

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.