BABA Z 96 JAJ, CZYLI CIASTO NA ŚWIĘTA

Okres świąteczny zawsze był (i jest) czasem, gdzie celebracji towarzyszy obfitość jedzenia i picia. Ten tradycyjny dostatek na stole rządził się swoimi niepisanymi zasadami określającymi, co powinno się na nim znaleźć. Na świątecznym stole nie mogło też zabraknąć świątecznych wypieków.

Na stole wielkanocnym od XVIII w. króluje niepodzielnie baba drożdżowa. Nazwa ciasta pochodzi najprawdopodobniej od kształtu tradycyjnej formy wykorzystywanej do pieczenia, która swym kształtem ma przypominać marszczoną kolistą spódnicę. Inna wersja wskazuje jako autora nazwy króla Stanisława Leszczyńskiego. Monarsze kształt ciasta miał przypominać turban noszony przez bohatera „Baśni z 1000 i jednej nocy" – Ali Babę.

Baba wielkanocna była wypiekiem niezwykle kosztownym. By uzyskać wymaganą lekkość i delikatność ciasta na kilogram mąki dodawano żółtka aż z 96 jaj. Do ciasta trafiały drogie bakalie (migdały i rodzynki). Właściwy zapach i kolor uzyskiwano dzięki tłuczonej w moździerzach wonnej wanilii i rozpuszczanemu w wódce egzotycznemu szafranowi.

W XIX w. wypiekanie baby wielkanocnej było przedsięwzięciem niezwykle stresującym, ponieważ jeden błąd mógł zniweczyć wszelkie wysiłki i wystawić na szwank kucharską reputację pani domu.

Wiele emocji pojawiało się już na etapie wyrastania ciasta. Przepisy nakazywały uszczelnić dobrze pomieszczenie, gdzie ciasto rosło. Zabronione były nawet głośniejsze rozmowy w jego pobliżu. Samo pieczenie było odrębną sztuką, na którą składało się dobranie i utrzymanie właściwej temperatury w piecu oraz ocenienie, czy babę można już z niego wyjąć. Czasami ten etap kończył się spektakularną klapą – ciasto czasami potrafiło „wykipieć" z formy, tak jak to widzimy na drzeworycie M. E. Andriolliego. Ponieważ wypiek nie lubił gwałtownych zmian temperatury, ciasto jeszcze w formie owijano pierzyną i zostawiano tak, by powoli wystygło.

Ostatnim etapem było delikatne wyjęcie baby z formy. Jeśli to się udało, można było przystąpić do jej zdobienia – polewano obficie ją lukrem, do dziury po formie wkładano konfiturę, a całość obsypywano dodatkowo makiem na szczęście. Tak udekorowane ciasto trafiało na stół, gdzie czekało z resztą święconki na księdza dobrodzieja.