

*Informacja prasowa z dn. 30 marca 2021 roku*

**Niezbędnik wielkanocny w tradycyjnym wydaniu   
(według przewodników Muzeum Polskiej Wódki)**

**Święta Wielkiej Nocy to czas, w którym szczególnie doceniamy i kultywujemy tradycje. Zdarza się również, że tworzymy nowe rytuały związane z tym okresem. Jednak wystarczy zagłębić się w historię polskiego stołu, aby przekonać się, że świadomie lub nie – czerpiemy ze skarbca staropolskich tradycji. Tę tezę postarają się udowodnić przewodnicy z Muzeum Polskiej Wódki, którzy sporządzili wielkanocny niezbędnik.**

Własnoręcznie kolorowane pisanki, świeże kwiaty w wazonie, wyhodowana na domowym parapecie rzeżucha, barszcz biały, chrzan i baba na wielkanocnym stole… A może rodzinny spacer? Niedzielne śniadanie o świcie? Czy naprawdę mokry śmigus-dyngus? Każdy ma w głowie własną listę wielkanocnych rytuałów, bez których nie wyobraża sobie udanych Świąt Wielkiej Nocy. I choć czasem niektóre zwyczaje mogą nam się wydawać *passé*, warto poznać ich genezę, by spojrzeć na nie świeżym okiem, odkryć nieznaną historię lub symbolikę.

**Po pierwsze barwione pisanki**

Tradycja malowania pisanek sięga starożytności, a w Polsce prawdopodobnie jest tak długa, jak chrześcijaństwo. Nie trzeba zaznaczać, że kiedyś do ich malowania używano barwników naturalnych, a niektóre z nich, takie jak wywar z buraków czy cebuli, stosuje się do dziś. Zygmunt Gloger w swoim „Słowniku rzeczy starożytnych” wylicza takie źródła substancji barwiących, jak kora dzikiej jabłoni, listki kwiatu malwy czy krokosz (roślina z rodziny astrowatych). W zestawieniu tym pojawiają się też znane do dziś, lecz nie z punktu widzenia takiego zastosowania, rośliny jak np. szafran.

A jaki związek ma barwienie pisanek z Muzeum Polskiej Wódki?

Otóż tych samych naturalnych barwników używało się także do barwienia wódek gatunkowych (nalewek). Jeden z wrocławskich gorzelników w księdze „Sztuka destylowania różnych wódek wrocławskich i gdańskich …” wydanej w 1828 roku podaje szafran właśnie jako źródło barwnika. Pojawiają się tutaj również komponenty, które dziś brzmią dość egzotycznie: drzewo brazylijskie nadające kolor brunatny, indygowiec barwiący na niebiesko. Imponująca jest także ówczesna kreatywność w łączeniu składników w celu uzyskania koloru. Przykładem może być czerwony, który powstawał z połączenia drzewa sandałowego, lakmusu, galgantu (galangal – aromatyczna przyprawa przypominająca w smaku imbir) i korzenia fiołka.

**Po drugie barszcz, ale nie zwyczajny**

Nie każdy wie, że nazwa naszego tradycyjnego wielkanocnego barszczu pochodzi od rośliny, która była chętnie wykorzystywana w staropolskiej kuchni. Przyrządzana z niej potrawa była wegetariańska i nie przypominała jednak barszczu, który znamy dziś. Zazwyczaj były to bowiem posiekane łodygi i liście barszczu zwyczajnego, które wrzucano do beczek i zalewano wodą. Całość ulegała fermentacji i tym sposobem „kiszonka” zawierała niewielką ilość alkoholu. *„Niemniej sposób podania był zbliżony do obecnego, gdyż jak pisał w swoim dziele jeden z polskich zielarzy, Szymon Syreński zwany Syreniuszem, barszcz serwowano »[…] bądź sam tylko warzony, bądź z kapłonem albo innymi przyprawami, jako z yaycy (jajami), ze śmietaną […]«”* – dodaje przewodnik Muzeum Polskiej Wódki Mariusz Dampc. A co z dzisiejszym, tradycyjnym barszczem? Najlepszy to oczywiście ten na zakwasie. Mogą być do niego użyte zarówno buraki (barszcz czerwony), jak też zakwas z mąki (barszcz biały).

A jaki związek może mieć barszcz z Muzeum Polskiej Wódki?

Żeby mógł powstać zakwas, musi zajść fermentacja, w tym przypadku mlekowa. Powstawanie bąbelków w nastawionym zakwasie świadczy o dobrej pracy bakterii, czyli wydalaniu dwutlenku węgla. Proces ten jest szczególnie pożądany także przy przygotowaniu zaczynu do wypieków (ciasto wtedy jest pulchne), a rolę tę w tym przypadku przejmują drożdże, w efekcie produkując etanol. Ten proces to fermentacja alkoholowa. Z punktu widzenia reakcji fizyko-chemicznych, działanie drożdży to zbliżony proces do tego, który zachodzi w przemyśle gorzelniczym. Różnica polega na tym, że w przypadku wypieku ciasta powstały alkohol ulatnia się podczas pieczenia (etanol paruje w temp. 78 stopni Celsjusza), natomiast ten powstały w gorzelni po destylacji zostaje skroplony i poddany procesowi rektyfikacji.

Analogicznie do barszczu białego, wśród wielkanocnych zup króluje jego bliski kuzyn – żurek. Podstawowa różnica między tymi dwoma zupami tkwi właśnie w zakwasie. Żurek powstaje na bazie zakwasu z mąki żytniej razowej, barszcz zaś przygotowuje się na bazie zakwasu z mąki pszennej. Natomiast od pierwowzoru, czyli wegetariańskiej wersji barszczu, różni oba dania dodatek kiełbasy białej czy chrzanu. I tu dochodzimy do kolejnego punktu na liście wielkanocnych niezbędników i jego historii.

**Po trzecie chrzan, ale nie sam**

Trudno sobie wyobrazić tradycyjną kuchnię polską bez chrzanu. Szczególnie, że niegdyś gościł on zdecydowanie częściej na stołach w polskich domach. Stosowany był m.in. jako zamiennik drogich, importowanych przypraw. Zazwyczaj pojawiał się na stole w różnych konfiguracjach, stąd mawiano: „dobry chrzan, lecz nie sam”. W swoistym przewodniku po tradycjach kulinarnych „Polski Stół”, którego Muzeum Polskiej Wódki jest partnerem, Magdalena Tomaszewska-Bolałek o chrzanie pisze tak: *„Przedostał się również do kultury chrześcijańskiej i stał się ważnym produktem wielkanocnym. Błogosławieństwo pożywienia na Wielką Sobotę to jedna z najważniejszych polskich tradycji. Rodziny przygotowują kosze wypełnione chlebem, jajkami, wędlinami i innymi przysmakami, w zależności od regionu. Obowiązkowo sól, pieprz i chrzan”*. Jak dodaje autorka: *„Ma również swoje miejsce na stołach wielkanocnych. Jego korzenie, starte i zmieszane ze śmietaną, octem, cukrem i solą, są doskonałym dodatkiem do pieczeni, wędlin i jajek. Jeśli dodamy ugotowane i starte buraki, otrzymamy ćwikłę. Służy on również do przygotowania ozorków w sosie chrzanowym”*.

A dlaczego chrzanem zainteresowało się Muzeum Polskiej Wódki?

Z połączenia chrzanu i gorzałki przygotowywano różne mikstury. Zastosowanie alkoholu umożliwiało tzw. ługowanie czyli uaktywnianie, wypłukiwanie i rozpuszczanie substancji czynnej z wsadu, w tym przypadku z chrzanu. Proces ten wykorzystywany był początkowo przy produkcji eliksirów i naparów, a od XVII wieku także wódek gatunkowych.

**Po czwarte tradycyjna polska baba**

Jak pisze Magdalena Tomaszewska-Bolałek w „Polskim Stole”: *„Polski stół wielkanocny jest również wypełniony słodkościami. Nad potrawami jajecznymi, pieczeniami i wędlinami górują baby. Wypiekane od końca XVII wieku, zawsze przygotowywane z najlepszej białej mąki, masła, mleka, cukru i drożdży. Do wzbogacenia smaku dodawane są rodzynki, suszone owoce i szafran (nadający im piękny, żółty kolor)”*. Czemu akurat „baba”? Określenie jest prawdopodobnie nawiązaniem do kształtu spódnic, jakie nosiły kobiety (węższa u góry, szersza u dołu).

A jaki związek może mieć „baba” z Muzeum Polskiej Wódki?

Podobno przebywający w Lotaryngii król Polski Stanisław Leszczyński jadł suchą babę, która mu nie smakowała, więc skropił ją rumem i tym prawdopodobnie zapoczątkował dodawanie alkoholu do tego ciasta. Alkohol dodany do ciast może spełniać jednak też kilka innych, bardziej praktycznych funkcji. W przypadku pączków, dodana do ciasta niewielka ilość wódki (która wyparuje podczas smażenia) zapobiegnie nadmiernemu wchłanianiu tłuszczu. Natomiast w przypadku keksów i ciast kruchych, dodatek wódki pomoże uzyskać kruchość i chrupkość wypieku. Jeśli chodzi zaś o użycie alkoholu do przygotowania masy do przełożenia ciasta – wódką przełamiemy mdły smak masła.

**Po piąte „zielony karnawał”**

Każdy z nas zna powiedzenie „święta, święta i po świętach”. A co dalej? Otóż to bynajmniej nie koniec świętowania. Mało kto bowiem wie, że w drugi dzień Świąt Wielkiej Nocy, czyli w Lany Poniedziałek, zaczynał się niegdyś zielony karnawał, który kończył się dopiero jesienią i w odróżnieniu od białego – odnosił się do okresu budzenia się natury do życia po zimie. Wspólny mianownik zarówno karnawału białego, jak i zielonego stanowił niezależnie od statusu społecznego, aspekt towarzyski. W miastach organizowano dostojne bale z tańcami, podczas których serwowano wyszukane potrawy i trunki. Jak podkreślają przewodnicy warszawskiego Muzeum Polskiej Wódki, polski pisarz i historyk Ferdynand Hoesick jako przykład podaje właśnie Warszawę: *„O jakiejkolwiek porze przyjedzie się do Warszawy, zawsze się trafia na jakiś karnawał: oprócz zimowego bowiem […], miewamy tutaj przynajmniej jeszcze dwa karnawały: wiosenny i jesienny (choć bywa i letni) […]”*. Choć i inne miasta Polski miały swój udział w kształtowaniu tej tradycji. Jak można zauważyć na podstawie fragmentu książki Wacława Pawlaka „Minionych zabaw czar, czyli czas wolny i rozrywka w dawnej Łodzi”, świętowanie karnawału zielonego ewoluowało na przestrzeni wieków.

I znów, skąd obecność „zielonego karnawału” w opowieściach przewodników Muzeum Polskiej Wódki?

Tu ponownie ciekawa anegdota. Otóż przybywający do miasta robotnicy z Saksonii wprowadzili nowy sposób spędzania czasu, mianowicie przesiadywanie w oberżach i raczenie się piwem, co stosunkowo szybko zostało podpatrzone przez Polaków i do złocistego trunku dołączyła wódka. O zielonym karnawale pisze także Tomasz Adam Pruszak w książce „Ziemiańskie święta i zabawy”, wskazując na wiosenno-letnie zajętości w tym czasie: pikniki, zabawy i gry sportowe oraz towarzyskie. Bardzo popularne były wyścigi konne. W tym czasie chłopi organizowali dużą liczbę hucznych wesel, które trwały kilka dni, co dawało kolejny powód do biesiadowania.

Polska Wódka to ważny element polskiej kultury, który od wieków towarzyszy Polakom podczas celebracji ważnych chwil, m.in. wspomnianych zaślubin. Posiada bogatą i zaskakującą historię, która jak widać, przeplata się także ze staropolskimi tradycjami. Celem powstania Muzeum Polskiej Wódki było stworzenie przestrzeni, prezentującej wyjątkowe dzieje narodowego trunku. Zespół Muzeum tworzą pasjonaci historii, którzy z przyjemnością dzielą się swoją wiedzą, także o świątecznych obyczajach.

Spragnionych większego łyku wiedzy, Muzeum zachęca do spotkania z przewodnikami podczas zwiedzania online oraz do udziału w bezpłatnym wirtualnym spotkaniu z cyklu „Rozmowy o polskim stole”. Już 12 kwietnia (poniedziałek) o godz. 19.00 gościem Elżbiety Kwiecińskiej-Prysłopskiej, Dyrektor Generalnej Stowarzyszenia Polska Wódka, będzie Magdalena Tomaszewska-Bolałek, autorka m.in. książki „Polski Stół”. Szczegóły spotkania na stronie wydarzenia na profilu Facebook Muzeum Polskiej Wódki: <https://www.facebook.com/events/1203847806751938>.

Także w kwietniu rusza akcja #wspierajgastrozMPW. W jej ramach Muzeum będzie jednocześnie zdradzać tajniki foodparingu – naturalnie w kontekście łączenia jedzenia z Polską Wódką – i zachęcać warszawiaków do zamawiania dań z biorących udział w akcji restauracji. Do każdego zamówienia dołączona będzie zniżka na zwiedzanie Muzeum, udział w warsztatach MPW czy zakup vouchera. Zapowiedź akcji oraz listę dań z poszczególnych restauracji, które Muzeum Polskiej Wódki szczególnie poleca (także na wielkanocny stół), można będzie znaleźć na stronie Muzeum Polskiej Wódki: <https://muzeumpolskiejwodki.pl/>

**Polub nas na Facebooku:** [www.facebook.com/MuzeumPolskiejWodki](http://www.facebook.com/MuzeumPolskiejWodki)

Informacje dla mediów:

Patrycja Drabik

Agencja PROJEKT 77

[patrycja.drabik@projekt77.pl](mailto:patrycja.drabik@projekt77.pl)

tel.: 503 830 505

Anna Wróblewska

Agencja PROJEKT 77

[anna.wroblewska@projekt77.pl](mailto:anna.wroblewska@projekt77.pl)

tel.: 512 454 089