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.

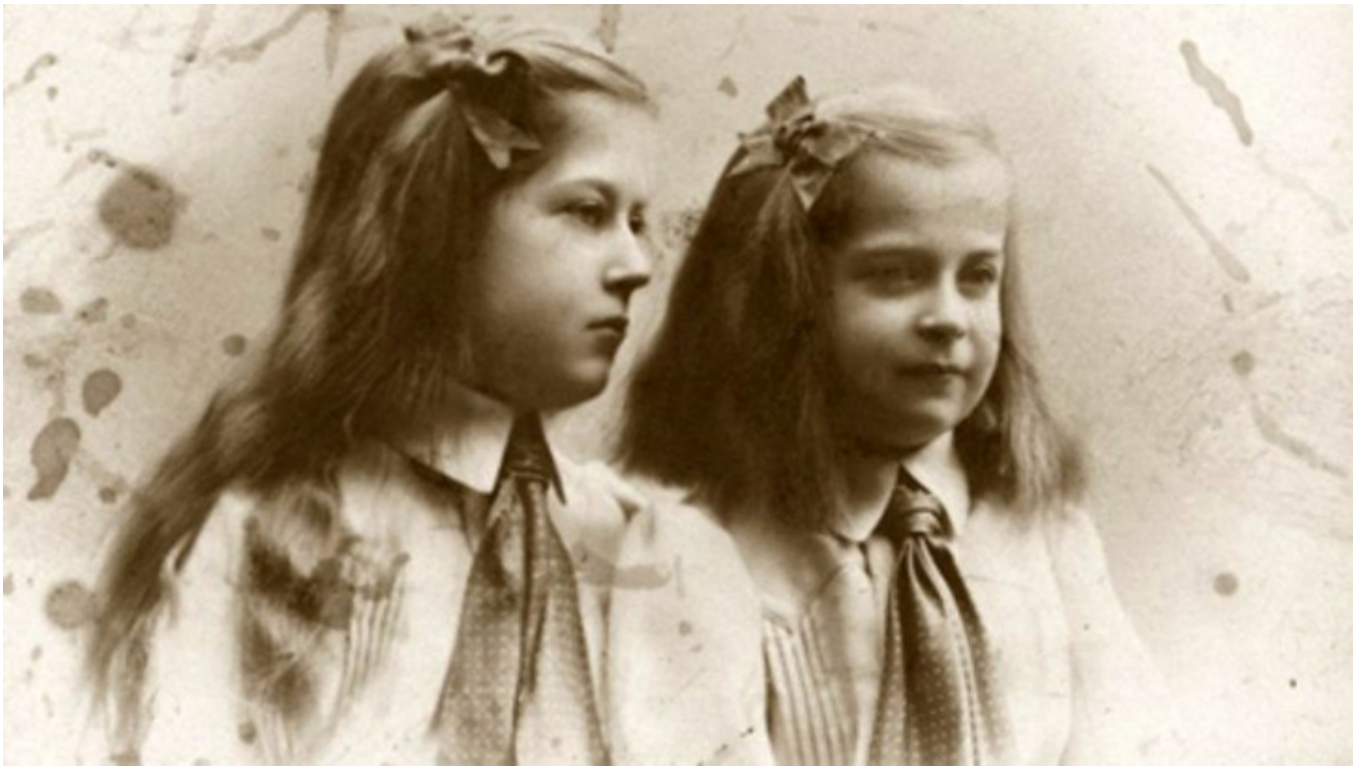
Magiczne gniazdo rodzinne Kossaków zwane „Kossakówką” swoją siłę zawdzięczało głównie Wojciechowi Kossakowi. Znany i modny malarz, mimo, że uważano go za namiętnego kobieciarza nigdy nie zaniedbał rodziny. Bardzo kochał swoją żonę i dzieci, a swój dom uznawał za jedynie prawdziwie szczęśliwe i inspirujące 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.


Wesołych Świąt
życzy redakcja
Culture Avenue