

GÓRA PĄCZKÓW, ZA TĄ GÓRĄ, TŁUSTE PLACKI Z KONFITURĄ...

Posted on 15 lutego 2023



Dziś po brzegi wypełnione konfiturą lub słodkim kremem. Dawniej były słoną zagryzką, pełne tłustej słoniny. Sam ojciec polskiej literatury – Mikołaj Rej – pisał o pączkach w „Żywocie człowieka poczciwego”, że to „jedno z najbardziej tradycyjnych polskich ciast”.

Nie do końca wiadomo, skąd tradycja jedzenia pączków w Tłusty Czwartek dotarła do Polski. Przymak ten znany był już w starożytnym Rzymie, kiedy spożywano je podczas obchodów przełomu zimowo-wiosennego. Początkowo pączki nie były przygotowywane na słodko. Również w polskiej kuchni pierwotnie miały postać ciasta chlebowego, nadzianego słoniną.

Zgodnie z wielowiekową tradycją Tłusty Czwartek inicjował okres mięsopustów, czyli czas zabaw i biesiad przy suto zastawionym stole. Najpopularniejszym napojem zaś, podczas zapustowych biesiad, było piwo lub wódka, którymi w czasie zapustów raczono się często w nadmiarze. Według etnografów, taka obfitość jedzenia i picia miała służyć nie tylko dobrej zabawie, ale również zaklinaniu urodzaju na cały rok. Zygmunt Gloger zapisał w “Roku polskim w życiu, tradycji i pieśni”:

– Za Piastów i Jagiellonów Tłusty Czwartek symbolizowały zupełnie inne potrawy: pierogi z kaszą gryczaną lub jaglaną, kapusta z grzybami i kminkiem omaszczoną słoniną tudzież dziczyzną, żur z kielbasą jałowcową, kapuśniak na świńskim ryju, lub czernina obficie zacierkami wypełniona.

Prawdopodobnie w Polsce pączki – choć w odmiennej formie niż te, które dziś znamy – pojawiły się w XII wieku. Zwane były wówczas jako pampuchy lub krepie. Ta ostatnia nazwa – *krepel* – pochodzi od niemieckiego *Krapfen*, tzn. ciasto smażone na tłuszczu. Nazwa ta przetrwała do dziś na przykład na Górnym Śląsku.

Warto zauważyć, że pamięć o krepłach przechował w jednym z dzieł sam Mikołaj Rej, który w „Żywocie człowieka poczciwego” wzmiankował, że krepie, były dla ubogich alternatywą dla tortów spożywanych przez bogaczy:

– Mnieysi stanowie pieką krepie, więtsi torty.

Zwyczaj jedzenia pączków takich, jakie dziś znamy, czyli na słodko, zrodził się prawdopodobnie w XVI wieku i pochodzi z kuchni

arabskiej. Wówczas pączki były polewane miodem. Dawniej słodkie wersje miały w środku ukryty orzeszek lub migdał. Ten, kto trafił na pączka z „niespodzianką”, mógł liczyć na dostatek i szczęście. Obecnie pączki wypełnione są słodką konfiturą lub kremem.

Kulisty kształt pączka pochodzi z XVIII wieku, gdy zaczęto używać drożdży do ich produkcji, przez co ciasto stało się bardziej puszyste. Udokumentował to XVIII-wieczny znawca kuchni i historyk ks. Jędrzej Kitowicz:

– Staroświeckim pączkiem trafiwszy w oko mógłby go podsinić, dziś pączek jest tak pulchny, tak lekki, że ścisnąwszy go w rękę znowu się rozciąga i pęcznieje do swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby go z półmiska – opisał zmieniające się zwyczaje.

Dziś Tłusty czwartek to jeden z najbardziej smakowitych i lubianych dni w roku. Docenił go również swoim wierszem poeta Władysław Broniewski:

„Tłusty czwartek”

*Góra pączków, za tą górą
tłuste placki z konfiturą,
za plackami misa chrustu,
bo to dzisiaj są zapusty.
Przez dzień cały się zajada,
a wieczorem maskarada:
Janek włożył ojca spodnie,
choć mu bardzo niewygodnie,
Zosia – suknię babci Marty
I kapelusz jej podarty,
Franek sadzy wziął z komina,
Bo udawać chce Murzyna.
W tłusty czwartek się swawoli,
później czasem brzusek boli.*

