15 potraw staropolskich, które warto przypomnieć

21 grudnia 2014

Co druga polska potrawa opatrzona jest przymiotnikiem „staropolska”. Mamy więc przyprawy do mięsa, chleby, gulasze, bigosy i pierogi. Pytanie brzmi: ile z tego wszystkiego jest staropolskie?

Na początku warto ustalić, co znaczy sam termin „staropolski”. Zazwyczaj rozumie się pod tym pojęciem różne aspekty polskiej kultury, które nie są już obecne w czasach współczesnych lub funkcjonują jako relikty. Zwyczajowo uważa się, że staropolszczyzna to polska kultura do rozbiorów, zaś wiek XIX jest już zupełnie inną sprawą. Tymczasem niemalże sto procent potraw, które szumnie określa się jako „staropolskie”, pochodzi z czasów Marii Ochorowicz, czyli schyłku wieku XIX.

Nie ma w tym nic dziwnego – prawdziwa kuchnia staropolska dla większości ludzi byłaby raczej niestrawna, a przynajmniej niesmaczna. Pierwsza zachowana książka kucharska pt. „Compendium Ferculorum albo zebranie potraw” wyszła w 1682 roku spod pióra Stanisława Czarnieckiego, kuchmistrza wojewody Aleksandra Michała Lubomirskiego, czyli magnata, co ma szalenie istotnie znaczenie. Nie jest ona bowiem dla polskiej

kultury kulinarnej typowa.

W wieku XVII (nawet jeżeli zawęzimy nasze spojrzenie do szlachty) królowały staropolskie kasze gryczane i staropolskie kasze jaglane, staropolskie chleby żytnie oraz staropolska kapusta i groch. Mięsa i różnego rodzaju wykwintne potrawy należały raczej do rzadkości, co było w dużej mierze wynikiem zawieruchy drugiej połowy XVII wieku i zniszczenia kraju – stół ojca pana Kmicica był nieporównywalnie bogatszy niż pułkownika Andrzeja. Na zamożniejszych dworach było jednak jak dawniej, pojawiały się też nowe przysmaki, takie jak kawa, czekolada czy też herbata.

Przyjrzyjmy się zatem wybranym potrawom staropolskim z magnackiego stołu, o których większość szlachty mogła co najwyżej pomarzyć. Zapraszamy zatem do staropolskiego stołu (wyjaśnienie terminów nieznanych, za wydaniem Compendium… z Muzeum Pałacu w Wilanowie, na końcu tekstu).

ROSÓŁ POLSKI

Faktycznie, klasyczny niedzielny rosół ma swoje korzenie w czasach zamierzchłych:

„Sposób polskiego rosołu gotowania taki. Weź materyją mięśną wołową albo cielącą, jarząbka albo kuropatwę, gołąbie i cokolwiek mieśniego jest, co może do rosołu gotowano i zwierzyny wszystkie. Wympocz, wysoluj pięknie i ułóż w garnku, ociągnej. Ten zaś rosół w którymeś ociągał kiedy się postoi, przecedz przez sito i wlej w tę materyją mięsną, włóż pietruszki, masłam przysól, odszymuj. A gdy dowre, daj gorąco na stół. Trzeba też wiedzieć, że na każdy rosół co potrzeba, żeby wodą albo wiatrem nie śmierdział, to jest pietruszki albo kopru, cebulę albo czosnku, kwiatu muszkatowego albo rozmarynu, albo całkiem pieprzu, według smaku albo upodobania, limona tez i rozmaryn żadnego nie oszpeci rosołu.”

POTRAWA CZARNO GOTOWANA Z JUSZYCĄ

Skoro jesteśmy przy zupach nie mogło zabraknąć czarnej polewki, którą podano między innymi Jackowi Soplicy. Jest to jedna z nielicznych potraw uważanych za staropolskie i będących taką faktycznie:

„Gąskę młodą albo zajączka albo cokolwiek młodego bijesz, spuść juszycę tak; weźmiej octu dobrego, zgrzej, juszycę albo krew tę, co żywego bijesz, spuść na ten ocet, a mieszaj, też zaś materyję mięsną porąbawszy albo rozebrawszy, dowarz i odbierz, wlej tę krew z octem, którą juszycą zowiesz, a warz, usmaż cebulę w maśle, przebij przez sito chleba żytniego trochę. Przydaj octu, słodkości, pieprzu, imbieru, cynamonu, goździków, soku wiśniowego. Przywarz soli nie przyjmując daj lubo gorąco, lubo na zimno.”

POTRAWKA Z PISTACJAMI

Skoro zjedliśmy zupę czas zacząć insze potrawy. Na przykład potrawkę:

„Weź kapłona albo gołębi, ochędoż, a nie płocz, rozbierz, włóż w rynkę, przydaj masła dorego, cebule, pietruszki drobno, rosołu trochę warzy nakrywszy. Weź jadręk pistacjami, pięknych niemało, włóż w tę potrawę, przydaj pieprzu, i kwiatu, warz nakrywszy. A gdy dowiera, daj gorące na stół.”

KAPŁON OCTEM NALANY ŻYWCEM

Nie tylko kuchnia francuska znała potrawy, od których włos jeży się wszystkim obrońcom zwierząt, czy nawet ludziom o mniejszej dozie wrażliwości na cierpienie:

„Weź kapłona żywego, nalej mu lejkiem w gardło octu winnego a zawiąż i zawieś na godzin pięć. Oskub pięknie, ochędoż, upiecz zwyczajnie albo nagotuj jak chcesz.”

BIGOSEK Z JARZĄBKA

Bigos jaki znamy dzisiaj ma tylko trochę wspólnego z tym, co jadali nasi antenaci. Bigosem nazywano kiedyś każdą potrawę

która była drobno posiekana. Z zasady były one znacznie rzadsze niż dzisiejszy przysmak:

„Uwarz albo upiecz jarząbka, obierz mięso osobno, skrajaj bardzo drobno, wlej trochę rosołu, masła młodego, kminu tartego. Przywarz, a daj ciepło. Możesz też kwiatu przydać i wcisnąć cytrynę.”

COMBER JELENI

Jednak nie samym ptactwem szlachcic żyje! Czas więc przygotować upolowanego niedawno jelenia:

„Weź comber jeleni, danieli, bawoli, wołowy, sarni, wieprza dzikiego, którego według deskrypcyjej wzwyż mianowanej masz uyciąć, a ochędożywszy namocz w occie dobrym, przysypawszy ten ocet soli, majeronu, kolendry, a mocz to godziny cztery czy pięć. Weźmij potym słoniny, nakrajaj długo i przez mięsiste, a chudsze miejsca prześpikuj uwiń w płótno, warz w tym occie w którymeś moczył, zasoliwszy dobrze. A gdy uwrem wyłóż na misę, potrzesnąwszy różnym kwieciem daj na zimno.”

OZORKI KARPIOWE

Na tym skończymy przygodę z królestwem zwierząt lądowych i przeniesiemy się do rzek, stawów i mórz. Dziś niektórzy jadają ozorki wołowe albo cielęce – Pan Lubomirski jadał karpiowe, choć w tym wypadku chodziło po prostu o mięso z pyska ryby:

„Powybierawszy ozorki karpiom, włóż w rynkę masła dobrego, cebulę, siekanej pieczonej, ociągnij to w maśle, wlej trochę wody, soli, limoną usiekają drobno, pieprzu i gałki. Przeważ a daj na stół.”

BIGOSEK Z RYB JAKICH CHCESZ

Podaliśmy przepis na bigos z jarząbka – teraz czas na bigos z ryby:

„Rybę weźmij jaką chcesz, oczesz, upiecz pięknie, podrap,

kości wyrzuć, limonę drobniusieńko usiekaj i w talarki wkrajaj, oliwek nawyłupuj, wlej oliwy, wina, octu, cukru, pieprzu, cynamonu. Przywarz, a daj a możesz i na zimno dać, nie przewarzając.”

KARP BEZ KOŚCI

Oczywiście nie może zabraknąć absolutnej klasyki polskich stołów, czyli karpia bez ości:

„Weź karpia dobrego, zdejmij skórę z niego tak ostrożnie, żebyś dziury nie uczynił, głowę usmaż, a to mięso z karpa odjąwszy i od kości, i usiekaj drobno surowo, drugiego karpia do tego przyłożywszy. Usmaż te siekaninę w maśle albo oliwie, przydawszy do tego bardzo drobno siekanej pieczonej albo smażonej. Daj rożenków drobnych, cukru, pieprzu, soli, cynamonu i trochę tartego chleba, zmieszawszy to wszystko nałóż tę skórę karpiową, miej brytfannę glinianą, wlej oliwy albo masła, żeby zamókł ten karp, włóż w brytfannę karpia nałożonego i głowę przyłóż i figatellami z tejże materyjej robionego obłóż. Ociągaj wywracając a gdy się ociągnie, wlej wina, octu winnego, limonią, cukru, cynamonu i pieprzu. Przywarz a daj całkiem na misę.”

JESIOTR

Rzecz jasna nie tylko karpie królowały na staropolskich stołach. Znaleźć można tam było również przepisy na innego popularnego mieszkańca polskich wód, czyli jesiotra:

„Weźmij kilka dzwonów jesiotra, ociągnij w oliwie albo w maśle. Usmaż cebule i pietruszki drobno krojoanej w maśle albo w oliwie, złóż to społem, daj wina, różenków obojga, słodkości, pieprzu, imbieru, cynamonu, masła albo oliwy, szafranu. Przyważ a daj na stół.”

Z RAKÓW BIGOSKIEM RYBY BEZ BOTWINY

Ryby to nie jedyni mieszkańcy polskich wód. Tradycja jedzenia

raków sięga dawnych czasów:

„Bigosek z raków wyłupanych miej, szczupaka oczeasnego zrysuj i we dzwonka skrajaj, włóż w rynkę, cebulę i pietruszkę drobno zasól, wody wlej a warz. A gdy odważysz bigosek, daj masła, pieprzu, kwiatu, a przywarzywszy daj na stół. Możesz cytrynę wycisnąć albo octu winnego kieliszek wlać.”

BOBROWY OGONY

W „Compendium” co prawda pojawiły się ślimaki, jednak książka Czarnieckiego obfitowała w znacznie ciekawsza propozycje – na przykład bobrowe ogony:

„Odważywszy ogon bobrowy, który jeżeli chcesz, możesz w sztuki porabać, który w occie i soli odważysz. Uwierć czosnku jako masło, octu winnego, oliwy albo masła. Przywarz, polej a daj na stół.”

POLEWKA MIGDAŁOWA

Po przegryzieniu ostatniego kęsa bobrowego ogona i popiciem go kielichem węgrzyna, czas zabrać się za rzeczy innego rodzaju, czyli słodkości:

„Oparzone migały pokrajaj i uwierć w donicy, rozpuść wodą włóż cukru, rożenków drobnych, przywarz. Miej ryz osobno warzony ładź na półmiski a zalewaj polewką.”

JAJECZNICA Z WINEM

Czasem zamiast migdałów człowiek po niełatwej nocy ma ochotę zjeść jajecznicę. Wtedy może czekać go odpowiednie śniadanie:

„Masła w rynce rozpuść, jajec rozbij z winem i cukrem i cynamonem, ubij to społem a wlej na gorące masło, usmażywszy daj z rynką a nie mieszaj.”

CIASTO NA POST OPŁATCZANE

Czasami zaś chociaż noc był ciężka, wypadał post, a przecież i

wtedy warto było zjeść coś innego:

„Weźmij opłatków pokrajaj w kwadrat jak wielkie chcesz sztuczki, rozrób mąki wodą i drożdżami, a poczekaj, aż pocznie robić, przydaj szafranu. Weźm i konfektu, jakiego chcesz, składaj po dwa opłatki, a w śrzodek kładź konfektu, a kraje maczaj w tym cieście zrabiony puszczaj na gorącą oliwę albo olej. Smaż a pocukrowawszy daj na stół.”

Przytoczone powyżej przepisy wymagają pewnego komentarza. Po pierwsze, tak jak pisałem na początku, potrawy te gościły na stołach magnatów i co bogatszych szlachciców. U większości herbowych pojawiały się przy świętach i różnego rodzaju okazjach jak wesela, pogrzeby czy chrzciny.

Po drugie, ilość przypraw, które Czarniecki sypał do swoich potraw, teraz zabiłaby przeciętnego Polaka. Powody takiego stanu był dwa: po pierwsze mięso nie zawsze było wzorem świeżości i bywało nieco zaśmierdłe. Przyprawy były też jednym z atrybutów bogactwa i trzeba było je sprowadzać z daleka. Zastaw się, przypraw mięsiwo i pokaż się przed sąsiadem, że comber jeleni pływa w gałce muszkatołowej – tak można streścić filozofię szlacheckiego gotowania.

SŁOWNIK

A oto obiecany słownik, który pomoże w czytaniu przepisów:

Donica – gliniana naczynie do ucierania.

Figatelle – pulpety z różnego rodzaju mięs.

Juszyca – krew lub krew z octem.

Konfekt – owoce, ziele albo płatki róż smażone w miodzie lub w cukrze, a następnie zaprawione słodkim sokiem.

Kwiat – gałka muszkatułowa.

Ochędożyć – oprawić.

Rynka – naczynie o płaskim danie, służące do smażenia, podobne do rondla.

Zrysować – oprawić z łusek ryby.

Autorstwo: Paweł Rzewuski
Ilustracja: obraz „Uczta u Wierzynka” Bronisława Abramowicza z 1876 r.
Źródło: Histmag.org
Licencja: CC BY-SA 3.0