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”.

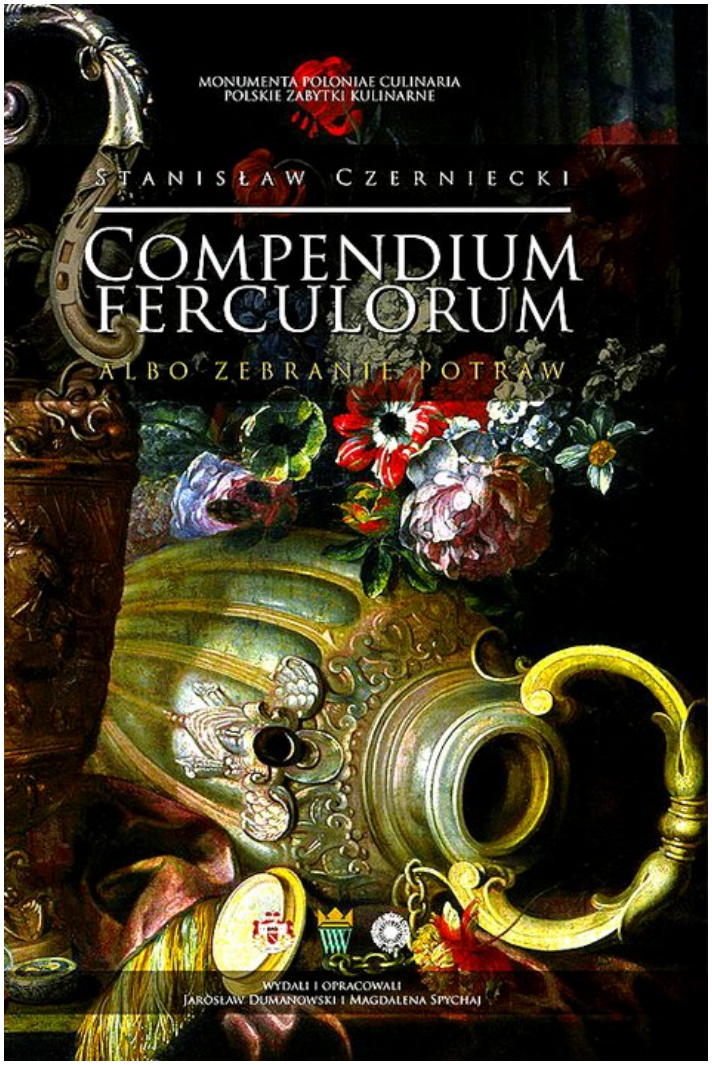
W czasie trwających przez trzy dni zaślubin Elżbiety, wnuczki Kazimierza Wielkiego, z cesarzem Karolem w Krakowie, rajca miejski Mikołaj Wierzynek zaprosił na ucztę do swego domu pięciu królów, wszystkich książąt panów i gości. Według kroniki Jana Długosza, patrycjusz krakowski przyjął gości “wyszukanymi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

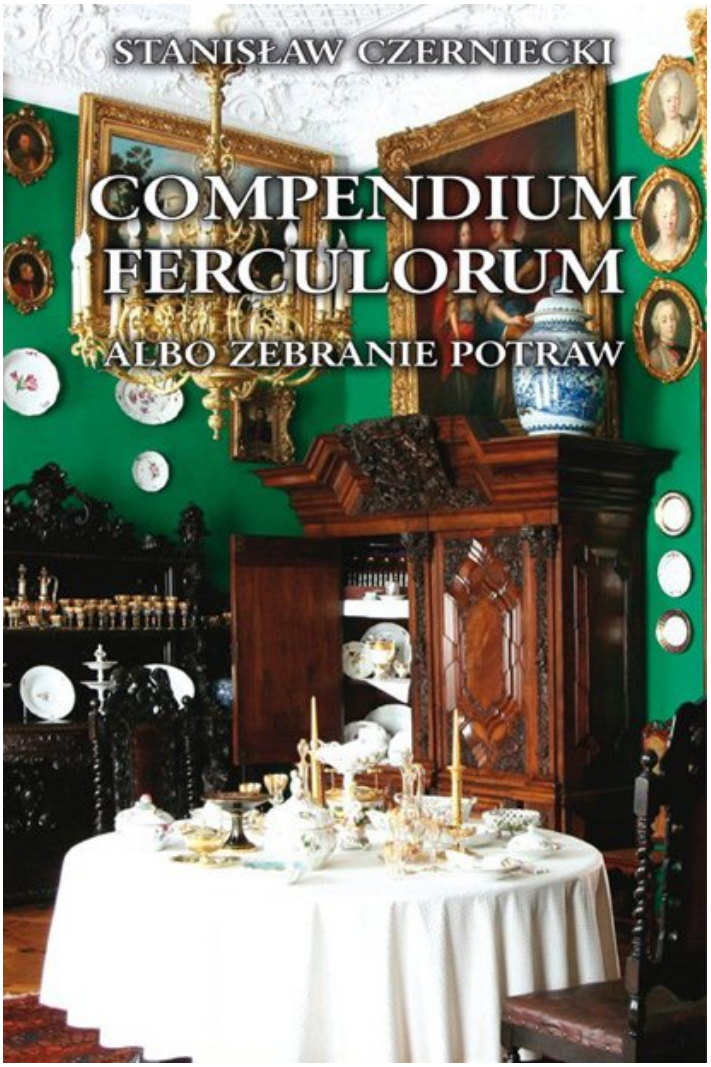
Król Jagiełło i królowa Jadwiga prowadzili na dworze oddzielne kuchnie. Królowa jadła niewątpliwie wykwintniej i “modniej” od swojego litewskiego małżonka. Na jej stole pojawił się drogi importowany cukier i ryż. Gustowała w przyprawach korzennych, takich jak: szafran, pieprz, gałka muszkatołowa, imbir, 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:

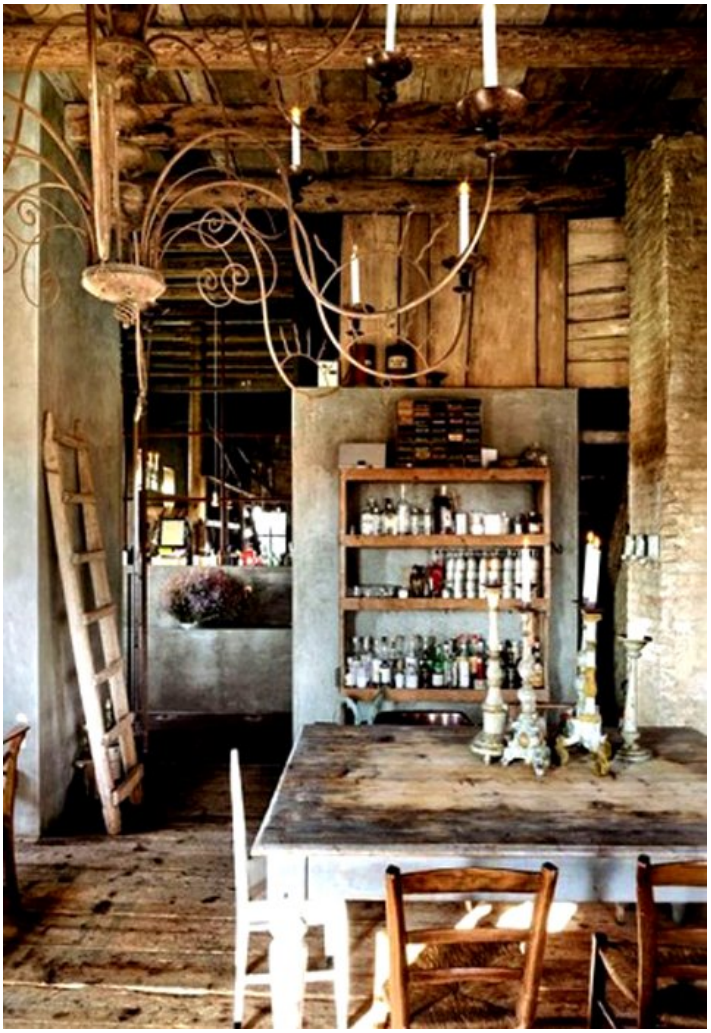
> wina węgierskiego pół-czwartasta beczek, które nawiedzając ciało zmarłego Ś. Pamięci J.M. goście wypili i ośm lad wina włoskiego.

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.