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

JAROSŁAW
DUMANOWSKI
MAGDALENA
KASPRZYK-CHEVRIAUX
Kapłony i szczeżuje
OPOWIEŚĆ O ZAPOMNIANEJ KUCHNI POLSKIEJ