Jak babka mazurki piekła

7 kwietnia 2012

Z naszych bogatych tradycji wielkanocnych dziś kilka słów o kuchni. To przecież bardzo ważna część każdej kultury narodowej.

W dawnej Polszcze, podobnie jak i dziś zresztą, wielkie święta religijne mieszano z uciechami stołu tak dokładnie jak najlepsze sosy. Ale nie tylko bożonarodzeniowe i wielkanocne dania bywały rozkoszą dla podniebienia. Nawet posty w zamożnych domach (również zakonnych) niczemu pod tym względem nie przeszkadzały. Jedzono i pito wykwintnie a dużo, tyle że dania na ten czas specjalnie były obmyślone, przeważnie rybne. Jedynie biedni pościli prawdziwie po katolicku, choć nie zawsze z pobudek religijnych wyłącznie. Mieszczanie i wieśniacy w Wielkim Poście spożywali kasze, żur, kapustę i śledzie. Nie używali mleka ani masła, krasili olejem. Toteż po sześciu tygodniach młodzież spragniona mięsa urządzała w Wielki Piątek pogrzeb niezłych skądinąd postnych dań. Gliniany garnek z zupą symbolicznie tłuczono, a śledzia lub inną rybę wieszano na gałęzi. W Wielką Sobotę, podobnie jak obecnie, powszechnie święcono w kościołach jaja i sól. A do dworów proboszcz przybywał osobiście, aby poświęcić wielkanocny stół. Wiadomo bowiem było, że z pustymi rękami nie wyjedzie.

Na święcone zamożnych składały się, oprócz jajek mięsiwa wszelakie, a więc szynki, kiełbasy, salcesony i pieczyste (często prosięta w całości przyrządzone), dziczyzna a także ryby w galarecie. Z czasem dodano z kuchni francuskiej pochodzące pasztety. Obok tego wszystkiego zaś, nieodzowne były zawsze staropolskie baby i mazurki. Podawano też przekładańce oraz torty, których receptury przywiozła ze sobą zapewne z Włoch królowa Bona Sforza, żona Zygmunta Starego. Na wschodnich kresach natomiast robiono również paschę, czyli wielkanocny deser serowy. Z trunków serwowano wódki, miody, piwo i wina. A nad całością dominował baranek. Był z masła albo z cukru, koniecznie gałązką zieloną przystrojony.

Śniadanie, do którego wolno było zasiąść dopiero po rezurekcji, wszędzie zaczynano od dzielenia się poświęconym jajkiem na twardo. Potem ucztowano wedle stanu posiadania i możliwości żołądka. Wszyscy na tę chwilę czekali. Jedni dlatego żeby gościom zaimponować, inni by wreszcie pieczenie i gotowanie zakończyć, jeszcze inni aby się porządnie najeść. Bo przecież już od Palmowej Niedzieli wygłodzona czeladź marzycielsko śpiewała: „Będę Cię chwalił, żeś jest dobry Panie; gdy sobie szynki podjem na śniadanie”.

Do dziś, na szczęście, mamy zwyczaj przygotowywania przynajmniej części potraw świątecznych w domu. W czasach, gdy wszystko jest w sklepach, niektórzy mówią, że to niepotrzebny i pracochłonny atawizm. A ja sądzę, ze to dobrze iż mu się poddajemy, ponieważ w ten sposób zachowujemy i przekazujemy w rodzinach choć trochę naszej narodowej tradycji. Wszak kuchnia to ważna jej część i ważny rozdział naszej kultury. A skoro nie ma już sensu robić w domu wędlin – no, może z wyjątkiem pasztetów – to przynajmniej upieczmy ciasta tak dobre, jak to czyniły nasze babki i prababki. Przepis na baby drożdżowe, bez których nie ma podobno prawdziwie polskiego stołu wielkanocnego, pozostawię na przyszłe święta. W tym roku proponuję mazurki, bez których także – gdyby nie Zmartwychwstanie Pańskie – można by wszystko odwołać i

uzwyczajnić. Skąd się wzięły? Dokładnie ani na pewno nie wiadomo, ale tak jak kontusz, pas słucki i kawa, są najpewniej reminiscencją naszych wojennych kontaktów z Turkami. Ale być może są polską wariacją na temat francuskich tart: spód z ciasta, na wierzchu owoce, galaretki, kremy…

W każdym razie mazurki piecze się przeważnie w prostokątnych formach, by odróżniały się od tortów, np. serowych, ale inwencja gospodyni lub męskiego kucharza może sprawić, że kształt przybiorą dowolny. Ważne jest natomiast, że są płaskimi plackami pięknie ozdobionymi owocami, najczęściej kandyzowanymi, bakaliami, orzechami, kajmakiem (to mleczna, słodka masa), lukrami. Przygotowuje się je na kruchym cieście, opłatku lub waflu (jeśli są z makaronikowej, czyli orzechowej masy). Można też na spód mazurkowy wykorzystać resztę drożdżowego albo piaskowego ciasta, jeśli komuś zostanie z przygotowanego na baby. Wszelkie więc ciasto, na którym później pojawią się ornamenta, układa się na grubość małego palca (im cieniej, tym lepiej) w dobrze wysmarowanej masłem lub margaryną formie. Dookoła trzeba uformować nieco wyższy brzeg, który nie pozwoli potem, aby lukier czy kajmak wypłynął. Taką podstawę piecze się potem – czas zależy od rodzaju ciasta i typu piekarnika – na złoty kolor i polewa masą np. czekoladową. Następnie, zanim zastygnie, układa się na wierzchu wzory (bardzo chętnie robią to dzieci) ze sparzonych i obranych ze skorki migdałów, orzechów oraz namoczonych w rumie, koniaku lub zwykłej wódce rodzynków i innych bakalii.

Oszczędźmy sobie tym razem przepisu na ciasto, którego opis w starych książkach kucharskich zaczyna się od słów „każ dziewce utłuc kopę jaj” ponieważ wystarczająco smaczne, sporo tańsze (w dobie szaleństwa cen jaj kurzych) i policzone na mniejszą liczbę biesiadników wydają się receptury współczesne. Można więc wziąć ćwierć kilograma masła roślinnego (1 pudełko), dwie i pół do trzech szklanek mąki pszennej (wgniatać ja trzeba po trosze), osiem łyżek stołowych cukru (nie musi być puder, ale

im bardziej miałki tym lepszy), pięć lub sześć żółtek (zależnie od wielkości jaj) i małą łyżeczkę soli. Kto chce może dodać szklankę, lub nieco więcej bardzo drobno posiekanych obranych migdałów lub/i orzechów. To wszystko dokładnie wyrobić na stolnicy lub w misie. Ciasto powinno być gładkie i zwarte, choć nie za suche. Przed pieczeniem można je włożyć na parę chwil do lodówki. Niezużytą część warto zamrozić , owijając w pergamin lub folię aluminiową. A z XIX-wiecznej książki kucharskiej Lucyny Ćwierciakiewiczowej, zatytułowanej „Baby, placki i mazurki" dodam tylko fragment dotyczący polewy, którą stosowała moja babka. Trzeba więc mazurkowe ciasto „po wyjęciu z formy oblać czekoladowym lukrem lub pomadką czekoladową, na gęsto wygotowaną: ćwierć funta czekolady (gorzkiej) rozpuścić w półkwaterku wody gorącej, wlać w nią kwaterkę słodkiej śmietanki, ćwierć funta cukru i ćwierć funta młodego masła, gotować na wolnym ogniu, ciągle mieszając, aż się będzie ciągnąć, mieszać po zdjęciu z ognia pięć minut i na gorąco polać tym mazurek, a skrzepnie się zaraz". Zanim się jednak skrzepnie trzeba zawołać dzieciaki, aby ułożyły na nim np. migdałowe wzory. Funt to ok. 45 dkg, a kwaterka to ćwierć litra.

Autor: Bogusław Jeznach
Zdjęcie: Magic Madzik
Źródło: Nowy Ekran