

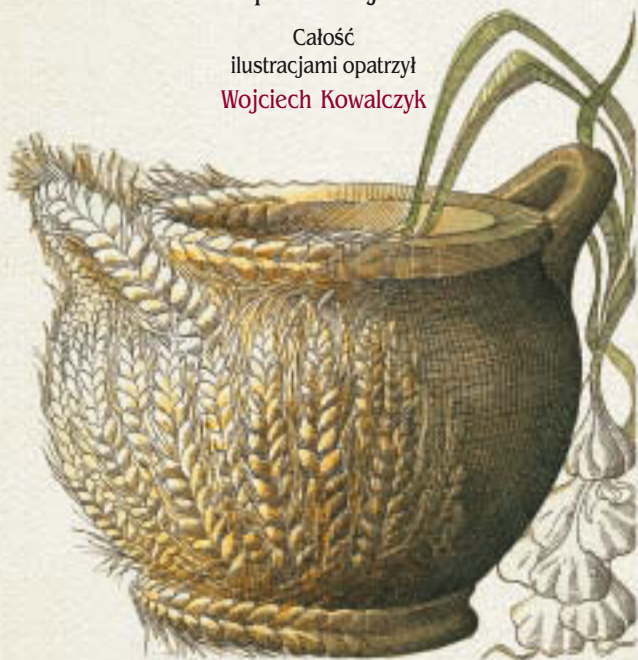
SMAKI POLSKIE

czyli
jak się dawniej jadło

ANDRZEJ KOZIÓŁ

z przepisami do wykorzystania
we współczesnej kuchni

Całość
ilustracjami opatrzył
Wojciech Kowalczyk



Wydawnictwo WAM
Kraków 2008



© Wydawnictwo WAM, 2008

Korekta
Dariusz Godoś

Projekt okładki
i opracowanie komputerowe
Krzysztof Błażejczyk

ISBN 978-83-7505-165-0

WYDAWNICTWO WAM
ul. Kopernika 26 • 31-501 Kraków
tel. 012 62 93 200 • faks 012 429 50 03
e-mail: wam@wydawnictwowam.pl

DZIAŁ HANDLOWY
tel. 012 62 93 254 – 256; faks 012 430 32 10
e-mail: handel@wydawnictwowam.pl

Zapraszamy do naszej
KSIĘGARNI INTERNETOWEJ
<http://WydawnictwoWAM.pl>;
tel. 012 62 93 260; faks 012 62 93 261

Druk: Drukarnia COLONEL – Kraków

SPIS TREŚCI

Wstęp	s. 5
Rosół	s. 7
Barszcz	s. 17
Bigos	s. 22
Kapusta	s. 31
Flaki	s. 39
Musztarda	s. 45
Kres karnawału i post	s. 50
Ryby	s. 65
Wielkanocne śniadanie	s. 71
Świniobicie	s. 92
Karnawał pasibrzuchów i pieczeniarczy	s. 105
Potrawy dawno zapomniane	
niedźwiedzina	s. 120
rożenki	s. 124
Miód	s. 132
Uczty	s. 142
Ziemniaki	s. 156
Herbata	s. 166
Kawa	s. 174
Kuchenne urzędy	s. 183
Zapasy	s. 188
Na ulicy	s. 197
W podróży	s. 206
Bibliografia	s. 215
Indeks potraw	s. 221

Wstęp

Historia ma nie tylko polityczny, bitewny wymiar. Nie tylko szumi sztandarami, ale także pełna jest kuchennych odgłosów – zupy pyrkoczącej w wielkich garnkach, pieczeni skwierczącej na żywym ogniu. Historia pachnie laurem wieńczącym skronie bohaterów, tym samym laurem, który przydaje aromatu potrawom.

Zmienia się wszystko, także kuchnia. Jeszcze pamiętam kuchnie ogromne – z chlebowymi piecami, z gorącymi szabaśnikami, w których potrawy nabierały smaku. Jeszcze pamiętam stoły jak z holenderskich martwych natur – z kolorowym ptactwem czekającym na oskubanie, ze stosami grzybów, z jarzynami, owocami.

Dzisiaj kuchnie – malutkie i białe – przestały być pracowniami kulinarnej alchemii. Kurczak wsadzany do elektrycznego piekarnika lub mikrofalówki bardziej przypomina – niestety, także smakiem – przemysłowy produkt niż domowe ptactwo. I nikt już nie pamięta, że wczesnym latem podawało się go – wypełnionego smakowitym farszem – z mizerią. Bo kurczak bez mizerii był niepełny.

Dawna Polska pachnie barszczem – z rurą, koniecznie z rurą! – bigosem, pieczonym prosiakiem, wielkanocnymi babami, krupniczkim uwarzonym z gorzałki, miodu i korzeni, pachnie dębniaczkim – ulubionym napojem imć pana Onufrego Zagłoby.

Zapraszam do kulinarnej podróży po krainie zwanej przeszłością. A zaczniemy ją od zupy podstawowej, protoplasty zup wszelkich – od rosółu.

Rosół

Rosół to z pewnością podstawowa (co nie znaczy, że łatwa do ugotowania!) zupa, klarowny wywar z mięsa – z wołowiny, kury, w Anglii nawet z baraniny – oraz z kości, gotowany długo, pod przykryciem, na małym ogniu, z dodatkiem jarzyn i przypraw.

Tak brzmi definicja rosółu, jak jednak opisać jego smak, jeden z niedzielnych smaków dzieciństwa? Niedzielnych, bo w ten dzień krakowskie domy nieodmiennie pachniały rosółem – pokrytym złotymi okami tłuszczu, warzonym na prawdziwej – wyhodowanej na wsi, kupionej na Kleparzu lub Na Stawach – kurze. Rosółem wonnym od pietruszki, pikantnym od pieprzu, z drobno pokrojonym, domowym makaronem...

Niegdyś rosół gotowało się tylko w kamionkowych garnkach, nigdy w miedzianych, żelaznych, emaliowanych. Jeszcze w książce Róży Makarewiczowej, wydanej na początku XX wieku, można przeczytać: *Garnki na rosół powinny być kamienne*. Garnki, coraz rzadziej używane, przetrwały do lat pięćdziesiątych. Często pękały, dlatego po ulicach Krakowa krążyli druciarze, którzy za niewielką sumę oplatali pękaty brzuch garnka misterną siatką z cienkiego drutu – i znów można było gotować rosół – na staroświecki sposób, jak Pan Bóg przykazał...

W rosole może się znaleźć wszystko – przede wszystkim wspomniany makaron, ale także lane ciasto, gotowane ziemniaki (to chłopski sposób podawania tej zupy), knedelki, knel-

ki (w Austrii często wątrobiane), ryż, wcześniej ugotowany i pokrajany w kostkę grysik, czyli kaszka manna, wreszcie jasiek, charakterystyczny podobno dla kuchni polskich Żydów. Rzeczywiście, rosół z jaśkiem zdarzało mi się jadać tylko w Izraelu.

À propos wątrobianych knedelków... Hornungowi, staremu kamerdynerowi Franciszka Józefa I, do dziś uwielbianego w Krakowie, przydarzyła się rosołowo-knedelkowa przygoda, opisana przez jego następcę Eugena Ketterla:

Zaraz na początku mej służby wydarzył się tragikomiczny epizod. Stary Hornung, który był o mnie potwornie zazdrosny, nie chciał zrezygnować z podawania obiadów. Pełen gorliwości potknął się, waza z zupą się przechyliła, zupa rozlała się po ziemi, a knedliki wątrobiane skakały po dywanie. Przez drzwi usłyszałem Hornunga, jak bełkoce wystraszony:

- Tysiącrotnie proszę o wybaczenie, padam do nóg Waszej Cesarskiej Mości...*
- Tylko nie to – bronił się cesarz – u moich nóg leżą już wątrobiane knedliki...*

Kto ośmieli się powiedzieć, że Franciszek Józef nie miał poczucia humoru...

Jest rosół zupą nie tylko podstawową, ale także prastarą, odwieczną, której oczywiście nie mogło zabraknąć podczas uczty w Soplicowie:

*I wnet zaczęli wchodzić parami lokaje
Roznoszący potrawy: barszcz królewskim zwany
I rosół staropolski sztucznie gotowany,
Do którego pan Wojski z dziwnymi sekrety
Wrzucił kilka perełek i sztukę monety
(Taki rosół krew czyści i pokrzepia zdrowie).*

Pewne pojęcie o smaku soplicowskiego rosółu może dać ten XVIII-wieczny przepis, który jednak wśród składników nie wymienia ani perełek, ani monet:

Pierwszy Rosół Polski. Sposob Polskiego Rosółu gotowania taki: weźmiy materyą mięsną, Wołową albo Cielecą, Jarzábka albo Kuropatwę, Gołembie, y cokolwiek mięsnego iest, co bydź może do Rosółu (...), y Zwierzyny wszystkie; wymocz, wysoluy pięknie y ułoż w garnku, ociągniey: ten zaś Rosół w którymeś ociągał, kiedy się podstoi precedź przez sito, y wliy w tę materyą mięsną, włóż Pietruszki, masła, przysol, odszymuy, a gdy dowre, day gorąco na Stoł. Trzeba też wiedzieć, że na każdy Rosół włożyć co trzeba, żeby wodą, albo wiatrem nie śmierdział, to iest Pietruszki, albo Kopru, Cebule, albo Czosnku, Kwiatu Muszkatowego, albo Rozmarynu, albo całkiem Pieprzu, według smaku albo upodobania, Limonia też y Rozmaryn, żadnego nie oszpeci Rosółu. (S. Czerniecki)

Od przepisu na rosół zaczyna się też najslynniejsza książka Lucyny Ćwierczakiewiczowej „365 obiadów”:

Chcąc mieć rosół tęgi, trzeba liczyć funt mięsa na osobę; na lżejszy, czyli zwyczajny, dość jest pół funta. Mięso zupełnie bez płukania zalać świeżą wodą, w każdym razie lepiej miękka niż twardą i gotować na bardzo wolnym ogniu bez szumowania, które dziś chemia (?) odrzuciła jako odbierające smak rosółowi. Gdy po godzinie blisko takiego gotowania, przestaną się pokazywać szumowiny, odstawić rosół od ognia, zalać łyżką zimnej wody, a tłustość, zwana pozłotą, oddzieli

się natychmiast i pokaże na wierzchu, fusy zaś opadną na spód. Wtedy trzeba ową tłustość starannie zebrać, gdyż jest niestrawną, rosół posolić, włożyć włoszczyzny rozmaitej, jako to: pietruszki w korzonkach, selerów pokrajanych w ćwiartki, porów, marchwi, bulwy, a nawet jedną cebulę w całości, z łupiną pierwej na blasze lub pod blachą upieczoną, jeden lub dwa suszone grzybki i nieco kwiatu muszkatolowego. Włoszczyznę trzeba kłaść w miarę ilości mięsa, i tak: na 5 funtów mięsa wystarcza 5 cienkich lub 3 grube korzonki pietruszki, pół selera, 2 pory i 3 marchewki. Kalafiory i kapusta włoska dodają bardzo dobrego smaku; należy je sparzyć i włożyć na godzinę przed wydaniem na stół. Dziś świeżą włoszczyznę zastępuje wybornie suszona. Kładąc w rosół kawałek cielęciny, należy ją uprzednio włożyć w ukrop, zagotować, odlać pierwszą wodę precz i dopiero włożyć w garnek, inaczej rosół zbieleje. Zowie się to blanżerowaniem.

Można także włożyć w rosół dróbka od kaczki lub kury, co bardzo podnosi smak rosółu.

Rosół powinien się gotować 4 do 4 i pół godzin, nigdy więcej, zawsze na wolnym ogniu; jeżeli gatunek mięsa jest miękki, 3 i pół godziny wystarcza. Przed wydaniem na stół, odstawić rosół na chwilę od ognia, żeby się sklarował, zebrać resztę pożyty jaka się okaże, i precedzić w wazę, do której pierwej kładą się przygotowane do rosółu dodatki i nieco drobno usiekanej zielonej pietruszki.

Rosół uchodził za znakomitą potrawę dla chorych, zgodnie ze słowami Mickiewicza „pokrzepiającą zdrowie”. Nie tylko miał wzmacniać, ale także rozgrzewać, więc uważano go za środek przeciwko wszelkim chorobom – od anemii po niewinne przeziębienie. Joanna Wachowicz-Makowska, pocho-



dząca z rodziny znanych warszawskich restauratorów, autorka uroczych wspomnień „Chochlą i mieczem”, tak pisała:

W dzieciństwie często się przeziębiałam, a tego rodzaju choroby leczono wówczas leżeniem w łóżku, przykrywaniem pierzyną, herbatą z lipy, czarnego bzu oraz rosółem. Zapamiętałam więc dobrze smak tej zupy, a raczej – mistrium towarzyszącego jego przyrządzaniu. Najlepszy i istotnie cudownie leczniczy rosół gotował mój dziadek, Julian Wachowicz. Przychodził do nas po południu i zabierał się do pracy. Dopiero wiele lat później od babci Heleny dowiedziałam się, jaki był skład i jaka tajemnica owego życiodajnego płynu. Kilogram mięsa wołowego z kością zanurzało się w trzech litrach zimnej wody osolonej w proporcji 8 gramów na litr, która to magiczna ilość najlepiej jako by odpowiada naturalnym potrzebom ludzkiego organizmu. Do mięsnego wywaru dodawano stopniowo i w określonej kolejności jarzyny, czyli włoszczyznę, oraz listek bobkowy. Taki rosół „pyrkał” na ogniu przez równo trzy godziny, następnie – tuż po odstawieniu z kuchni (mieliśmy wówczas węglową) – wsypywano do wrzątku majeranek i odrobinę mięty. Przykrywano pokrywką i – po chwili – podawano pacjentowi w glinianym kubku. Czy dziadkowy rosół rzeczywiście pomagał na kaszel, katar i gardłano niedyspozycje? Odpowiadam z całym przekonaniem, że pomagał.

Przepis na specjalny rosół dla chorych można znaleźć także w książce kucharskiej *Monatowej*:

Rosół specjalnie dla chorych. Dla bardzo ciężko chorych i osłabionych, gotuje się bardzo esencjonalny rosół w następujący sposób: 2 f. polędwicy lub pierwszej krzyżowej (biodrowej) oczyścić starannie z łoju, obmyć w wodzie, pokrajać w kostkę i wraz

z włoszczyzną w talarki pokrajaną (bez cebuli) włożyć do dużego słoja, zalać zimną wodą tyle, aby tylko mięso przykryła i zawiązać jak na kompoty pęcherzem. Niech tak postoi przez noc w chłodnym miejscu, aby woda wszystkie soki z mięsa wyciągnęła. Rano wstać słoik do garnka z sianem, zalać zimną wodą do pełna i gotować przez trzy godziny. Gdy przestygnie, wyjąć słoik, otworzyć, zlać rosół przez sitko, posolić, a gdy się ustoi, podać choremu zagrzany w filiżance.

Lecznicze właściwości rosółu znalazły potwierdzenie w teorii dr. Isadore'a Rosenfelda, który uważał, że pary unoszące się nad naczyniem z tą szlachetną zupą leczą katar równie skutecznie jak inhalacje naparem z ziół. Dr Rosenfeld zajął się w Miami produkcją i sprzedają leczniczych rosółów.

I jeszcze jeden rodzaj rosółu, nie tyle leczniczy, co smakowity – rosół rumiany, ugotowany na podrumienionym wcześniej mięsie.

Rosół rumiany. Na 6 osób wziąć 1 kilo mięsa wołowego, pokrajać w kawałki, włożyć do rądla, podłożyć kawałek łożu wołowego, parę upieczonych cebul i niech się mięso podrumieni, aż puści z siebie brunatny sos; potem dolać trochę wody, by się brunatny sos trochę podgotował, a wkońcu podlać tyle wody, ile trzeba na rosół; sklarować, włożyć włoszczyzny i gotować jak zwykły rosół. Pokrajać drobno rozmaitej włoszczyzny, ugotować osobno na miękko w rosole i na wydaniu włożyć do wazy. Można dać do rosółu francuskie kluseczki lub makaron. (M. Ślezańska)

Bliskim krewnym rosółu był bulion, a pod tą nazwą ukrywa się nie tylko mocny rosół, podawany zazwyczaj w filiżan-

kach z żółtkiem, ale także wywar z mięsa i jarzyn, tak silny, że aż doprowadzony do stałej postaci.

Buljon suchy. Najlepiej jest sporządzać buljon późną jesienią, gdyż w lecie prędko kwaśnieje, a w zimie zastyga. W skład buljonu wchodzi następujące przedmioty: Mięsa chudego funtów 120, cały pośladek, łopatki cielęce, kur 6, kaczek 4, indyków 2, zajęcy 4, marchwi garncy 2, tyleż pietruszki, selerów 30, kilka główek włoskiej kapusty i kilka kalarep, nadto ćwierć funta pieprzu, tyleż angielskiego ziela, 2 łuty imbiru i 2 łuty kwiatu muszkatołowego. Mięso wołowe porąbać w kawałki, czysto wypłókać; włożyć w kocioł dobrze pobielany, nalać czystą wodą i gotować wciąż z wolna przez dzień cały i noc, cielęcina, drób, zajęce opiec do połowy na rożnie albo w piecu zupełnie bez soli i gdy wołowina do połowy się ugotuje, wrzucić pieczone do kotła, potem obraną włoszczyznę i korzenie. W miarę gotowania wybierać odstałe od mięsa kości, zbierać wszelką tłustość na wierzch wychodzącą i szumować bezustannie. Kiedy się już mięso na suche włókno wygotuje, odcedzić buljon, a mięso mocno wycisnąć i nalać jeszcze czystą wodą, wygotować jak najmocniej, odcedzić i dolać do pierwszego buljonu. Przecedzić buljon raz jeszcze przez serwetę w mniejsze naczynie, zebrać zupełnie pozłotę i gotować jeszcze na wolnym ogniu, by się nie przypalił. Gdy buljon jest już tak wygotowany, że gęstnieć zaczyna, wylać odrobinę na spodeczek, gdy zastygnie na tęgą galaretę, można już buljon zlewać do małych foremek albo głębokich talerzy, gdy zastygnie wyjąć, wynieść na przewiewne miejsce do obsuszenia a następnie przechowywać w słojach. („Praktyczny kucharz warszawski”)

Z suszeniem bulionu bywały kłopoty, które dramatycznie opisała Maria z Mohrów Kietlińska, wspominając swój pobyt na wilegiaturze w panieńskich czasach:

Co kilka lat gotowano w Szczepanowicach wyborny bulion na domową potrzebę, rozumie się z zachowaniem tej samej czystości i dokładności co przy smażeniu powideł, wlewano w formy, a po zastygnięciu kładziono w pętlę z warkocza słomianego i wieszano na strychu pułapu. Jakież pewnego razu było moje przerażenie, kiedy wydelegowano mnie do sprawdzenia, czy krążki są już dostatecznie twarde, spostrzegłam, jak z pętli słomianych jakby wstępując brunatne barwy lał się kosztowny bulion na polepę strychu. Polepa wprawdzie czysto zmieciona była, lecz szkoda była znaczna. Widocznie bulion nie był dostatecznie wygotowany, a może upał był powodem katastrofy. Tak to najlepszej, najprzezorniejszej nieraz gospodyni przytrafić się może jakieś niepowodzenie.

Z bulionu robiono... bulion, dodając kawałek do lekkiego rosółu. Działo się to nie tak dawno, skoro w niezbyt archaicznej książce kucharskiej *Monatowej* można znaleźć taki przepis:

Buljon z jajkiem. Do rosółu lekkiego, ugotowanego z kości, wrzucić kawałek buljonu i gotować 15-20 minut, aby zatracił nieprzyjemny zapach kleju. Jeśli nie ma rosółu w domu, można go ugotować na wodzie, jednak trzeba dodać pół łyżki świeżego masła. Na wydaniu wpuścić całe jajko, a gdy się białko zetnie, ostrożnie wyjąć łyżką druzłakową do filiżanki i zalać przecedzonym buljonem.

I wreszcie coś wyjątkowo obrzydliwego, bulion przeczyszczający, *bouillon purgatif* – wywar ze sproszkowanego węża, końskich odchodów i kadzidła, który Ludwik XIV, ofiara swych medyków, musiał codziennie wypijać. Jak pisze Hans Conrad Zander:

Zdumiewające, ale ta ohydna lura spełnia oczekiwania lekarzy. Do ich najważniejszych obowiązków należy codzienne notowanie, jak często Jego Królewska Mość musi się udać tam, gdzie nawet królowie chodzą piechotą. Dzięki temu wiemy, że Ludwik XIV czynił to czternaście, a nawet i osiemnaście razy dziennie.