

Czemu ten czwartek jest tłusty?

Data publikacji: 4.02.2016 7:40

Dziś tłusty czwartek. Większość z nas nie odmówi rytualnego pączka, nie zastanawiając się w ogóle, skąd się wziął ten zwyczaj. I czemu właściwie zwiemy ten czwartek - tłustym? Odpowiedź znaleźć można w przeszłości...

Zacznijmy od zapustów, czy też karnawału – Tłusty Czwartek jest bowiem, wraz z imprezami, balami i kuligami, tradycyjnym wyznacznikiem końcowego okresu mięsopustu. Skąd się wzięły te nazwy? Karnawał, słowo, które zrobiło we współczesnej polszczyźnie dużą karierę pochodzi z języka włoskiego, konkretnie od *carnevale*, jednak swój prawdziwy źródłosłów ma w języku łacińskim – *carne* mięso + *valere* obowiązywać, być ważnym, królować lub *caro* – mięso, *vale* – żegnaj, bywaj, czyli okres, w którym króluje mięso lub który poprzedza pożegnanie mięsa. Polskie nazwy Za-pusty i mięso-pusty są kalkami łacińskich słów.

Tłusty czwartek jest ostatnim czwartkiem przed Wielkim Postem, otwiera ostatni etap karnawału, tzw. ostatki lub „tłuste dni”, który obowiązkowo powinien zakończyć się w o północy w noc poprzedzającą Środę Popielcową.

- Ostatni tydzień karnawału jest szczególnie naznaczony. Zaczyna się od tzw. tłustego czwartku pączkami lub faworkami tak samo jak w niektórych rejonach Niemiec. Kończy się na Śląsku ciekawymi obrzędami, jak chociażby pogrzeb basów, czyli instrumentów, które się symbolicznie chowa – mówi nam dr Jacek Kurek. Zapusty są ściśle połączone z rokiem liturgicznym, kończą się wraz z początkiem Wielkiego Postu (od Środy Popielcowej do Wielkiego Czwartku), ale są też związane z naturalnym porządkiem. Jak zauważa historyk: **- Na tym etapie zimy w domach było jeszcze dużo zapasów zgromadzonych rok wcześniej, było z czego świętować, te zapasy zaczynały się kończyć wiosną. Post ma też takie szczególne przełożenie na cykl, kiedy jest mniej zapasów to post służy temu, że się je skromniej, albo tylko to, co zostało.**

Na początku w karnawale nie chodziło o pączki wcale, ale o to, by najeść się do syta. Wiadomo – najlepsze tłuste, bo daje dużo energii i siły. Początkowo więc w tłusty czwartek nie jadano słodkich pączków – te pojawiły się w Polsce w XVI wieku – ale „pączki” robione z ciasta chlebowego, nadziewane słoniną, mięsem, boczkiem czy kielbasą. Prócz mięsa było też jednak coś słodkiego: **- Początkowo były chrusty, czyli faworki, one zostały. To czy świętowano na słodko czy mięśnie było kwestią lokalnych tradycji. Potrawy miały na pewno symbolizować obfitość, tłustość i smacność** - komentuje dr Jacek Kurek.

Sam pączek, który dzisiaj kojarzy nam się nieodzownie z tłustym czwartkiem, jest w sumie dość niewymagającym smakołykiem: **- To ma swoje uzasadnienie – potrawa na ostatki musiała być złożona ze składników, które jeszcze można było znaleźć w spiżarni. Był potrawą dobrą również dla ubogich, bo z jednej strony jest świąteczny, ale jest w zasięgu, dlatego też tak dobrze się przyjął** - zauważa uczonego.

Choć prosty, świąteczny pączek powinien spełniać jednak określone wymagania: **- W zależności od regionu pączek ma różne wymagania, np. na Podhalu musi być z różą obowiązkowo, w jednych miejscach jest oblewany lukrem, w innych cukrem pudrem. Musi się unosić na oleju, powinien mieć jasną obwódkę, powinien wrócić do poprzedniego kształtu, kiedy się go naciśnie. A to co się daje do środka już jest zależne od upodobania i zasobności spiżarni – tam można w zasadzie dać wszystko, od maku po budyń czy ser** - wymienia nauczyciel akademicki.

Jak się jednak okazuje, tłusty czwartek nie był znany naszym dalszym przodkom na Ziemi Cieszyńskiej: **- Nazwa „Tłusty Czwartek” nie należy do cieszyńskiej tradycji. Przyszła z Polski przed paroma dekadami. W ogóle nie istniał ten dzień w cieszyńskiej tradycji, hulaszczę tłuste czwartki były ozdobą Polski szlacheckiej, w Cieszyńskiem nigdy nie zwracano uwagi na uginające się stoły. Wyraźniej zaistniały w niej natomiast ostate trzy dni przed Środą Popielcową, nazywane ostatkami. Odbywały się tu i ówdzie tzw. muzyki ostatkowe, na których wykonywano niekiedy tzw. tańce na urodzaj, polegające przede wszystkim na skakaniu, co miała charakter magiczno-wegetacyjny. Tutaj obowiązkowe były krepliki, czyli pączki jako**

symbol postny. Wokoło ziemi cieszyńskiej, np. na Górnym Śląsku, głębiej w Polsce, też na Morawach pojawiali się ostatkorze, przebierańcy wodzący zwierzęta "męskie", będące symbolem prokreacyjności (niedźwiedź, kurek, koń i in.) Również tzw. pochowanie basu (pogrzeb basów) jest nowością sprzed mniej więcej ćwierć wieku, która przyszła tu z Moraw – tłumaczy prof. Daniel Kadłubiec.

Swojskie czy nie, święto tak czy inaczej weszło do naszego kalendarza. Brak konsumpcji pączka uważa się za złą wróżbę nawet dzisiaj. Jeśli jeszcze nie skosztowaliście żadnego, możecie na szybko upiec, korzystając z przepisu podanego przez nas rok temu [zobacz [Tutaj](#)] lub postawić na starszą potrawę - faworki. Przepis na faworki ze zdjęcia (przetestowany wczoraj przez autorkę tekstu):

3 łyżki gęstej śmietany 18%
255 g (1,5 szklanki) mąki
3 żółtka
50 g masła
½ opakowania proszku do pieczenia (ok. 8 g)
szczypta soli
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżeczka spirytusu

1 kg smalcu lub innego tłuszczu do smażenia
cukier puder do posypania

Składniki (prócz cukru pudru i oleju) razem wymieszać, zagnieść ciasto, rozwałkować (cienko!), ciąć paski około 10x3 cm. W środku przeciąć wzdłuż na ok. 5 cm i przeciągnąć jeden koniec faworka przez otwór. Smażyć na dobrze rozgrzanym głębokim oleju (faworek po wrzuceniu powinien błyskawicznie wypłynąć na powierzchnię i w parę sekund się zarumienić). Obficie posypać cukrem pudrem. Smacznego!

Natasza Gorzołka