Staropolska sztuka kulinarna. Część II.

Dwór polski

Joanna Sokołowska-Gwizdka

Skarbnicą wiedzy na temat obyczaju kulinarnego za czasów Augusta II i Augusta III Sasa jest „Opis obyczajów…” Jędrzeja Kitowicza. Ksiądz Jędrzej osobno opisuje potrawy starodawne, czyli te, które od stuleci stanowiły o charakterystyce polskiej kuchni oraz nowe, zwane tu „wykwintnymi”, które weszły do Polski poprzez coraz liczniejsze związki Polaków z Francją i jej gustami. W rozdziale „O potrawach staroświeckich” Jędrzej Kitowicz tak opisuje staropolską kuchnię:

> W pierwszym zwyczaju staroświeckim, na początku panowania Augusta III jeszcze trwającym, nie było zbyt wykwintnych potraw. Rosół, barszcz, sztuka mięsa, bigos z kapustą, z różnego mięsiwa kawalcami, kiełbasą i słoniną, drobno pokrajanymi i z kapustą kwaśną pomięszanymi, i nazywano to bigosem hultajskim; dalej gęś gotowana z śmietaną i z grzybkami suszonymi, w kostkę drobną pokrajanymi, kaszą perłową zasypana. (…) Dalsze potrawy: flaki, czasem żółto szafranem zaprawne, osobliwie w województwie sendomirskim, od których i od cielęciny, tymże szafranem zaprawianej, nazywano ich żółtobrzuchami, czasem bez szafranu, w białym sosie mąką zaklepanym; cielęcina szaro, cielęcina biało ze śmietaną, kury, kurczęta, gęsi rumiano, indyki, kapłony, bażanty, baranina z czostkiem, prosięta, nogi wołowe na zimno z galaretą, wędzonka wołowa, a w Wielkiej Polszcze barania i

wieprzowa. Wszystko to rozmaitymi smakami, do których zwyczajne zaprawy były: migdały, rozenki, kwiat, goździk, gałka, imbier, pieprz, szafran, pistacje, pinele, tartofle, miód, cukier, ryż, cytryna, ale bardzo jeszcze natenczas mało, jako droga, bo od tynfa jedna sztuka najtańsza; nadstawiano kwasu potrzebę octami; dalej jeszcze: kiełbasy, kiszki z ryżem i wątrobne; toż zwierzyna: zające, sarny, jelenie, daniele, dziki, przepiórki, kuropatwy, kaczki dzikie, ciećwierze, ptaszki drobne, pasztety, pardwy na Rusi; z tymi mięsiwami łączyli warzywa ogrodowe, jako to: marchew, pasternak, rzepę, buraki i kapustę słodką. Takowe potrawy dawano na pierwsze danie i było to wszystko gotowane i przysmażane; gdy zaś takie było, zwał się po francusku: rugu, frykasse. Na drugie danie stawiano na stół takież mięsiwa i ptastwo pieczone, na sucho całkowicie albo też jakim sosem podlane.

W tych zaś wszystkich potrawach najbardziej przestrzegano wielkości, tak iż półmiski i misy musiały być czubate. Między pomienione pieczyste z mięsa stawiano także torty i ciasta francuskie, które jeszcze dotąd widujemy, ale te ciasta owych czasów dla nie wydoskonalonej sztuki kucharstwa były bardzo ciężkie i grube względem teraźniejszej delikatności onych. (...) Między półmiski, rozmaitym ptastwem i ciastem napełnione, podług wielkości stołu stawiano dwie albo trzy misy ogromne, na kształt piramidów

> z rozmaitego pieczystego złożonych, które hajducy we dwóch nosili, boby jeden nie uniósł. Te piramidy na spodzie miały dwie pieczenie wielkie wołowe, na nich położona była ćwiartka jedna i druga cielęciny, dalej baranina, potem indyki, gęsi, kapłony, kurczęta, kuropatwy, bekasy; im wyżej, tym coraz mniejsze ptastwo. Z tych piramid, jako też mis i półmisków, goście sprawniejsi do krajania za prośbą gospodarza brali przed siebie owe pieczyste, rozbierali, częstowali w kolej siedzących u stołu i nie przepominając zostawić dla siebie najlepszej sztuczki, po obczęstowaniu wszystkich sami jedli. (…)
>
> Trzecie danie składało się z owoców ogrodowych i cukrów rozmaitych na talerzach i półmiskach, między które stawiano z cukru lodowatego misternie zrobione baszty, cyfry, herby, domy, dragantami zwane, które biesiadujący łamiąc burzyli. Postne obiady tymże szły porządkiem, co i mięśne; a że wtenczas Polacy ściśle zachowywali posty, nie obaczył u żadnego pana na stole maślanej potrawy, ale wszystkie z oliwą lub olejem, który wybijano z siemienia lnianego, konopnego, z maku i migdałów.

Dwór polski

Dwór polski

Kulinarne nowinki, Jędrzej Kitowicz opisuje w rozdziale „O potrawach nowomodnych”.

> Skoro się nacisnęło do Polski kucharzów Francuzów i rodacy wydoskonalili się w kucharstwie, zniknęły potrawy naturalne, a nastąpiły na ich miejsce jak najwykwintniejsze, jako to: zupy rumiane, zupy białe, rosoły delikatne, potrawy z mięsiw rozmaitych komponowane, pasztety przewyborne. Zaprawy nie wystarczały z korzennych sklepów; brano z aptek spirytusy, esencje i olejki drogie, zapachu i smaku przydające i apetyt rozdrażniające. Gęś czarna wyszła z

mody; nie dawano jej, chyba na obiadach pogrzebowych albo w partykularnych domach; a gdy się kędy na stole pokazała, kolor jej dawano nie ze słomy palonej, ale z miodowniku, dodawszy do niego cytryn zamiast octu, cukru, goździków. Miód praśny powszechnie ze wszystkich kuchniów pańskich i szlachty majętnej został wywołany, na jego miejsce nastąpił cukier. Cytryny były już powszednie i gdzie przedtem nadrabiano octem, tam potem robiono kwasy z cytryn, a jeżeli dla oszczędności przymięszywano octu, to samego winnego, i to w małej kwocie. Żaden kucharz nie miał się już za dobrego, jeżeli musiał gotować bez cytryny. Pistacje i pinele wyszły z mody, a nastały na ich miejsce kapary, oliwki, serdele, tartofle i ostrygi marynowane. Wina także zaczęto używać do potraw, które miały być [z] ostrym sosem, mianowicie zaś szafowano nim do ryb. (...) Łososia świeżego u panów wykwintniejszych gotowano w samym winie burgunskim. (...) Oprócz sztuki mięsa, którą gotowano w samej wodzie z pietruszką i solą, inne wszystkie potrawy nalewano sokiem, z mięsiwa rozmaitego wygotowanym. Ten sok po kucharsku zwał się alabrys; robiono go tak: w wielki kocioł, w każdej kuchni będący, nakładł kucharz całą goleń wołową, z mięsa nieco ogołoconą, w sztuki porąbaną, a jeśli miał być wielki obiad, to przyłożył pieczenią jednę i drugą, ćwiartkę cielęciny, ćwiartkę baraniny, kapłona jednego i drugiego, słoniny niesłonej karwasz, pietruszki, selerów, porów, marchwi; to wszystko wrzało bez soli w owym kotle,

aż się mięsiwa od kości oddzieliły. Tym sokiem dopiero nalewali potrawy w osobnych rondlach gotowane, przyprawując je rozmaitymi kondymentami wyżej wypisanymi i solą.

Drugi wymysł był farsz, to jest siekanka z łoju wołowego, z cielęciny, z kapłona, z chleba tartego, jajec, masła, gałki muszkatołowej, pieprzu, imbieru i innych kurzeniów; tym farszem nadziewano mostki cielęce i baranie, prosięta, kapłony, kury, które nazywano pulardami. Dosyć wyrazić, że tyle mięsiwa, ile go psuli kucharze na sosy i siekanki, wystarczyłoby przedtem na cały suty obiad, a przecięż lubo tak wiele mięsiwów i ptastwa brano do kuchni, na stole mało tego znać było. Wyszły z mody wielkie półmiski i głębokie, nastały małe, okrągłe i płaskie; salaterki jeszcze mniejsze; misy nie służyły już więcej, tylko do sztuki mięsa i pieczeni albo ptastwa wielkiego, gęsi, indyka, głuszca. Byłoby grubiaństwem i obrzydzeniem, gdyby na jednę misę położono dwie pieczenie albo dwóch indyków; półmiski także nie były zawalone, ale tak tylko, żeby potrawa samo dno zajmowała, przeto jeden kapłon, jedna kura, para kurcząt lub para kuropatw dosyć była na półmisek każdy z osobna, mając to za jakąś pewność, że wielkość potrawy psuje do niej apetyt. Nie uważano za tym, choć się tej i owej potrawy nie każdemu dostało, gdy natomiast liczba potraw, do sześćdziesięciu i więcej na jedno danie stawiana,

nadgradzała szczupłość onych; a do tego gdy rosoły, zupy, sztuka mięsa i pieczenia w tej obfitości były zastawiane, żeby się z nich każdemu choć po trosze dostało. Moda też wprowadzona razem z nowymi potrawami ostrzegała gości, ażeby się nie bardzo potrawami obkładali, kosztując bardziej tej i owej po trosze niżeli jedząc, chociaż drugi, dobry mający apetyt, dla tej mody wstał głodny od stołu, co się najwięcej wstydliwej białej pici i galantom francuskim przytrafiało. Kończąc o potrawach nowomodnych, to jeszcze przydać należy: kucharze przedni dla pokazania swojej doskonałości wyjmowali sztucznie z kapłona lub z kaczki mięso z kościami, sarnę skórę w całości zostawując, to mięso posiekawszy z rozmaitymi przyprawami kładli nazad w skórę zdjętą, a powykrzywiawszy dziwacznie nogi, skrzydła, łby, robili figury do stworzenia boskiego niepodobne; i to były potrawy najmodniejsze i najgustowniejsze. Rybne obiady tymże sposobem dawali jako i mięsne: jednę połowę ryb rozmaitych gotowali w kotle na smak z przydatkiem rozmaitej zielenizny wyżej opisanej, w tym smaku dopiero gotowali ryby, które się miały prezentować na stole, przeto były arcysmaczne. (…) Ciasta także francuskie, torty, pasztety, biszkopty i inne, pączki nawet – wydoskonaliło się to do stopnia jak najwyższego. Staroświeckim pączkiem trafiwszy w oko, mógłby go był podsinić, dziś pączek jest tak pulchny, tak lekki, że ścisnąwszy go w ręku, znowu się rozciąga i pęcznieje jak gąbka do swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby

go z półmiska.

Stawiano na stole przed potrawami w mięsne obiady jednę i drugą parę śledzi surowych na talerzach; tego panowie przed wszystkimi potrawami jedli po dzwonku lub mniej, a to dla zaostrzenia apetytu, jak mieli podanie od doktorów, którzy z obżarstwa panów spodziewając się chorób, doradzali im to, co psuło zdrowie, aby mieli kogo leczyć. (…)

Nie ustępując nasi Polacy w niczym Włochom i Francuzom, nawykli powoli, a dalej w najlepsze specjały obrócili owady i obrzezki, którymi się ojcowie ich jak jaką nieczystością brzydzili. Jedli żaby, żółwie, ostrygi, ślimaki, granele, to jest jądrka młodym jagniętom i ciotkom wyrzynane, grzebienie kurze i nóżki kuropatwie (same paluszki nad świecą woskową przypiekane), w których sama tylko imaginacja jakiegoś smaku dodawała, sałaty, ogórki, musztardy i inne surowizny, które dawano do stołu do sztuki mięsa i pieczeniów. Te nie należały do kuchni, ale do kredensu, i stawiano to na stole razem z serwisem.

Salon żółty w Zamku Królewskim w Warszawie. Tam odbywały się słynne „obiady czwartkowe" za czasów króla Stanisława Augusta Poniatowskiego.

Nowinki kulinarne XVIII wieku na dobre zadomowiły się w polskiej kuchni na modnych dworach magnackich za panowania Stanisława Augusta Poniatowskiego, choć sam król gustował w umiarze i dobrej staropolskiej tradycji. Do panteonu kuchni polskiej należą słynne "obiady czwartkowe", wydawane przez króla w latach 1771-1781, na które zapraszano artystów, uczonych, pisarzy. Potrawy były jak na ówczesne gusta magnackie, zbyt proste, lecz przyrządzone i serwowane wykwintnie. Przygotowywał je "pierwszy kuchmistrz Europy" – Paweł Tremo. Mistrz Tremo potrafił łączyć zalety kuchni

francuskiej z dobrymi tradycjami kuchni staropolskiej i serwował: Staropolską zupę – barszcz z uszkami, różnorodne przystawki z wędlin, paszteciki, pikantne marynaty, różne pieczenie (najczęściej baranią), ryby, jarzyny. Zgodnie z odpowiednimi potrawami podawano znakomite wina, królowało hiszpańskie. Popijano wodą źródlaną. Król Stanisław August Poniatowski do posiłków pił tylko wodę zamiast wina.

Obiad trwał od godziny 3 po południu do 6-wieczorem, menu musiało więc być wielodaniowe i urozmaicone. Zakończenie obiadu było dyskretnie zainscenizowane; paziowie podchodzili do króla i podawali:

– pierwszy, niezależnie od pory roku, trzy świeże śliwki na porcelanowym talerzyku,

– drugi, na srebrnej tacy zalakowaną kopertę z napisem “Au Roi”.

W tym czasie stała się też modne picie kawy, która za Jana III Sobieskiego traktowana była z dużą rezerwą. Na dworze królewskim zatrudniano specjalną osobę do parzenia kawy, tzw. kawiarkę. Zaparzenie kawy trwało ok. 4 godzin, kawiarka upalała kawę w specjalnym naczyniu, tak więc już z daleka czuć było jej aromat. Kawa uważana była na XVIII-to wiecznym dworze za napój niezwykły, a książę Adam Kazimierz Czartoryski

poświęcił jej sztukę teatralną pt. „Kawa”.

Nalewki

Zioła

Kariera herbaty, natomiast była w Polsce bez porównania mniejsza niż kawy. Początkowo traktowano ją jako lek żołądkowy, później napój wykwintny podawany w modnych salonach, lecz szczyt popularności osiągnęła w czasie rozbiorów (na terenach rosyjskich) pito ją jako napar, ze śmietanką, z cytryną, z sokiem malinowym, wiśniowym i czerwonym winem., najczęściej z samowara, stojącego na kominku, jako tzw. „czaj”.

Gorąca czekolada była natomiast początkowo napojem wielkopańskim, podawanym najczęściej do łóżka, lecz jej kariera została wyparta przez kawę, a dzieci uzurpowały ją sobie, jako ich napój podawany na podwieczorek.

Od najdawniejszych czasów, po dziś dzień do skarbca staropolskich przepisów kulinarnych należał i należy legendarny bigos staropolski. Jego tradycje sięgają daleko w przeszłość. W dawnej kuchni polskiej bigos, przechowywany w drewnianych faskach lub wielkich kamionkowych garnkach, należał do niezbędnego wyposażenia dobrze zaopatrzonej spiżarni. Ogrzewany, zyskiwał na smaku i aromacie. Można więc było ugościć bigosem niespodziewanego gościa, raczono się nim w czasie polowań, odgrzewając w kociołkach zawieszonych nad ogniskiem, zabierano faskę bigosu w „dalszą drogę", jako że należał do zestawu staropolskiego prowiantu podróżnego, podawano w czasie karnawału, w czasie uczty wielkanocnej i przy każdej innej okazji. Prawdziwy staropolski bigos robiło się z dwóch rodzajów kapusty – kiszonej i surowej, rożnego rodzaju mięsiw, kiełbasy, grzybów, z przyprawami takimi jak czosnek, cebula, listek bobkowy, zamiast wody dolewano czerwone wino oraz zaprawiono sporą ilością miodu. Bigos taki należało kilka razy zamrozić i rozmrozić, wtedy był najlepszy. Polski bigos opisuje Adam Mickiewicz w „Panu Tadeuszu":

> W kociołkach bigos grzano. W słowach wydać trudno
>
> Bigosu smak przedziwny, kolor i woń cudną:
>
> Słów tylko brzęk usłyszy i rymów porządek,

Ale treści ich miejski nie pojmie żołądek.

Aby ocenić litewskie pieśni i potrawy

Trzeba mieć zdrowie, na wsi żyć, wracać z obławy.

Przecież i bez tych przypraw potrawa nie lada

Jest bigos, bo się z jarzyn dobrych sztucznie składa.

Bierze się doń: siekana, kwaszona kapusta,

Która wedle przysłowia sama idzie w usta.

Zamknięta w kotle tonem wilgotnym okrywa

Wyszukanego cząstki najlepsze mięsiwa.

I praży się, aż ogień wszystkie z niej wyciśnie

Soki żywe, aż z brzegów naczynia war pryśnie

I powietrze dokoła zionie aromatem.

Bigos jest gotów.

Łańcut, miedziane naczynia

Lamus dworski

Polska tradycja kulinarna to także sposób podania potraw na staropolskim stole. Polskie zastawy stołowe mają swoje bardzo dawne tradycje, sięgające uczty u Bolesława Chrobrego. Zastawy były złote i srebrne, cynowe, drewniane, potem również porcelanowe i fajansowe. Stół najczęściej ustawiony był na kształt podkowy. Przykrywano je białymi obrusami adamaszkowymi sprowadzanymi z Holandii i Kolonii, zdobiono kwiatami, często polnymi układając je nie wysoko, ale w poziomej linii wzdłuż stołu. W magnackich domach półmisków

nie stawiano bezpośrednio na obrusie, ale na tzw. prawdach, czyli metalowych tacach. Przed każdym gościem kładziono talerz z małą serwetką zakrywającą chleb i łyżkę. Noży i widelców, a niekiedy i łyżek nie podawano, ale każdy przynosił je ze sobą. Łyżki noszono ze sobą za pasem lub w cholewie buta. Złote lub srebrne łyżki grawerowane były na końcach w żartobliwe sentencje i herb właściciela. Widelce pojawiły się na polskich stołach wcześniej niż we Francji i w XVII w. były już w powszechnym używaniu. Jeśli nie było przy stole widelca, a tego wcześniej nie noszono przy sobie, był zwyczaj jedzenia palcami, co nikogo nie gorszyło i do dziś gorszyć nie powinno, gdyż zwyczaj ten uchował się w Polsce aż do XVII w. we wszystkich krajach Europy z wyjątkiem Włoch. „Nożenek”, tak zwano dzisiejszy nóż, używano w Polsce stosunkowo szybko, bo już XVII w. Wtedy to zaczęto go nosić ze sobą w futerale wraz z widelcem. Często sztućce oprawiano w kość słoniową, bursztyn, lub zdobiono szlachetnymi kamieniami. Jędrzej Kitowicz tak opisuje zastawy stołowe w XVIII wieku:

Pałaz Zamojskich w Kozłówce

Pałaz Zamojskich w Kozłówce

> ...Od połowy panowania Augusta III nastały talerze farfurowe, dalej porcelanowe, nareszcie cała służba stołowa składała się u wielkich panów z porcelany: wazy, serwisy, misy, półmiski, salaterki, talerze, solniczki, karafinki, trzonki nawet u nożów i widelców porcelanowe; (...) kieliszki zaś małe do wina stawiano z osobna przed każdego tudzież butelkę z winem i wodą i szklankę do niej przed każdą osobę. Jeżeli kto żądał piwa, to na tacy roznoszono w szklankach dla siedzących u stołu. Gdy zaś ta moda nastała, już wtenczas przy całym stole od końca do końca kładziono talerze, serwety, noże i widelce, za każdą potrawą odmieniano talerze, a nawet noże i widelce, przepłukując je w wodzie. Do brania potraw z wazów i półmisków były osobne łyżki duże, także do rozkrawania pieczystego osobne noże i widelce. Na ostatku, aby na niczym nie zbywało wykwintności, na każdym talerzu kładziono po kilka drewienek bukszpanowych, cienko i kończysto zastruganych, do wykulania zębów. (...) Liberia służyła do stołu, podając i odbierając talerze przez serwetę, ażeby golą ręką niezgrabną na czas lokaj lub hajduk pieszczonemu smakowi nie sprawił obrzydzenia. Toż samo zachowywał kuchmistrz, zastawiający stół potrawami, i roznoszący półmiski lokaje.

Efektem światowej globalizacji jest ujednolicenie obyczajów kulinarnych i wyparcie ich narodowych tradycji. Już w wielu

restauracjach na całym świecie można spotkać dokładnie te same dania, a i wielkie sieci typu McDonald’s podbiły już świat. Dlatego ważne jest, aby pielęgnować tradycję, by wiedzieć o tym co było i jest walorem polskiej kuchni, by nie zginąć w tyglu smaków i gustów „podawanych z frytkami i keczupem”. Typowa kuchnia polska, znana nam z domów babć i cioć bez końca namawiających do jedzenia, może nam się wydawać obfita i niezdrowa. Ale kuchnia polska to przecież nie tylko pierogi, kiełbasa czy kotlet schabowy. Pod względem wykwintności i urozmaicenia, a także wymyślnego podania i dekoracji stołu polska kuchnia uchodziła za jedną z najbardziej cenionych w Europie. Przyjeżdżano nawet i z „z zamorskich krajów”, aby przyjrzeć się słynnym przyjęciom na polskich dworach. Jakże piękny jest starodawny walor staropolskiej kuchni, otwarta na kulinarne nowinki, ale nie zatracająca tego co dobre i prawdziwie polskie.

Źródła:

Zygmunt Gloger: „Encyklopedia staropolska”.

Jedrzej Kitowicz: Opis obyczajów za panowania Augusta III.

Zbigniew Kuchowicz: „Obyczaje staropolskie”.

Maria Lemnis, Henryk Vitry: W staropolskiej kuchni i przy polskim stole.

Halina Szyposzyńska: „Kształtowanie się kuchni polskiej”.

Materiały własne – kserokopie XVII-to wiecznych rękopisów ze zbiorów Biblioteki Ossolińskich.