TWARDY JAK PĄCZEK

Antenatów współczesnego pączka, czyli słodkiego pulchnego ciastka (często wypełnionego nadzieniem) gotowanego w głębokim oleju, szukać można w starożytnym Rzymie. Antyczne pączki różniły się od współczesnych tym, że nie były…. słodkie. To kuchni arabskiej zawdzięczamy pomysł, by gotować w oleju słodkie ciasto.

Początkowo polskim pączkom bliżej było do kuchni Rzymian niż Orientu. Na zapusty bowiem wypiekano ciasto, które dla nadania odpowiedniego smaku nadziewano … słoniną. Szybko jednak pojawiły się słodkie pączki. Już w XVI w. piewca polskiej wsi Mikołaj Rej w swym *Żywocie człowieka poczciwego*, ganiąc *opilców,* pisał: *gdy już sobie tych tortów napieką, nasmażą, albo też mniejszy stanowie kreplów* .... Warto dodać, że staropolska nazwa pączka, być może wywodząca się z niemieckiego słowa krapfen, jak podaje Samuel L. Linde – krepel – stosowana jest do dziś na Śląsku.

Pączkom czasów Reja nadal daleko było do „naszego" ciastka. Jędrzej Kitowicz, tak barwnie opisujący czasy saskie, wspominał, że niegdyś … *staroświeckim pączkiem trafiwszy w oko mógłby go podsinić*. Pisał o *staroświeckim pączku,* bowiem już w końcu XVII w., gdy do wypieku zaczęto używać drożdży, pączki zaczęły uzyskiwać puszystość i kulisty kształt. W książce kucharskiej Stanisława Czernieckiego „Compendium ferculorum, albo zebranie potraw" z roku 1682 r. czytamy następujący przepis: *Ciástá zarobionego wodą y drozdzámi weźmiesz które mąką wyrobisz dobrze roztoczysz y konfektem nakładać będziesz y záwijác á puszczay na gorącą Oliwę albo Oley; możesz też upiecz ieżeli chcesz á pocukrowawszy dáć na Stoł*. Pączek czasów Kitowicza jest już więc *tak pulchny, tak lekki, że ścisnąwszy go w ręku znowu się rozciąga i pęcznieje do swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby go z półmiska*.

„Statystyczny" Polak w ciągu roku zjada 2,5-3 pączki. Można z dużą dozą prawdopodobieństwa przyjąć, że zjada je wszystkie w ciągu jednego dnia roku, a mianowicie w Tłusty Czwartek. Szacuje się ze tego dnia piecze się (a raczej gotuje) ponad 100 milionów „krepli". Ostatni czwartek karnawału rozpoczynał tłusty tydzień – ostatni tydzień zapustów (karnawału), kiedy obok hucznej zabawy ceniono też obficie, czyli tłusto i słodko, zastawiony stół.

Jednym ze staropolskich zwyczajów praktykowanych w dworach szlacheckich związanych z konsumpcją pączków w zapusty było umieszczanie w jednym lub kilku z nich orzecha bądź migdała. Kto trafił na takie nietypowe nadzienie miał mieć zapewnione szczęście i dobrobyt przez cały rok. Nic dziwnego, że w poszukiwaniu tak pomyślnej wróżby nie folgowano sobie zbytnio z liczbą zjadanych pączków.