Karnawałowe tradycje

Fot. pixabay

[redacted]

[redacted]

[redacted]W okresie karnawału[redacted]

[redacted]

[redacted]Nazwa została zapozyczona z języka francuskiego, słowo [redacted]

NELA
RUBINSTEIN
KUCHNIA
NELI
LEGENDARNE PRZEPISY MISTRZYNI SMAKU

[redacted]

Faworki według przepisu Neli Rubinstein, wykonanie Joanna Sokołowska-Gwizdka

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Staropolskie kuligi i szlichtady

Zabawy karnawałowe i słynne przyjęcia u Potockich w Łańcucie

Na świątecznym stole

Kuchnia staropolska

Fot. Couleur z Pixabay

Karp po polsku

– Gdzie ryby? – Kasztelan wąsa swego szarpie.-

Miały być z rodzynkami w szarym sosie karpie,

A potem szczupaki i okoń w szafranie!

– Nic z tego – rzecze kuchmistrz – mości kasztelanie,

Złowiono jeno płotki, wieści przyniósł goniec,

Szczupak dał szczupaka, okoń stanął okoniem…..

Zakłuwszy karpia należy wszystką jego krew, o ile możności spuścić w ocet osolony i przegotowany, krew bowiem koniecznie potrzebna jest do sosu i bez niej karp dobrym być nie może.

Oczyściwszy i pokrajawszy karpia na dzwona, nasolić prażoną solą wraz z mleczkiem

lub ikrą, gdyż jak mleczko, tak ikra w karpiu bardzo smaczne. Tymczasem ugotować w piwie rozmaitą włoszczyznę, wrzuci w ten smak ze dwa grzybki, parę cebul, korzeni, pieprzu, angielskiego ziela i bobkowego liścia: tym smakiem zalać rybę w rondlu, kładąc głowę naprzód, wrzucić trochę skórki cytrynowej, kawałek skórki od żytniego chleba, garść opłukanych korzonków i to wszystko razem ugotować na mocnym ogniu. Osobno zaś ugotować w rynce kamiennej, aż do zarumienienia, łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić tym smakiem, w którym gotowała się ryba, wlać kieliszek białego lub czerwonego wina francuskiego. Wcisnąć do tego sok z pół cytryny, a jak nie masz to soku z żurawin, a gdy przestygnie, wymieszać z krwią karpia na ocet spuszczoną, włożyć parę kawałków cukru, łyżeczkę palonego karmelu, wsypać garść rodzynków bez pestek, wygotować ten sos tak, aby był gęsty i przefasować przez sito. Wreszcie ułożyć karpia na półmisku, ubrać jajkiem siekanym, rodzynkami, polać wokół sosem, którego winno być dość wiele, gdyż on stanowi dobroć karpia. A na jajko siekane dobrze jest z tęgiego papieru wzorki powycinać, jak do kołtrynowego przepróchu i osobno białkiem, a osobno żółtkiem, drobniutko pokrajanymi, żółte wywijasy białymi na karpiu przeplatać. Tak przyrządzoną rybę, którą cudzoziemcy “karpiem po polsku” nazywają, na stół wigilijny podać można.

Magdalena Samozwaniec

Karp w śmietanie

Karpia filetowanego 1500 g, masła i smalcu po 50 g, mąki 50 g, ziemniaków 1000 g, parmezanu 100 g oraz bułeczka tarta, masło do podlewania i zielenina. Karpia porcjować po 100 g, smażyć na smalcu, po którego odlaniu podłożyć masło i wstawić do piecyka. Wykonać sos: masło z patelni, cebula przyrumieniona, oprószyć mąką i zalać kwaśną śmietaną, solić i pieprzyć do smaku. Wyłożyć karpia na grzany półmisek, obłożyć drążonymi ziemniakami i zalać sosem śmietanowym. Całość posypać parmezanem i zieleniną i zapiec. Wydawać na gorące talerze z wrzącym sosem śmietanowym.

Stefania Przypkowska

Szczupak po polsku

Zagotować oprawionego szczupaka w lekko osolonej wodzie, w której już się

wygotowały selery, pory, pietruszka, marchew i cebula. Podawać z topionym masłem i drobno siekanym jajkiem zastępującym tartą bułeczkę i dlatego zwanym również, jak z tartą bułeczką, w kuchni zachodnioeuropejskiej jako *à la Polonaise!*

Stefania Przypkowska

Szczupak faszerowany

Ogolonego z łuski szczupaka (szczupaka nie skrobie się jak inne ryby, lecz goli bardzo ostrym nożem) wymyć w kilku wodach, wyjąć dolną szczękę i wyciągnąć tędy wnętrzności, przeciąć następnie grzbiet ryby przy samej głowie, tak by się głowa nie łączyła kręgosłupem z całością i ściągnąć skórę wraz z głową, od niej poczynając aż do ogona, który przy skórze pozostawić. Mięso ryby drobno posiekać nożem wraz z dwiema surowymi cebulami, nieco dolewając wody, dwiema łyżkami tartej suszonej bułki i dwoma żółtkami; posolić, popieprzyć do smaku, wsypać garść siekanej natki pietruszkowej, wymieszać dobrze i nadziać tym skórę szczupaka. Otwór przy głowie zaszyć, wyrównać rybę gładko i włożyć do wanienki do ryb. Pół godziny gotować w wywarze jarzynowym. Po ostudzeniu przystroić gotowanymi jarzynami i podawać z sosem tatarskim.

Stefania Przypkowska

Borowiki w śmietanie

Kapelusze borowików dobrze wymyte pokrajać w cienkie paski, włożyć w rondelek, przekładając masłem (bez wody), przykryć i 10 minut podgrzewać. Sok, który puszczą odparować na wielkim ogniu. Po odparowaniu dodać masła, soli, trochę pieprzu i dużo kwaśnej śmietany z odrobiną mąki. Przez minutę ostro zagotować, jeszcze dopieprzyć i posypawszy parmezanem (czy w ogóle tartym twardym serem) zapiec w kamionkowych zapiekankach.

Stefania Przypkowska

Bigos staropolski

Drobno pokrajane kawałki wołowiny, wieprzowiny, zająca, perliczki (zamiast zająca i perliczki może być kaczka) poddusić dobrze wraz z cebulą na maśle, dodać nieco

dobrej kiełbasy i surowego boczku. Wrzucić mięsa do gotującej się kiszonej kapusty, gotować 8-10 godzin, potem kilkakrotnie mrozić zimą na dworze i gotować ponownie, dodając trochę suszonych śliwek i kieliszek madery.

Stefania Przypkowska

Polskie kołduny do barszczu

Ciasto jak na pierogi wypełnić masą złożoną z drobno siekanych borowików i tłustej szynki, złączonych jajkiem, dodać pieprz i sól. Kołduny w formie małych pierożków muszą być luźno napełnione, dobrze obciśnięte, lekko nakłute widelcem i nie większe niż na raz do ust.

Stefania Przypkowska

Przypkowska zupa cebulowa

Król Leszczyński jadł zawsze za dwoje,

Tak że z trudem się mieścił w królewskie pokoje.

Sam przyrządzał dania: zupę cebulową,

Dodawał do niej rosół, czarny chleb razowy,

Gałkę muszkatołową i masła funt cały;

Jako że margaryny biedaki nie znały.

Pod tą nazwą spopularyzowana już wśród smakoszy Paryża, a nawet serwowana w najlepszej restauracji Madrytu, od pokoleń tradycyjnie podawana w rodzinie Przypkowskich. Posiadając wszelkie cechy staropolskiej kuchni, nie figuruje jednak w książkach kucharskich.

Półtora litra chudego rosołu wołowego, 6 dużych słodkich cebul (jeżeli cebule zbyt ostre, zupa wymaga lekkiego przysłodzenia), 6 kromek żytniego ciemnego razowego chleba, 30 do 40 g masła i do smaku: gałka muszkatołowa, imbir, goździki korzenne,

pieprz, sól i o ile można curry, która przecież do Polski dociera. Cebulę w cienkich plastrach przysmażyć na maśle na złoto, kromki chleba zaś osobno przysmażyć na chrupiąco, pokruszyć i razem z cebulą rozgotować w rosole, przetrzeć przez gęste sito, dodać korzeni do smaku indywidualnego i o ile przy tym ostygła – podgrzać przed podaniem z kruchymi ciasteczkami. Aleksander Dumas w swych gastronomicznych rozważaniach podaje anegdotę, jak Stanisław Leszczyński spóźnił się o dwa dni na przyjęcie do królowej córki w Wersalu, przyrządzając na ten polski sposób doskonałą francuską zupę cebulową, jaką mu w gospodzie po drodze podali.

Stefania Przypkowska

Kruche ciasteczka do zupy cebulowej

3 szklanki mąki pszennej, pół szklanki mleka, 40 g drożdży, 250 g masła, jajko do smarowania, 2 łyżeczki bardzo drobno zmielonego kminku, sól do smaku. Ciasto ugnieść wraz z proszkiem kminku i robić paluszki grubości palca. Dla przyjęć bardziej uroczystych rozwałkowywano ciasto cienko i odpowiednimi foremkami wycinano z niego herby gości. Teraz, ponieważ coraz częściej zdarza się przyjmować także nieherbowych gości, bezpieczniej wycinać znaki zodiaku, które goście według swego urodzenia sobie wybierają. Smarować jakiem i piec w dobrze nagrzanym piekarniku.

Stefania Przypkowska

Fot. congerdesign z Pixabay

Zupa orzechowa

Dwa litry rosołu wołowego, 200 g śmietanki, 400 g łuskanych orzechów włoskich, 3 żółtka. Orzechy utrzeć i zmieszać ze śmietanką, rosół zaprawić żółtkami i masą orzechową, przyprawić solą, pieprzem i lekko cukrem do smaku.

Stefania Przypkowska

Zrazy polskie radziwiłłowskie

Radziwiłłowskie zrazy w wydrążonym chlebie

Smacznie w domu, a takoż w wojennej potrzebie

Bierze się cielęciny i w plastry cienkie foremne kraje. Resztki odkrajane z usiekaną cebulą w tłuszczu się z pięć kwadransów dusi, a potem w moździerzu ubija i rozbite cieniutko plastry tym się smaruje i zwija, a po obtoczeniu w mące obsmaża na patelni, potem w rondlu układa i na maśle i rosole dusi. Do podania na stół bierze sie bochen razowego chleba i ściąwszy wierzch ośródkę wybiera, ugnieconą dziurki,

gdyby jakie były zatykając. Włożywszy zrazy, nakrywa się ściętą pokrywą i jeszcze do chlebowego pieca na zagrzanie się wkłada, a na serwetę włożywszy podaje się z tatarczaną, na maśle przyrumienioną kaszą.

Magdalena Samozwaniec

Sernik

Podawany zawsze na międzynarodowych zjazdach w Jędrzejowie został zapamiętany przez smakoszy Paryża, Rzymu czy Wiednia, tak iż z całego Muzeum przeważnie pamiętają: zegary słoneczne i sernik ! Przepis ten musiałam wielokrotnie do Francji posyłać.

250 g masła, 600 g białego dobrego sera, 400 g cukru, tuzin jajek, laska wanilii, obtarte skórki z dwu cytryn. Masło utrzeć w donicy na pianę, ser, przepuszczony przez maszynkę do mięsa, po jednej łyżce powoli dodawać do ucieranego nadal masła, za każdym razem dodając jeszcze po jednym żółtku i łyzce cukru. Białka z 5 jajek ubić na tęgą pianę i dodać na końcu do utartej masy serowej, przesypując dwiema łyżkami mąki pszennej. Piec około półtorej godziny w formie wyłożonej cienką warstwą kruchego ciasta.

Stefania Przypkowska

Blanc-manger kawowy

> *Najśliczniejsza małżonko, luba Marysieńko,*
>
> *Miast karesów, uraczę Cię dzisiaj wisienką.*

Ulubiony deser króla Jana Sobieskiego, który tyle kawy pod Wiedniem zdobył (a Branicki do Chęcin nawet za sobą kawiarza Turka przywiózł).

Pół szklanki kawy palonej i zmielonej zalać szklanką gotującej wody w garnuszku kamiennym i przez 10 minut gotować dobrze pod przykrywką, po czym odstawić kawę, aby się ustała, zlać ją do kwarty zagotowanej poprzednio śmietanki z pół szklanką cukru i wanilii, wlać karuku rybiego (żelatyny), a gdy gęstnieć zacznie, zdjąć z ognia, mieszać jeszcze przez chwilę, a potem przelać przez sitko na salaterkę

porcelanową lub formę wypłukaną świeżą wodą, zmieniając ją, w miarę jak się ogrzeje.

Magdalena Samozwaniec

Pierniki z suchemi konfiturami

Czystego miodu patoki zasmażyć, zszumować, przecedzić przez sito, wlać trochę pomarańczowej wody, mąkę pszenną po połowie z kartoflą zmiesić z miodem na nie bardzo gęste ciasto, potem rozciągnąć na blasze posmarowanej olejkiem migdałowym lub oliwą; na grubość palca nałożyć suchemi konfiturami, cykatą albo smażoną pomarańczową skórkę krajaną, przykryć znowu ciastem, zrobić jeden wielki piernik lub pokrajać w kawałki i upiec w letnim piecu

Helena Modrzejewska

Placek bez drożdży kruchy

Kwartę mąki suchej zagnieść z 8 jajami, ½ funta miałkiego cukru, trochę soli, wanilii, poczekać aż cukier się rozpuści, potem wyrobić ciasto z ½ funta świeżego masła i wygniatać aż pęcherzyki na cieście pokazywać się zaczną, rozwałkować na grubość pół cala, posmarować jajkiem i migdałami drobniutko posiekanymi z cukrem posypać, piec w piecu niezbyt gorącym trzy kwadranse. Potem z dobrą kawą ze śmietanką zjeść, a bardzo dobrze będzie smakowało, wiem z własnego doświadczenia.

Helena Modrzejewska

Lody krem brule

Włożyć jeden funt cukru porąbanego do rondelka, wlać pół kwarty wody, gotować póki cukier nie weźmie koloru brunatnego, rozprowadzić 2 kwartami słodkiej śmietanki, ogrzać to na ogniu i mieszać póki nie zgęstnieje i nie będzie odstawać od łyżki drewnianej, wlać do puszki i zamrozić, jak będą gotowe zjeść z apetytem

Helena Modrzejewska

Fot. Gerd Altmann z Pixabay

Przepisy **Heleny Modrzejewskiej** (1840-1909) znalezione zostały i opracowane przez prof. Emila Orzechowskiego z Krakowa. Pochodzą ze zbiorów po aktorce w Nowym Jorku, znalazły się w zeszycie z jej różnymi notatkami i przepisami.

Przepisy **Magdaleny Samozwaniec**, córki Wojciecha Kossaka (1894-1972) wchodzą w sklad jednego z rozdziałów książki „Łyżka za cholewą, a widelec na stole" p.t. „Z pamiętnika imć Panny Klementyny Ochędożyńskiej". *(Maja Berezowska, Stefania i Tadeusz Przypkowscy, Magdalena Samozwaniec, Łyżka za cholewą, a widelec na stole, Wydawnictwo Literackie 1977).*

Stefania Przypkowska (1909-2001), żona Tadeusza Przypkowskiego słynęła z dobrej, staropolskiej kuchni. Rodzina Przypkowskich miała największą w Europie kolekcję zegarów słonecznych. W ich kamienicy w centrum Jędrzejowa powstało Muzeum im. Przypkowskich. Syn Stefanii i Tadeusza Przypkowskich – Piotr Maciej, który skończył historię sztuki w Warszawie, pod koniec lat 80. został dyrektorem tego muzeum. Przepisy Stefanii Przypkowskiej pochodza z książki wydanej wspólnie z Tadeuszem Przypkowskim, Magdaleną Samozwaniec i Mają Berezowską (j.w.), a ich wybór byl inspirowany opowieściami syna Piotra Macieja Przypkowskiego i historyków sztuki biorących udział w słynnych międzynarodowych zjazdach w Jędrzejowie.

Wybór o opracowanie: Joanna Sokołowska-Gwizdka

O kuchni staropolskiej:

Zapomniana Wigilia

Świąteczne przysmaki i codzienny jadłospis w domu Kossaków

Staropolska sztuka kulinarna. Część I.

Staropolska sztuka kulinarna. Część II.

Zapomniana Wigilia

Bronisława Rychter-Janowska, Wigilia, pocztówka, 1935 r.

prof. Jarosław Dumanowski

Centrum Dziedzictwa Kulinarnego, Wydział Nauk Historycznych UMK w Toruniu

„Miał być szczupak po litewsku, ale że nie dostałem szczupaka, więc będzie goloneczka w piwie". Taką tradycyjną wigilię urządzili sobie bohaterowie komedii „Rozmowy kontrolowane". Na dodatek ze zdziwieniem odkryli, że wypadła im 24 grudnia, czyli jeszcze przed świętami.

Szczupak po litewsku przez stulecia był w menu wigilijnym gościem równie ważnym jak karp. Przepisem na „Szczupaka na żółto z staropolska" uraczył nas Jan Szyttler w swojej „Kuchni postnej" z 1848 r. Słynny wileński kucharz podkreślał, że ta potrawa była już zapomniana „przez klasę środkującą", ale „każda z ubogich gospodyń ostatni prawie grosz wydaje na kupienie lichego szczupaka, byle dochować zwyczaju, który jej prababka święcie obchodziła". Receptura zajmuje dwie strony, szczupaka gotowano z butelką wina z dwiema butelkami octu, z rodzynkami i cytryną, a żółty sos robiono z wywaru, oliwy z mąką, oliwek i zabarwiano to szafranem.

Najbardziej chyba zapomnianą z dawnych potraw wigilijnych jest jarmuż z kasztanami, danie łączące to co lokalne z czymś egzotycznym, opisane np. w „Kucharzu krakowskim" i przez samą Ćwierczakiewiczową. W 1825 r. zwracano uwagę na to, by jarmuż gotować krótko (tak jak jajka na miękko), potem podsmażać go na maśle i dodawać upieczone kasztany, podlewając je gęsim smalcem. W innym przepisie do ugotowanego i posiekanego jarmużu dodawano tartych buraczków i marchewki, a podpieczone kasztany obtaczano w karmelu i obkładano nimi warzywa. Autorka z Warszawy proponowała w 1856 r., by jarmuż podpiec w piecu, sparzyć mlekiem, dodać kilka kasztanów tartych i kasztany pieczone, i wszystko razem zapiec w piecu.

Mniej entuzjazmu wzbudziłaby dzisiaj zupa sagowa (z rdzenia palmy sagowej) na winie, ciekawa byłaby też nasza reakcja na wigilijne paszteciki grzybowe z rybimi wątróbkami. Jeszcze ponad 100 lat temu na wigilię podawano kaczany kukurydzy „naturalnie konserwowane w puszkach". Intrygująco brzmi przepis z toruńskiej książki kucharskiej z 1885 r., łączący w jednej recepturze zupę z suszonych śliwek z zupą grzybową, na dodatek z wyraźną piernikową nutą cynamonu.

Same toruńskie pierniki, choć ciągle słynne, zmieniały się przez wieki na tyle, że dziś nie bylibyśmy w stanie ich rozpoznać w całym ich zapomnianym, historycznym bogactwie. Ale to już temat na inną opowieść, do której zapewne jeszcze nieraz wrócimy. Na razie pierniki dodamy do karpia, jarmuż do kasztanów, grzyby do śliwek, a migdały do konopi. Dziwne? Nie, tylko zapomniane.

A o Wigilii zapominać nie powinniśmy…

Polska Wigilia, XIX w.

Pamiętamy o barszczu z uszkami, zupie grzybowej albo z suszonych owoców, karpiu, czasem kutii, pieczemy pierniki… Menu wigilijnej wieczerzy to swoisty relikt, pozostałość dawnej, historycznej kuchni. Kulinarny kształt polskiej wigilii jest przy tym czymś zupełnie wyjątkowym – przedstawiciele innych nacji skupiają się raczej na

kulinarnych atrakcjach samych świąt Bożego Narodzenia i ich obchodzenie kojarzą raczej z gęsią czy indykiem niż karpiem i śledziem.

Wyjątkowość wieczerzy wigilijnej wynika z jednej z zasadniczych cech dawnej, staropolskiej kuchni. Wbrew potocznym wyobrażeniom o ociekającym tłuszczem golonkowo-schabowym obżarstwie, była ona w dużej mierze oparta na pokarmach roślinnych, roślinnych tłuszczach i rybach. Wynikało to z niezwykle surowego i utrzymującego się bardzo długo katolickiego postu, który zresztą był bardziej polski niż katolicki (dłuższy i surowszy niż w innych krajach).

Postawieni wobec tego rodzaju ograniczeń staropolscy kucharze musieli użyć całego swego kunsztu, by kulinarnie urozmaicić długie i częste okresy postu. W praktyce zorganizowanie każdej większej, kilkudniowej uroczystości, oznaczało natknięcie się na jeden lub nawet kilka dni postnych. W efekcie należało często godzić religijne ograniczenia z przyjemnością delektowania się smakiem i wystawnością uczty. Ukoronowaniem postnej, formalnie skromnej, a jednocześnie wystawnej i kulinarnie wyrafinowanej uczty jest właśnie wieczerza wigilijna.

Przez całe wieki w swej elitarnej wersji opierała się ona przede wszystkim na rozmaicie przyrządzanych rybach, skądinąd specjalności kuchni staropolskiej. W spisie produktów, które trafiły na stół Jana III Sobieskiego 24 XII 1695 r. natrafiamy na „łososie rosłe”, „karpie rosłe”, po których następują szczupaki, okonie, leszcze, liny, bliżej nieokreślone „słone ryby”, stokwisze i śledzie. Całość uzupełniały ryż i migdały, a także oliwa, cebula, jajka, uznawana za najlepszą „mąka toruńska”, bliżej nieokreślony sok i „pół kopy ślimaków”.

Z kolei Antoni Teslar, kucharz hrabiego Antoniego Potockiego z Krzeszowic, w swej wydanej w 1910 r. „Kuchni polsko-francuskiej” we wzorcowym menu wigilijnym proponował przyprawioną szafranem zupę rybną z mleczkami karpiowymi i wątróbkami szczupakowymi oraz zupę migdałową. Po zupach podawano rybę z chrzanem, szczupaka w sosie szafranowym i karpia w sosie polskim (na miodzie, czerwonym winie, cytrynie lub occie, z dodatkiem rodzynek), po czym następowały m. in. smażone liny, śledzie, kawior i kutia oraz seria „strucli” (np. z makiem) i torty.

Bronisława Rychter-Janowska, Wigilia w polskim dworze, pocztówka świąteczna, pocz. XX w.

Ciekawym, ściśle związanym, z wigilią sposobem przyrządzania ryb, było ich serwowanie z sosem piernikowym. Na takie receptury natykamy się już w XVII wieku. Zwyczaj doprawiania ryb piernikiem najdłużej przetrwał w Toruniu i na ziemi chełmińskiej, a najdokładniejsze taka receptura została przedstawiona w zbiorze wydanym przez Wiktora Kulerskiego w 1915 r.:

Karpie

Karpie zabija się, uderzając go młotkiem w głowę. 1 funt starczy na 3 osoby. Oskrobany i oczyszczony jak należy pokrajać na kawały, czyli dzwona, nasolić najmniej godzinę przed gotowaniem, ikry lub mlecza nie trzeba solić, dosyć położyć w misce przy posolonej rybie na dnie. Tymczasem ugotować tyle wody z włoszczyzną, cebulą, korzeniami i liściem laurowym bez soli, ile się chce mieć sosu. Po półgodzinnem gotowaniu, gdy już włoszczyzna zmiękła, wyjąć ją i do tego sosu włożyć nasoloną rybę. Najprzód głowę i trzeba ją trochę dłużej gotować niż

dzwona, mlecz można także zaraz włożyć, a ikrę dopiero po wyjęciu ryby na 5 minut tylko, bo inaczej się rozleci. Ryby gotować bardzo słabo, na małym ogniu kwadrans, potem wyjąć ostrożnie każdą część. Do zupy daje się rozmoczonego w pojedynczym piwie piernika albo tartego chleba, kto chce, także trochę rodzynków dobrze opłukanych, trochę masła i zagotuje się razem jeszcze raz. Jeżeli sos nie dość gęsty, to zrobić trochę zaklepki z mąki, dodać ją i jeszcze raz zagotować i podać z rybą. Do tego kluski albo perki.

Karpia łatwiej jest gotować na kwaśno. Na dobrze oprawionego karpia leje się trochę gorącego octu i zostawia przykrytego na pół godz.; potem kładzie się go z octem do wrzącej osolonej wody, w której sparzyć trzeba przed tem ze 3 cebule (potem je wyrzucić) i gotować rybę w niej 10 minut na słabym ogniu. Zupę z tego karpia można także podać do kartofli.

Karp w polskim sosie wilją,

Wygotować smak z włoszczyzny, włożyć pokrajanego, oczyszczonego i nasolonego karpia, dodać kawałek masła i gotować 15-30 minut. Zamoczyć we wodzie kawałek miodownika (piernika do ryb) i na dogotowaniu wlać do ryby. Dodając kilka migdałów, garść rodzenków, wcisnąć trochę cytryny albo octu, osłodzić, aby był sos kwaskowato-słodki. Gdy już ryba ugotowana, odstawić na bok, niech z 10 minut jeszcze w sosie stoi, aby nabrała smaku.

Nauka gotowania do użytku ludu polskiego, Grudziądz 1915 (nasze opracowanie: http://haszgru.pl/uploads/files/aktualnosci/2013-11-04/Nauka_gotowania.pdf

Jarmuż z kasztanami

Jarmuż nadmrożony opłukać czysto, obrać z głąbików, wstawić w piec gorący, niech zupełnie zwiędnie, a raczej zmięknie; potem wyjąć z pieca, wyłożyć na sito,

lub stolnicę, aby woda osiąkła, sparzyć mocno zagotowanem mlekiem, trzymać tak długo, aż wystygnie, wyłożyć wtedy na durszlak, osączyć, usiekać na miazgę. Zmieszać świeże masło z kilkoma utartemi kasztanami surowemi, zmacerować na ogniu i włożyć w to jarmuż, wsypać łyżkę mąki, wymieszać dobrze, dodać cukru do upodobania, kwiatu pomarańczowego, soli, a mając już upieczone jak zwykle kasztany, obrać je, polać dobrze masłem, posypać cukrem, zarumienić w cieple, przystroić niemi jarmuż na półmisku, jeszcze raz posmarować żółtkiem ubitem z masłem i cukrem, jarmuż potrząsnąć bułeczką i wstawić w piec na chwilę.

Leśniewska, Kucharz polski jaki być powinien, Warszawa 1856.

Potaź rybny

Weźmij grzybów suchych, spłocz pięknie, wstaw w przestronnym garncu, włóż pietruszki wiązankę, zasól tak, jako kapłoni rosół, warz, a nakryj dobrze, będziesz miał polewkę na zalanie ryb na potaź. Weźmij szczupaka, oczesz, zrysuj, pokraj na małe dzwona, włóż w naczynie srebrne albo gliniane, albo drzewiane, zalej octem winnym, dobrym i soli dostatek, niech moknie przez godzinę. Wyjmij potym, osusz, weźmij mąki pszennej, potrząśnij, a smaż w maśle albo oliwie, a gdy się ociągnie, wybieraj. Przybierz do tego z inszych ryb ksieńców i wątróbek, ponakładaj i poociągaj wprzód w wodzie, a potym w oliwie albo maśle.

Weźmij potym chleba białego, nakraj grzanek cienko, a ułóż tymi grzankami misę srebrną albo cynową, kładź na grzanki szczupaka ociągnionego, na wierzch ksienie i wątróbki. Weźmij pietruszkę, która wrzała w grzybach, rozłóż po wierzchu, a tą polewką, w której grzyby wrzały, zalej i nakryj misą drugą. Warz, a gdy dowiera, daj z polewką na stół.

Czerniecki, Compendium ferculorum albo zebranie potraw, wyd. i opr. J. Dumanowski i M. Spychaj, „Monumenta Poloniae Culinaria", t. I, Warszawa 2009 (i kolejne wydania).

Bronisława Rychter-Janowska, Wigilia
cdzk@umk.pl

http://www.facebook.com/kuchniastaropolska

http://www.natemat.pl/blogi/dumanowski

Dla miłośników kuchni staropolskiej opowieść o zapomnianej polskiej kuchni „Kapłony i szczeżuje”:

https://czarne.com.pl/katalog/ksiazki/kaplony-i-szczezuje

Świąteczne przysmaki i codzienny jadłospis w domu Kossaków

Wspomnienia Magdaleny Samozwaniec

Wybór i opracowanie: Joanna Sokołowska-Gwizdka

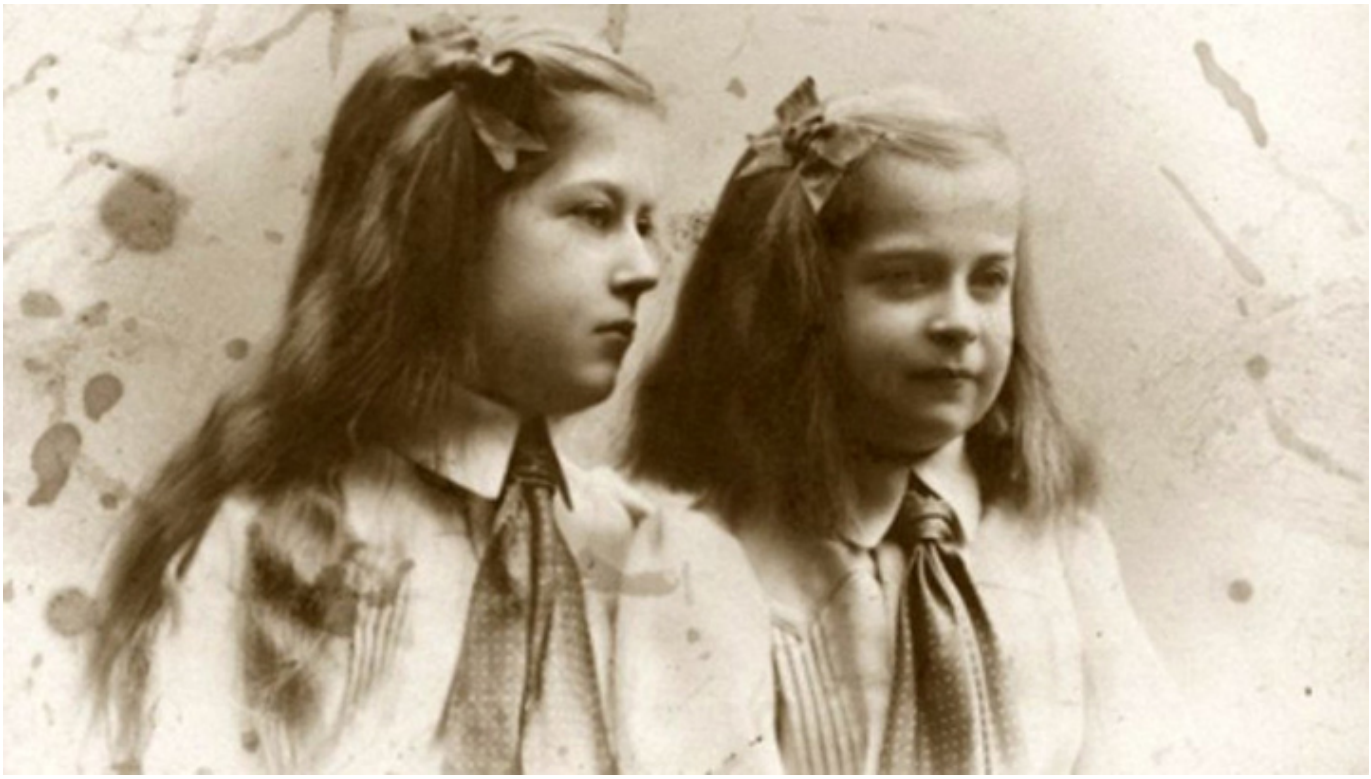
Wojciech Kossak z córką Magdaleną Samozwaniec i zięciem Jerzym Jasnorzewskim w salonie swojej wilii, fot. Narodowe Archiwum Cyfrowe.

Magiczne gniazdo rodzinne Kossaków zwane „Kossakówką" swoją siłę zawdzięczało głównie Wojciechowi Kossakowi. Znany i modny malarz, mimo, że uważano go za namiętnego kobieciarza nigdy nie zaniedbał rodziny. Bardzo kochał swoją żonę i dzieci, a swój dom uznawał za jedynie prawdziwie szczęśliwe i inspirujące miejsce na ziemi. Obie siostry Kossakówny, Magdalena Samozwaniec i Maria Pawlikowska-Jasnorzewska (nazywana zdrobniale "Lilką"), były wręcz rozpieszczane przez rodziców. Wyrastały otoczone zbytkiem i atmosferą sztuki oraz tradycyjną staropolską kuchnią. Oto jak ją wspomina Magdalena Samozwaniec.

Wojciech Kossak, ten wspaniały model człowieka pod każdym względem udanego, który odznaczał się nie tylko wybitnym talentem malarskim, ale i niezwykłą kondycją fizyczną zachowaną do końca życia, był wielkim smakoszem i miłośnikiem polskiej kuchni. My obie z moją siostrą poetką, istotą delikatną jak róża i trudną do wyżywienia niby egzotyczny ptaszek, nie lubiłyśmy tych prostych potraw, które ojcu

tak odpowiadały. A więc na przykład pierogi z ciemnej mąki hreczanej z serem, które ojciec dysponował sobie często na kolację. Pasjami lubił zupę piwną, koszmar mojego dzieciństwa. Widziałam w kuchni, jak się ją robiło: kucharka wlewała butelkę piwa i butelkę wody i mieszała to na zimno z ćwiercią litra rozbitej śmietany i łyżeczką mąki, dodawała pół łyżki masła, pół łyżeczki kminku, trochę soli i trzy łyżki mączki cukrowej. Po zagotowaniu wlewało się to wszystko do wazy, do której się kładło poprzednio ser i chleb pokrajany w kostkę *(na Litwie zupę piwną podawano na Wigilię. przyp. J. Sokołowska-Gwizdka)*.

Z subtelną Lilką, moją siostrą, obchodzono się zawsze w domu z ostrożnością i szacunkiem, ponieważ była od urodzenia niezwykłym dzieckiem. Mnie jednak mama zmuszała do jedzenia znienawidzonej zupy piwnej i starym drakońskim obyczajem, gdy nie chciałam jej jeść na obiad, podawano mi ją na kolację i nic poza tym, aby, jak się to mówiło, „oduczyć dziewczynkę grymasów". Musiałam dopiero dostać po zjedzeniu tego zupska torsji, aby przestano mnie do tego zmuszać.



Od lewej: Maria Pawlikowska-Jasnorzewska i Magdalena Samozwaniec jako dzieci, Warszawa ok. 1905 r., fot. Muzeum Literatury/East News.

Wojciech był także wielkim amatorem flaczków, które podawano w Kossakówce przed zupą w formie gorącej zakąski. Był to prawdziwy przysmak. Najlepsze flaki

były wołowe, gotowane z włoszczyzną, w których pływały znakomite knedle z kaszki. Wojtek coraz to zgłaszał zapotrzebowanie na zrazy z kaszą, których bardzośmy z moją siostrą nie lubiły. Nazywałyśmy je pogardliwie „strawą" i z podziwem patrzyłyśmy, jak Tatko kładł sobie na talerz sześć zrazów, a po zjedzeniu ich rozglądał się za repetą. Przepadał też za tłustą golonką wraz z *puree* z grochu i dziwił się, że panienki nie chcą tego tknąć. W restauracjach warszawskich zamawiał sobie swoje ulubione potrawy: prosię pieczone lub też krwawy befsztyk „po angielsku". Do obiadu pił zwykle jeden lub dwa kieliszki wódki (nigdy więcej), a potem czerwone wino. Lubił jeść na kolację makaron z szynką i drugi po zupie piwnej koszmar mojego dzieciństwa: zacierkę na mleku. Ów talent do jedzenia odziedziczył wraz z talentem malarskim po swoim sławnym ojcu, Juliuszu Kossaku.

Oczywiście ówczesne obżarstwo nie mogło nikomu wyjść na zdrowie. W domu Kossaków co kilka dni ktoś zaczynał się skarżyć na silne bóle żołądka i było rzeczą zupełnie naturalną, że po obiedzie któraś z córek lub mama leżały na tapczanie z gorącym termoforem lub rozgrzaną cegłą, zawiniętą w szmatkę, i na noc piły gorzką wodę na przeczyszczenie lub ziółka. Wszystkie tego rodzaju przypadłości leczyło się domowym sposobem i mowy nie było, żeby do „takich głupstw" wzywać lekarza. Nie robiło się oczywiście żadnych badań, ani prześwietleń, „cholesterol" był wówczas pojęciem nie znanym, a różne, nawet dość częste dolegliwości stanowiły jakąś nieodzowną cząstkę życia i nikt się tym zbytnio nie przejmował.

Pani domu, będąc mimo posiadanej służby sama znakomitą kucharką, bywała również i lekarką domową: z góry wiedziała, jaki środek winien być aplikowany w razie choroby któregoś z członków rodziny. Niestrawność: olej rycynowy albo gorzka woda cesarza Józefa. Zgaga: soda i sproszkowany węgiel. Silne zaziębienie: kwiat lipowy na noc na poty, dwie kołdry i pierzyna. Anemia, na którą wówczas wszystkie prawie dziewczęta cierpiały, wiadomo: żelazo i preparat z krwi bydlęcej Hematogen. Na chrypkę i kaszel smarowało się piersi terpentyną i zalecało owinąć na noc szyję noszoną przez dzień pończochą. Bóle głowy – aspiryna Bayera i proszki „z kogutkiem" mgr Gąsowskiego. Silna gorączka: środek na przeczyszczenie i marsz do łóżka na kilka dni! Po kolacji tylko Wojciech pił mocną jak smoła herbatę. Panie pijały przeważnie ziółka: rumianek, kwiat lipowy, skrzyp, bławatki na piękną cerę, lub miętę. (…)

Willa rodziny Kossaków „Kossakówka” w Krakowie, fot. Zbigniew Kalwa.

Gdy na Kossakówkę mieli przyjść goście, na stole ukazywały się dania, o których nie raz śnię w bezsenne popołudnia. Więc na przykład *vol-au-vent* z kury we francuskim cieście. Ludzie jak papugi powtarzają w takim wypadku słowo „poemat” – ale jaki? Może być napisany przez grafomana. Nie będę więc porównywać owego *vol-au-vent* do „poematu” – ale do czułego *rendez-vous* z uroczym amantem. Owych rozkoszy zmysłowych było na Kossakowskim stole dużo i bardzo różnorodnych, jak na przykład młode kurczęta ze śmietaną, danie ponoć litewskie, które często pojawiało się wiosenną porą na niedzielny obiad. Nigdy już po wojnie nie zaznałam rzadkiej satysfakcji jedzenia kurcząt ze śmietaną. Oczywiście wówczas podróbki należały do kurczęcia, nie sprzedawało się ich osobno i taka na przykład mini-wątróbeczka maczana w śmietanie to były delicje, o których wspomina się dzisiaj z łezką w oku. Kwiczoły też pojawiały się od czasu do czasu na naszym stole, ale ponieważ jak wiadomo, owe smaczne ptaszyny odznaczają się małą objętością, na każdą osobę liczono po trzy kwiczoły – a dla pana domu – pięć. Obie z moją siostrą wolałyśmy kuropatwy pieczone ze słoninką pod pachą, przysmak godny królewskiego stołu. Chociaż drób był stosunkowo tani, indyk pojawiał się tylko od wielkiego dzwonu

(zwykle Wielkanocnego), w drugie święto. Urodą i smakiem pieczonego indyka było jego nadzienie, które robiło się z kasztanów wraz z rodzynkami i moczoną w wodzie bułką z koperkiem.

Z reprezentacyjnych dań kossakowskiej kuchni należy również wspomnieć pasztet z zająca w kruchym cieście; było to zdaje się *specialite de la maison,* ponieważ nigdzie takiego pasztetu nie widywałam. Podawało się ten przysmak na gorąco. Wewnątrz owego, jak gdyby dużego tortu znajdowało się nadzienie, rodzaj pasztetu z bułki moczonej, wątróbki zmielonej wraz z częściami zająca, listkiem bobkowym, jałowcem, pieprzem i solą. W tej masie tkwiły kawałki zajęczego combra.

Częstym daniem były też naleśniki z mózgiem, podawane na gorąco, posypane pietruszką. W każdym zamożnym domu znajdowały się duże muszelki, w których podawano zapiekany móżdżek. W muszlach podawano smakowite zapiekanki, grzybki w śmietanie, makaron w pomidorowym sosie lub z jajkiem na miękko, a od święta szyjki rakowe w sosie koperkowym. Moja siostra poetka nie chciała jadać raków, miała na ich punkcie uraz, który datował się od czasu, kiedy jako mała dziewczynka weszła kiedyś do kuchni i ujrzała, że raki z natury są czarne, a nie tak jak je widziała na stole czerwone. Zwijały się i pełzały wśród liści pokrzywy w dużym koszyku. Z tą starszą panienką to był wieczny kłopot. Myszki wyciągała z wiadra z pomyjami i puszczała do ogrodu. Wyrzucała z pokoju podstępne pułapki ze słoninką. Poza tym wierzyła w krasnoludki i żeby domowi szczęście przynosiły, stawiała im na noc miseczkę z mlekiem i kawałek bułeczki. Gdy była już dorosłą kobietą, wykupiła kilka razy od kucharki żywą kurę, przeznaczoną na zarżnięcie i puściła do ogrodu.

Magdalena Samozwaniec na portretcie pędzla Wojciecha Kossaka.

Wojciech Kossak lubił proste, polskie potrawy. Był więc zawsze dla niego w spiżarni bigosik, który im starszy, tym był lepszy (przeciwnie niż ludzie), a na stole często groch z kapustą, jak również kapuśniak, a w niedzielę czerwony barszcz z uszkami. Podawało się też często soczewicę, dzisiaj zupełnie zapomnianą. Na Kossakówce podawano ją gotowaną na gorąco z sadzonymi jajkami albo robiono z niej po ugotowaniu i oziębieniu sałatkę zaprawioną octem i oliwą. Należy dodać, że kryształowe flakoniki z octem i nicejską oliwą stały zawsze na stole tak samo jak pieprz i sól. Ocet nie był, tak jak dzisiaj, uważany za produkt szkodliwy dla zdrowia i wszystkie sałaty zaprawiano nie cytryną, tylko octem winnym, który się robiło w domu. Z eleganckich jarzyn podawało się francuską modą karczochy: mięsiste liście wysysało się, ale najlepszy był korzeń.

Ongiś w ogrodzie na Kossakówce istniała dość duża szparagarnia. Co rano dziewczynki szły z nożykiem i koszykiem wycinać szparagi, co było zajęciem o wiele przyjemniejszym od odrabiania lekcji. Do obiadu podawano szparagi przysypane przysmażoną bułeczką albo z tak zwanym *sauce mousseline*. Przy owym daniu odbywały się zawsze wzruszające sceny między Wojciechem i jego małżonką. Pani domu nakładała mężowi na talerz co dorodniejsze i tęższe okazy, a Wojciech od razu przerzucał je na talerz żony. Kochająca się para małżeńska przekomarzała się przy tym i ceremoniowała, a na czystym obrusie pojawiały się tłuste plamy od kapiących masłem szparagów. Dla dzieci pozostawały na półmisku zwykle te wyrośnięte i cienkie jak przysłowiowe szparagi.

Dużo wówczas jadano ćwikły z chrzanem, która była nieodzownym dodatkiem do sztuki mięsa. Sztuka mięsa była również ulubioną potrawą Wojciecha, ale musiała być z tak zwanym „kwiatkiem", to znaczy z tłuszczem i kością. Do sztuki mięsa podawano sos koperkowy na rosole lub też chrzanowy ze śmietaną. Wspaniałym daniem były kotlety baranie z kostką, a do tego *sauce soubise* – czyli sos cebulowy, zaprawiony śmietaną. Dużo wówczas jedzono kasz. Kaszę hreczaną ze słoninką podawano do czystego barszczu, dzieciom, gdy były małe, dawano znienawidzony grysik na mleku albo kaszkę mannę na gęsto. Na kolację często bywała kasza kukurydziana, czyli mamałyga, ze śmietaną, albo kasza perłowa w sosie grzybowym. Istniały wówczas przezroczyste krupki zwane sago – dawało je się do rosołu.

Były też sosy, które pewnie nie były zbyt zdrowe, ale za to dodawały każdej potrawie

dużo smaku. Był więc sos *remoulade* i sos tatarski do zimnych mięs. Sos holenderski do ryb. Był przepyszny sos cebulowy, o którym już wspominałam. Cielęcinę zapiekało się często w sosie beszamelowym. Widziałam, jak się ten sos robiło: zasmażka z łyżki mąki i łyżki masła, rozprowadzona zimnym rosołem, a do tego dodawało się po trochu litr przegotowanej słodkiej śmietanki. Ostudzone zaprawiało się czterema żółtkami z łyżką śmietany – prosta i nieskomplikowana sprawa. Bardzo lubiany przez nas był sos kaparowy. Był sos rakowy, grzybowy i pieczarkowy. Każda potrawa bez odpowiedniego sosu była jak dama w niestarannej, niedokończonej toalecie.

Nikt wówczas nie jadał modnych po wojnie dorszy. Wiadomo, że była ryba zwana „sztokfiszem", którą właśnie był dorsz, ale były od niej smaczniejsze ryby, jak sandacz, łosoś, szczupak, węgorz, pstrąg i karp.

Karp na szaro z rodzynkami w słodkim sosie podawany był zawsze w Kossakówce na ucztę Wigilijną, która obowiązkowo musiała się składać przynajmniej z dziesięciu dań. Na deser bywały domowe andruty z kremem, apetycznie skręcone w kształcie tutek, albo strucel z jabłkami, do którego ciasto francuskie kucharka musiała ciągnąć przez kuchnie i przedpokój, aby było jak najcieńsze. Pani Marylka Kossakowa była jak kierownik budowy; stała poważna, skupiona i pilnowała, aby wykonanie tak trudnych „obiektów" jak strucel, tort czekoladowy z orzechami i inne przysmaki, przebiegało umiejętnie i przepisowo.

W zwykłe, nieświąteczne dni podawano na deser suflet; była to nudna legumina z białkowej piany nadziewana jakąś marmeladą, która szybko potrafiła oklapnąć na półmisku i gdy doszła do dzieci, które zawsze siedziały na szarym końcu, prawie nic z niej nie zostawało. Lubiły one najbardziej szarlotkę z jabłkami i rodzynkami, którą podawano do stołu w kształcie tortu.

Wybuchła druga wojna światowa i te wszystkie wyżej opisane smakołyki udały się w świat cieni. Dobra polska wypielęgnowana kuchnia zniknęła i z prywatnej kuchni i z obecnych restauracji – ukłon jej pamięci!

Magdalena Samozwaniec: Jak się jadało w domu Kossaków (w:) Maja Berezowska, Stefania i Tadeusz Przypkowscy, Magdalena Samozwaniec: Łyżka za cholewą a

widelec na stole, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1977 r., fragmenty.

Staropolska sztuka kulinarna. Część II.

Dwór polski

Joanna Sokołowska-Gwizdka

Skarbnicą wiedzy na temat obyczaju kulinarnego za czasów Augusta II i Augusta III Sasa jest „Opis obyczajów…" Jędrzeja Kitowicza. Ksiądz Jędrzej osobno opisuje potrawy starodawne, czyli te, które od stuleci stanowiły o charakterystyce polskiej kuchni oraz nowe, zwane tu „wykwintnymi", które weszły do Polski poprzez coraz liczniejsze związki Polaków z Francją i jej gustami. W rozdziale „O potrawach staroświeckich" Jędrzej Kitowicz tak opisuje staropolską kuchnię:

> *W pierwszym zwyczaju staroświeckim, na początku panowania Augusta III jeszcze trwającym, nie było zbyt wykwintnych potraw. Rosół, barszcz, sztuka mięsa, bigos z kapustą, z różnego mięsiwa kawalcami, kiełbasą i słoniną, drobno pokrajanymi i z kapustą kwaśną pomięszanymi, i nazywano to bigosem hultajskim; dalej gęś gotowana z śmietaną i z grzybkami suszonymi, w kostkę drobną pokrajanymi, kaszą perłową zasypana. (…) Dalsze potrawy: flaki, czasem żółto szafranem zaprawne, osobliwie w województwie sendomirskim, od których i od cielęciny, tymże szafranem zaprawianej, nazywano ich żółtobrzuchami, czasem bez szafranu,*

w białym sosie mąką zaklepanym; cielęcina szaro, cielęcina biało ze śmietaną, kury, kurczęta, gęsi rumiano, indyki, kapłony, bażanty, baranina z czostkiem, prosięta, nogi wołowe na zimno z galaretą, wędzonka wołowa, a w Wielkiej Polszcze barania i wieprzowa. Wszystko to rozmaitymi smakami, do których zwyczajne zaprawy były: migdały, rozenki, kwiat, goździk, gałka, imbier, pieprz, szafran, pistacje, pinele, tartofle, miód, cukier, ryż, cytryna, ale bardzo jeszcze natenczas mało, jako droga, bo od tynfa jedna sztuka najtańsza; nadstawiano kwasu potrzebę octami; dalej jeszcze: kiełbasy, kiszki z ryżem i wątrobne; toż zwierzyna: zające, sarny, jelenie, daniele, dziki, przepiórki, kuropatwy, kaczki dzikie, ciećwierze, ptaszki drobne, pasztety, pardwy na Rusi; z tymi mięsiwami łączyli warzywa ogrodowe, jako to: marchew, pasternak, rzepę, buraki i kapustę słodką. Takowe potrawy dawano na pierwsze danie i było to wszystko gotowane i przysmażane; gdy zaś takie było, zwał się po francusku: rugu, frykasse. Na drugie danie stawiano na stół takież mięsiwa i ptastwo pieczone, na sucho całkowicie albo też jakim sosem podlane.

W tych zaś wszystkich potrawach najbardziej przestrzegano wielkości, tak iż półmiski i misy musiały być czubate. Między pomienione pieczyste z mięsa stawiano także torty i ciasta francuskie, które jeszcze dotąd widujemy, ale te ciasta owych czasów dla nie wydoskonalonej sztuki kucharstwa były bardzo ciężkie i grube względem teraźniejszej delikatności onych. (…) Między półmiski, rozmaitym ptastwem i ciastem napełnione, podług wielkości stołu stawiano dwie albo trzy misy ogromne, na kształt piramidów z rozmaitego pieczystego złożonych, które hajducy we dwóch nosili, boby jeden nie uniósł. Te piramidy na spodzie miały dwie pieczenie wielkie wołowe, na nich położona była ćwiartka jedna i druga cielęciny, dalej baranina, potem indyki, gęsi, kapłony, kurczęta, kuropatwy, bekasy; im wyżej, tym coraz mniejsze ptastwo. Z tych piramid, jako też mis i półmisków, goście sprawniejsi do krajania za prośbą gospodarza brali przed siebie owe pieczyste, rozbierali, częstowali w kolej siedzących u stołu i nie przepominając zostawić dla siebie najlepszej sztuczki, po obczęstowaniu wszystkich sami jedli. (…)

Trzecie danie składało się z owoców ogrodowych i cukrów rozmaitych na talerzach i półmiskach, między które stawiano z cukru lodowatego misternie zrobione baszty, cyfry, herby, domy, dragantami zwane, które biesiadujący łamiąc burzyli.

Postne obiady tymże szły porządkiem, co i mięśne; a że wtenczas Polacy ściśle zachowywali posty, nie obaczył u żadnego pana na stole maślanej potrawy, ale wszystkie z oliwą lub olejem, który wybijano z siemienia lnianego, konopnego, z maku i migdałów.

Dwór polski

Dwór polski

Kulinarne nowinki, Jędrzej Kitowicz opisuje w rozdziale „O potrawach nowomodnych”.

> *Skoro się nacisnęło do Polski kucharzów Francuzów i rodacy wydoskonalili się w kucharstwie, zniknęły potrawy naturalne, a nastąpiły na ich miejsce jak najwykwintniejsze, jako to: zupy rumiane, zupy białe, rosoły delikatne, potrawy z mięsiw rozmaitych komponowane, pasztety przewyborne. Zaprawy nie wystarczały z korzennych sklepów; brano z aptek spirytusy, esencje i olejki drogie, zapachu i smaku przydające i apetyt rozdrażniające. Gęś czarna wyszła z mody; nie dawano jej, chyba na obiadach pogrzebowych albo w partykularnych domach; a gdy się kędy na stole pokazała, kolor jej dawano nie ze słomy palonej, ale z miodowniku, dodawszy do niego cytryn zamiast octu, cukru, goździków. Miód praśny powszechnie ze wszystkich kuchniów pańskich i szlachty majętnej został wywołany, na jego miejsce nastąpił cukier. Cytryny były już powszednie i gdzie przedtem nadrabiano octem, tam potem robiono kwasy z cytryn, a jeżeli dla oszczędności przymięszywano octu, to samego winnego, i to w małej kwocie.*

Żaden kucharz nie miał się już za dobrego, jeżeli musiał gotować bez cytryny. Pistacje i pinele wyszły z mody, a nastały na ich miejsce kapary, oliwki, serdele, tartofle i ostrygi marynowane. Wina także zaczęto używać do potraw, które miały być [z] ostrym sosem, mianowicie zaś szafowano nim do ryb. (…) Łososia świeżego u panów wykwintniejszych gotowano w samym winie burgunskim. (…) Oprócz sztuki mięsa, którą gotowano w samej wodzie z pietruszką i solą, inne wszystkie potrawy nalewano sokiem, z mięsiwa rozmaitego wygotowanym. Ten sok po kucharsku zwał się alabrys; robiono go tak: w wielki kocioł, w każdej kuchni będący, nakładł kucharz całą goleń wołową, z mięsa nieco ogołoconą, w sztuki porąbaną, a jeśli miał być wielki obiad, to przyłożył pieczenią jednę i drugą, ćwiartkę cielęciny, ćwiartkę baraniny, kapłona jednego i drugiego, słoniny niesłonej karwasz, pietruszki, selerów, porów, marchwi; to wszystko wrzało bez soli w owym kotle, aż się mięsiwa od kości oddzieliły. Tym sokiem dopiero nalewali potrawy w osobnych rondlach gotowane, przyprawując je rozmaitymi kondymentami wyżej wypisanymi i solą.

Drugi wymysł był farsz, to jest siekanka z łoju wołowego, z cielęciny, z kapłona, z chleba tartego, jajec, masła, gałki muszkatołowej, pieprzu, imbieru i innych kurzeniów; tym farszem nadziewano mostki cielęce i baranie, prosięta, kapłony, kury, które nazywano pulardami. Dosyć wyrazić, że tyle mięsiwa, ile go psuli kucharze na sosy i siekanki, wystarczyłoby przedtem na cały suty obiad, a przecięż lubo tak wiele mięsiwów i ptastwa brano do kuchni, na stole mało tego znać było. Wyszły z mody wielkie półmiski i głębokie, nastały małe, okrągłe i płaskie; salaterki jeszcze mniejsze; misy nie służyły już więcej, tylko do sztuki mięsa i pieczeni albo ptastwa wielkiego, gęsi, indyka, głuszca. Byłoby grubiaństwem i obrzydzeniem, gdyby na jednę misę położono dwie pieczenie albo dwóch indyków; półmiski także nie były zawalone, ale tak tylko, żeby potrawa samo dno zajmowała, przeto jeden kapłon, jedna kura, para kurcząt lub para kuropatw dosyć była na półmisek każdy z osobna, mając to za jakąś pewność, że wielkość potrawy psuje do niej apetyt. Nie uważano za tym, choć się tej i owej potrawy nie każdemu dostało, gdy natomiast liczba potraw, do sześćdziesięciu i więcej na jedno danie stawiana, nadgradzała szczupłość onych; a do tego gdy rosoły, zupy, sztuka mięsa i pieczenia w tej obfitości były zastawiane, żeby się z nich każdemu choć po trosze dostało. Moda też wprowadzona razem z nowymi potrawami ostrzegała gości, ażeby się nie

bardzo potrawami obkładali, kosztując bardziej tej i owej po trosze niżeli jedząc, chociaż drugi, dobry mający apetyt, dla tej mody wstał głodny od stołu, co się najwięcej wstydliwej białej pici i galantom francuskim przytrafiało. Kończąc o potrawach nowomodnych, to jeszcze przydać należy: kucharze przedni dla pokazania swojej doskonałości wyjmowali sztucznie z kapłona lub z kaczki mięso z kościami, sarnę skórę w całości zostawując, to mięso posiekawszy z rozmaitymi przyprawami kładli nazad w skórę zdjętą, a powykrzywiawszy dziwacznie nogi, skrzydła, łby, robili figury do stworzenia boskiego niepodobne; i to były potrawy najmodniejsze i najgustowniejsze. Rybne obiady tymże sposobem dawali jako i mięsne: jednę połowę ryb rozmaitych gotowali w kotle na smak z przydatkiem rozmaitej zielenizny wyżej opisanej, w tym smaku dopiero gotowali ryby, które się miały prezentować na stole, przeto były arcysmaczne. (…) Ciasta także francuskie, torty, pasztety, biszkopty i inne, pączki nawet – wydoskonaliło się to do stopnia jak najwyższego. Staroświeckim pączkiem trafiwszy w oko, mógłby go był podsinić, dziś pączek jest tak pulchny, tak lekki, że ścisnąwszy go w ręku, znowu się rozciąga i pęcznieje jak gąbka do swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby go z półmiska.

Stawiano na stole przed potrawami w mięsne obiady jednę i drugą parę śledzi surowych na talerzach; tego panowie przed wszystkimi potrawami jedli po dzwonku lub mniej, a to dla zaostrzenia apetytu, jak mieli podanie od doktorów, którzy z obżarstwa panów spodziewając się chorób, doradzali im to, co psuło zdrowie, aby mieli kogo leczyć. (…)

Nie ustępując nasi Polacy w niczym Włochom i Francuzom, nawykli powoli, a dalej w najlepsze specjały obrócili owady i obrzezki, którymi się ojcowie ich jak jaką nieczystością brzydzili. Jedli żaby, żółwie, ostrygi, ślimaki, granele, to jest jądrka młodym jagniętom i ciotkom wyrzynane, grzebienie kurze i nóżki kuropatwie (same paluszki nad świecą woskową przypiekane), w których sama tylko imaginacja jakiegoś smaku dodawała, sałaty, ogórki, musztardy i inne surowizny, które dawano do stołu do sztuki mięsa i pieczeniów. Te nie należały do kuchni, ale do kredensu, i stawiano to na stole razem z serwisem.

Salon żółty w Zamku Królewskim w Warszawie. Tam odbywały się słynne „obiady czwartkowe” za czasów króla Stanisława Augusta Poniatowskiego.

Nowinki kulinarne XVIII wieku na dobre zadomowiły się w polskiej kuchni na modnych dworach magnackich za panowania Stanisława Augusta Poniatowskiego, choć sam król gustował w umiarze i dobrej staropolskiej tradycji. Do panteonu kuchni polskiej należą słynne “obiady czwartkowe”, wydawane przez króla w latach 1771-1781, na które zapraszano artystów, uczonych, pisarzy. Potrawy były jak na ówczesne gusta magnackie, zbyt proste, lecz przyrządzone i serwowane wykwintnie. Przygotowywał je “pierwszy kuchmistrz Europy” – Paweł Tremo. Mistrz Tremo potrafił łączyć zalety kuchni francuskiej z dobrymi tradycjami kuchni staropolskiej i serwował: Staropolską zupę – barszcz z uszkami, różnorodne przystawki z wędlin, paszteciki, pikantne marynaty, różne pieczenie (najczęściej baranią), ryby, jarzyny. Zgodnie z odpowiednimi potrawami podawano znakomite wina, królowało hiszpańskie. Popijano wodą źródlaną. Król Stanisław August Poniatowski do posiłków pił tylko wodę zamiast wina.

Obiad trwał od godziny 3 po południu do 6-wieczorem, menu musiało więc być wielodaniowe i urozmaicone. Zakończenie obiadu było dyskretnie zainscenizowane; paziowie podchodzili do króla i podawali:

– pierwszy, niezależnie od pory roku, trzy świeże śliwki na porcelanowym talerzyku,

– drugi, na srebrnej tacy zalakowaną kopertę z napisem “Au Roi”.

W tym czasie stała się też modne picie kawy, która za Jana III Sobieskiego traktowana była z dużą rezerwą. Na dworze królewskim zatrudniano specjalną osobę do parzenia kawy, tzw. kawiarkę. Zaparzenie kawy trwało ok. 4 godzin, kawiarka upalała kawę w specjalnym naczyniu, tak więc już z daleka czuć było jej aromat. Kawa uważana była na XVIII-to wiecznym dworze za napój niezwykły, a książę Adam Kazimierz Czartoryski poświęcił jej sztukę teatralną pt. „Kawa”.

Nalewki

Zioła

Kariera herbaty, natomiast była w Polsce bez porównania mniejsza niż kawy. Początkowo traktowano ją jako lek żołądkowy, później napój wykwintny podawany w modnych salonach, lecz szczyt popularności osiągnęła w czasie rozbiorów (na terenach rosyjskich) pito ją jako napar, ze śmietanką, z cytryną, z sokiem malinowym, wiśniowym i czerwonym winem., najczęściej z samowara, stojącego na kominku, jako tzw. „czaj".

Gorąca czekolada była natomiast początkowo napojem wielkopańskim, podawanym najczęściej do łóżka, lecz jej kariera została wyparta przez kawę, a dzieci uzurpowały ją sobie, jako ich napój podawany na podwieczorek.

Od najdawniejszych czasów, po dziś dzień do skarbca staropolskich przepisów kulinarnych należał i należy legendarny bigos staropolski. Jego tradycje sięgają daleko w przeszłość. W dawnej kuchni polskiej bigos, przechowywany w drewnianych faskach lub wielkich kamionkowych garnkach, należał do niezbędnego wyposażenia dobrze zaopatrzonej spiżarni. Ogrzewany, zyskiwał na smaku i aromacie. Można więc było ugościć bigosem niespodziewanego gościa, raczono się

nim w czasie polowań, odgrzewając w kociołkach zawieszonych nad ogniskiem, zabierano faskę bigosu w „dalszą drogę”, jako że należał do zestawu staropolskiego prowiantu podróżnego, podawano w czasie karnawału, w czasie uczty wielkanocnej i przy każdej innej okazji. Prawdziwy staropolski bigos robiło się z dwóch rodzajów kapusty – kiszonej i surowej, rożnego rodzaju mięsiw, kiełbasy, grzybów, z przyprawami takimi jak czosnek, cebula, listek bobkowy, zamiast wody dolewano czerwone wino oraz zaprawiono sporą ilością miodu. Bigos taki należało kilka razy zamrozić i rozmrozić, wtedy był najlepszy. Polski bigos opisuje Adam Mickiewicz w „Panu Tadeuszu”:

W kociołkach bigos grzano. W słowach wydać trudno

Bigosu smak przedziwny, kolor i woń cudną:

Słów tylko brzęk usłyszy i rymów porządek,

Ale treści ich miejski nie pojmie żołądek.

Aby ocenić litewskie pieśni i potrawy

Trzeba mieć zdrowie, na wsi żyć, wracać z obławy.

Przecież i bez tych przypraw potrawa nie lada

Jest bigos, bo się z jarzyn dobrych sztucznie składa.

Bierze się doń: siekana, kwaszona kapusta,

Która wedle przysłowia sama idzie w usta.

Zamknięta w kotle tonem wilgotnym okrywa

Wyszukanego cząstki najlepsze mięsiwa.

I praży się, aż ogień wszystkie z niej wyciśnie

Soki żywe, aż z brzegów naczynia war pryśnie

I powietrze dokoła zionie aromatem.

Bigos jest gotów.

Łańcut, miedziane naczynia

Lamus dworski

Polska tradycja kulinarna to także sposób podania potraw na staropolskim stole. Polskie zastawy stołowe mają swoje bardzo dawne tradycje, sięgające uczty u Bolesława Chrobrego. Zastawy były złote i srebrne, cynowe, drewniane, potem również porcelanowe i fajansowe. Stół najczęściej ustawiony był na kształt podkowy. Przykrywano je białymi obrusami adamaszkowymi sprowadzanymi z Holandii i Kolonii, zdobiono kwiatami, często polnymi układając je nie wysoko, ale w poziomej

linii wzdłuż stołu. W magnackich domach półmisków nie stawiano bezpośrednio na obrusie, ale na tzw. prawdach, czyli metalowych tacach. Przed każdym gościem kładziono talerz z małą serwetką zakrywającą chleb i łyżkę. Noży i widelców, a niekiedy i łyżek nie podawano, ale każdy przynosił je ze sobą. Łyżki noszono ze sobą za pasem lub w cholewie buta. Złote lub srebrne łyżki grawerowane były na końcach w żartobliwe sentencje i herb właściciela. Widelce pojawiły się na polskich stołach wcześniej niż we Francji i w XVII w. były już w powszechnym używaniu. Jeśli nie było przy stole widelca, a tego wcześniej nie noszono przy sobie, był zwyczaj jedzenia palcami, co nikogo nie gorszyło i do dziś gorszyć nie powinno, gdyż zwyczaj ten uchował się w Polsce aż do XVII w. we wszystkich krajach Europy z wyjątkiem Włoch. „Nożenek", tak zwano dzisiejszy nóż, używano w Polsce stosunkowo szybko, bo już XVII w. Wtedy to zaczęto go nosić ze sobą w futerale wraz z widelcem. Często sztućce oprawiano w kość słoniową, bursztyn, lub zdobiono szlachetnymi kamieniami. Jędrzej Kitowicz tak opisuje zastawy stołowe w XVIII wieku:

Pałaz Zamojskich w Kozłówce

Pałaz Zamojskich w Kozłówce

…Od połowy panowania Augusta III nastały talerze farfurowe, dalej porcelanowe, nareszcie cała służba stołowa składała się u wielkich panów z porcelany: wazy, serwisy, misy, półmiski, salaterki, talerze, solniczki, karafinki, trzonki nawet u nożów i widelców porcelanowe; (…) kieliszki zaś małe do wina stawiano z osobna przed każdego tudzież butelkę z winem i wodą i szklankę do niej przed każdą osobę. Jeżeli kto żądał piwa, to na tacy roznoszono w szklankach dla siedzących u stołu. Gdy zaś ta moda nastała, już wtenczas przy całym stole od końca do końca kładziono talerze, serwety, noże i widelce, za każdą potrawą odmieniano talerze, a nawet noże i widelce, przepłukując je w wodzie. Do brania potraw z wazów i półmisków były osobne łyżki duże, także do rozkrawania pieczystego osobne noże i widelce. Na ostatku, aby na niczym nie zbywało wykwintności, na każdym talerzu kładziono po kilka drewienek bukszpanowych, cienko i kończysto zastruganych, do wykulania zębów. (…) Liberia służyła do stołu, podając i odbierając talerze przez serwetę, ażeby golą ręką niezgrabną na czas lokaj lub hajduk pieszczonemu smakowi nie sprawił obrzydzenia. Toż samo zachowywał kuchmistrz, zastawiający stół potrawami, i roznoszący półmiski lokaje.

Efektem światowej globalizacji jest ujednolicenie obyczajów kulinarnych i wyparcie

ich narodowych tradycji. Już w wielu restauracjach na całym świecie można spotkać dokładnie te same dania, a i wielkie sieci typu McDonald's podbiły już świat. Dlatego ważne jest, aby pielęgnować tradycję, by wiedzieć o tym co było i jest walorem polskiej kuchni, by nie zginąć w tyglu smaków i gustów „podawanych z frytkami i keczupem". Typowa kuchnia polska, znana nam z domów babć i cioć bez końca namawiających do jedzenia, może nam się wydawać obfita i niezdrowa. Ale kuchnia polska to przecież nie tylko pierogi, kiełbasa czy kotlet schabowy. Pod względem wykwintności i urozmaicenia, a także wymyślnego podania i dekoracji stołu polska kuchnia uchodziła za jedną z najbardziej cenionych w Europie. Przyjeżdżano nawet i z „z zamorskich krajów", aby przyjrzeć się słynnym przyjęciom na polskich dworach. Jakże piękny jest starodawny walor staropolskiej kuchni, otwarta na kulinarne nowinki, ale nie zatracająca tego co dobre i prawdziwie polskie.

Źródła:

Zygmunt Gloger: „Encyklopedia staropolska".

Jedrzej Kitowicz: Opis obyczajów za panowania Augusta III.

Zbigniew Kuchowicz: „Obyczaje staropolskie".

Maria Lemnis, Henryk Vitry: W staropolskiej kuchni i przy polskim stole.

Halina Szyposzyńska: „Kształtowanie się kuchni polskiej".

Materiały własne – kserokopie XVII-to wiecznych rękopisów ze zbiorów Biblioteki Ossolińskich.

Staropolska sztuka kulinarna. Część I.

Kuchnia na zamku w Malborku.

Joanna Sokołowska-Gwizdka

Kuchnia staropolska, tak jak inne kuchnie, związana była z regionem i klimatem, dlatego produkty łatwo dostępne, stanowiące naturalne bogactwo, były jej podstawą. Teren Polski pokrywały puszcze, lasy i jeziora, nad jeziorami rozciągały się łąki, a uprawiano tylko niewielkie kawałki ziemi wydarte dzikiej przyrodzie. W lasach rosły grzyby, żyła dzika zwierzyna i ptactwo, pszczoły robiły miód, a wody obfitowały w różne gatunki ryb. Stąd dziczyzna, miód, ryby i grzyby, były głównymi składnikami staropolskiej kuchni. W gospodarskiej spiżarni znajdowało się kilka gatunków kasz, mąka pszenna i żytnia, groch, bób, olej konopny, grzyby suszone i kiszone, mięso wołowe i wieprzowe solone i wędzone, dziczyzna, starosłowiańskie wędliny, słonina,

sery, masło, jaja, miód którym słodzono potrawy oraz miód pitny “sycony”, beczułki piwa oraz wino. W najdawniejszej kuchni polskiej nie brakowało też jarzyn: ogórków świeżych i kiszonych, marchwi, kapusty świeżej i kiszonej, rzepy, cebuli, czosnku oraz przypraw, które zadomowiły się w Polsce wcześniej niż w krajach Europy Zachodniej – kminku i pietruszki. W przydomowych sadach drzewa owocowe rodziły różne gatunki owoców, których nie brakowało: jabłek, wiśni, czereśni, śliw. W pewnych rejonach Polski uprawiano nawet winorośl, ale na szeroką skalę uprawa ta się nie przyjęła.

Naczynia gliniane na wzór naczyń prasłowian w skansenie w Sławutowie.
W średniowiecznej kuchni widoczne były też ślady dawnych pogańskich wierzeń i obrzędów, niektóre z nich przetrwały do dziś w tradycji ludowej. Np. taką rolę odgrywał chleb. Otaczano go czcią religijną. Gdy upadł na ziemię podnoszono go i przepraszając – całowano. Przed rozpoczęciem bochenka znaczono go znakiem krzyża. Chlebem i solą witało się dostojnych gości i nowożeńców na progu ich mieszkania. Chleb Słowianie nauczyli się wypiekać od Gotów. Był to chleb pszenno-razowy wypiekany na liściach kapusty lub chrzanu. W średniowieczu znano też wiele

sposobów przyrządzania kasz. Gotowano z nich zawiesiste, pożywne zupy, jadano je z mlekiem, wypiekano i prażono w piecu, kraszono słoniną, masłem, olejem i serem, przyprawiano grzybami i śliwkami i obficie polewano sosami. Po pojawieniu się ziemniaków popularność kasz zaczęła słabnąć, lecz nigdy nie wygasła. Do popularnych potraw należały też kluski i pierogi, spożywano dużo jaj, mleka i serów. Obok szynek, kiełbas, różnie nadziewanych kiszek pojawiły się małe smakowite kiełbaski zwane “circinelae” – prototyp dzisiejszych parówek.

Ze względu na częste i surowo przestrzegane posty spożywano duże ilości ryb. Jako przyprawy używano kosztownej wówczas soli, którą eksportowano też do innych krajów. Dzięki temu, że przez teren Polski biegły starożytne szlaki handlowe (np. słynny szlak bursztynowy) na polskich stołach wcześnie pojawiły się zagraniczne przyprawy korzenne, takie jak: pieprz, imbir, goździki. Cudzoziemscy kupcy sprzedając korzenne przyprawy demonstrowali ich zastosowanie, a więc dzięki temu gospodynie polskie przyswoiły sobie nie jedną kulinarną nowość z obcych krajów.

Plastry miodu, fot. z książki Hanny i Pawła Lisów „Kuchnia Słowian”.

A co pito? Głównie wodę nalewaną z dzbana. A także przez długie wieki codziennym napojem Polaków było piwo oraz “sycone” miody. Piwo było lekkie, jasne, zielonkawe, musujące, pito je dla ugaszenia pragnienia i w czasie posiłków. Warzono je początkowo w każdym domu i podawano na śniadanie jako – polewkę piwną z kostkami twarogu lub grzankami z chleba. Słynna zupa piwna zwana “gramatką” lub “framuszką” cieszyła się powszechną popularnością. Piwa i miody były polskimi napojami narodowymi do początków XVI w. Zachował się rejestr piw staropolskich wyrabianych w różnych miastach, obejmujący kilkadziesiąt pozycji, najsławniejsze po dziś dzień to piwo grodziskie.

Gall Anonim w swojej kronice, pisanej w latach 1112-1116, szczególnie zwraca uwagę na dwa wydarzenia, związane z polską średniowieczną tradycją kulinarną. Pierwszą z nich jest legenda, funkcjonująca w tradycji ustnej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie, a dotyczy polskiej gościnności. Dwaj wędrowcy, którzy nie zostali przyjęci przez króla Popiela, zapukali do ubogiej chaty Piasta i jego żony Rzepki, a ci ich przyjęli z całą otwartością i serdecznością i ugościli „czym chata bogata”. W podzięce wędrowcy sprawili, że podane potrawy w cudowny sposób się rozmnożyły. Z kroniki dowiadujemy się, że Piast przeznaczył na przyjęcie gości utuczonego prosiaka, a goście obficie zapijali jedzenie “beczułką dobrze sfermentowanego piwa”.

Kwas chlebowy, fot. z książki Hanny i Pawła Lisów „Kuchnia Słowian”.

Bób, fot. z książki Hanny i Pawła Lisów „Kuchnia Słowian”.

Grzyby z polskich lasów, fot. z książki Hanny i Pawła Lisów „Kuchnia Słowian”.

Druga historia biesiadna opisana przez Galla Anonima jest jak najbardziej autentyczna i udokumentowana. Była to uczta wydana w roku 1000 w ówczesnej stolicy Polski – Gnieźnie, przez Bolesława Chrobrego na cześć cesarza Ottona III, który odbył pielgrzymkę do grobu św. Wojciecha, a przy okazji omawiał z księciem polskim swe dalekosiężne plany polityczne. Biesiada nazywana “polskim bankietem dyplomatycznym”, odbiła się echem w całej Europie. Gall Anonim opisuje świetność powitania i przyjęcia w sposób niezwykle barwny, opierając się na licznych przekazach. Polski książę urządzając podczas trzech dni, prawdziwe królewskie biesiady podarował Ottonowi stołowe złote i srebrne naczynia, dorzucając wiele

innych, równie drogocennych darów. Obdarował również bardzo hojnie towarzyszący cesarzowi orszak, iż „z przyjaznych zrobił ich sobie największymi przyjaciółmi”. Potrawy podawano na złotych i srebrnych misach. Pito również wino jako, że Otton rozmiłowany był w tradycjach rzymskich.

Na co dzień również kuchnia na gościnnym dworze księcia i późniejszego króla Bolesława Chrobrego była bogata, obfita i urozmaicona, a jak ze słów Galla Anonima wynika – swojska i polska:

> *Dwór zaś swój tak porządnie i tak okazale utrzymywał – pisze kronikarz – że każdego dnia powszedniego kazał zastawić 40 stołów głównych nie licząc pomniejszych, nigdy jednak nie wydawał na to nic cudzego, lecz wszystko z własnych zasobów. Miał też ptaszników i łowców ze wszystkich niemal ludów, którzy każdy na swój sposób, chwytali wszelkie rodzaje ptactwa i zwierzyny, z tych zaś czworonogów, jak i z ptactwa, codziennie przynoszono do stołu potrawy każdego gatunku.*

Za panowania Kazimierza Wielkiego Kraków, jako stolica Polski, wszedł w okres swej największej świetności. Kraj pod rządami tego mądrego króla stał się państwem znakomicie zorganizowanym, potężnym i wywierającym wpływ na politykę europejską. A po Kazimierzu Wielkim pozostało powiedzenie – zastał Polskę drewnianą, a pozostawił murowaną. Król Kazimierz odznaczał się nie tylko wielkim temperamentem, ale i wspaniałym apetytem. Wielkim wydarzeniem średniowiecznego Krakowa był tzw. “zjazd królów i książąt” w roku 1364, który w finalnym stadium stał się oszałamiającym pokazem polskiej gościnności i nierozłącznie z nią związanej ówczesnej polskiej sztuki kulinarnej.

Restauracja „Wierzynek” w Krakowie.

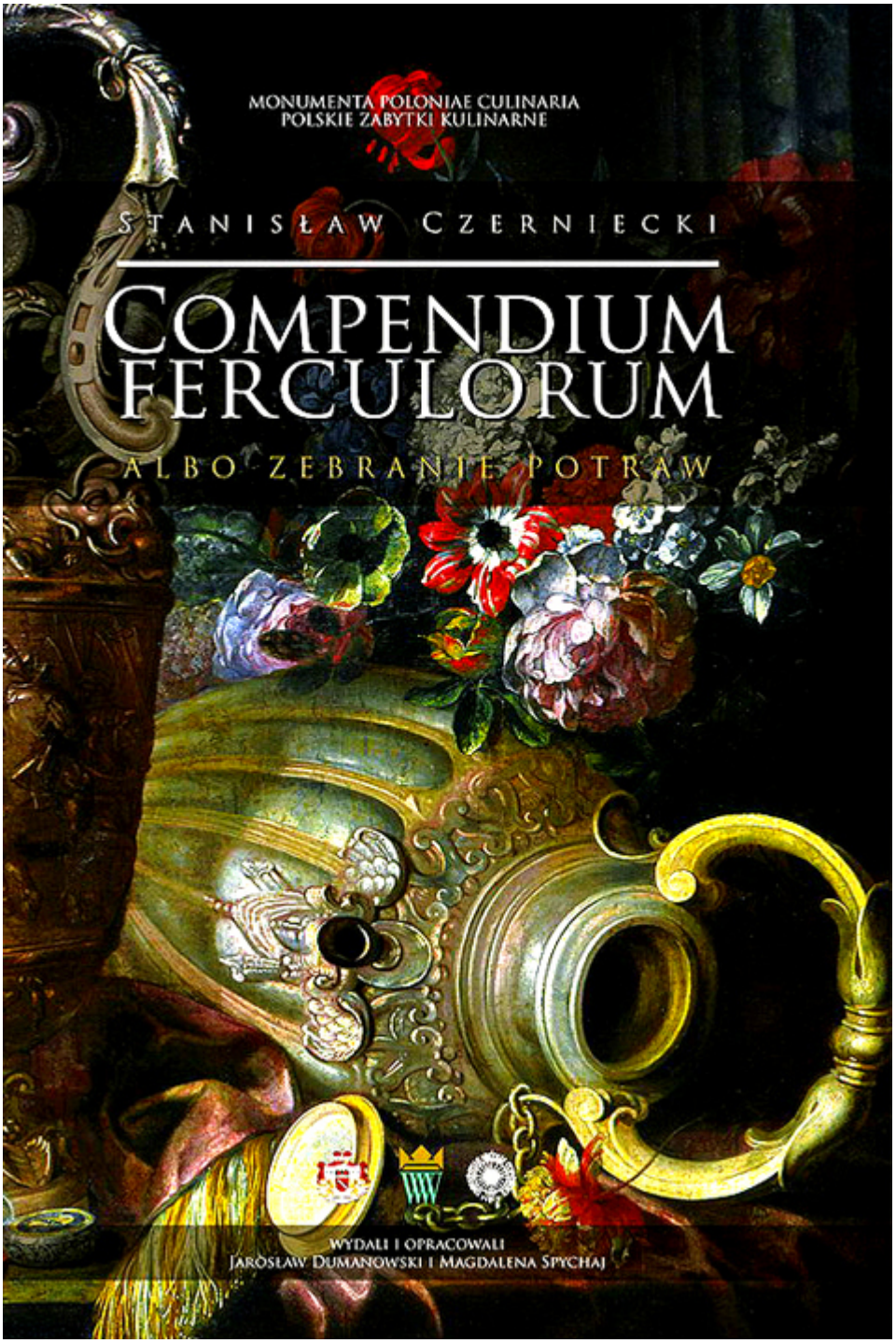
Obraz wiszący w jednej z sal w krakowskiej restauracji „Wierzynek” przedstawiający legendarną „uczte królów”.
W czasie trwających przez trzy dni zaślubin Elżbiety, wnuczki Kazimierza Wielkiego, z cesarzem Karolem w Krakowie, rajca miejski Mikołaj Wierzynek zaprosił na ucztę do swego domu pięciu królów, wszystkich książąt panów i gości. Według kroniki Jana Długosza, patrycjusz krakowski przyjął gości “wyszukanymi potrawami”. Krakowski zjazd odbił się echem w całej Europie.

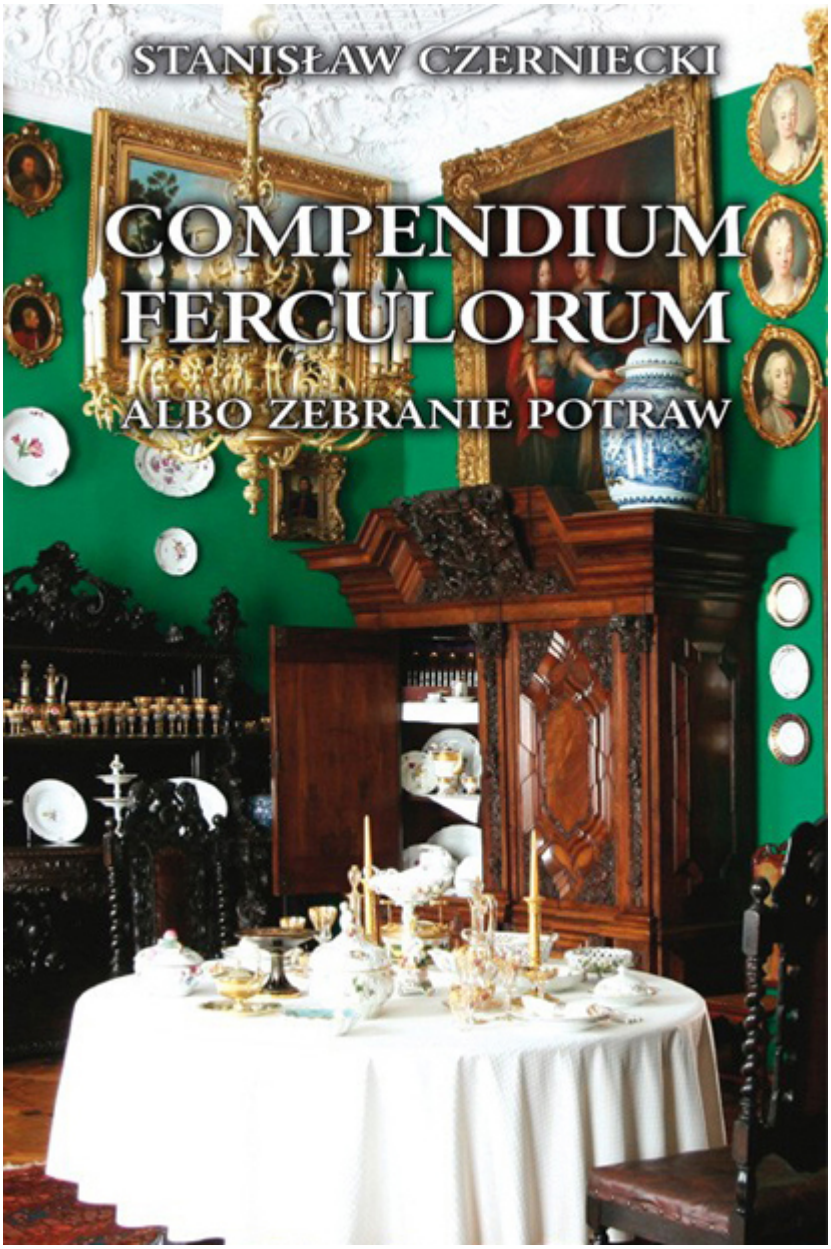
Król Jagiełło i królowa Jadwiga prowadzili na dworze oddzielne kuchnie. Królowa jadła niewątpliwie wykwintniej i “modniej” od swojego litewskiego małżonka. Na jej stole pojawił się drogi importowany cukier i ryż. Gustowała w przyprawach korzennych, takich jak: szafran, pieprz, gałka muszkatołowa, imbir, goździki oraz w bakaliach: rodzynki, figi, migdały. Kosztowne te specjały przechowywała w zamkniętym na klucz skarbczyku. Zachowane zapiski informują o sposobie podawania potraw. Za przysmak uchodziły – ryba w sosie szafranowym, gęś przyprawiana migdałami, kurczęta z farszem suto przyprawionym rodzynkami, ryż przyprawiany papryką. Przygotowywano mięsiwo i dziczyznę pieczoną, duszoną i gotowaną, zawsze podlaną sosem korzennym, podawanym również na zimno w

korzenno-kwaśnej galarecie. Z owoców południowych używano w kuchni królowej bardzo drogich cytryn.

Król Jagiełło przepadał natomiast za potrawami litewskimi i bardzo solidnymi potrawami staropolskimi. Oboje chętnie jadali flaczki oraz różnie przyrządzane zrazy – specjały kuchni polskiej. W czasie posiłków podawano wina węgierskie sprowadzane z ojczyzny królowej. Nie gardzono również piwem, które było powszechnie używane. Obok wielkiego wyboru i dobrego gatunku chleba, sprzedawano w Krakowie ciasta "deserowe" nadziewane słodkim serem, przyprawiane miodem, makiem i korzeniami. Masowo importowano śledzie, które były niezastąpioną potrawą umilającą liczne posty. Z wielu potraw o litewskim rodowodzie przyjęły się w kuchni polskiej kołduny, chłodnik litewski, szynka "po litewsku".

Kuchnia staropolska była zawsze otwarta na wpływy innych kuchni, ze względu chociażby na koligacje z dworami europejskimi. Np. królowa Bona wprowadziła do diety Polaków tzw. „włoszczyznę". Gorliwymi propagatorami nowinek kulinarnych byli też licznie napływający i wynajmowani kucharze z Zachodniej Europy. Wielkim walorem polskiej kuchni jest to, że przyjmując nowinki smakowe, potrafiła je przystosować do typowo polskich upodobań, nie zatracając swojego, odrębnego, narodowego charakteru.


MONUMENTA POLONIAE CULINARIA
POLSKIE ZABYTKI KULINARNE
STANISŁAW CZERNIECKI
COMPENDIUM FERCULORUM
ALBO ZEBRANIE POTRAW
WYDALI I OPRACOWALI
JAROSŁAW DUMANOWSKI I MAGDALENA SPYCHAJ



Pierwsza polska książka kucharska “Compendium felculorum, albo zebranie potraw przez urodzonego Stanisława Czernieckiego – kuchmistrza” ukazała się w 1682 roku i jest dziś uważana za pisany pomnik wykwintnej kuchni staropolskiej. Na wstępie podano wymagania dotyczące kucharza:

> *kucharz ma być ochędożony, z czupryną albo głową wyczesaną, podgoloną, rękami umytymi, paznokciami oberżnionymi, opasany fartuchem białym, trzeźwy, nie swarliwy, pokorny, chyży, smak dobrze rozumiejący, potrzeby do potraw dobrze znający i wszystkim usługujący.*

Książka cieszyła się wielką poczytnością aż do XIX wieku. Stanisław Czerniecki,

Podstoli Żytomirski, zostawił też wiele ciekawych pod względem historycznym i obyczajowym materiałów, przechowywanych w zbiorach rękopisów Biblioteki im. Ossolińskich. W opisie dworu Stanisława Lubomirskiego „Hrabi na Wiśniczy i Jarosławiu" z 1697 roku czytamy, że na dworze było:

> *Kuchmistrzów szlachty dwóch. Kucharzów tak Francuzów jako i Niemców z Polakami było dwanaście i wozów po sześciu koni dla nich i dla naczynia dwa. Francuzowie jednak swoje powozy mieli. Pasztetników trzech, a piekarzów czterech.*

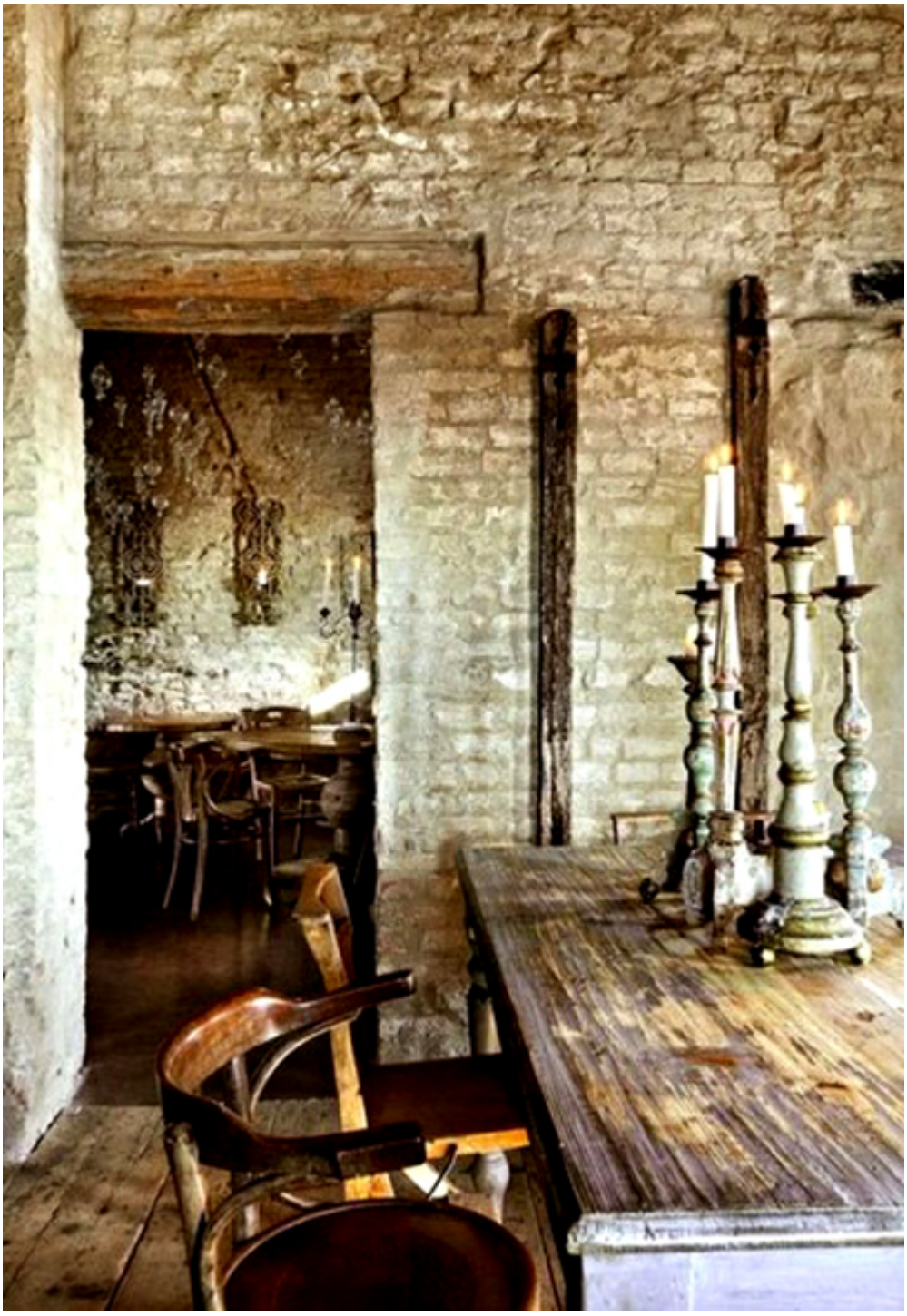
Gdy zaś umarł „ten świątobliwy Pan Roku 1649", zostawił po sobie wielkie dobra, a w piwnicach zamkowych było wówczas:

> *wina węgierskiego pół-czwartasta beczek, które nawiedzając ciało zmarłego Ś. Pamięci J.M. goście wypili i ośm lad wina włoskiego.*

W innym rękopisie Czerniecki opisuje wesele, które odbyło się w Łańcucie w 1661 roku. Przepych i bogactwo staropolskiej kuchni widać wyraźnie w ilości produktów, które posłużyły do przygotowania tydzień trwającej biesiady. Nie sposób tu wymienić wszystkich wiktuałów, bo spis zajmuje kilka stron, ale jako ilustracja niech posłuży fragment rękopisu.

> *Jaki rozchód był na tym weselu, który był w mojej dyspozycyjej, snadno się domyślić może każdy z liczby kucharzów, których było siedemdziesiąty pięć, a tych zwożono z różnych miejsc, z Warszawy, Krakowa i Lwowa. Kuchen wielkich cztery i Kuchmistrzów czterech. Z osobna pasztetników sześć, cukierników czterech Francuzów, którzy na miejscu w Łańcucie cukry do uctów robili, które kosztowały dobrej monety dwadzieścia tysięcy. (…) A to na same stoły rozchód był takowy: Wołów karmnych – 60, Cieląt – 300, Baranów – 500, Kapłonów karmnych – 3000, kapłonów nowych – 3000, Kur prostych – 8000, Kurcząt par – 1500, Gołembi par – 1500, Indyków młodych – 1500, Indyków starych – 1500, Kaczek swojskich – 1500, Gęsi karmnych – 500, Wieprzów karmnych – 30, Prosiąt – 120, Jeleni – 24, Danieli – 30, Zajęcy – 300, Koz dzikich – 10, Sarn – 45, Dzików – 4 (…) obfitość była wszystkiego, jakoby wszystko z nieba spadało.*

Opis ten świadczy też o tradycjach myśliwskich w dawnej Polsce. W puszczach i lasach roiło się od zwierzyny (żubry, łosie, niedźwiedzie, dziki, jelenie, sarny, zające) i wiele gatunków dzikiego ptactwa (głuszce, cietrzewie, kaczki, kuropatwy, przepiórki, bekasy). Dziczyzna w kuchni staropolskiej odgrywała więc wielką rolę i żadna wystawniejsza biesiada nie mogła się bez niej obejść. Uszlachetniano sosy uzyskane w czasie pieczenia dziczyzny gęstą kwaśną śmietaną oraz przyprawiano jagodami jałowca. Konfitury z czerwonej borówki, buraczki i czerwona kapusta były ulubionymi dodatkami do dziczyzny. Do mięs dodawano też grzyby, w które obfitowały polskie lasy. W kuchni staropolskiej przyrządzano je rozmaicie, jako danie główne, przystawkę, lub jako dodatek aromatyczno-smakowy sosów i zup. Były też niezastąpionym dodatkiem do wielu pieczeni, dziczyzny, drobiu, ryb, kapusty, bigosu i innych staropolskich potraw.



Dokument-umowa, z 1638 roku zawarta między szlachcicem Drohojowskim, a burmistrzem Niemoreckim z Bełżca, dotycząca wiktu jaki mieli otrzymywać dwaj synowie szlachcica mieszkający u niego na stancji, jest świetną ilustracją, co jadano wówczas w typowym, gościnnym domu szlacheckim:

> *– obiad, składający się z czterech potraw, w tym dwie mięsne (kapłon jeden na sześć osób, cielęciny – spore sztuki, sztuka mięsa z rosoła i nie chuda) i dwie "jarzynne" (marchew albo rzepa w świeżym mięsie, kapusta kwaśna albo świeża,*

albo groch – wszystko na świeżej słoninie), sera do obiadu czy wieczerzy "ile zechcą",

– w niedzielę i święta, piąta potrawa mięsna – gęś, kapłon, cielęcina albo wieprzowina,

– w święta uroczyste "jeszcze coś nadto",

– na wieczerzę trzy potrawy: mięsna, jarzynowa (z dostatnimi sztukami mięsa) i kasza na mięsie omaszczona dobrze,

– w środy, piątki i soboty na obiad "po dwa dzwona ryb, jarzyna z masłem, jarzyna z nabiałem); na wieczerzę "jajca smażone albo warzone, ciasta na sześć osób",

– na podwieczorek "albo chleb z masłem, albo kiełbasę upiec, albo bigosu usmażyć",

– śniadanie "wedle potrzeby",

– piwa do obiadu, do wieczerzy i między jednym, a drugim "według pragnienia".

Za panowania Jana III Sobieskiego, pojawiły się tak popularne w polskiej kuchni ziemniaki. Król po zwycięstwie pod Wiedniem, posłał kilka bulw do Polski z poleceniem zasadzenia ich w swojej rezydencji dla ozdoby, ze względu na piękne kwiaty. Ziemniaki dobrze zadomowiły się w polskiej glebie i za panowania Augusta III zaczęto uprawiać je na dużą skalę. Za Jana III Sobieskiego pojawiła się w Polsce kawa. Po zwycięstwie nad Turkami pod Wiedniem, zdobywając ogromne zapasy kawy, król ofiarował ją dzielnemu Polakowi – Kulczyckiemu, a ten otworzył w Wiedniu pierwszą kawiarnię. Kawa nie od razu przypadła do gustu Polakom, początkowo była bardzo droga, ale gdy potaniała, stała się napojem ogromnie i powszechnie popularnym, choć przyrządzenie jej wymagało nie lada kunsztu.

Druga część „Staropolskiej sztuki kulinarnej" ukaże się w poniedziałek, 15 stycznia 2018 r.