

S. ANASTAZJA
PUSTELNIK FDC

173
SPECJAŁY
SIOSTRY ANASTAZJI

Wydawnictwo WAM

WSTĘP

*Ukrawaj często, a mało,
a jedz, byleć się jeno chciało!*

O zachowaniu się przy stole
Przeclaw Słota – XV w.

Książki kucharskie zrodziły się z potrzeby podzielenia się bogactwem pomysłów na rozmaite przysmaki. Ci, którzy dobrze poznali tajniki sztuki kulinarnej i zdobyli w tej dziedzinie doświadczenie, chcieli podzielić się swymi umiejętnościami z innymi miłośnikami dobrej kuchni. Zazwyczaj jednak znawca kuchennych specjałów nie wszystko przelewał na papier; rezerwował dla siebie swoje „słodkie tajemnice”.

W ten sposób wiedza – przynajmniej ta podstawowa – na temat znajomości gotowania i pieczenia stawała się dostępna dla wielu, a umiejętności kulinarne jednych mogli osiąść inni.

Jeśli mistrz kucharski umiał przyrządzać smaczne potrawy i napisał książkę, w której zawarł swoje receptury kulinarne, to za sprawą takiej książki jego smakołyki z łatwością mogły zaistnieć w każdej kuchni i radować podniebienia wielu. Nierzadko książki takie miały duży walor literacki.

Tak powstawała doskonała kopia oryginału – potrawa przyrządzona na podstawie receptury z książki. Dzięki książce kucharskiej można zaserwować smaczne danie nawet w najdalszym zakątku świata.

Chyba w żadnej innej dziedzinie przenikanie się kultur, religii i tradycji nie jest tak wyraźne jak właśnie w sztuce kulinarnej. Widać to doskonale prawie w każdej książce kucharskiej. Zbiór przepisów kulinarnych zawiera też wiele informacji na temat bogactwa i różnorodności kultur. Natomiast spotkania przy stole z pewnością wzmacniają więzy między ludźmi. Ileż to biesiad – z okazji spotkań imiennowych, radosnych wesel, smutnych styp czy świątecznych uroczystości religijnych – bywa okazją do podania wspaniałych potraw, których symbolika łączy świat duchowy i materialny. Tort, pocałunki, życzenia, prezenty, toasty, śpiewy, tańce, specjalnie przygotowane i odpowiednio podane potrawy – to wszystko ma wpływ na nasze odczucia i wrażenia estetyczne oraz na siłę ich przeżywania.

W przepisach kulinarnych odzwierciedla się bogactwo potraw podawanych w różnych grupach etnicznych czy war-

stwach społecznych oraz ich rozmaite tradycje. Czasami z połączenia pomysłów, swojskich i egzotycznych produktów powstawało coś wyjątkowo smakowitego; coś, co warto propagować. To prawda, że im lepiej znamy kuchnię danego narodu, tym lepiej znamy jego bogactwo kulturowe. *Homo sapiens* to także *homo coquens*, a więc człowiek gotujący, używający łyżki – chochli. Umieć żyć mądrze, znaczy także umieć pomieszać w garnku.

W iluż kuchniach – za sprawą zarówno skromnych pasjonatów, jak i wielkich mistrzów sztuki kulinarnej – właśnie dzięki książce kucharskiej przyrządzane jest pyszne drożdżowe ciasto (które rośnie jak chwała Boża w sercu dobrego człowieka) lub przygotowuje się z wewrą inne specjały. Przyrządza się je według przepisu nie odchodząc od niego ani na krok, a innym razem trochę od niego odstępując, by dodać coś od siebie. Sztuki kulinarnej uczymy się bowiem także jedząc i eksperymentując. Wynosimy z domu pewne tradycje, a chociaż miejsce i czas powstawania pyszności bywa różny, to jednak niezawodny przewodnik jest ten sam: odpowiednia książka kucharska.

Liczne polskie przepisy kulinarne mówią wiele o bogactwie naszej kultury stołu i kuchni. Niektóre z nich dostały się nawet do literatury polskiej (a nawet światowej) i stały się pomnikiem naszej kulinarnej dziedziny. Wspomnienie znanej książki kucharskiej *Ad Usum Publicum* napisanej przez Stanisława Czarnieckiego pod tytułem *Compendium Ferculorum*, wydanej w XVII wieku, znalazło się nawet w *Panu Tadeuszu* w księdze XI, gdzie Wojski Hreczech w Soplicowie z jej użyciem przygotował wspaniałą ucztę.

*Wojski zebrał co prędzej z sąsiedztwa kucharzy;
Pięciu ich było, służą, on sam gospodarzy.*

*Jako kuchmistrz białym się fartuchem opasał,
Wdział szlafmycę, a ręce do łokciów zakasał;
W ręku ma plackę muszą, owad lada jaki
Odpędza, wpadający chciwie na przysmaki;
Drugą ręką przetarte okulary włożył,*

*Dobył z zanadru księgę, odwinął, otworzył.
Księga ta miała tytuł: Kucharz doskonały.*

*W niej spisane dokładnie wszystkie specyjały
Stolów polskich; podług niej Hrabia na Tęczynie*

*Dawał owe biesiady we włoskiej krainie,
Którym się Ojciec Święty Urban Ósmy dziwił;
Podług niej później Karol-Kochanku-Radziwiłł,*

*Gdy przyjmował w Nieświżu króla Stanisława,
Sprałił pamiętną ową ucztę, której sława
Dotąd żyje na Litwie we gminnej powieści.*

Książki kucharskie były i są w wielu rodzinach, domach. Na ich stronicach widać ślady wielokrotnego wertowania. Ślady te dobrze świadczą o gospodarzach: często posługiwali się nimi. Stare i nowe książki kucharskie są świadectwem kulinarnych upodobań wielu narodów i rodzin. Ich pobrudzone brzegi, pozaginane stronice, dopisane ręcznie uwagi precyzujące receptury czy powkładane przeróżne zakładki mówią wiele o użytkownikach tych książek.

Książki kucharskie często ofiarowano – jako praktyczny prezent – nowożeńcom, aby sami gotowali i piekli, i również w ten sposób tworzyli swe ognisko rodzinne. Gotowanie, pieczenie – tego nie można nie umieć, przynajmniej w stopniu podstawowym, dlatego tak pomocną nowożeńcom była taka książka.

Książki kucharskie są też dobrym prezentem imieninowym. Ofiarowuje się je również na pamiątkę wspólnie spędzonych przy stole chwil. Najnowsze ich

edycje są ubogacone wspianiałymi ilustracjami czy kolorowymi zdjęciami proponowanych potraw.

Dziś książki kucharskie sprzedawane są masowo. Stanowią one kompendium wiedzy kulinarnej, dostępne dla wszystkich pragnących poznać tajniki sztuki kulinarnej.

Oczywiście samo posiadanie książki nie wystarczy, aby zostać mistrzem kuchni. Potrzebna jest długoletnia praktyka i talent. Pewne sprawności zdobywa się latami. Natomiast jeśli chodzi o iskrę talentu kulinarnego, każdy może przynajmniej spróbować rozniecić ją w sobie.

Wiemy, że każde pokolenie miało i ma swoje ulubione przepisy, potrawy oraz niezapomniane książki kucharskie. Obecnie znacznie zmieniły się technologie i metody sporządzania potraw. Do kuchni wkroczyła nowoczesność, pojawiły się nowe produkty i półprodukty; wiele z nich stało się łatwo dostępne, mimo że sprowadza się je z daleka. Wyprodukowano też nowe naczynia kuchenne i zmienił się sposób gotowania. W kuchni zastosowano też nowe źródła energii. Języki ognia na drewnie i rozżarzony węgiel ustąpiły miejsca palnikowi z ga-

zem i płycie elektrycznej; z wielkim impetem wtargnęła do kuchni mikrofalówka. Wszystkie te zmiany pozwalają nam zaoszczędzić czas, choć nie zawsze wychodzą nam na dobre, nie zawsze też zachowują dobry smak przygotowywanych dań.

Cywilizacyjny postęp radykalnie zmienia warunki naszego życia. Bardziej dbamy o zdrowie, chcemy dobrze się odżywiać. Liczymy kalorie i stosujemy różnorakie diety. Jednak zbyt intensywnie pracujemy, a za mało wypoczywamy; ciągle brakuje nam czasu. Wszystko to wpływa na nasz sposób odżywiania się.

Czy dzisiaj możliwe jest jeszcze zachowanie dawnej tradycji kulinarnej? Jak umiejętnie łączyć we współczesnej kuchni tradycję z nowoczesnością?

Z pewnością nie od razu wyeliminujemy złe nawyki żywieniowe i chyba nie ma co liczyć na to, że wnet znikną z naszych kuchni chociażby błyskawiczne zupy w proszku. Niezdrowy, koszmarny *fast food* pewnie długo jeszcze będzie miał swoich zwolenników.

Różne kulinarne „papradła” też pewnie długo jeszcze będą w modzie, toteż tym bardziej powinna być promo-

wana tradycyjna kuchnia polska, regionalna czy nawet rodzinna.

Póki mamy dobre mięso i możemy podawać na nasze stoły zdrową żywność oraz smakować wyśmienite dania (choćby te z dziczyzny), czynmy to! Póki mamy jeszcze nie skażoną i nie zmodyfikowaną genetycznie żywność, podawajmy ją w naszej kuchni! Póki mamy pośród siebie wspaniałych mistrzów i pasjonatów sztuki kulinarnej, którzy potrafią przyrządzać tradycyjne potrawy i wypiekać cukiernicze wspaniałości, upowszechniajmy ich przepisy!

Nie powinniśmy zapomnieć chociażby o zwyczajnej zupie jarzynowej, bigosie czy o polsko-litewskim chłodniku, opiewanym przez naszego wieszczę – Adama Mickiewicza.

Nie powinniśmy zapomnieć o polskim żurku, zupie grzybowej czy cebulowej, których nie są w stanie zastąpić – tak ostatnio popularne – zupy w papierowej torebce. A czy można zapomnieć o zwykłym drożdżowym lub kruchym placku z owocami czy o kołaczku, makowcu lub babie wielkanocnej?

W dobie rozwoju sieci barów z szybko przyrządzanym jedzeniem koniecznie

trzeba promować tradycyjną polską i regionalną kuchnię, by ocalić to, co jeszcze można ocalić. Trzeba też poznawać tradycje kulinarne innych narodów, bo dobro powinno być upowszechniane.

Na szczęście odkrywamy na nowo smak swojskich zup; organizowane są nawet specjalne festiwale, chociażby te w Krakowie na Placu Nowym.

Nie powinniśmy zapomnieć, jak przyrządza się tak smaczne dania, jak: pierogi z jagodami, naleśniki z serem, rosół z ręcznie robionym makaronem, barszcz, jajecznicę na boczku z wiejskich jaj z duszonymi kurkami, kminkiem, czarnym pieprzem i zeszkłą cebulką. Pieczona na maśle kura wiejska z czosnkiem i duszona w parze też może być naszym specjałem.

Czyż smak domowej konfitury brzoskwiniowej, z czarnej porzeczki czy z agrestu miałby być nieznany przyszłym pokoleniom? Oby tak się nie stało!

Czyż miałoby pójść w niepamięć pachnące dymem i jesienią powidło ze śliwek węgierek? Czyż zapach przyrządzanych konfitur i soków owocowych miałby już nie rozchodzić się z naszych kuchni? A rumiany pączek ze złocistym paskiem

i z różą cukrową w środku miałby być tylko wspomnieniem naszych babć?

Wspaniałe domowe soki, kompoty, pieczone na starych recepturach mazurki i pierniki, konfitury, marynowane mięsa i pyszne zupy z pewnością znów mogą zagościć w jadłospisach naszych rodzin.

Powinniśmy ze wszystkich sił starać się, aby to, co smaczne, zdrowe i naturalne, nie zamieniać na błyskotliwe podróbki, wcale nie tanie i ani smaczne, ani zdrowe.

Ileż mamy dziś rodzajów chlebów! Któż jednak nie tęskni do wiejskiego z kminkiem, posypanego czarnuszką, podszypanego pakrupinami i upieczonego w piecu chlebowym! Jego ciasto sporządzano z razowej mąki z dodatkiem drożdży lub zakwasu, mleka, grubej szarej soli i gotowanych ziemniaków, a wyrabiano w drewnianej dzieży...

Czy trzeba kogoś przekonywać, że baba wielkanocna – przyrządzona według starego przepisu i upieczona w kamiennej formie w piecu chlebowym – jest lepsza od tej kupionej w supermarkecie w aluminiowej folii?

To, co jemy – a więc nasza kuchnia – wiele o nas mówi. Zwyczajnie wyrażają

nasze tradycje i naszą religijność. Ceni-
my sobie własne potrawy regionalne, ale
potrafimy też docenić smaczne i zdrowe
dania z innych krajów. Eksperymento-
wanie w kuchni może się udać i warto
podejmować takie próby, byleby nie prze-
sadzając. Łączenie wszystkiego ze wszyst-
kim nie zawsze wyjdzie na dobre.

Utrwaliła się w polskiej kuchni tra-
dycja niejedzenia mięsa w piątek, czyli
w dniu, w którym umarł nasz Pan. Po-
szcząc w piątek niezależnie od tego,
gdzie spożywamy posiłki, dajemy świad-
ectwo, że jesteśmy chrześcijanami.
Szanujmy zwyczaje innych i pielęgnuj-
my własne. Większość z nas, chrześci-
jan, przestrzega kanonu potraw podawa-
nych na stół świąteczny w czasie Wigilii
Bożego Narodzenia czy w Wielkanoc
i dobrze zna związaną z nimi symbolikę.

Historia receptur na kulinarne specja-
ły wiąże się z tradycją i religią danego
regionu, jak również z kulinarnymi upo-
dobaniami oraz możliwościami finanso-
wymi jego mieszkańców.

Kolejna książka kucharska – napisa-
na przez siostrę Anastazję Pustelnik,
zakonnice ze Zgromadzenia Córek Bo-
żej Miłości – pomoże nam przygotować

dania, za które będziemy dziękować Bogu za Jego hojność i dobroć.

Sukces wydawniczy książki *103 ciasta siostry Anastazji* pozwala przypuszczać, że i ta pozycja, napisana przez tę skromną zakonnice, od wielu lat pracującą w kuchni jezuitów w Krakowie, pomoże wielu Czytelnikom w gotowaniu, pieczeniu i przyrządzaniu najrozmaitszych smakowitości.

Kiedyś męczennik za wiarę Tomasz Morus znany skądinąd z dobrego humoru modlił się: *Panie, daj mi nie tylko co jeść, ale daj mi i dobry apetyt, aby mógł należycie strawić te Twoje dary.* Wszystkim nam trzeba zapewne zarówno dobrego apetytu, jak i dobrego humoru. Wiele razy słyszałem, że dobry apetyt jest oznaką powołania. I widziałem w zakonie szczęśliwych braci, którzy byli Panu Bogu wdzięczni za to, że mimo praktykowanej ascezy, czasami mogli zjeść coś smacznego.

Biblia przedstawia Królestwo Niebieskie jako wspaniałą ucztę, na której zostaną podane wyborne wina. Nie będziemy pić ich sami ani w byle jakim towarzystwie. Będziemy pić je pośród świętych w domu Boga. Jednak zanim tego dostą-

pimy, winniśmy chętnie zapraszać bliźnich do naszego stołu i częstować ich z polską gościnnością. Jezus – chociaż był Bogiem – na żarzącym się ogniu upiekł Apostołom rybę. Wiele razy był też zapraszany na uczty, na których częstowano Go tym, czym chata bogata.

Jezus z pewnością doceni i nagrodzi naszą krzątalinę i wysiłki podejmowane dla naszego bliźniego w kuchni i przy stole.

ks. Stanisław Groń SJ