

Tajne i poufne sekrety historii

Jan Kochańczyk

Przeboje kuchni staropolskiej



TAJNE I POUFNE SEKRETY HISTORII

Jan Kochańczyk

**PRZEBOJE KUCHNI
STAROPOLSKIEJ**

FRUWAJĄCE DZIKI I DANIA MIŁOSNE

© Copyright by Jan Kochańczyk & e-bookowo

Grafika i projekt okładki: e-bookowo

ISBN 978-83-63080-09-9

Wydawca: Wydawnictwo internetowe e-bookowo

www.e-bookowo.pl

Kontakt: wydawnictwo@e-bookowo.pl

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Kopiowanie, rozpowszechnianie części lub całości

bez zgody wydawcy zabronione

Wydanie I 2012

WSTĘP

Obraz Bronisława Abramowicza „Uczta u Wierzyńka” przedstawia słynną krakowską biesiadę króla Kazimierza Wielkiego i jego dostojnych gości. We wrześniu 1364 roku do stolicy Polski zawitali między innymi cesarz Karol IV, królowie Węgier, Danii, Cypru, a także władcy Austrii, Brandenburgii i najmożniejsi dostojnicy znad Wisły. Widzimy na obrazie ich wspaniałe szaty, podziwiamy przepych wnętrza krakowskiej kamienicy – jednak na stole niewiele widać do skosztowania. Właściwa uczta zapewne dopiero rozpocznie się wkrótce. Malarz miałby sporo problemów, by pokazać staropolskie dania. Kronikarze nie rozpisują się na ich temat. Wiele słów poświęcają natomiast pięknej zastawie. Opisy dźwięczą od srebra i złota. Nieważne są natomiast same smakołyki. Jan Długosz zanotował tylko, że Wierzynek karmił gości „wszelkimi rodzajami pożywienia i napojów, wszelkim ptactwem, rybami i innymi rodzajami mięs”. Na szczęście historycy dzięki badaniom archeologicznym i pisanym źródłom z Europy zachodniej czy południowej mogą jednak dotrzeć do tajemnic kuchni staropolskiej.

W Polsce średniowiecznej lekceważono sprawę ciała. Literatura nie przedstawiała problemów kultury materialnej.

Taka postawa przetrwała przez wieki. Największy żarłok i opój w powieści polskiej, pan Zagłoba, pije miód, niekiedy gorzałkę lub wino, rzadko jednak dobiera się do jakiegoś smacznego mięsiwa. Niewiele się dowiadujemy nawet o jego genialnej zapobiegliwości jako zaopatrzeniowca armii. Ot, pojawiły się nagle w obozie wojskowym woły, barany i świnie. Koniec, kropka.

Główne zajęcie naszych przodków: zdobywanie, przyrządzanie i spożywanie darów Bożych, było praktycznie pomijane przez literaturę piękną, być może jako działalność mało poetyczna. Do wyjątków należy zaliczyć XVIII-wieczne szkice Jędrzeja Kitowicza: *Opis obyczajów za panowania Augusta III* oraz oczywiście fragmenty *Pana Tadeusza* Adama Mickiewicza. Miłośnik starych książek kucharskich i dobrego jedzenia, genialny poeta na paryskim bruku z rozrzewnieniem wspominał smaki i zapachy ojczystego kraju. Bo przecież to właśnie one kształtują człowieka w takim samym stopniu jak wzniosłe dokonania ducha. Herbert George Wells pisał najzupełniej serio: „Jadło określa świadomość”.

W Europie najlepiej zdają sobie sprawę z tej prawdy chyba Francuzi. Może dlatego, że „ojcem literatury francuskiej” był syn oberżysty, lekarz Francois Rabelais, radosny piewca kultu życia, który opisywał na przykład garnek „pełen najrozmaitszego rodzaju zup, sałaty, frykasów, potrawek, kapusty, pieczystego, gotowanych mięsów, kęsów solonego wołu, jarzyny, szynki, wędliny, pasztetów, klusków grochu, sera, śmietany, galaret, owoców wszelakiego rodzaju”. Bohaterowie *Gargantui i Pantagruela* po dobrym obiedzie lubili chodzić gromadą do lasu. „I tam na gęstej

murawie tańczyli przy dźwiękach wesołych piszczałek i słodkich gęśli tak ucieszenie, iż radość to była niebiańska widzieć ich tak figlujących”.

Echo tej radości dotrwało do naszych czasów i zmusiło świat cały do chwili refleksji. W roku 1987 wszedł na ekrany film *Uczta Babette* duńskiego reżysera Gabriela Axela. Bohaterką jest francuska kucharka, mieszkająca w małym miasteczku rybackim w Jutlandii pod koniec XIX wieku. Znakomity nasz krytyk Jerzy Płazewski tak pisał w *Historii filmu*:

„Jest to pierwszy godny tego miana dramat gastronomiczny i wymieniony w czołówce Francuz, konsultant kulinarny, okazał się jednym z głównych twórców widowiska. Babette, uciekinierka z Paryża ogarniętego represjami po klęsce Komuny, służąca w nabożnej duńskiej wiosce, ujawniała się jako eks-szefowa kuchni w wielkiej stołecznej restauracji i zdumionym wieśniakom wydawała wyrafinowaną kolację, zmieniającą ich sposób widzenia świata. Relacja tak dosłowna, że można było z ekranu odpisywać smakowite recepty, w magiczny sposób osiągała rangę egzystencjalnej metafory o wręcz filozoficznych denotacjach”.

Bohaterowie filmu, surowi duńscy protestanci przekonują się, jak bardzo smaczne jadło i radosna biesiadna atmosfera odmieniają ludzkie życie. Charakterystyczny jest światowy sukces filmu, nagrodzonego amerykańskim Oscarem i wysoką lokatą najpoważniejszych krytyków i realizatorów kina w prestiżowym plebiscycie londyńskiego pisma „Time Out”.

Ludzie współcześni zaczynają doceniać rolę kultury materialnej i jej bezpośredni związek z kulturą duchową. Zwolennicy ascezy w dawnej Polsce przekonywali: trzeba jeść tylko tyle, aby ducha w ciele utrzymać. Dziś bardziej przemawiają do nas słowa: trzeba jeść smacznie i zdrowo, czerpać z bogactw świata radość życia, przypominać smaki i zapachy kuchni różnych narodów. A Polacy nie gęsi i swoje rewelacyjne specjały także mają!

Warto o tym pamiętać. Bo rzeczywiście, jak mawiał Welles – jadło określa świadomość. Także narodową!

UCZTA NEANDERTALCZYKA

Nasi przodkowie potrafili sobie dogadzać, skoro przetrwały ślady po ich ucztach sprzed 100 tysięcy lat!

Na tereny dzisiejszej Polski ludzie przybywali już w okresie 250.000 – 100.000 lat przed naszą erą. Nie wielkie grupy łowców zapędzały się na nasze tereny przez Bramę Morawską, w pogoni za smakowitymi reniferami. Pozostawiły po sobie ślady na przykład w okolicach dzisiejszego Krakowa i Złotoryi.

Systematyczne zasiedlanie naszych ziem nastąpiło około 110.000 lat p.n.e. Ówcześni ludzie – neandertalczyki – trudnili się głównie myślistwem. Potrafili krzesać i podtrzymywać ogień. Polowali na najróżniejsze zwierzęta, sporządzali smakowite pieczyste – i bardzo dobrze, bo zwierzęta wyłącznie roślinożerne w tamtych czasach, ubogich w urozmaicone pożywienie, zapadały na aktinomykozę, chorobę deformującą ciało, osłabiającą organizm.

Na chorobę tę zapadały często niedźwiedzie skalne, mieszkające w jaskiniach. Te roślinożerne zwierzęta prawdopodobnie dlatego właśnie nie przetrwały do naszych czasów. Kiedy zapadały w sen zimowy, były łatwym łupem dla naszych przaprzodków. „I to one stawały się głównym przedmiotem łowów – piszą Zbigniew Bukowski i Krzysztof Dąbrowski w książce *Świt kultury europejskiej*. – Ponad 75 % ogólnej liczby szczątków kostnych ujawnionych w wielu jaskiniach – to pozostałości wspomnianych zwierząt, co jednoznacznie wskazuje, jak wiele ich wówczas żyło w terenach górskich”.

Ludzie czcili niedźwiedzie jako potężne, boskie istoty, rzeźbili lub lepili z gliny figurki niedźwiedzi, jednak nie wahali się polować na nie z łukami i oszczepami. Pieczeń z łap skalnego misia musiała stanowić przysmak nie lada! Nasi przodkowie potrafili nawet hodować te zwierzęta. W Jaskini Wschodniej w Połomie niedaleko Złotorii odkryto czaszkę niedźwiedzia. Po dokładnym zbadaniu naukowcy stwierdzili, że jeszcze za życia misiowi spiłowano zęby. Musiał on więc przez jakiś czas przebywać w niewoli u ludzi.

Neandertalczycy robili sobie przysmaki także z innych zwierząt, szczególnie bizonów, dzikich koni, reniferów i jeleni. Nie gardzili zającami, wilkami czy lisami.

Żyło im się smakowicie i dobrze aż do czasu przybycia na teren Europy człowieka rozumnego. Homo Sapiens znał lepsze sposoby łowieckie, miał więcej sprytu. On teraz spożywał pieczeń z niedźwiedzia. Wyparł z Europy

neandertalczyków, ale... Niezupełnie! Cechy neandertalskie można zauważyć nawet u naszych współczesnych. I to wcale nie jest żart! Potwierdzają tę prawdę antropolodzy.

ŁYŻKI I NOŻE W CZASACH *STAREJ BAŚNI*

Nasi praprzodkowie przyrządzali na różne sposoby dziczyznę. Homo Sapiens poszedł jednak po rozum do głowy i wymyślał sobie coraz lepsze sposoby na wygodne życie. Nie tylko uganiał się za zwierzyną po lasach, ale zaczął hodować bydło rogate, owce, kozy i świnie. Żeby dokarmiać swoje zwierzątka, uprawiał zboża i rośliny strączkowe. Około 4500 – 1700 lat p.n.e. uprawiano rolę drewnianą lub kamienną motyką. Zboże sprzątano sierpami o ostrzach z długiego wióra krzemowego.

Na terenach dzisiejszej Polski mieszały się przybysze z najróżniejszych stron Europy. Przynosili z sobą różne obyczaje – także żywienia. W czasach rzymskich na naszych ziemiach mieszkali już prawdopodobnie Prasłowianie – Wenedowie.

Nie gardzili żadnym mięsem. W pogańskiej Polsce nie było mięsa „nieczystego”! Ceniono na przykład lisy, psy, koty, wszelkie ptactwo. Podstawowym daniem była polewka mięsna – zupa z mąki, kaszy i kawałków mięsa. Po-

pularna była też jucha – zupa, w której znajdowało się sporo krwi zwierzęcej.

Już wtedy nasi Słowianie podczas uczty używali łyżek i noży – każdy je za pasem nosił. Do mis z mięsiwem pieczonym sięgano palcami. Stoły były bardzo niskie. Siadano obok nich na kozuchach.

Szczególne obrzędowe znaczenia miały czarne kury, pieczone na ogniu z okazji wesel, styp, zakładania chaty.

Dawne niemieckie kroniki dowodzą, że Słowianie w czasach *Starej baśni* słynęli z gościnności. Uczty z 20 dań nie należały do rzadkości. Pierwsza nasza polska kronika Galla Anonima rozpoczyna się od opisu dwóch uczt: u bogatego księcia Popiela i ubogiego oracza Piasta.

Popiel popełnił grzech straszliwy – nie przyjął w gościnę dwóch tajemniczych przybyszy z dalekiego kraju. Na szczęście znaleźli oni schronienie w domu oracza. On przyjął ich tym, czym chata bogata – piwem i dobrym mięsiwem, które przygotował na uroczystość postrzyżyn swego syna:

„Postanowił bowiem ów ubogi wieśniak w czasie, gdy książę jego pan będzie urządzał ucztę dla synów (...) przyrządzić nieco lepszego jedzenia na postrzyżyny swego malca i zaprosić paru równie ubogich przyjaciół nie na ucztę, lecz raczej na skromną zakąskę; toteż karmił prosiaka, którego przeznaczał na ową potrzebę. Dziwne rzeczy opowiem, lecz któż potrafi pojąć wielkie sprawy Boże? albo któż poważy się zagłębiać w dociekania nad dobro-

dziejstwami Boga, który już w tym życiu niejednokrotnie wynosi pokorę biednych i nie waha się wynagradzać gościnności nawet u pogan? Goście tedy każą Piastowi spokojnie nalewać piwo, bo dobrze wiedzieli, że przez picie nie ubędzie go, lecz przybędzie (...) Polecają też zabić wspomnianego prosiaka, którego mięsem – rzecz nie do wiary – napełnić miano dziesięć naczyń, zwanych po słowiańsku «cebry»”.

Cudowne rozmnożenie się wieprzowiny i piwa było oznaką jawnej przychylności Niebios dla gościnnego oracza, który miał zostać ojcem-założycielem królewskiej dynastii Piastów.

WSPANIAŁOŚCI STOŁU BOLESŁAWA

Potężny władca Bolesław Chrobry słynął między innymi ze wspaniałości stołu. Kronikarz Gall pisze:

„Dwór swój tak porządnie i okazale utrzymywał, że każdego dnia powszedniego kazał zastawiać 40 stołów głównych, nie licząc pomniejszych; nigdy jednak nie wydawał na to nic z cudzego, lecz wszystko z własnych zasobów. Miał też ptaszników i łowców ze wszystkich niemal ludów, którzy, każdy na swój sposób, chwyтали wszelkie rodzaje ptactwa i zwierzyny; z tych zaś czworonogów, jak i z ptactwa, codziennie przynoszono do jego stołów potrawy każdego gatunku”.

Gall Anonim opisuje też sposób przygotowywania zwierzyny:

„Tego dnia tedy rżnięto niezliczoną ilość bydła i przygotowywano je zwykłym obyczajem na zbliżającą się uroczystość na stół króla, który miał biesiadować ze wszystkimi swoimi dostojnikami (...). Kucharze i pachołcy, słu-