Świąteczny smak naszej ziemi

Zagadka:

ciemnobrunatne, gęste, bardzo słodkie, lekko pachnące jesienią.

Nie, to nie karmel, miód też nie.

A czy ktoś z Państwa wie co to jest melasa?

Dla mnie do niedawna to słowo kojarzyło się z dzieciństwem, kiedy to do pegeerowskich gospodarstw przywożono z cukrowni ciepłe, słodkie wypłuczyny. Pamiętam parujące, oblepione czymś brunatnym cysterny stojące przy budynkach z bydłem.

Teraz nie ma pegeerów i nie ma cystern z melasą ale jest produkt o tej nazwie, o którym dowiedziałam się od pani Wandy Umińskiej z Popowa Wonieskiego przy okazji rozmowy o przygotowaniach do Świąt Bożego Narodzenia. Jest syropem produkowanym z buraków cukrowych od dawien dawna przez gospodynie domowe a używanym jako pełnowartościowy zamiennik cukru lub miodu. Przede wszystkim nadaje się do bożonarodzeniowych pierników ale doskonały jest również do herbaty, kawy i smarowania chleba.

Pani Wanda wspominała stan wojenny, puste sklepy, jedzenie na kartki i ówczesną produkcję melasy w wielu popowskich domach. Sąsiedzi pomagali sobie wzajemnie w myciu, szatkowaniu, gotowaniu buraków, wyciskaniu soku i odparowywaniu go. Jesienią, po wykopkach buraczanych spędzało się całe dnie nad parnikami i prasami do wyciskania soku.

Po wielu latach nie sięgania do tej tradycji państwo Umińscy postanowili w tym roku pokazać wnukom starą umiejętność produkcji naturalnego syropu domowej roboty. Trzeba zaznaczyć, że do tej pracy trzeba naprawdę zakasać rękawy.

Myciem 400 kg (!) buraków zajęła się pani Wanda a szatkowaniem pan Marcin. Używał do tego celu sieka w kształcie litery „S" na trzonku, narzędzia dobrze znanego niejednemu rolnikowi a służącego do „siekania pyrek i buraków dla świń". Przygotowane wióry buraczane gotowali w „koprowym" kotle wbudowanym w piec (takie miedziane kotły mają niektóre gospodynie w naszej gminie do wysmażania powideł). Gorącą buraczaną papkę wyciskali w bardzo starej prasie ręcznej, której użyczył państwu Umińskim pan Paweł Klak z Ustronia. Żeliwne elementy prasy pochodzą z XIX wieku a drewniane szczebelki, przez które przeciska się sok zostały wymienione przez popowskich gospodarzy w stanie wojennym. Odparowywanie jednej tylko 30-litrowej porcji soku z której powstaje około 7-8 litrów gęstej słodyczy trwa około 5 godzin. Takich porcji było sporo, bo praca zajęła trzy dni. Wymagało to ciągłego mieszania, bo gęstniejący syrop łatwo się przypala i chętnie, pieniąc się „ucieka" z kotła. To zadanie wzięła na siebie wnuczka pani Wandy i pana Marcina - licealistka Liliana. Dziadkowie podkreślają, że bez jej zaangażowania nie daliby sobie rady przy wymagającej wytrwałości produkcji. Zdaje się, że ta pomoc wnuczki była dla państwa Umińskich najsłodszym elementem całej tej buraczanej przygody.

Porozlewany do słoików gęsty nektar czeka na czas pieczenia pierników. Po wielu latach powróci na stół stary - nowy smak. Słodki smak prawdziwie „wyciśnięty" z naszej osieckiej ziemi.

Podczas krótkiego pobytu u państwa Umińskich w celu zebrania materiału do tego tekstu zobaczyłam ciekawe świadectwa historii tej ziemi: kawałek wyszytego płótna i książeczkę.

Niech, póki trwa jeszcze 2010 rok, znajdzie się w tym artykuliku wspomnienie o starej, kuchennej, wyszywanej makatce - ręczniku. Pamiętacie Państwo tę nieodzowną dekorację każdej wielkopolskiej kuchni? Dajmy jej głos, bo jest 100-letnią solenizantką. Dziadek pani Wandy Jan Wróbel podczas pobytu w niewoli wyszył (!) na niej napis „Boże zbaw Polskę Rok 1910". Pamiętajmy, że wówczas Polska nie istniała na mapie Europy, stąd silnie patriotyczny wydźwięk ozdobnego tekstu.

Zakończmy te wspominki zachętą do zanucenia ciekawej pieśni – kolędy, którą znalazłam w „Nowym Śpiewniku Polskim" z 1898 roku. Należał do Anny Wróbel, babci pani Wandy. Cytuję dosłownie za autorami „Śpiewnika.."

Na melodyje: Hej w dzień narodzenia

Nad Betlejem miastem Gwiazda jasno płonie,
Marya syna tuli w stajence na łonie.
Luli synu – luli na łonie matuli:
Hej kolęda, kolęda!

Wkoło pastuszkowie nad Dzieciątkiem w żłobie
Śpiewają wesoło: Jezu chwała Tobie!
Luli synu - luli, na łonie matuli:
Hej kolęda, kolęda!
Trzej mędrcy królowie spieszą hen ze wschodu,
Powitać Dziecinę królewskiego rodu.
Luli synu – luli, na łonie matuli:
Hej kolęda, kolęda!
Wszystko hołd mu składa – cały świat się cieszy,
Każdy do Betleem czemprędzej się spieszy.
Luli synu – luli, na łonie matuli
Hej kolęda, kolęda!
I my też oddajmy cześć Panu nad Pany-
Co w żłobie spoczywa ubogo odziany.
Luli synu – luli, na łonie matuli,
Hej kolęda, kolęda!
Chyląc karnie czoło prośmy tej Dzieciny,
By Bóg biednej Polsce zmazał dawne winy.
Luli synu – luli, na łonie matuli,
Hej kolęda, kolęda!
By znów ponad Polską wzleciał „orzeł biały"
By wróciły czasy potęgi i chwały.
Luli synu- luli, na łonie matuli,
Hej kolęda, kolęda
Niechże nam dziecino, Twój dzień Narodzenia,
stanie się dla Polski symbolem zbawienia.
Luli synu – luli, na łonie matuli,
Hej kolęda, kolęda.

Radosnego śpiewania i smacznych pierników !

AGATA KURPIEWSKA-PASQUALETTO