystory&story_id=1888&format=html&edition_id=95](http://kurierplus.com/archiwum/?module=displaystory&story_id=1888&format=html&edition_id=95)

Wielkanoc mojego dzieciństwa

By Halina Jensen

Obrzędy i obyczaje związane z Wielkanocą, najważniejszym świętem w chrześcijańskim kalendarzu, ulegały powolnej ewolucji. Jednocześnie, a mowa tu nie tylko o tradycji anglosaskiej, nastąpiła pewna zmiana akcentów, która dokonała się w epoce wiktoriańskiej. Przekształciła ona przyjście na świat Jezusa w Betlejem w rodzinne święto, dając mu zarazem niezwykle bogatą oprawę świecką. Może dlatego pamiętamy Boże Narodzenie jako najmiłą uroczystość naszego dzieciństwa i młodości.

Obrzędy i obyczaje związane z Wielkanocą, najważniejszym świętem w chrześcijańskim kalendarzu, ulegały powolnej ewolucji. Jednocześnie, a mowa tu nie tylko o tradycji anglosaskiej, nastąpiła pewna zmiana akcentów, która dokonała się w epoce wiktoriańskiej. Przekształciła ona przyjście na świat Jezusa w Betlejem w rodzinne święto, dając mu zarazem niezwykle bogatą oprawę świecką. Może dlatego pamiętamy Boże Narodzenie jako najmiłą uroczystość naszego dzieciństwa i młodości.

Nie umniejszało to w niczym rangi Wielkanocy, która nabierała nowego znaczenia po przystąpieniu do pierwszej komunii. Któż z nas nie cieszył się malowaniem jajek i nie ubiegał o niesienie koszyczka ze święconym do kościoła. W naszym dziecięcym umyśle ważniejsza była ta pierwsza czynność. Brałam udział w losowaniu o ten przywilej wraz z cioteczną siostrą, a kto wyciągnął krótszą słomkę, ten jak niepyszny zabierał koszyczek z powrotem do domu.

Polski wielkanocny stół może być powodem do narodowej dumy, a co więcej, to przeświadczenie wcale nie jest objawem grzesznej pychy. W książkach, poświęconych świątecznym potrawom w różnych kuchniach, nasze święcone wysuwa się na pierwsze miejsce. Wspominała o nim,

nieomalże z łezką, nieżyjąca już Mimi Sheraton, pierwsza recenzentka kulinarna w Ameryce, która wydawała cenzurki nowojorskim restauracjom. Polskie specjały od dawna popularyzuje Martha Stewart.

A choć w tradycyjnym domu, na święcone składają się zazwyczaj różności do wyboru i koloru, to przecież wydaje się ono bardzo skromne w porównaniu z dawnym szlacheckim dworkiem, nawet jeśli jego właściciel gospodarował tylko na zagrodzie. Na stole królował świński ryj, wypełniony jajkami na twardo. Uzupełniało go nadziewane prosię, upieczone w całości. Były rozmaite pasztety, a w tym – obowiązkowo – z zająca, a często i z jelenia. Wśród domowych wędlin, podawanych w ogromnym wyborze, poczesne miejsce zajmowała szynka. Najważniejszą przystawkę stanowił chrzan, po którym napływały łzy do oczu. Na wety pojawiały się baby i mazurki. Złociły się one od wielkiej ilości żółtek i szczypty szafranu, który był na wagę złota. Staropolska kuchni lubiła przyprawy i korzenie. Poza pikantnym smakiem konserwowały one żywność. Przyrządzanie takiej uczy wymagało czasu i służby.

Wracając do właściwego wątku, farbowaniem jajek w naturalnych wywarach zajmowała się ciocia Helena. Dwie, niezbyt uważne dziewczynki czyli Bożena i ja, mogły się z dala przypatrywać tej czynności. Wolno nam było jednak wydrapywać wzory szpileczką. Najładniejsze były kraszanki cioci Stefy, ozdobione z fantazją wodnymi farbami. Dorównywał jej mistrzostwem dziadek Wakowski, który używał kolorowych kredek, kreśląc misterne geometryczne wzory.

A jeszcze przedtem było wielkie sprzątanie. Bronia Wakowska, moja babcia po mieczu, zatrudniała córkę gospodyni, która przynosiła masło, sery, jaja i inne produkty po drodze na targ. Przedwojenne, trzypokojowe mieszkanie dziadków mieściło w domu dla dyrekcji, pobudowanym przez szwajcarską firmę. Brown i Bowery założyła nowoczesną fabrykę maszyn elektrycznych i transformatorów w Żychlinie. Dziadek, ceniony specjalista w swoim zawodzie, zaproszony niegdyś do budowy Gdyni, został zdegradowany przez komunistów do pozycji majstra. Trzeci i największy pokój, z werandą na ogród i oddzielnym wejściem, zabrał wtedy kwaterunek.

Drewniane domostwo owdowiałej babci Różyckiej znajdowało się na skraju miasteczka. Połowę domu zajmował dzierżawca, który prowadził

nasze gospodarstwo z pszenno-buraczną ziemią. Dużym sadem zajmował się z zapalem wujek Wicek, polonista i zapalony ogrodnik. Dawna służąca Gajesiowa, uwijała się wraz z moją mamą przy wiosennych porządkach, w podzięce za żywność i pomoc finansową.

W czasach współczesnych wielkanocne śniadanie, czy też obiad, uległo uproszczeniu, a jednocześnie nabrało bardziej indywidualnego charakteru, choć nadal trudno go sobie wyobrazić bez tradycyjnych elementów. Sięgnę tu do mojego domu. Po przyjeździe z rezurekcji, zasiadaliśmy wszyscy do wielkanocnego śniadania, w którym uczestniczyła tylko najbliższa rodzina. Robiliśmy wyjątek dla przybranej i samotnej kuzynki Dziańdzi. Ów przydomek, urobiony przez dzieci od Wandy, przyjął się na dobre. Przynosiła ona ze sobą marynowane borowiki i jakiś inny specjał.

Pięknie nakryty stół zdożyły bazy, wczesne kwiaty z ogródka i barwinek. Pośrodku stała ceramiczna misa z kraszankami, cukrowy baranek i koszyczek ze święconką, z którego mama, zwana przez dorosłych Dziunią, wyjmowała jajka, dzieląc je na części. Na półmiskach leżały platy szynki (specjalność dziadka) i polędwicy, zręcznie pokrojony schab i pasztety, a także wiejska kiełbasa w plastrach, a do tego domowy chrzan i ćwikła. Były jaja w majonezie i sałatka jarzynowa, które przyrządzała ciocia Stefa. W czasach, gdy pełna jeszcze sił, babcia piekła chleb, mieliśmy własne bochny żytniego i razowego pieczywa, a także ciepłe bułeczki. Z boku stała polukrowana babka drożdżowa i trzy albo cztery mazurki, o różnych smakach.

Podzieliwszy się jajkiem, próbowaliśmy wszystkiego po trochu, jedząc z wielkim smakiem i to wcale nie milczkiem, tym bardziej, iż przeważała płeć piękna. A potem był spacer piaszczystą drogą do krańca pól i z powrotem, aby znowu nabrać apetytu. Odpoczywaliśmy przy stawie, obserwując leniwe karpie. Na obiad jadało się zazwyczaj pieczone kurczaki z mizerią. Jeśli Wielkanoc przypadała w drugiej połowie kwietnia, to – przy wczesnej i ciepłej wiosnie – raczyliśmy się pieczonymi kaczkami własnego chowu i wyborną czerniną. Babcia hodowała także stadko kur na potrzeby domowników. Krowy, konie i trzoda chlewna należały do dzierżawcy, który płacił część czynszu w naturze.

I tak mijała Wielkanoc za Wielkanocą, podobne do siebie jak krople wody i nigdy bym nie przypuściła, że przyjdzie mi ją kiedyś obchodzić na obczyźnie.

CopyrightKurierPlus.com