



Małgorzata Buttitta

W dawnej kuchni pogranicza polsko-litewskiego

blacie, ma
bardziej gęstszemu rożnieniu dotek
konfektu biathlonu kilka stów
sporo cukru wysypać tłuszc
surowych konfektu kłasi
w nakonie ustawie w pie
mie zapie
u kłasi

skurk i caly cypry
liczba ciasto paku od maszyniarze dostanie pro
nisk i papirusi maszyniarymaszyny wysypać cypry
bilo krawiaz i składowe wlozyc amitar do potery
wzrostla w cieple aby blichu pectre byty
koniec w piecu

Crema brule'

Do pot gancz masłab poltkow tyje, wloz mo
to do bnie w kiel i mo wyfark sagotowan
aby in mi przypalite wysypać cukru tłuszc
tyje cypry i kłaskie krawiaz, makas
tłuszczyki w ruc, lub gorzki cypry
wstalygmaszyny pectre w piecu

Małgorzata Buttitta

W dawnej kuchni pogranicza polsko-litewskiego



Węgrów 2022



Copyright by © Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Bądźmy Razem”



Wydawca:

Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Bądźmy Razem”

07-100 Węgrów, ul. Piłsudskiego 23

tel. 22 300 14 55

www.lgdbadzmyrazem.pl

Nakład 1000 egz.

Egzemplarz bezpłatny

Wszelkie prawa zastrzeżone

ISBN 978-83-955597-3-0



machinadruku

Korekta:

Sylwia Sass

Opracowanie graficzne:

Beata Króliczak-Zajko

Skład:

Karol Cyranowicz

Druk:

Machina Druku

ul. Kociewska 26F

87-100 Toruń

www.machinadruku.pl

Węgrów 2022



Szanowni Państwo,

Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Bądźmy Razem” zrealizowało w partnerstwie z LGD „Tygiel Doliny Bugu” i VVG Nemunas z Litwy międzynarodowy projekt współpracy, pn. „Kuchnia nas łączy”, w ramach którego powstała niniejsza publikacja, ukazująca historyczną kuchnię pogranicza polsko-litewskiego, kuchnię wielu wpływów różnych nacji i najróżniejszych historii. Dziedzictwo kulinarne obszaru LGD „Bądźmy Razem” jest ważnym elementem kulturowej różnorodności pogranicza polsko-litewskiego, współtworzącym wizerunek tego obszaru oraz promującym nasz region.

Chętnie wracamy do tradycyjnych dań, które budzą wspomnienia z dzieciństwa i kojarzone są z unikatowością różnych miejsc. W ostatnich latach dynamicznie wzrasta zainteresowanie produktami tradycyjnymi, sporządzanymi według dawnych receptur naszych mam i babć, które zostały wychowane na swojskich produktach, dobrym mięsie, domowych wędlinach, wiejskich jajach i własnoręcznie robionych kiszonkach. Wyroby te, ze względu na swój wyjątkowy smak i walory zdrowotne, stają się coraz bardziej modne i chętnie kupowane. Dlatego tak cenne jest zachowanie i popularyzowanie wiedzy o lokalnych recepturach przekazywanych z pokolenia na pokolenie oraz wykorzystanie tego potencjału do poprawy jakości życia mieszkańców obszaru LGD. Pielęgnowanie tego dziedzictwa jest kluczem do rozwoju usług lokalnych działających w dziedzinie gastronomii i turystyki, a nawiązana w ramach projektu współpraca z tożsamymi podmiotami w kraju i za granicą daje szansę na wzbogacenie oferty kulinarnej i rozwój lokalnej przedsiębiorczości.

Oddajemy w Państwa ręce książkę, pt. „Z dawnej kuchni pogranicza polsko-litewskiego” z zamiarem wykreowania i utrwalenia w Czytelniku poczucia nieustającej więzi z naszym obszarem i jego dawnymi mieszkańcami.

W publikacji zostały przedstawione sylwetki i dorobek dwojga autorów pochodzących z terenu powiatu węgrowskiego. Książka „Kucharz doskonały” autorstwa Wojciecha Wincentego na Wielądkach Wielądku (1744–1822) oraz rękopisy Marcjanny z Jawornickich Oborskiej (1784–1878), dziedziczki dóbr w Proszewie, dostarczają wiele wiedzy o sekretach dawnej kuchni oraz sporo ciekawych przepisów kulinarnych. Oba dzieła zawierają liczne receptury na potrawy i napoje popularne na terenie dawnej

Rzeczypospolitej. Ale nie tylko. Zostały spisane przez autorów z ziemi węgrowskiej, co oznacza, że były one praktykowane w kuchniach na naszych terenach.

Publikacja opowiada o kuchni historycznej pogranicza Polski i Litwy. Zawiera ona wspólną historię oraz historię kulinarną pogranicza, opowieści o lokalnych produktach i ich wędrówkach, wspomnienia ważnych postaci, anegdoty, ale głównie przepisy na cały rok na dania bliskie Polakom i Litwinom.

To pierwsza publikacja o tej tematyce, prawdziwe kompendium teoretycznej i praktycznej wiedzy z naszych terenów. Z pewnością okaże się przydatna nie tylko w każdej kuchni, ale także będzie stanowić doskonały materiał dydaktyczny dla dzisiejszych adeptów sztuki kucharskiej.

Wierzę, że nasza wspólna praca, której efekt trzymają Państwo w rękach, przyczyni się do zainteresowania lokalnym dziedzictwem, do troski o nie, oraz zachęci zarówno mieszkańców, jak też gości, do spędzenia wolnego czasu w bliskości i na poszukiwaniu historycznych przepisów i smaków. Bowiem wszystko to stanowi skarb odziedziczony po naszych poprzednikach, który z radością chcemy przekazać następnym pokoleniom.

Niech każda strona tej swoistej książki kucharskiej będzie dla Państwa wehikułem czasu, a potrawy przygotowane według zamieszczonych receptur podbiją na nowo serce niejednego smakosza!

Jadwiga Snopkiewicz

Prezes Zarządu LGD „Bądźmy Razem”



• 1.

O wpływie historii na kulinaria polsko-litewskiego pogranicza

„Polska to kraj bogaty w historię, a ubogi w granice” – powiedział kiedyś pewien obserwator polityczny. Bardzo ta uwaga pasuje do płynnej granicy Mazowsza graniczącego raz z Litwą, innym znów razem z Podlasiem. Książka, którą właśnie oddajemy Państwu do rąk, opowiada o ludziach, obyczajach i kulinariach okolic jednej z naszych zapomnianych granic, ustanowionej na rzece Liwiec, którą dawniej biegła granica polsko-litewska.

W przeszłości obszary te należały do mazowieckich ziem: liwskiej i nurskiej oraz ziemi drohickiej województwa podlaskiego. Terytorium w dorzeczu Liwka było mocno wyniszczone przez najazdy XIII wieku, pruskie, jaćwieskie i litewskie, a ośrodek osadniczy, którym był Liw, jak pisze dr Kazimierz Pacuski, miał za zadanie „(...) blokować i kontrolować przeprawę przez rzekę Liw (dzisiejszy Liwiec) na drodze z Czerska w kierunku ruskiego Drohiczyzna i dawnego szlaku nadbużańskiego idącego prawym brzegiem Bugu, znanego już w okresie X–XII wieku”.

Obecnie wiele z publikacji promujących tradycje kulinarne eksponuje rolę, jaką odegrał szlak pocztowy i handlowy Wielki Gościniec Litewski, którym przez wieki podróżowali z Warszawy na Litwę kupcy, władcy, szlachta litewska podróżująca na elekcję królów do Warszawy, zaś szlachta z Mazowsza i Korony na sejmy w Grodnie, a także wojska, czy pospolite ruszenie zwoływane w celu obrony wspólnych granic.

Winniśmy jednak pamiętać, że nie był to jedyny szlak handlowy i komunikacyjny biegnący w okolicach Liwa i Węgrowa, który miał wpływ na rozwój obu miast oraz ziemi liwskiej i drohickiej. Od XVI wieku ważną rolę odgrywał handel zbożem i drzewem wysyłanym szlakami wodnymi i lądowymi do Gdańska. Węgrów znalazł się w miejscu łączenia się dwóch ważnych szlaków handlowych. Pierwszy, już wspomniany, wiódł z Warszawy, a wcześniej z Czerska, i prowadził z Warszawy przez Dobrze, Pniewnik, Roguszyn, Liw w ziemi liwskiej oraz Węgrów, Krzemień, Granne lub przez Drohiczyznę do Wilna (nazywany później Wielkim Gościńcem Litewskim) oraz drugi, prowadzący z Gdańska do Łukowa, który łączył się ze szlakiem do Lublina i Lwowa.



Widok zamku z Przygródkiem w Liwie – XVI w.



Zamek w Liwie obecnie

Na kulturę kulinarną danego obszaru wpływa wiele oczywistych czynników, z których najważniejsze to klimat, migracje, religia, tabu. Jednak warte przypomnienia są także inne, nie mniej ważne przyczyny decydujące o bogactwie naszej tradycji kulinarnej, którą kształtowały liczne kontakty z mieszkańcami różnych ziem i województw.

Można do nich zaliczyć politykę osadniczą książąt mazowieckich na terenie ziemi liwskiej oraz sąsiedniej ziemi drohickiej w XIV i XV wieku. Szły za nią decyzje o osiedlaniu się na tych terenach rycerstwa pochodzącego z różnych ziem Mazowsza i Korony, a także licznym osadnictwem mazowieckim na terenie Podlasia, Litwy i Rusi. Najwięcej osadników stanowili rycerze pochodzący z innej części Mazowsza: z ziemi zakroczymskiej, z ziemi warszawskiej oraz z ziemi płockiej.

Potomkowie tych rodów przetrwali we wsiach założonych w XV wieku przez przodków lub w osadach sąsiednich. Wielu ich przedstawicieli przenosiło się dalej, na Podlasie i ziemi Wielkiego Księstwa Litewskiego. Szlachta mazowiecka aktywnie uczestniczyła w zagospodarowywaniu sąsiadującej z ziemią liwską ziemi drohickiej.

Również sposób sprawowania władzy przez książąt mazowieckich, polegający m.in. na odwiedzaniu, wraz z dworem, poszczególnych grodów i kasztelanii, nie pozostał bez znaczenia. Ich rządcy byli zobowiązani do zapewnienia wyżywienia dla ludzi i koni, a książętom towarzyszyli dworzanie odpowiedzialni za „kuchnię i piwnicę”. Krążyły tu historyczne postaci: książę Janusz I czy książę Bolesław IV. Książę Konrad III Rudy wraz z małżonką, Anną z Radziwiłłów, bawił w Liwie wielokrotnie, goszcząc samego króla Zygmunta Jagiellończyka podczas podróży na Litwę. Aż w końcu, po 1518 roku, liwski zamek został stałą siedzibą księżnej Anny, a z czasem i jej córki, księżnej Anny Konradówny Odrowążowej, córki Konrada III i Anny Radziwiłłówny (1536–1537).

Na tym nie koniec królewskich głośnych odwiedzin w liwskich murach. Po ostatecznym włączeniu w 1537 roku ziemi liwskiej do Korony starostowie liwscy gościli kilkakrotnie króla Stefana Batorego, a w 1589 roku króla Zygmunta III Wazę.

W drugiej połowie XVIII wieku kilkakrotnie podróżował szlakiem litewskim król Stanisław August Poniatowski z całą świtą.

Tak więc liwski dwór strzegący polsko-litewskiej granicy na rzece Liwiec był miejscem wielu odwiedzin królów, książąt, możnych rodów i innych licznych spotkań. Co za tym idzie – można domniemywać – nie tylko dbano o aprowizację i codzienne wyżywienie mieszkańców. Zamek bywał również teatrem wielu wystawnych biesiad, tak istotnych dla relacji dyplomatycznych każdego dworu i w każdej epoce.

Od połowy XV wieku rośnie liczba synów miejscowej szlachty podejmujących studia w Krakowie i za granicą. Uczą się, obcują z inną kulturą, a co za tym idzie, z inną kuchnią. Po ukończeniu nauki obejmą oni probostwa na terenie ziemi liwskiej oraz ważne urzędy kościelne w kapitułach poznańskiej i ptockiej oraz urzędy w administracji książęcej i królewskiej, niosąc ze sobą całą życiową wiedzę.

Służba na dworach królewskich i możnowładczych, udział w wyprawach wojennych i służba wojskowa były kolejną znakomitą okazją do poznawania zwyczajów, tradycji oraz potraw mieszkańców różnorodnych ziem Rzeczypospolitej i innych krajów.

No i jeszcze jeden ważny i jakże oczywisty czynnik decydujący o wzbogacaniu rodzimej kultury kulinarnej. Trwająca do czasów współczesnych migracja miejscowej ludności do innych ziem Rzeczypospolitej oraz, wzajemnie, osiedlanie się na tym terenie przybyszy z odległych zakątków Rzeczypospolitej i nie tylko – to jeden jej aspekt. Ale na kartach lokalnej historii zapisali się również osiedleni przybywający obywatele innych nacji, jak Szkoci, Włosi, Sasi itp. A wreszcie bardzo liczna i aktywna, poprzez handel mająca wielki wpływ na tutejszą kuchnię, mniejszość żydowska.

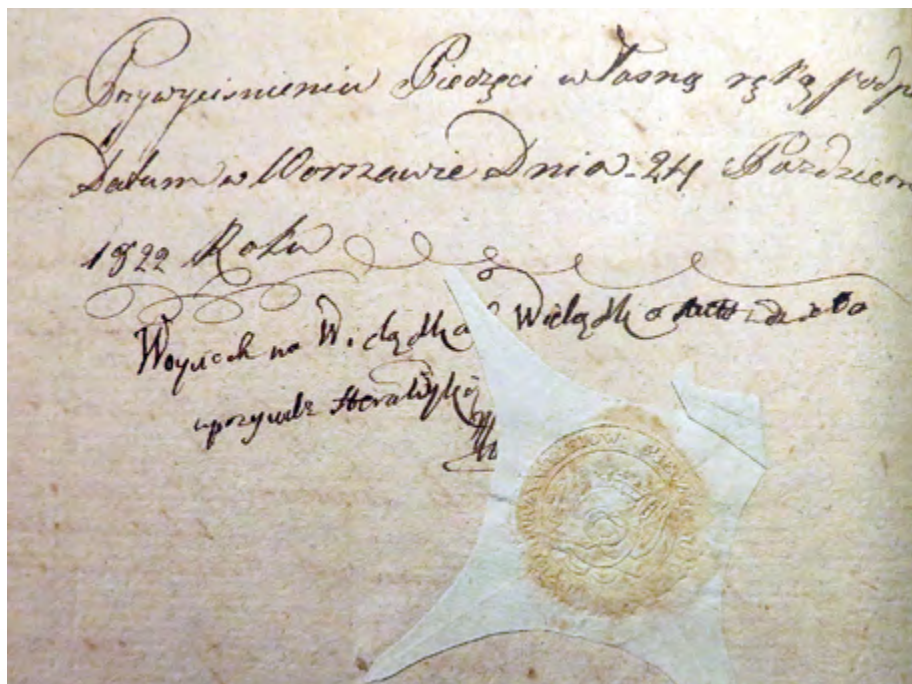
Wiele cennych informacji o naszych tradycjach kulinarnych z dawnego pogranicza mazowiecko-litewskiego dostarczają książki kucharskie dwojga autorów pochodzących z rodzin szlacheckich i ziemiańskich powiatu węgrowskiego. Autorem pierwszej z nich był Wojciech Wincenty Wielądko (lub Wielądek). Zaś drugą pozycję, będącą bardziej kulinarnym notatnikiem niż książką, spisała Marcjanna z Jawornickich Oborska, dziedziczka dóbr w Proszewie. Oboje byli dziećmi ziemi liwskiej, a majątki ich były od siebie oddalone zaledwie o kilkanaście kilometrów. Dzielili jednak oboje przestrzeń czasowa: Wojciech Wielądko napisał swoje kulinarne dzieło – zawierające wiele przepisów kulinarnych, z których chętnie korzystają współcześni – w roku 1783. Zaś notatki kulinarne Marcjanny Oborskiej sięgają roku 1825. Wcześniejsze są jedynie księgi rachunkowe dworu w Proszewie (od 1807 roku), stanowiące doskonałe źródło wiedzy o gospodarce, produktach spożywczych dworu, a także o handlu w niektórych okolicznych ośrodkach, jak Siedlce, Kałuszyn, a nawet o produktach do nabycia w poszczególnych wsiach.

Dorobek obojga zawiera liczne przepisy potraw i napojów popularnych na terenie dawnej Rzeczypospolitej oraz pozostaje świadectwem przenikania się różnych kultur dawnych ziem Korony, Mazowsza, Wielkiego Księstwa Litewskiego, Podola i Wołyńia.

• 2.

O Wojciechu Wincentym na Wielądkach Wielądce vel Wielądku herbu Nałęcz

Ród Wielądków pochodził od Mikołaja Komorowskiego zwanego Wielądkiem z Potania, Komór i Żelazowa wymienianego w kilku dokumentach z XV wieku. Jego potomkowie do dzisiaj są mieszkańcami osady Wielądki w gminie Korytnica.



Pieczęć z podpisem Wojciecha Wielądki

Pochodząca z ziemi liwskiej szlachecka rodzina Wielądków przeniosta się w połowie XVIII wieku do stolicy, gdzie posiadali dworki i kamienice oraz własną jurydykę. W pierwszej połowie XVIII wieku w okolicach dzisiejszej ulicy Stawki miał ją założyć Adam Wielądek. Ojciec Wojciecha Wincentego, skarbnik liwski w latach 1746–1760, a następnie stolnik kijowski, posiadał dwór i browar w Warszawie. Wojciech urodził się w 1744 roku w stolicy, ale zawsze podkreślał swoje związki z ziemią liwską. O Wielądkach, jako wsi z rodową „częścią szlachecką”, wspomniął Wojciech Wincenty w 1814 roku w liście do mieszczanina Zawadzkiego. Zaś w akcie zgonu sporządzonym 1 grudnia 1822 roku zapisano, że liczący 83 lata zmarły był „rodem ze wsi Wielądkki w województwie podlaskim” (ach, te ruchome polskie granice!).

„Szczupłość rodowej fortuny” zmusiła rodzinę naszego autora kulinarnego do poszukiwania nowych szans na utrzymanie rodziny w stolicy.

Dla Wojciecha Wincentego praca w kancelarii koronnej oraz znajomość wielu języków (łacina, włoski, francuski, niemiecki) były prawdziwym kapitałem. Dziś jest określany przez autorów biogramów jako: poeta, dramatopisarz, tłumacz, leksykoграф, historyk, heraldyk, kopista i kolporter rękopiśmiennych tekstów politycznych oraz zagadek (sic!) w czasach Sejmu Wielkiego. Faktycznie, jego dorobek literacko-historyczny jest imponujący.

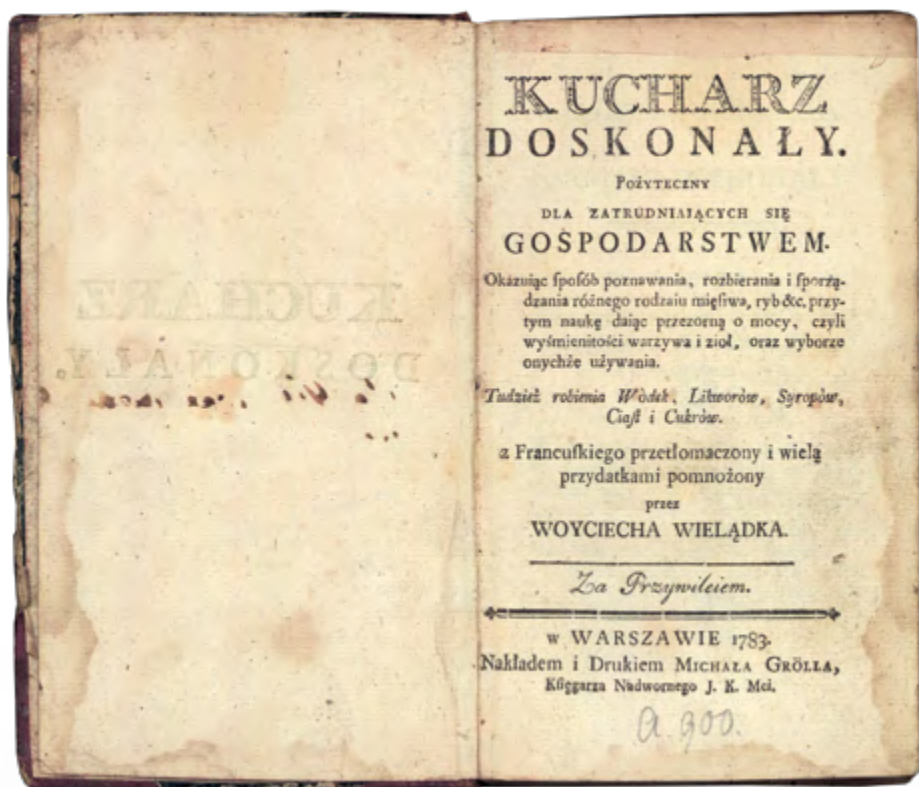
Dla nas jednak najważniejszym efektem jego literackiej działalności jest to, że Wielądko to do dziś uznawany autor „Kucharza doskonałego”, stynnej w jego czasach książki kucharskiej. Dzieło Wielądkki początkowo było skróconym tłumaczeniem wydanej po raz pierwszy w 1746 roku popularnej książki francuskiej „Cuisinière bourgeoise” („Kucharka mieszczańska”). Wielądko jednak nadał swojej księdze nowy sznyt oraz tytuł: „Kucharz doskonały”, co w czasach, kiedy w kuchniach pracowały głównie dziewczki od „brudnych prac” – podkuchenne, pomywaczki – było zręcznym zabiegiem marketingowym.

Dlaczego Wielądko napisał książkę kucharską, możemy się jedynie domyślać. Otóż jego zaprzyjaźnionym sąsiadem był pewien warszawski kucharz. Czyżby to on zainteresował Wielądkę tematami kulinarnymi? A może wręcz zasugerował mu przeniesienie na polski grunt tłumaczenia książki francuskiej, nowomodnej kuchni? Tego się już raczej nie dowiemy, choć miło jest wyobrazić sobie dwóch panów roztrzęsających dwieście pięćdziesiąt lat temu w warszawskim saloniku zagadnienia kulinarne.

Książka „Kucharz doskonały” Wielądkki na przetomie XVIII i XIX wieku stała się wielkim, siedmiokrotnie wznawianym sukcesem wydawniczym (1783, 1786, 1800, 1806, 1808,

1812 i 1823 rok). Wznowienie w 1806 roku miało tytuł „Kucharz nowodoskonały”. Ale co zastępuje na naszą szczególną uwagę, to pojawienie się w wydaniu z 1800 roku przepisów na potrawy określane jako polskie, np. „Kurczęta po polsku z szafranem”, „Pstrągi po polsku”, „Karczochy po polsku”, „Szparagi po polsku”, „Baba pieczona po polsku”.

Po długim czasie zapomnienia Wojciech Wincenty na Wielądkach Wielądko doczekał się w dzisiejszych czasach powrotu na parnas autorów książek kucharskich. Zapewne przyczyniła się do tego rosnąca moda na kulinaria, w tym zainteresowanie kuchnią historyczną.



„Kucharz doskonały” Wojciecha Wielądki

W 2012 roku profesor Jarosław Dumanowski przy współudziale dr Aleksandry Kleśty-Nawrockiej w ramach serii wydawniczej Muzeum Pałacu w Wilanowie „Monumenta Poloniae Culinaris” („Polskie Zabytki Kulinarne”) opracował i opublikował tekst „Kucharza doskonałego” będący współczesną wersją książki Wielądki z 1783 roku. W ślad za nią, w tej samej wilanowskiej serii ukazał się wybór współcześnie opracowanych przepisów „Kucharz doskonały. Sekrety kuchmistrzowskie Wojciecha Wielądki”. Warto dodać, że dr Aleksandra Kleśta-Nawrocka jest również autorką książki-pracy doktorskiej „Kucharz doskonały. Historyczno-kulturowy fenomen kuchni staropolskiej”.

Obecnie, jak widać, Wielądka już swoją utrwaloną pozycję ma i każdy może sięgnąć po ostatnio wydane jego kulinarne dzieło. Z tego względu w niniejszej publikacji poświęcimy uwagę zapomnianym przepisom Marcjanny z Jawornickich Oborskiej z Proszewa w ziemi liwskiej, której zbiór ponad trzystu przepisów przeleżał w szafkach archiwów przez blisko dwieście lat.



Wieś Wielądki na ziemi liwskiej

3. O Marcjannie z Jawornickich Oborskiej z Proszewa

Marcjanna z Jawornickich Oborska, właścicielka dóbr w Proszewie w gminie Grębów, w ziemi liwskiej, powiecie węgrowskim, to autorka odkrytej kilka lat temu rękopiśmiennej książki kucharskiej, która już teraz, krótko po odkryciu, przyniosła jej znaczącą pozycję wśród dworskich pisarzy kulinarnych, ziemi węgrowskiej w szczególności.

Zawierająca blisko trzysta pięćdziesiąt przepisów i porad domowych książka jest – wraz z księgami dworskich przychodów i rozchodów – obecnie przygotowywana do druku.



Dwór w Proszewie



Marcjanna z Jawornickich Oborska

Spisywane od 1825 roku przez Oborską przepisy oraz, od 1807 roku, rachunki za różne produkty i usługi, są cennym źródłem wiedzy o codziennym życiu mazowieckiego ziemiaństwa w XIX wieku. Weryfikują mity o jego powszedniej rozrzutności, życiu na pokaz i ponad stan. Ich uzupełnieniem są wydane przez Muzeum Oborskich w Mielcu pamiętniki Teresy Oborskiej, córki Maksymiliana Oborskiego, syna Marcjanny. Autorka barwnie opowiada o życiu kilku pokoleń blisko żyjących rodzin ziemiańskich z dawnego pogranicza polsko-litewskiego: Jawornickich, Oborskich, Mierów, Cieszkowskich, Jezierskich, Buynów oraz takich znamienitych rodów jak Czartoryscy, Ossolińscy, Potoccy, Krasińscy.

Rodzina Jawornickich herbu Gozdawa stosunkowo późno, bo dopiero w 1801 roku, dołączyła do dziewiętnastowiecznej elity towarzyskiej i majątkowej dawnej ziemi liwskiej. Wówczas to ojciec Marcjanny, Jan Nepomucen Jawornicki, nabył od Kazimierza

Rudzińskiego, starosty korytnickiego, majątek Proszew. Dobra te były w posiadaniu rodziny Jawornickich i Oborskich „(...) przez lat 77” – i, jak pisze Teresa Oborska, „... trzy pokolenia zżyły się z tą miejscowością”. Do dóbr należały także majątki: Wólka Proszewska i Choszcze. Nabywca pałacu i dóbr w Proszewie Jan Jawornicki wojski sochaczewski swoją pozycję i majątek zawdzięczał pracowitości i zaradności. Karierę rozpoczął od skromnego urzędu regenta sochaczewskiego, by, zyskawszy nieskazitelną opinię, zostać zarządcą rozległych dóbr księcia Adama Czartoryskiego. Cieszył się jego zaufaniem i często z rodziną gościł w Puławach. To pozwoliło młodym Jawornickim – w tym i Marcjannie – nawiązać kontakty i przyjaźnie z rówieśnikami z wielu magnackich rodów.

Ich matka zmarła w 1801 roku. Wychowaniem dzieci zajął się ojciec, który, jak wspomina Teresa Oborska, „owdowiawszy ... zmuszony był przyjąć osobę – starszą wdowę ze szlacheckiej rodziny do zarządu domu oraz opieki domowej nad młodzietkami córkami, ich zdrowiem i potrzebami. Była to pani Milewska, która przez lat 30 przeszło, aż do śmierci i po śmierci Pradziada pozostawała w Proszewie i dopiero po rewolucji 1831 r. z powodu późnego wieku usunęła się i zamieszkała w Warszawie. Pani Milewska była to osoba bardzo zacna i pocziwa z gośćmi, rozsądna, gospodarna, całkiem odpowiednia do swych obowiązków, a była także, jak zwykle dawne gospodynie wiejskie, sui genesis – lekarką”.

Właśnie pod jej opieką dorastała Marcjanna Oborska, a następnie korzystała przez wiele lat z pomocy w prowadzeniu gospodarstwa w Proszewie. Czyżby pani Milewska, przez domowników zwana Milesią, miała wpływ na zainteresowanie Marcjanny kuchnią? I czy porady domowe, w tym lekarskie, były również spisywanymi radami Milesi? Wiele na to wskazuje, szczególnie niektóre całkiem archaiczne sposoby radzenia sobie z dolegliwościami.

Marcjanna poślubiła Antoniego Walentego Teodora Oborskiego herbu Kolumna w dniu 12 października 1807 roku w kościele w Kopciach w powiecie węgrowskim. Matzonek był synem Onufrego Oborskiego, sędziego ziemskiego liwskiego, i Marianny Jezierskiej, córki Jacka Jezierskiego, bogatego i popularnego wśród szlachty kasztelan łukowski.

Od 16 sierpnia 1809 roku mąż Marcjanny, Antoni Oborski, pełnił funkcję komendanta placu w Siedlcach, a następnie służył w Tykocinie. W tych latach rodzina mieszkała w Siedlcach, które stały się stolicą nowego departamentu siedleckiego. To miasto



Z lewej Teresa Oborska, wnuczka Marcjanny, autorka wspomnień

na wiele lat, już po owdowieniu i przejęciu dworu w Proszewie, stanie się dla Marcjanny Oborskiej miejscem robienia ważnych dla dworu sprawunków, o czym dowiadujemy się z jej systematycznych zapisków.

Młoda wdowa wraz z dziećmi wróciła do Proszewa w 1813 roku. Musiała być osobą energiczną i zaradną. Po kilku latach pobytu w majątku ojca wbrew jego radom zdecydowała się na samodzielną dzierżawę folwarku Czarnogłów. Po śmierci ojca w 1824 roku spłaciła rodzeństwo i objęła we władanie Proszew. Majątkiem zarządzała przez wiele lat.

Marcjanna zmarła 11 maja 1878 roku, w wieku 94 lat. Pochowano ją na Cmentarzu Powązkowskim, gdzie do dziś jest jej grób.



• 4.

O kuchni widzianej oczyma pani we dworze

„Powiedz, co jesz, a powiem ci, kim jesteś”.

Przez długie wieki na ziemiach polskich na wiejskich ławach stawiano te same pokarmy, proste, skromne, zmieniające się pod wpływem pór roku. W tym samym czasie na talerzach możnych było gęsto od ostrych, stonkich, słodkich i kwaśnych, a przede wszystkim niezwykle kosztownych przypraw, a prawdziwy smak zatracał swój sens.

Aż wreszcie nadeszło Oświecenie, zatryumfował umiar i rozsądek. Życie nabrało elegancji, ale i skromności, również w kuchni. Przewietrzono obyczaje, a dworskie potrawy wreszcie stały się nie nazbyt wyszukane, chciałoby się rzec – domowe, nie tak kosztowne, szanujące porę roku i dary okolicznej natury, jednym słowem – bardziej egalitarne. Zwrócono się ku wsi.

A drogie przyprawy? Wraz z zamorskimi podróżami i odkryciami korzenie i inne dodatki, jak choćby przysłowiowy pieprz i szafran, po prostu staniały i nie dało się już nimi olśniewać gości. Odeszły więc do gastronomicznego lamusa.

W takich warunkach powstało dzieło kulinarne jako drugie napisane w języku polskim, czyli „Kucharz doskonały” autorstwa Wojciecha Wielądkki (1783), proponujące kuchnię nie barokową, pełną próżnego przepychu, a nieco „nowocześniejszą” i bliższą dzisiejszej.

Kulinarna przygoda Wielądkki nie skończyła się na suchym przelożeniu książki z języka francuskiego na polski. Powstawały kolejne wydania książki, które Wojciech Wielądko wzbogacał o własne uwagi oraz przepisy kulinarne, tym razem typowo polskie. Polsko-litewskie pogranicze mogło się poszczycić nazwiskiem takiego autora.

Aż pewnego dnia historyk i badacz szlacheckich rodów ziemi węgrowskiej dr Mirosław Roguski wyznał, że podczas archiwalnych poszukiwań trafił na pewien rękopiśmienny dokument, który w jego mniemaniu mógł być interesujący. – Nie zagłębiałem się w treść, bo na co mi było tyle przepisów na ocet? – dodał z ironią.

W najśmielszych marzeniach nie można było przypuszczać, że znów ziemia liwska obdarzy nas tak wspaniałym kulinarnym świadectwem, jakim są odręczne zapiski sporządzone latami przez Marcjanę z Jawornickich Oborską, panią na dworze w Proszewie w ziemi liwskiej. Odnaleziony dokument zawierał – wraz ze wspomnianymi już siedmioma przepisami na octy – blisko trzysta pięćdziesiąt (!) dawniej modnych domowych receptur i porad domowych. Z czego: 4 przepisy na kasze, 25 na potrawy mączne, 13 zup, 30 receptur na mięsa i wędliny, 9 – ryby, 78 – ciasta, 25 – leguminy i desery, 2 na przetwory mleczne, 86 to przetwory owocowe, a 11 – warzywno. Wreszcie mamy też 21 receptur na napoje alkoholowe, a 3 na musztardy. No i oczywiście octy, na które jest... 9 przepisów.

Zapewne jejmość postanowiła robić notatki na użytek kucharzy, domowników, być może znajomych, które pozwoliłyby na zapamiętanie tego, co smaczne i przekazanie dalej, gdyby pamięci zabrakło.

Porównując rękopis Marcjanny Oborskiej z innymi źródłami, jej współczesnymi i wcześniejszymi, znajduje się odpowiedź, czy pani na Proszewie wzorowała się na ówczesnie publikowanych książkach kucharskich. Ile w jej kuchni było przepisów krajana, bo pochodzącego z ziemi liwskiej Wojciecha Wielądki, który – w porównaniu do epok poprzednich – wprowadzał kuchennymi drzwiami istną oświeceniową kuchenną rewolucję: kuchnię lżejszą, delikatniejszą, sezonową, jak na przykład kurczę w agrestie, bodaj najpopularniejszy przepis na drób tamtej epoki, przeniesiony na polski grunt przez Stanisława Czernieckiego (1683), a który nadmienił także Wojciech Wielądka.

● Kurczęta z agrestem

Kurczęta czysto oprawione odgotować, szumować, jak zesztynnieją, włożyć ich w zimną wodę, niech leżą pół godziny, aby białe były.

Potem włożyć ich znowu w własny rosół, osolić, wsypać korzeni i dodusić ich zupełnie.

Agrest dojrzały pięknie wyptukać, z masłem i cukrem udusić. Jak będzie miękki, włożyć kurczęta w agrest, raz zagotować i dać na stół.

Można i niedojrzały brać agrest, ale więcej potrzeba cukru.

Między wierszami zapisków pani na Proszewie odnajdujemy ślady bywania w okolicznych możliwych domach: we dworze pałacu książąt Ogińskich w Siedlcach, gdzie

w młodości terminował w kuchniach ostatniego z królów, Stanisława Augusta Poniatowskiego. Szyttler w dorosłym życiu przeniósł się na Litwę, gdzie stał się bardzo poczytnym autorem książek kulinarnych. Można przypuszczać, iż jejmość Marcjannę zainspirował niejedną własną propozycją kulinarną.

Wśród rozmaitych przepisów dziedziczki z Proszewa napotykam na przykład na placki sakramenckie. Czyżby to miało oznaczać, że placki były sakramencko niedobre? Raczej nie. Akurat ta receptura prawdopodobnie wymknęła się przez furkę pobliskiego klasztoru, znanych również z wypiekania słynnych opłatków, sióstr sakramentek w Siedlcach.

Są też inne przepisy, jak te podawane sobie nawzajem przez sąsiadów z okolicznych dworów i rodzinę. Wreszcie, w późniejszych notatkach, pojawia się też przepis na szczupaka „Antosia od Czartoryskich”, jak głosi dopisek. Chodziło o Antoniego Teslara, który ponad 35 lat pełnił funkcję kuchmistrza Andrzeja hr. Potockiego w majątku w Krzeszowicach. Nawiasem mówiąc, Teslar był z pochodzenia Francuzem, ale to nie przeszkadzało, by został jednym z najsztywniejszych polskich kucharzy.

Zapiski Marcjanny Oborskiej to kopalnia wiedzy i ciekawostek kulinarnych, spisanych opodal zamku w Liwie, niegdyś strzegącego granicy polsko-litewskiej na rzece Liwiec. I dlatego najlepiej będzie, jeśli to dziedziczka z Proszewa poprowadzi nas przez meandry domowej kuchni sprzed dwustu lat. Nikt nie zrobiłby tego lepiej – wszak to tu sporządzała swoje kulinarne notatki w chwiejnym blasku świateł, tu były jej dworskie kuchnie, piwnice, lodownia, spiżarnie, to w tutejszych dworskich i folwarcznych ogrodach rosły warzywa i owoce, a w okolicznych lasach grzyby, których smak miały opisywane później dania. To na rzece Kostrzyń do niej należące młyny metły mąkę ze zbóż z liwskich pól. Dzięki jej zapiskom wiemy także, który z sąsiadów wymienił się z nią przepisem i gdzie w okolicy kupowała ulubione specjały.

Jednak zgłębianie starych receptur wymaga ostrożności, wystrzeżonej uwagi, wielokrotnego czytania nie zawsze klarownych tekstów. No i bardzo pomaga obycie z kulinariami, bowiem oprócz nieznanych czasem terminów zmieniony jest szyk zdania, brak znaków przestankowych, pojawiają się dawne określenia technik kulinarnych, staroświeckie nazwy naczyń i sprzętów kuchennych – łatwo się pomylić, źle zrozumieć. Dlatego objaśnienia zapomnianych terminów kulinarnych odnajdą Państwo w kwadratowym nawiasie [] znajdującym się przy każdym niezrozumiałym słowie.



Proszew, pozostałości dworskiej kuchni, tradycyjnie umieszczonej w podziemiach

Również z ich powodu, celem przywracania zapomnianych słów i znaczeń, warto propagować i przypominać kuchnię historyczną. Sprawdzonej, poprawionej, uwspółcześnionej i żadna receptura nie zażąda od kogokolwiek kopy jaj. No, najwyżej... trzydzieści. Ale i to dotyczy przepisów na większą liczbę stołowników. Wszak we dworze, prócz domowników, zwykle licznych, znajdowali się rezydenci, starcy, chrome rodzeństwo, prawa ręka pani, służba.

No i trzeba być niezłym matematykiem, wciąż przeliczając zapomniane jednostki miar i wag. Dla ścisłości oraz lepszego wniknięcia w atmosferę dawnej kuchni przypomnijmy je od razu:

Podstawowe jednostki wagowe występujące w recepturach z XIX wieku, również u Marcjanny z Jawornickich Oborskiej:

1 garniec = niecałe 4 litry

1 kwarta = $\frac{1}{4}$ garnca

1 kwaterka = $\frac{1}{4}$ kwarty

1 funt polski = ok. 40 dag

1 uncja = $\frac{1}{6}$ funta

1 łut = $\frac{1}{32}$ funta

1 mendel = 15 sztuk

1 kopa = 60 sztuk

A co z kuchnią na wsiach? – ktoś zapyta. Czy jest nieistotna, nie warto o niej pisać? Nic bardziej błędnego. Chcąc mieć pełen obraz polskich kulinariów, kuchni historycznej, nie wolno ograniczać się do kuchni tzw. wysokiej, pałacowej lub dworskiej, do królewskiego, magnackiego, czy nawet szlacheckiego stołu. Szukając realistycznego, żywego obrazu tego, co dawniej jadano, nie wolno zapominać o kuchni warstw niższych, mieszczan, ale głównie chłopskich, czyli o kuchni wiejskiej. Bowiem właśnie na wsi, a nie we dworze, którego kucharz kształcił się na innych dworach Europy, w Paryżu, Berlinie czy Florencji i tam poznane dania proponował później swoim polskim chlebobodawcom – to pod strzechą rodziła się kuchnia swojska, najsilniej oparta na zasadach dyktowanych przez naturę: sezonowość, lokalność, bioróżnorodność – wszystko dziś znów tak modne, a dawniej po prostu codzienne i jedyne. W kuchni ludowej przetrwała także kuchnia szlachecka, którą kucharze, kucharki i cały personel podkuchenny praktykował we dworze. W ten oto sposób stało się najważniejsze: w wiejskiej kuchni rodziła się kuchnia regionalna i wiele tradycji z nią związanych.



• 5.

O tym, co jedzono i pito w chwili narodzin

Tak jak każdej istocie ludzkiej, niezależnie od stanu i miejsca na kuli ziemskiej, od pierwszych chwil życia nowo narodzonemu towarzyszyło jedło. Zarówno w czystej postaci produktów rolnych, jak z czasem przygotowanych potraw.

Czy od pierwszych chwil życia? Przecież jeszcze przed narodzinami przyszłą matkę karmiono obficie niż dotychczas, bo miała najeść się za dwoje. Pojawiały się sąsiadki, niosąc to, co miały najlepsze. Gdy zaś nadszedł termin rozwiązania, „babka”, wiejska akuszerka, w ciszy i mroku izby, delikatnie smarowała brzuch rodzącej kobiety wierzchem tłuszczem, by złagodzić ból.

Wśród przynoszonych produktów nie mogło zabraknąć i wódki. Na polskiej wsi nigdy nie mogło jej zabraknąć – taki to był wiejski obyczaj, choć nie jest do końca jasne, kto miałby ją w owych chwilach wypić. Zapewne szczęśliwy tatuś, zwykle nieobecny przy porodzie, by nie wiedział, czy miał on ciężki, czy lekki przebieg. Wierzone bowiem, że lekki był przywilejem kobiet czystych i cnotliwych. Inne zaś, za jakąś bliżej nieokreśloną karę, miały cierpieć wiele godzin.

Role babki było dokonanie wielu zabiegów wokół rodzącej kobiety i noworodka. Babka dbała o higienę i spokój w czasie porodu, uśmierzała ból ziołami, z drugiej symbolicznie rozplatała i rozwiązywała wszystko na i wokół przyszłej mamy – na znak, że ma nastąpić rozwiązanie. Ona też dawała pierwszego klapsa noworodkowi, by krzyknął, dokonywała pierwszej, symbolicznej ablucji narodzonego człowieka oraz przedstawiała dziecko ojcu.

Shczęśliwy tatuś w geście wdzięczności musiał poczęstować babkę kielichem wódki z miodem i goździkami. Goździki do takiego krupniku zwano macicznymi. Babka, która zwykle od kielicha nie stroniła, wznosiła kolejne toasty za matkę i dziecko.

Noworodek przez długie miesiące łapczywie ssal matczyne mleko, bo tylko tyle potrafił, ale jego przyjście na świat prowokowało pojawienie się wokół niego licznych

produktów spożywczych i pokarmów, już to tradycyjnych, stanowiących strawę codzienną, już to rytualnych, związanych wyłącznie ze świętami i obrzędami.

W pierwszych dniach po narodzinach następowało powitanie noworodka w wiejskiej społeczności. Matkę odwiedzały kobiety, obowiązkowo zameżne, ale tylko niektóre: krewne, zaprzyjaźnione sąsiadki, dobre znajome. Obcym do domu położnicy i dziecka wstęp był surowo wzbroniony; a nuż spojrzalyby na maleństwo „złe oczy” – i nieszczęście gotowe. Kobiety przynosiły ze sobą dary w naturze – produkty takie jak chleb, i to ten lepszy, z białej mąki, jaja, sery, ziemniaki, kasze. Zdarzała się tam też często kura na rosół, który, jak mniemano, pozwalał matce na szybkie odzyskanie sił. Przynoszono również gotowe już potrawy, jak jagły kraszone słoniną, rosół właśnie, placek i to, co w danej porze roku oferowały przeważnie skromne wiejskie zasoby. Takie dary częstokroć były wielką pomocą i życzliwym wsparciem w ubogiej gospodarce, a pewnie i nie raz, nie dwa uratowały słabą kobietę.

Kilka dni po urodzeniu do kościoła wraz z noworodkiem udawali się w uroczystym pochodzie: ojciec, rodzice chrzestni, rzadziej babka-akuszerka, czy kilka osób z najbliższej rodziny. Matka zostawała w domu. Zresztą przez cały okres połogu, jako istota „nieczysta”, uważana była za stworzenie przynoszące szkodę płodom ziemi. Miała więc całkowity zakaz wchodzenia do sadu i warzywnika, bowiem wierzono, że gdzie stąpnie, to wszystko usycha. A jeszcze niebezpieczniejsza niż dla własnego gospodarstwa miała być dla pól sąsiada.

Dopiero od XX wieku rozpowszechnił się zwyczaj biesiadowania po chrzcie. Królował procentowy krupnik, czyli samogon z miodem, masłem i goździkami macicznymi, czasem podawano placek, słynny w regionie korowaj. Od tej pory na matce chrzestnej spoczywał „słodki” obowiązek obdarowywania dziecka na każde urodziny kukietkami z ciasta, zwanymi też nowym latkiem czy radośnikiem. „Na Litwie goście zaproszeni na chrzciny ofiarowywali matce pierogi i ciasta najdelikatniejsze” – notował wielki etnograf i folklorysta Zygmunt Gloger.

Tylko biednych wciąż stać byto ledwie na gorzałkę, do której zakąską był razowy chleb i ewentualnie herbata lub kawa. Z czasem pojawiła się na stole kiełbasa, skwarki z chlebem, a do tego obowiązkowa wódka lub piwo.



• 6.

O dziecięcej diecie

Jedzenia nigdzie nie marnotrawiono, jak to się dzieje dziś, ani w domach włościan, ani w szlacheckich dworach. Jadano wystarczająco, by zasycić głód i basta. A dzieci miały znać mores i sposób zachowania się przy stole; czy była nim łąwa, wokół której gromadziła się rodzina, czy osobny stolik przeznaczony dla dzieci. Na teźże łąwie matka stawiała misę z jadłem – polewką, barszczem, kraszoną kaszą, kluskami, kartoflami, a zebrani wokół domownicy sięgali drewnianymi tyżkami po strawę wedle ściśle obowiązującej hierarchii: najpierw ojciec, potem reszta. I każdy pilnie baczył, by drugi nie wysunął tyżki poza kolejnością, nie wziął o skwarkę więcej, o kawałek ziemniaka za dużo. Pokarmy były darem Bożym, więc należało do nich podchodzić z należytyym skupieniem i namaszczeniem.

Dworskie dziecko raczej nie zaznało głodu, jak niekiedy ich wiejscy rówieśnicy, ale sytuacja najmłodszych też nie była do pozazdroczenia. Ich pożywienie było obwarowane wieloma bardzo surowymi nakazami i zakazami. Pory jedzenia były stałe, ale dieta dziecka nieznośnie monotonna, by nie rozpalać zmysłu smaku, czytaj: takomstwa. Rano zwykle dostawało ciepłe mleko z drobną kaszką, sucharkiem, biszkopecikiem lub butką. W dzień były wciąż te same rosółki z kluskami lub butką, a na drugie kompot lub jarzynka z jajkiem na miękko. Dopiero starsze dzieci dostawały mięso, głównie drób i cielęcinę.

„Polacy nie jadają w zasadzie śniadań lub czynią to bardzo rzadko” – pisał pewien francuski dworzanin króla Jana Kazimierza. „Mężczyźni, a także i kobiety wypijają rano ciepłą polewkę piwną z imbirem, wbijając do niego żółtka z cukrem”. Taka właśnie polewka piwna, ciepła i pożywna, przez wieki bywała bardzo częstym daniem śniadaniowym również dworskich dzieci.

Atmosfera przy jedzeniu też dziecku i apetytowi nie sprzyjała. Maluch jadł w odosobnieniu, w obecności opiekuna (niańka, bona, nauczyciel), „by nie sprawiać starszemu ambarasu lub wstrętu dorosłych”. No i dziecko miało nie widzieć stołu rodziców, żeby nie nabawić się wyżej wspomnianego odruchu takomstwa, czy wręcz żartoczności.

Na oddzielnym stole dla dzieci, szczególnie wśród mniej zamożnej szlachty, zamiast porcelany pojawiały się drewniane i gliniane misy. A w nich kartoflanka, żur, zacierki na mleku, krupnik, barszcz, kasze, pierogi, kluski, kapusta, maślanka, kwaśne lub słodkie mleko, chleb razowy. Niczym w wiejskim domu.

We dworach istniała odwieczna instytucja mamy, bowiem rodzona mama, w połogu i słabowita, albo „załękniona”, nie zawsze mogła karmić. A co było, kiedy mleka nie było dość albo dziecko cierpiało na nieznaną wówczas nietolerancję pokarmową? Dawniej śmiertelność wśród dzieci zbierała bezlitosne żniwo. Nieco starsze dziecko, o ile przeżyło, dostawało zastępczo trochę mleka z naparem z dziewanny, czy lipowego kwiatu. Potem, wedle zaleceń, były kleiki: jęczmienny, ryżowy, owsiany, polewka z ostodzonej wody zagęszczona żółtkiem lub rozdrobnioną bułką.

Skromność i ograniczenia nie dotyczyły dzieci dworskich jedynie w przypadku wyjątkowych imprez, na przykład organizowanych dla nich wieczorków czy balików. Wtedy na przybranym kwiatami bufecie pojawiały się cytrusy, jabłka, ciasta i ciasteczka, pierniki, karmelki i inne rarytasy, na co dzień wydzielane dzieciom z dużą wstrzeźliwością.

● Obarzanki [obwarzanki]

20 dag cukru miątkiego z 4 całymi jajami i 4 żółtkami
bić pół godziny. Potem masła klarowanego 30 dag powoli dolewając,
znowu bić pół godziny.

50 dag mąki dosypawszy ciasto wyrobić,
z którego obarzaneczki formować.

Białków kilka zbić na śnieg, każdy nasmarować, cukrem posypać
i piec w wolnym piecu.

● Recuszki [racuszki]

Dwa całe jaja dobrze rozbić, 2 filiżanki mleka wlać, dobrą łyżkę drożdży,
2 łyżki masła topionego, mąki do proporcji, żeby się ciasto nie łąło,
to wszystko dobrze rozbić, żeby od łyżki odstało, masła
lub świeżej tłustości na patelni rozpuścić, gdy ciasto dobrze wyrośnie,
kłaść łyżką na patelnię i smażyć, potem cukrem na wierzch przysypać.

● Biszkopty płaskie

Ile 3 jaja zaważą, tyle cukru miątkiego odważyć i ten z 3 żóttkami bić pół godziny.

Potem 40 dag najprzedniejszej mąki dosypując, wyrabiać.

Na koniec 5 białek na tęgi śnieg ubiwszy przyłączyć,

blachę woskiem pociągnąwszy [dziś: wyłożyć papierem do pieczenia],

masę cienko na nim wygładzić i w wolnym piecu upiec.

Gdy upieczony, czworograniaste kawałki krajać

i na okrągłym drewnie zginać na wpół rurki.

● Pączki drożdżowe

Mąki 3 kg zalać sześciu filiżankami mleka i filiżanką dobrych drożdży.

Rozrobiwszy te, wbić 15 żóttków i znowu rozrobić.

Cukru wsypać do upodobania, masła sklarowanego i niezbyt gorącego wlać filiżankę, soli do proporcji.

To wszystko bić, póty od naczynia nie odstanie.

Potem rozciągnąć na stolnicy płaskiej, kłaść konfitury,

zawijając i kieliszkiem wykrawać.

Wykrojone pączki kłaść na ciepłej blasze, na której niech dobrze wyrosną.

Na koniec powoli spuszczać na rozpaloną tłustość

[wkładać do wrzącego tłuszczu] i smażyć.

● Pączki Nice

Wziąć ½ l mleka, cukru kawałek wielkości cytryny, masła łyżkę mierną włożyć w to wszystko w rondel i zagotować na dobrym ogniu.

Gdy się ugotuje, sypać mąki, mieszając dobrze, aby ciasto było gęstawe i zupełnie od rondla odstało.

Wyłożyć go potem na naczyniu obszerne, aby zupełnie ostygło.

Potem wsypać tartej skórki cytrynowej trochę, kwiatu muszkatolowego

[tupin gałki muszkatolowej, dziś: odrobina gałki], trochę soli do proporcji,

wbić 4 całych jajec, 4 żóttka i dobrze rozcierać, aby krupów wcale nie było.

Potem brać łyżką ciasta na rękę w maśle lub mące uwalane i uformowawszy pączek, rzucać na tłustość gorącą i nagle smażyć.

Na koniec cukrem posypać.

● Dobre pączki

Mąki 40 g, drożdży tyżek 3, żółtków 12, śmietanki szklanę,
masta roztopionego 85 g.

● Pączki warszawskie

Wziąć mąki ½ kg, przesiać na stolnicę, tyżkę dobrą drożdży włożywszy
w szklanę, większą połowę wody letniej rozmieszać dobrze
i przez sito wlać w mąkę, włożyć masta tyżkę, ale nie topionego,
ale na rzadko rozgrzanego, wbić 3 jaja całe i dwa żółtka,
cukru do upodobania, zagnieść, aby się ciasto wyrobiło,
potem rozwałkować, grubo konfitur lub powideł nakładać,
nim się smażą potrzeba, aby wyrosły w ciepłe.
NB. W ciepłe się powinny robić.



Pączuszki wg przepisu Marcjanny Oborskiej,
fot. Ewa Mitowska



Obwarzanki wg receptury Marcjanny Oborskiej,
fot. Ewa Mitowska



7.

O mleku i innym nabiale

Mleko było podstawą pożywienia nie tylko w wieku dziecięcym. Było ono najczęstszym napojem dla wszystkich. Pito je do śniadania, obiadu, kolacji, słodkie, surowe, zsiadłe, czasem solone, by choć odrobinę zmienić jego smak. Latem w każdym domu zsiadłe mleko z kartoflami kraszonymi stoniną było lubianą kolacją. Mleko gotowano i zalewano nim kaszę, kluski, kartofle, robiono polewki. A w czasach „chudych” bywało jedyną okrasą.

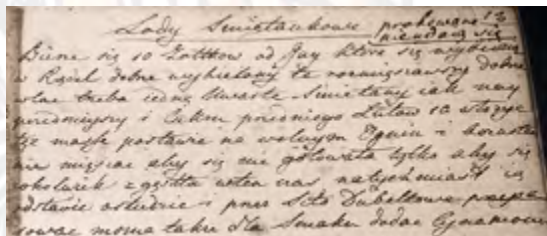
Mleko, prócz tego, że było podstawą pożywienia chłopskiej rodziny, stanowiło bazę do wielu innych produktów, które nie tylko syciły wiejskie żołądki, ale przynosiły główny dochód w często bardzo ubożuchnym gospodarstwie. Powiem więcej: na targ wożono czasem cały nabiał, a w domu często zostawiano tylko tyle, by przetrwać.

Z mleka przede wszystkim odciągano śmietanę. Dawniej zbierano ją łyżką, ale z czasem w gospodarstwach pojawiły się specjalne do tego celu bańki z miarką, a nawet wirówki.

Śmietana pozostająca w domu przeznaczona była do kraszenia kartofli i niektórych polewek, jak na przykład szczawiowej, która bez śmietany obejść się nie mogła. No chyba że było to gospodarstwo biedniackie – tam kraszono mlekiem, i do tego chudym. Śmietana zaś w kamiennych garnkach jechała skrzypiącym wozem na targ.

Obok niej – masło, ubite ze śmietany w specjalnych maselnicach. Było piękne, żółciutkie, a gdy jechało na targ, osetki zawijano w liście kapusty. Jeśli gospodyni nie była uczciwa – fuszerowała masło sokiem z marchwi, by było bardziej żółte albo stosowała szeroką gamę sposobów, by ukryć jego zjeczwały smak. Domownicy jadali masło raczej tylko wiosną i latem, kiedy mleka było więcej, o okrasę trudno, a prac polowych pełne ręce oraz – jak inne smakołyki luksusowe – w czasie wielkich świąt.

Marcjanna Oborska bardzo lubiła słodkie dania – rozmaite kremy na śmietance, budynie śmietankowe, czy po prostu bitą śmietaną, a przepisy na nie skrzętnie notowała. Wszak była matką trójki dzieci i to bardzo kochającą. Pośród wielu zebranych przepisów pojawił się również i jeden na lody śmietankowe. Nie wiemy, kto dziedziczne przekazał tę recepturę, za to wiemy, że próba jej wykonania w kuchni musiała okazać się fiaskiem. Jejmość z prawej strony tytułu „Lody śmietankowe” zrobiła dopisek: „próbowane, nie udadzą się”.



Przepis na lody śmietankowe,
w prawym górnym rogu dopisek
„Próbowane, nie udadzą się”

● Zupa mleczna na zimno

W rondlu, do 1,5 l mleka wbić 10 żółtek i wsypać cukru.

Postawić rondel na małym ogniu i, mieszając,
gotować, póki nie zgęstnieje.

Musimy w tym miejscu koniecznie wspomnieć o wybitnej postaci Tymoteusza Łuniewskiego (1847–1905), właściciela dworu w Korytnicy.

„Tymoteusz Łuniewski herbu Łukocz, przydomku Plewa, urodził się 24 stycznia 1847 r. w Sokółowie Podlaskim. Rodzina Łuniewskich należała do starej, polskiej szlachty osiadłej w Łuniewie w ziemi drohickiej. Tymoteusz odebrał wszechstronne wykształcenie – najpierw uczył się w rodzinnym domu, później w siedleckim gimnazjum (z przerwą na udział w powstaniu styczniowym), a po maturze rozpoczął studia przyrodnicze w Szkole Głównej Warszawskiej i następnie (...) w Akademii Rolniczej w Gembloux (Belgia). Po powrocie do ojczyzny najpierw gospodarzył w Guzówce (powiat łukowski), a następnie w Korytnicy. Majątek ten, liczący około 2500 morgów, odkupił w 1874 r. od poprzedniego właściciela, hrabiego Adama Ronikiera i miał go w posiadaniu do 1902 r.” – pisał kilka lat temu w „Niedzieli Podlaskiej” Andrzej Kruszewski.

Skąd nasze zainteresowanie tą skądinąd wybitną postacią człowieka o wielorakich zainteresowaniach? Sięgnijmy znów do tekstu Kruszewskiego, a szczególnie do fragmentu odnoszącego się do hodowli, upraw i przetwórstwa w Korytnickim dworze i folwarkach.

„Praca na roli była nie tylko źródłem jego dochodów. Dawala mu zadowolenie i wewnętrzną satysfakcję. Wykonywał ją ze znanstwem, poświęceniem, nie szczędził sił i zdrowia. Dobra korytnickie przejął w nienajlepszej kondycji i w ciągu kilku lat dopro-

wadził je do takiego stanu, że stały się niedościgłym wzorem i przodującym majątkiem w całej guberni siedleckiej. Korytnica za czasów Łuniewskiego przeżywała swe złote lata, a jego sukcesy w tej dziedzinie znano w całym kraju i poza granicami”.

I tu dochodzimy do sedna, czyli zapomnianego wytwórstwa wybitnych korytnickich serów, ale też wielu innych produktów rolno-spożywczych, których dziś nikt by się nie powstydział.

„Pomysły i działania T. Łuniewskiego obejmowały rozliczne gałęzie ówczesnej produkcji rolnej: wytwarzał on ser śmietankowy (tzw. ronikierowski), który eksportował (m.in. do Odessy i Wrocławia)”. Właściciel wiele inwestował w swój majątek, gdyż wiedział, że nie można traktować gospodarstwa jako jedynie źródła dochodów: trzeba ciężko pracować, inwestować w infrastrukturę, podnosić wydajność i nie dać się „wysadzić z siodła”. Pisał o tym tak: „Ziemia lubi być zroszoną potem człowieka i ożywiona szlachetną myślą, tych zaś, co pragną jedynie ciągnąć, wysysać, aby w mieście tracić, ziemia nie znosi i odrzuca od siebie, tacy giną, bankrutują na ziemi”.

Tymoteusz Łuniewski swoją rolniczą pasją zaraził żonę, Marię Izabelę, która podobnie jak on została zdobywczynią wielu wyróżnień i nagród za osiągnięcia w dziedzinie tworzenia nowych odmian owoców.

Dzisiaj ziemniaki na obszarze dawnego pogranicza polsko-litewskiego mają się nie najgorzej. Owoce też. A i sery już znajdują godnych następców Łuniewskich, którzy pokazują, że tutejsza ziemia zdolna jest rodić wszystko, co najlepsze. Na ziemi liwskiej i węgrowskiej powstają manufaktury i agroturystyki produkujące wyśmienite i znane coraz szerszej publiczności sery zagrodowe.

Jaja były kolejnym dobrem, które często kończyło wcale nie w żołądku wieśniaczym, lecz miejskim, sprzedane na pobliskim jarmarku. Przecież w gospodarstwie było tak wiele potrzeb: trzeba było coś sprzedać, by za uzyskane pieniądze kupić sól, naftę, czasem odrobinę cukru dla chorych i dzieci. Bywały czasy tak ciężkie, że w gospodarstwie wiejskim i jajko bywało rarytasem. Długo pamiętano pewnego człowieka, który w okresie rekonwalescencji po przebytych tyfusie, obudzony z trawiącej go gorączki, zażądał do zjedzenia dziesięciu jaj na twardo. Życzenie to lekkomyślnie spełniono i każdy może sobie wyobrazić, czym się to skończyło. Dość powiedzieć, że delikwent został ledwie uratowany.

Jak Polska długa i szeroka, jaja były głównie na twardo oraz pod postacią jajecznicy, najchętniej na słoninie, ewentualnie z domieszką mąki lub mleka, by było jej wię-

cej, względnie wody. Latem do już prawie ściętej jajecznicy dodawano aromatycznych ziół, jak na przykład szczypiorek czy mięta.

W jaja na twardo zaopatrywali się chłopcy przed wyruszeniem w drogę do miasta na odpust, na jarmark, do sądu, czy też na dalszą pielgrzymkę do jednego ze świętych miejsc.

No i właśnie: Wielkanoc, święto rekreacji życia, na które czekano przez długie miesiące zimowego uśpienia. Tak podobne do narodzin człowieka, wyłaniającego się po wielomiesięcznym oczekiwaniu z mroku trzewi.

Dlatego jajo, uważane wraz ze słońcem za sprawcę życia w przyrodzie, domino wało w obrzędowej symbolice magii dobrego początku w niemal wszystkich kulturach. Było świętością dla wielu ludów, głównym elementem magii leczniczej, chroniącym od wszelkiego zła.

W okresie wielkanocnym, wedle polskiej tradycji, jajo stawalo się nie tylko poży wieniem, ale też, dodatkowo, podstawowym rekwizytem życia społecznego i rodzinnego. Na dworskich i wiejskich stołach ukazywały się istne kulinarne dzieła sztuki. Tymi dziełami były pisanki dekorowane na dziesiątki sposobów: malowane, skrobane, oklejane, kąpane w naturalnych barwnikach. Dziewczęta i baby – bo tylko im wolno było robić pisanki – zaczynały malowanie około Wielkiego Czwartku. Na Podlasiu dawniej kobiety wręcz zamykały się w jednej izbie, a jeśli – nie daj Bóg! – pojawił się osobnik płci męskiej, to należało splunąć lub sygnąć za siebie solą, by uratować kraszanki.

Pisanki stanowiły nieodzowny składnik wszelkiego rodzaju podarków wiosennych: panny ofiarowywały je kawalerom, a młodzieńcy – pannom na znak sympatii, rodzice chrzestni dziecku na znak istniejących więzi, rozdawano je ubogim, a na wschodzie Polski noszono na groby.

Dwór Marcjanny produkujący i obfitujący we wszelkie dobro nabiału miał pod dostatkiem.

● Legumina cynamonowa

20 dag ryżu w 1 l wody rozgotować, przetrzeć przez sito,

masła 10 dag utrzeć na śmietanę i z ryżem wymieszać.

10 całych jaj i 10 żółtek dodawać pojedynczo, wbijać i ucierać.

Wyspać 10 dag cukru i 12 dag cynamonu.

Tę masę wyłożysz do formy, piec w średnim piecu przez godzinę.



Rysunki dworu i kościoła w Korytnicy autorstwa Jana Olszewskiego w pamiętniku T. Łuniewskiego.
Fot. ze zbiorów A. Kołodziejczyka



• 8.

O zbożach

Na początku była kasza.

Już od najdawniejszych czasów, przedchrześcijańskich, kiedy w tych stronach jeszcze chleba nie znano, a tylko podptomyki pieczono na kamieniu, kasze były podstawą żywienia. U wszystkich, dla bogatszych, jak i uboższych, zarówno dla rycerstwa, jak i dla rzesz ludności zamieszkującej wsie.

Kasze, jak jaglana, jęczmienna, tatarczana, a w czasach głodu z manny i komosy, były podstawą pożywienia ludności wiejskiej, bardziej niż cokolwiek innego. Jadano je na sypko same i z okrasą. Zасыpywano nimi zupy, faszerowano pierogi i gotąbki. Od święta zaś zapiekano z owocami „na leguminę”, która mogła być też z drobno pokrojoną stoninką.

W wiejskim gospodarstwie największe zastosowanie miała mąka żytnia razowa. Była tańsza i w przemiele wychodziło jej dużo więcej niż luksusowej pytlowej. Razówki używano nie tylko do wypieku chleba. Robiono z niej przecież najpopularniejszy żur i inne barszcze. Gospodyni umiała przygotować z mąki wiele prostych dań chłopskiej kuchni, takich jak breja, kluski, zacierki, placki, ciasta drożdżowe, a nawet zupy oraz kwas zbożowy do popicia.

Kasze oraz mąka i wszystko, co dało się z niej zrobić, zajmowały najobszerniejsze miejsce na kulinarnej mapie regionów, o czym do dziś świadczy mnogość przepisów istniejących na polsko-litewskim pograniczu.

Nie każdego było stać na młyńskie ustugi. Biedniejsi radzili sobie jak mogli, mieląc ziarno na mąkę w domu w niewielkich, prostych żarnach, których używano jeszcze w krytycznych chwilach w czasie ostatniej wojny światowej i tuż po niej.

Ale dobro to należało skrupulatnie przechować. Służyły zwykle temu celowi proste skrzynie z desek, zabezpieczone siatką przed szkodnikami. Czasami mąkę wsypywano do zdobionych malunkami skrzyń wianych.

I choć nie ma wątpliwości, że dawniej na wsiach jadła było wciąż mało, to fantazja erotyczno-kulinarna ludności wiejskiej nie opuszczała, nawet podczas szykowania posiłku. Oto do czego, wedle notatek Zygmunta Glogera, inspirowało zagniatanie zacierek:

*Jedną ci ręką zaciereczki gniętła,
A drugą ręką przyciskała Pietra:
O, mój miły Piotrusiu, o, ty mój miły,
Jakież to dobre zaciereczki były.*

Młyny mełły zboże na mąkę, zaś odrębne młyny kaszarskie lub te same, ale wyposażone w „jagłowniki”, zamieniały zboża w kaszę.

Proszew, jak wiele innych dworów, posiadał własne młyny. Jaworniccy i Oborska mieli je na malowniczej rzece Kostrzyń, która do dziś pięknie meandruje między łąkami, by pod dworem tworzyć naturalne rozlewisko, ulubione miejsce spotkań młodzieży i kąpieli dla ochłody w upalne dni. Dalej stały przynoszące niezły dochód młyny.

Ponad dwieście lat temu oświeceniowe oczy zwracały się ku wsi chętniej niż w poprzednich epokach. Zaczęto cenić dania proste, inspirowane wiejskim życiem, jadane nawet wśród ludu, choć tam potrawy miały głównie sycić i nie zawierały tylu smacznych składników.

● Kasza jaglana z zielonego prosa

Jak się zacznie proso dostawać [dojrzewać], kiście pozrywać i w rękę, zamiast wykruszyć, jak się ochędoży, prażyć w kociołku na sucho z uwagą, aby tyle wsypać, ile by dno mogło okryć oraz z bacznością, ażeby się nie przypaliło. Dotąd mieszając prażyć, dopóki zupełnie sucha nie będzie.

Strzec się jednak należy, ażeby nie przyrumienić i nie przesuszyć, gdyż ją żarem czuć będzie.

Potem tłuc zaraz w stępie jak zwyczajną kaszę. Ażeby się przekonać, czy proso suche, weź go z kociołka, utłucz w moździerzu, jeżeli łuska obłazi łatwo, to znak, że zupełnie suche.

● Kiszka z kaszy drobnej

Kaszkę drobną jajkiem zatrzeć, wysuszywszy ją, w mleku ugotować. Ugotowawszy, wcisnąć cytrynę w nią, wyłożyć w miskę i póki jeszcze ciepła, dodać sadła, migdałów gorzkich, siekanych, cukru na cytrynie otartego [dziś: cukru i skórki cytrynowej], kwiatu [odrobiny gałki muszkatołowej], potem to wszystko wymieszać i nadziewać w kiszki.

Dwór mąki potrzebował wiele. A, sądząc po dawnych obyczajach kulinarnych i liczbie przepisów na dania mączne, nawet bardzo wiele.

Receptury na dania z kaszy i mączne to trzydzieści pozycji opisujących, jak przyrządzać kasze, kluski, pyzy, stone strudle, bliny, pierogi, naleśniki itd. Wiele z nich to potrawy słodkie, tak lubiane w polskiej kuchni nawet jako dania obiadowe. Do nich dołącza blisko dwadzieścia przepisów mącznych deserowych na budynie, rozmaite leguminy i *melszpeisy*. [Ta ostatnia nazwa, bardzo popularna w czasach Marcjanny Oborskiej, przywędrowała z kuchni austriackiej i odnosiła się do różnych dań mącznych podawanych najczęściej jako deser].

Są jednak i receptury, których pośród dworskich dań nikt by się dziś nie spodziewał. I tak zapisane ręką pani na dworze kluski ze stoniną, czy też bliny, są dziś dla nas jakoby pomostem łączącym stół dworski z wiejską łąką.

● Bliny

Wziąć mąki 1,5 kg, drożdży łyżkę 1, mleka szklanek, rozczynić razem, masła klarowanego łyżkę, 2 łyżki cukru, soli troszkę, 6 żółtków.

Pianę ubić, potem masę wraz z pianą wymieszać, wziąć masła klarowanego smarować patelnię.

Jak się rozpali patelnia, kłaść po łyżce tej masy i jak się podpiecze, przewrócić na drugą stronę.

Zbierać na półmisek, który ma stać na parze, za każdym razem posypywać cukrem z cynamonem i sokiem z cytryny.

Dać gorące na stół. NB. półmiskiem drugim przykryć, by bliny nie stygły.

● Melszpeis, który już robiony i bardzo smaczny był

Najpierw ciasto zrobić tak, jak zwykło się czynić na makaron, ale bez wody. Rozwałkować go jak najcieniej. Gdy trochę zaschnie, krajać z niego kawałki szerokości dwóch palców, a długości według woli.

Wziąć rondel według wielości ciasta, nalać śmietanki słodkiej tyle, żeby większa połowa rondla była, włożyć pół funta masła niesolonego, wanilii utartej trochę lub wody pomarańczowej i cukru sporo.

Jak się to mocno zacznie gotować na węglach pod rondel podłożonych, puszczać to ciasto uważając, aby tylko po jednym kawałku.

Gdy pierwszy mleko dobrze obiegnie, drugi i tak dalej,
gdzj razem rzucając zbitąby się w kępę.

Gdy wszystko ciasto ułożone zostanie nakryć pokrywką rondel,
podłożyć węgli i niech się tak dusi, aż mleko się wydusi,
jednak wilgoć powinna być w cieście.

I tak, jak zwarzone, pomiędzy nimi kawałki wyjmować.

Z ronda trzeba zeszkrobać spód, bo ten jest bardzo smaczny.



• 9.

O chlebie, który nigdy się nie przeje

No i wreszcie chleb, który „otwiera każde usta” i „nigdy się nie przeje”. Można by mu z powodzeniem poświęcić nie jedną, a kilka – ba! – nawet całą bibliotekę książek.

Chleb w swej najstarszej formie narodził się kilka tysięcy lat temu na Bliskim Wschodzie, w ślad za doskonaleniem sposobów upraw pszenicy. Później, w kulturach starożytnych (Grecja, Rzym), stał się bazą wielu potraw, a w czasie obrzędów świątecznych składano wypieki o różnych kształtach w ofierze bóstwom urodzaju, by wkupić się w ich łaski i zapewnić sobie płodność i dobre zbiory. W ten sposób chleb, zarówno jako pokarm codzienny, jak i liturgiczny, przeniknął do rodzącej się w basenie Morza Śródziemnego religii chrześcijańskiej.

Tymczasem na wciąż pogańskich ziemiach Słowian chleb nie tylko nie był oczywistym pokarmem, jak to dziś sobie wyobrażamy, ale wręcz go nie znano. Starodawne zboża mielono na kasze i mąkę, ale też nie pszeniczną, bowiem w tamtych odległych czasach pszenica ze względu na klimat była znana tylko na południu Europy. Jedynym słowiańskim „pieczywem” były właśnie pieczone na kamieniu podpłomyki.

Czasy i warunki geopolityczne się zmieniały, chrześcijaństwo rosnęło w rzesze wyznawców, aż w ramach ekspansji Rzymu zajęto północne ziemie Słowian. Wraz z nowo przybyłą religią do Polski dotarły obce tutejszej kulturze, dotąd nieznanne trzy pokarmy liturgiczne: chleb, wino i oliwa.

Od tamtej pory chleb stał się pokarmem świętym, nie tylko w liturgii. Towarzyszył ludziom w każdej ważnej chwili ich życia, pełniąc funkcję rytualną. I tak, oprócz pięknego i ogólnie znanego witania chlebem i solą młodej pary oraz osób zasługujących na wyjątkowy szacunek, spotykane były dawniej inne obyczaje. Gdy wybudowano nowy dom – pierwsza wchodziła do niego gospodyni z bochenkiem chleba i płonącym ogniem, jako symbolami dostatku oraz sytości. Rozdawano go ubogim w czasie trwania dorocznych świąt. Również nowo narodzone dziecko było obdarowywane przez rodziców chrzestnych pieczywem, by nigdy nie zaznało głodu.

By upiec chleb, jedna sąsiadka drugiej przekazywała zakwas, niczym znicz olimpijski. Nie wolno było natomiast darować ani pożyczać całego bochenka chleba, żeby bógostawieństwo nie odwróciło się zupełnie od domu. Należało koniecznie kawałek chleba odkroić i sobie zostawić. Jeżeli zaś dziwnym trafem pozostał kawałek pieczywa nienadający się już do spożycia – palono go.

Do wypieku chleba używano z czasem sporej liczby akcesoriów: okrągłej dzieży z klepek, owalnej niecki do wyrabiania ciasta, łopat do pieca i stomianych forem na bochenki. Były też liście, najczęściej chrzanu, czasem tataraku, dębu lub kapusty, którymi wykładano formy chlebowe tak, by zgodnie z tradycją chleb zapiekał się od spodu w roślinne wzory, nabierał aromatu liści, no i nie brudził się od popiołu. A kiedy bochny były wielkie, wsuwano je potężną drewnianą łopatą bezpośrednio do pieca, którego spód wykładano liśćmi lub wysypywano otrębami, by święte pieczywo zostało niepokalane. W wyrobionym cieście znalazł się z czasem kminek albo czarnuszka napętniająca swym aromatem całą izbę. Taki chleb z żytniej mąki piekto się raz na tydzień i musiał wystarczyć do następnego pieczenia.

Z resztek ciasta chlebowego ku radości dzieci smażono na patelni placki albo pieczono figurki lalek i zwierząt, czyli tak zwane kukietki, babki, kozy, pupki, które układano w piecu między bochenkami. I do tego podptomyki zwane z dawna wychopieniami, układane na brzegu pieca na liściach tataraku i chrzanu, ale przed tym znaczone palcami, by łatwiej było łamać. Czasem posypywano grubo solą, by się zrumieniły. Po wyjęciu podptomyki zjadano od razu, na gorąco, z krawaną cebulą, olejem lub miodem.

Wypiekano też inne chleby, nieco uboższe i dobre na czas niedostatku, jak ten pieczony z otrąb. Trudno było go czymkolwiek posmarować, gdyż był tak kruchy, że nie dał się kroić, lecz jedynie łamać, więc popijano go mlekiem lub czarną jęczmienną kawą. Podobnie zachowywał się chleb gryczany, z gryki i żyta. Grykę suszono w piecu, mielono w żarnach, odsiewając miatką mąkę, którą zaparzano gotowaną wodą z solą. Do rozczynu dodawano drożdże, a po wyrośnięciu wyrabiano masę drewnianą łyżką, przekładano do wysmarowanej olejem donicy [glinianej formy] lub koszyka czy blachy i wsuwano do pieca chlebowego.

Były też, ale dużo później, tłuczone ziemniaki, które dodawano do ciasta, by zaoszczędzić cennej mąki i móc piec chleb przez cały rok. Dzięki kartoflom przy okazji chleb był pulchniejszy, wilgotny i dłużej pozostawał świeży. Choć, prawdę mówiąc, nader rzadko miał okazję czerstwieć. Przynajmniej w wiejskich chatach.

Z ciasta chlebowego wypiekano małe chlebki w „wazonikach” i miseczkach, które przyciągały oko w piekarniach i na jarmarkach. Te smakotyki miały zasadniczą wadę: po paru dniach sypały się jak próchno.

U zamożniejszych gospodarzy lub w święta gościł na stołach chleb podsitkowy z mąki razowej odsianej z grubszych otrąb i bez dodatku kartofli. Podobnie świątecznym był chleb pytlowy z razowej mąki odsianej na grubych sitach. Ten pieczono głównie na wesela i święta. Z czasem ulubionym pieczywem mieszkańców polsko-litewskiego pogranicza stał się chleb z dodatkiem cukrowych buraków. Ten też w domach był wypiekiem odświętnym, co zapewne niejednen Czytelnik jeszcze pamięta.

We dworze też chlebem nie szastano. Nie wiadomo, czy wypiekano go w dworskiej kuchni w Proszewie. Zapisków o kupnie chleba zostawiła Marcjanna Oborska bardzo niewiele, co wskazywałoby na fakt pieczenia go na miejscu. Wiemy zaś na pewno, że kiedy już zostały jego resztki, zwykle tarto je (najlepiej chleb biały) i używano do zagęszczania potraw.

Chleb biały oraz żytni można było spożytkować również w całkiem inny, dość przyjemny sposób. Przepisy pani Marcjanny Oborskiej na pieczenie rozmaitych ciast przekazują nam inną, ważną wiedzę w tej materii. Wbrew temu, co na temat dworskiego przepychu podsuwa zbiorowa wyobraźnia, nawet w możliwych domach nie dochodziło do marnotrawstwa żywności. Świadectwem niech będą przepisy z wykorzystaniem resztek pieczywa, a więc dwa przepisy Marcjanny na torty z chleba, jeden na chlebową babę, a nawet na biszkopt z chleba żytniego.

● Baba z chleba

Wziąć 20 dag tłuczonych migdałów, z czego część może być gorzkich,

20 dag cukru. 24 żółtka wbijać po jednym, mieszając.

15 dag startego starego chleba namoczonego w winie (może być razowy, ale go wcześniej ususzyć trzeba).

Od 1 cytryny i 1 pomarańczy skórki usiekać,

5 g cynamonu i 5 g goździków, a także sok z całej pomarańczy lub cytryny.

Kiedy wszystko będzie dobrze wymieszane, na ostatek z 12 jaj białka na najsztwniejszą pianę ubić i z tą masą wymieszać.

Formę masłem wysmarować, masę wlać i piec w bardzo średniej temperaturze.

Można do tej masy czekolady tabliczkę dodać.

● Tort z chleba

Cukru 40 dag miążkiego, 20 dag migdałów czysto wymytych, nieobраниch utłuc w móżdżierzu, 10 dag tartego starego razowego lub pytłowego chleba, $\frac{1}{4}$ kwiatu muszkatołowego [skórki gałki], 3 g goździków, 3 g cynamonu, od półtorej cytryny skórki drobno siekanej.

9 żółtków i 3 całe jaja wybić w naczynie i dobrze rozbijać.

Wszystko wżwyż wyrażone przytączyć, razem z jajami rozcierać, dobrać formę, aby tej masy do połowy było, masłem ją wysmarować, chlebem wysypać, masę wlać i piec w wolnym piecu.



• 10.

O innym chlebie, pirogu i pirogach

Do podpisania Unii Lubelskiej w 1569 roku granica między Polską a Litwą biegła wzdłuż rzeki Liwiec, po rzekę Ugoszczankę (dziś gmina Sadowne i Stoczek). Tamtejsze wsie pogranicza, nawet te wciąż położone na polskim terytorium, wcale polskie być nie musiały, a różniło je niekiedy „lacki” lub „ruski” w nazwie. A co za tym idzie, w tamtejszych kuchniach czuć było powiew Wschodu, tak w potrawach tradycyjnych, jak i obrzędowości.

Wyjrzyjmy na moment poza ziemię węgrowską.

„W okolicach źródeł Narwi i Białowiezkiej puszczy (na Litwie) uczta odbywa się w ten sam sposób, co na Mazowszu i sąsiednim Podlasiu” – pisał pod koniec XIX wieku Zygmunt Gloger. Tą ucztą, większą od wszystkich pozostałych, było wesele. I nie mógł autor „Encyklopedii Staropolskiej” nie wspomnieć przy tej okazji o innym chlebie, weselnym, pięknym, ozdobnym – słynnym korowaju. „Po ugotowaniu ciasta, ozdobieniu w gąski, splotki i kółka, które to ozdoby każda swacha oddzielnie wyrabia, korowaj idzie do pieca. Niewiasta, która korowaj sadziła, wybiega z topatą z domu i zarzuca ją na dach chaty, pewnie na to, żeby do drugiego pieczywa już nie było potrzeba, tj. żeby korowaj się udał, żeby się wydarzył.

Na Podlasiu i ziemi bielskiej z końcem uczty wnoszą korowaj i kładą na środku stołu na obrusie przed nowożeńcami. Dzielą następnie między weselników i dają także odjeżdżającym gościom, aby do domów swoich zawieźli choć po kąsku obrzędowego pieczywa dla dzieci i wszystkich domowników”.

● Kołaczce drożdżowe

40 dag świeżego masła utrzeć na śmietanę, 8 żółtek i 4 całe jaja wbić i rozetrzeć.
20 dag sparzonych migdałów z 15 dag drożdży utłuc miarko i włożyć w masło i bić pół godziny. 25 ml dobrej śmietany zbić miotłką czystą w szum [na pianę].
Tę pianę zbieraną z wierzchu dodawać do masła.

Gdy cała śmietana bita tym sposobem już znajdzie się w maśle, dosypać 35 dag cukru z tartą skórką cytrynową i cynamonem, i mąki przedniej 60 dag.

Kiedy masa wymieszana troszkę podrośnie, placuszki kłaść na blachę i upiec. Na każdy można kilka wisien smażonych położyć.

Gloger przypominał również, iż w niektórych okolicach pogranicza polsko-litewskiego korowaj zwany jest również „pirogiem”. Nazwa ta, powszechna do dziś wśród dań regionalnych Polski wschodniej, ma szersze znaczenie. Odnosi się do przyrządzanego na słono pieczonego placka, zazwyczaj z ciasta drożdżowego z nadzieniem z mięsa, z kapusty, z kaszy, z ziemniaków, z ziemniaków z serem.

Czy o takim pirogu myślała Marcjanna Oborska, notując dość tajemniczy przepis zatytułowany „Proporcja na pyzę”? Trudno powiedzieć, bowiem receptura zawiera jedynie niezbędne składniki, które wskazują na związek „pyzy” imię Marcjanny ze wschodnim pirogiem. Zabrakło jednak opisu czynności do wykonania, co jednocześnie zostawia dzisiejszym wielbicielom dawnych kulinariów spore pole dla wyobraźni i umiejętności.

● Proporcja na pyzę

Wziąć do kwarty mąki 7 żółtków, a 8. całe jajo, 2 łyżek dobrych drożdży, masła łyżkę, skórki od cytryny i mleka do proporcji, aby ciasto wolne było.

Kiedy mowa o daniach mącznych, większość Czytelników zapewne czekała na hasło „pierogi”, które na dobre zawojowały polskie stoły dopiero... po II wojnie światowej.

Zasadniczy wpływ na ich tak wielką popularność, że aż na świecie zaczęły być ikoną kuchni polskiej, miała – jak często bywa – geopolityka końca wojny. Znów granice Polski okazały się bardzo zmienne, za czym poszła migracja milionów Polaków ze wschodu na zachód nowo obrysowanego kraju. Wraz z nimi, w pochodzie na ziemie zachodnie, północne oraz w mniejszym stopniu inne rejony kraju, „przybyły” pierogi.

Jak wieść niesie, pierogi przywiózł z Kijowa osiemset lat temu święty Jacek Odrowąż, który właśnie na ówczesnej Rusi, czyli dzisiejszej Ukrainie, zakładał klasztory. Tam poznał smak pierogów, zapewne z kaszą i serem (ziemniaków jeszcze nie znano, rosły wciąż na innych, nieodkrytych kontynentach) i stamtąd pozostała nazwa pierogów „ruskich”.

Niektórzy nawet twierdzili, że św. Jacek sam karmił ludność wygłodzoną po tatarskich najazdach własnoręcznie lepionymi pierogami. Historia św. Jacka z pierogami i jego rzekomego sprowadzenia pirogów w dawne granice Rzeczypospolitej nosi wszelkie znamiona legendy. Ale w legendzie, jak powiadają, zawsze jakieś źródło prawdy jest. Tak czy owak, ludzie do dziś powtarzają: „Święty Jacku z pierogami, módl się do Boga za nami, żeby te pierogi cały rok na stole były i nas od głodu bronily”.

Pośród pięćdziesięciu mącznych receptur spisanych ręką Marcjanny Oborskiej z Proszewa tylko pięć z nich opisuje pirogi i to w sposób wcale nieoczywisty. Bowiem rzezone pirogi nie są takimi, jak te dziś funkcjonujące obiegowo, w zbiorowej wyobraźni. Ale noszą wschodnie piętno, a potomkowie Rusinów mieliby prawo powiedzieć: To my nauczyliśmy was jeść pierogi.

● Pierogi ruskie z kaszy greckanej

Kaszy hreczanej ugotować w mleku sypką z kawałkiem masła.

Twarożek lub ser niezbyt kwaśny utrzeć z żółtkami, cukrem, cynamonem, aby był wolny.

Wziąć kilka arkuszy papieru, rozkroić każdy arkusz na czworo, dobrze każdą ćwiartkę wysmarować masłem, kaszę uktadać na palec grubości równo, gładko i tak wiele, aby naokoło papieru brzeg dobrze widać było.

Na środek kaszy dać zaprawnego twarogu tyżkę i kaszą na papier włożoną obwinąć.

Na koniec z tym papierem kłaść na blachy i piec w piecu niezbyt gorącym.

Do tychże pierogów masło się rozpuszcza.

● Pierogi pieczone

Szpinaku udusić z masłem i mlekiem.

Jajecznicę z kilku jaj zrobić i z tem masłem rozetrzeć, korzeni i soli do proporcji.

Ciasto zrobić, jak na pierogi zawijane, cienkie i nie twarde.

Pierogi nadziewać tą farszą, półmisek wysmarować masłem

i wysypać parmezanem, ułożyć pierogów warstwę, masła kawałkami poskubać, znów parmezanem wysypać i tak aż do końca.

Na wierzch zaś parmezanu i masła.

Gdy tak półmisek ułożony, wstawić w piec, niech się upieką.

● Inne pirogi

Sera utrzeć na tarce i wbić jaj jak w proporcji na leniwe pierogi, wyspać trochę pieprzu, masła klarowanego wlać, mąki gryczanej tyle, żeby były 2 części sera i 1 mąki, w liście kapuściane lub papier zawijać i w piec. Dać z masłem lub śmietaną na stół.



• 11.

O słodkim smaku

Człowiek ma wyjątkowe upodobanie do dwóch zasadniczych składników pożywienia: tłuszczu i cukru. Przyczynę tego zjawiska znajdziemy w czasach bardzo odległych, u zarania ludzkiej historii. Otóż, kiedy człowiekiem pierwotnym kierował bardziej instynkt niż doświadczenie, czuł on, że tłuszcz i stodycz zapewniają mu dłużej sytość, a co za tym idzie, dłuższe przetrwanie. Zamięwanie do obu składników, tłustych i słodkich – czego najlepszym przykładem są ciasta i torty – zostaje nam, mimo zapomnianego głodu, do dziś.

Ponad tysiąc lat temu pojawiła się na południu Europy trzcina cukrowa, kolejny ośladzacz życia po starożytnym miodzie. Była ona nieodzowna lubującym się w smaku słodkim ekspansjonistom z Bliskiego Wschodu. Kto dziś ma do czynienia z kuchnią perską, arabską czy turecką, ten wie, jakim ulepem potrafi być ich baklava.

Muzułmanie opanowali basen Morza Śródziemnego wraz z krajami i wyspami Europy Południowej, jak Hiszpania czy Sycylia. I tak dzięki nim bogata Europa rozmitowała się w smaku słodkim (i słodko-kwaśnym), w cukrowych potrawach i deserach, i żyć bez nich nie mogła. Sprowadzano więc statkami na nasz kontynent bliskowschodni cukier z trzciny, magazynowano w składach Wenecji, po czym transportowano dalej, we wszystkich kierunkach Europy. Tak pozyskiwane dobro miało niemal cenę złota i pozostawało w zasięgu nielicznych. Uważano, że może być lekiem na całe zło, i sprzedawano w aptekach.

● Strucla cukrowa

10 żółtek dobrze rozbić w garnku, dodać dwie łyżki kwaśnej śmietany, a rozbiwszy, wylać na miskę, dosypując mąki, zrobić luźne ciasto. Wsypać 10 dag cukru, a uformowawszy zgrabne struclki lub obwarzaneczki, smażyć w gorącym maśle.

● Cukrowe kołaczki

15 dag masła utrzeć na śmietaną, 3 żółtka i 2 całe jaja wbić, 20 dag mąki wsypać, 15 dag cukru z otartą skórką cytrynową wsypać, to wszystko dobrze ubiwszy, kłaść na blachę placuszki i migdałami krojonymi posypać.

Piec w umiarkowanym piecu.

Po odkryciu i zajęciu obu Ameryk konkwistadorzy hiszpańscy zawieźli trzcinę do swoich kolonii. Okupowana, zniewolona ludność pracowała na plantacjach, gdzie produkowano trzcinowy cukier na masową skalę. Niemal za darmo. Cena cukru nieco spadła, choć jeszcze niedrastycznie. Sprowadzane statkami stodkie dobro wciąż pozostawało na wyłączność ludzi bardzo zamożnych.

Aż tu nagle... pewien Niemiec wpadł na pomysł pozyskiwania cukru już nie z zamorskiej trzciny, a z tubylczych buraków cukrowych. Był rok 1748. Minęło trochę czasu i w Konarach, na terenie dawnych Prus, a dziś Dolnego Śląska, w 1802 roku ruszyła pierwsza buraczana cukrownia. Cukier produkowany w Europie na przemysłową skalę stał się dobrem powszechniej dostępnym.

Poszukujące stodyczy wiejskie dzieci najbardziej lubiły drenowanie oskoły – szybko spływającego brzoźowego soku, zbieranie stodziutkich, dojrzałych owoców, przebieranie ulęgałek. Później owoce dojrzewające w sadach, lasach, wzdłuż pól i bitych wiejskich traktów były jedynym i naturalnym źródłem cukru, ale też i przyczyną wielu schorzeń przewodu pokarmowego.

Oprócz dzikich owoców smakołykiem i delicją były kukietki i niekształtne wyskrobki z resztek ciasta chlebowego, które piekły się między bochenkami. A także kupowane u Żyda na jarmarku obwarzanki, gryzki pojedyncze i plecione, z pszennego ciasta zaczynionego z drożdżami, odwarzane w ukropie, a potem wypiekane w piecu.

Poza tym wiejskie dzieci do początku XX wieku praktycznie nie znały smaku stodyczy. Cukier jeszcze przed wojną na wsiach wciąż był rarytasem, przeznaczonym na święta oraz dla chorych i maleńkich dzieci. No, chyba że były dziećmi puszczańskimi, z okolic bartniczych, gdzie czasem dostawały prawdziwe dla nich łakocie – stodką wodę z miodem.



• 12. O miodzie

„Wiedział Pan Bóg, po co stworzył pszczoły” – mawiał, popijając miody, Onufry Zagłoba.

Ten uroczy sarmacki opój myślał, rzecz jasna, wyłącznie o miodach procentowych, gdy tymczasem wybierany z barci miód był jednym z najstarszych pokarmów naszych przodków i bodaj największym skarbem, jaki człowiek wydarł lasom. Już w starożytności wiedzano, że najbogatszą i najtaskawszą krainą jest ta, która mlekiem i miodem płynie. I w sumie za taką krainę mogłoby uchodzić polsko-litewskie pogranicze – ale po kolei.

Stowianie, podobnie jak sąsiedzi zza miedzy, a szczególnie Litwini, już w dawnych czasach słynęli z mistrzostwa w sztuce bartniczej. Zresztą jak mogło być inaczej w tych przepastnych borach, które same z siebie już były pasiekami? Roito się tu było od naturalnych uli w spróchniałych, pustych pniach, być może pamiętających Rzymian, podążających nad Bałtyk po bursztyny. Ludzie oddający się hodowli pszczół byli w dawnych społecznościach bardzo szanowani. Bartnicy byli kustoszami tajemnych arkanów obchodzenia się z pszczołami i pozyskiwania miodu. Musieli być odważni i nie bać się ukąszeń roju rozwścieczonego pojawieniem się intruza, musieli umieć wchodzić na wysokie, gładkie, grube drzewa, bowiem barcie znajdowały się zwykle kilka sążni nad ziemią. No i jeszcze musieli wiedzieć, jak przechytrzyć zawsze łasego na miód niedźwiedzia.

Aż pewnego razu bartnicy, najprawdopodobniej gnębieni podatkami, postanowili przenieść się do osad, ale wraz z rojami. Odcinali więc kłody pod i nad barcią i przynosili je do zagród. Tak powstały pierwsze ule kłodowe, które dziś można zobaczyć już tylko w muzeach i skansenach. To był początek pasiek, które mogły powstawać nawet tam, gdzie w bliskości nie było lasów.

Bartnicy, obok młynarzy i kowali, wśród społeczności wiejskiej nadal cieszyli się ogromnym autorytetem. Często wciąż mieszkali poza osadą, w lesie, otaczała ich więc aura tajemniczości. Lasy trwały, a oni pozyskiwali cenny towar, który ośladzał życie w czasach, gdy nie było jeszcze cukru. I nie tylko.

Zastosowanie miodu było szerokie: miód wzmacniał, leczył gardło, koit rany, a sfermentowany grzał i rozweselał.

„(...) Miód z chmielem i wodą uwarzony w pospolitem jest użyciu. (...) Nie braknie urządzonego tymże sposobem miodu w Prusiech i na Mazowszu” – odnotowywał Marcin Kromer w opisie Polski (*De origine et rebus gestis Poloniae*) z 1555 roku.

„(...) Mają drugi napój, zwany miodem – bardzo używany na Rusi, na Podolu, w Prusiech i Mazowszu – który niczym nie jest, tylko miodem praśnym gotowanym z wodą, i jest podobny koloru do najpiękniejszego wina, ale zbyt słodki, i dlatego zapewne zaprawiają go czasem sokiem jabłecznym, wiśniowym lub korzeniami. Miód, zwany lipiec, który robią na Rusi, lepszy jest od wszystkich innych (...)” – relacjonował w 1565 roku nuncjusz watykański. Wreszcie pewien poseł wenecki w relacji z Polski donosił o chwilach grozy podczas wesela, kiedy to „(...) prawie wszyscy się upili i byli bardzo niebezpieczni. Nie mając wina robią pewien napój z miodu, który upija ludzi znacznie bardziej niż wino”. Nawiasem mówiąc, napój z fermentowanego miodu jest jednym z najstarszych napojów alkoholowych znanych ludzkości, starszym od piwa. Dlatego dziwi, że Włoch, poseł wenecki, nie pamiętał, iż starożytni Rzymianie znali go doskonale i popijali z rozkoszą.

Litwa z dawien dawna miodami słynęła, a szczególnie z białego miodu lipowego z prowincji kowieńskiej, gdzie lip było najwięcej. Jagiellonowie byli rodem litewskim, dlatego miody, dostarczane na dwór przez litewskich starostów, nieprzerwanie gościły na królewskich stołach tej dynastii. Bez trudu można sobie wyobrazić, jak podczas ciągłej obecności książąt oraz wizyt królów na zamku w Liwie miód w potrawach i w kiełlichach nie schodził z biesiadnych stołów. Zresztą miodu na pograniczu polsko-litewskim, pośród gęstych lasów, nigdzie nie brakowało.

Wosk pszczeli był kolejnym wielkim dobrem dawnych czasów. Służył do odciskania pieczęci na dokumentach, a świece z pszczelego wosku oświetlały komnaty. Z zapisków wiemy, że w klasztornych piwnicach przechowywano czasem i tysiące kilogramów miodu oraz dziesiątki garnców z woskiem. Zaś świece zrobione własnoręcznie przez gospodynie rozświetlały całą izbę w dni świąteczne.

Szanowany miód był tak w cenie, że często używano go również jako środka płatniczego.

Od zbiorów miodu wiele zależało w gospodarce wiejskiej, powstawało więc wiele przystów:

*Gdy pszczoł rój w maju idzie w górę,
Kosztuje on zgoła siana furę.
A zaś w lipcu rój,
Nie optaci trudu znój.*

Albo:

*Rój pszczoł w maju brany –
skarb to pozyskany,
ale w lipcu z biedą wzięty,
nie wart pracy w nim podjętej.*

Wierzono też, że „w kwietniu, gdy pszczoła jeszcze nieruchliwa, mokra wiosna zwykle bywa”.

● Pierniczki miodowe

Miód zawarzyć dobrze, aby minut 5 wrzał, ten miód dobrze ciepły łąć do mąki żytniej, bić tak mocno, aż białe ciasto i samo odpadać będzie od wałka. Potem wyrobić je dobrze w mące żytniej, rękami krajać na pierniczki, na blachę ułożyć i wsadzić do pieca wolnego, jak bywa na chleb. Znak wypieczenia, gdy będą rumiane, a jak wystygną, dopiero stwardnieją, bo z pieca wyjęte zawsze są miękkie. Nb. miary mąki nie można zaznaczyć, tylko miarkować należy podług wielości miodu. Bić ciasto trzeba dwom lub trzem osobom, jak najprędzej, aby nie stygło, znaczy by się nie ubiło. Korzeni sypać podług gustu, to jest skórki pomarańczowej, ziela angielskiego, gwoździków imbiru.



• 13.

O zamiłowaniu Marcjanny do słodczy

Sądząc po ilości dań słodkich, można pokusić się o wniosek niepozabawiony nuty ironii, że albo Marcjanna Oborska była wielkim łasuchem, albo miała problem z glukozą. Bowiem, proporcjonalnie, jej książka kucharska składa się głównie ze słodkości. I na tym nie koniec. Z notatek wynika, że nawet w najbliższą podróż wybierała się zawsze z zapasem karmelków. A o cukier jeszcze wówczas wcale nie było łatwo.

Warto w tym miejscu zaznaczyć, iż jeszcze za życia Marcjanny Oborskiej, bo w 1846 roku, w Przeździeczie, w Sokółowie Podlaskim uruchomiono cukrownię buraczaną, założoną przez Elżbietę Hirschmann. Przetwórnia tak doskonale prosperowała, że w krótkim czasie stała się największą cukrownią w tej części kraju.

Po odkryciu drzemiących w archiwach dworskich dokumentów zawierających notatki z zakupów wiemy z całą pewnością, że Marcjanna Oborska była wierną klientką cukrowni, kupującą po kilka głów cukru na raz. Zamiłowanie naszej autorki do słodkości kazało jej z tego dobra czerpać niemal garściami.

Stożkowaty kształt głów cukru dziś można zobaczyć na malunkach zdobiących mury sokołowskiej cukrowni, której nadano nowy blask. Klientela kupowała całe głowy lub ich kawałki odrąbywane specjalnymi młoteczkami. W dworskich kuchniach personel tłukł brytki cukru na miątko lub chcąc użyć do dań, ocierano go w całości o skórkę cytryny czy pomarańczy i dodawano do ciast i deserów.

Marcjanna Oborska, mimo woli, osłodziła nam życie setką – tak, ponad setką! – przepisów na dania słodkie, ciasta i desery. Od najbardziej tradycyjnych, jak baby, pączki, placki, kotacze, nawet mazurki i po *heczepecze* i *crème brûlée*.

Wśród ciast i deserów cudzoziemskiej jest całkiem sporo, a lista ich długa. Kotacze i buchty czeskie, tort szwajcarski, placuszki angielskie i francuskie, placki norymberskie, obarzanki węgierskie i wiele innych sprawiają wrażenie, że Marcjannie Oborskiej nie był obcy żaden zakątek świata, że dotarłaby wszędzie w pogoni za łakociami. Ale to tylko wrażenie, zaś prawda jest następująca: że dzisiejsza kuchnia jest

rzeczywistością niezwykle złożoną, i że zawsze chętnie sięgano po specjały innych nacji. Stodkie w szczególności. Stoty pańskie były kosmopolityczne, a dania oznakowane geograficznymi etykietkami, niczym znakami drogowym ku innemu, szerszemu światu.

● Grzanki z konfiturą

Butkę pokroić na równe grzanki i w mleku namoczyć.
Wyjąć z mleka i konfiturę kłaść na jedną, a drugą przykryć.
Żółtek kilka rozbić, każdą grzankę w żółtku maczać,
potem w tartej i przesianej butce i smażyć na maśle.

● Grzanki z winem

Wziąć butek, otrzeć skórkę na tarce, pokrajać butki wzdłuż w grzanki,
umoczyć w winie czerwonym, aby tylko nasiąkły,
usmażyć je na maśle sklarowanym,
potem grubo cukru posypać i gorącą topatką przypiekać.

● Krokandowe ciasto

Weź 7 żółtków, cukru, cynamony, goździków i 3 łyżki topionego masła,
mąką zagnieść jak najtężej [najściślej],
możesz potem z tego ciasta robić sucharki, obwarzanki, faworki,
smażone w maśle.

● Paluszki do kawy

Bierze się 1 kg mąki, pół łyżki drożdży, wodą i temi drożdżami się rozczynia,
dodaje się potem pół kwarty masła topionego,
zamiesza się z tem ciastem,
robią się potem z tego paluszki na blachę do pieca.

● Placuszki kruche

Masta 35 dag, wina 35 ml, 10 dag cukru, skórki cytryny startą
i kawałek cynamonu w rondlu zagotować.
Na sam war wsypać 35 dag przedniej mąki.
Roztarty to zupełnie, postawić na ogniu i mieszając, gotować,

półki zupełnie nie stężeje i od rondla nie odstanie.

Ostudziwszy zupełnie,

w zimne ciasto 15 żółtków po jednym wbijać i dobrze rozcierać.

Z tego robić placuszki i na blachę utożywszy godzinę piec w piecu.

Powinny urósć znacznie, a wewnątrz być puste.

Wyjąwszy z pieca masłem smarować, w mleku maczać,

do formy z rantem utożyć i polać, jak niżej:

wziąć 1l mleka, 12 żółtek w niego wybić, 10 dag cukru wsypać,

a dobrze rozbiwszy, białka wszystkie zbić na śnieg tęgi,

przyłączyć i zalać placuszki. Do lekko nagrzanego pieca, jak na biszkopty, wstawić.

● Placuszki anyżowe

40 dag miążkiego cukru z 7 całymi jajami bić godzinę,

potem anyżu tyżkę dobrą wsypać i skórkę od jednej cytryny na tarce otartą, na koniec 20 dag przedniej mąki wysypać i wymieszać.

Blachę rozgrzać, woskiem pociągnąć [papier dopieczenia]

i tyżką kłaść placuszki. Piec pół godziny.

Gdy upieczone, natychmiast je zdejmować blachy.

● Placuszki w tysiąc liści

Do 40 dag mąki jędrnego masła wskubać 20 dag,

żółtków 16 wbić i 10 dag cukru wsypać.

To wszystko razem wolno wyrobić, aby się tylko gładko potączyło.

Potem cienko rozwałkować

i placuszki w miarę okręgu szklaneczki nożem letko obrzynać.

Gdy wszystko ciasto już wykrojone,

piórko w winie francuskim lub genueńskim maczając,

każdy placuszek smarować, też utożywszy na blachę.

Kwadrans piec w wolnym piecu, gdy cokolwiek koloru nabiorą wyjąć

i znowu winem każdy smarować.

Potem wziąć 4 placuszki i w jeden układać przekładając konfiturą lub galaretą.

Gdy tak są w jeden po 4 łożone, kłaść je na blachę papierem wyłożoną,

smarować wierzchy i boki glazurą, jak następuje.

20 dag cukru wsypać w garczek, jeden białek zbić na śnieg najtęższy i przyłączywszy do cukru, bić godzinę, potem sok z jednej cytryny wcisnąć, wmieścić tąż glazurą nasmarowawszy placuszki, wstawić w piec wolny, aby nie rumieniąc się, placuszki wraz z glazurą wyschły. Wyjąć ich z pieca i dać na stół.

● Obwarzanki szprycowane

Masła niezbyt słonego i starego roztopić, sklarować należyście.

Kubek tegoż masła wlać w rondel,

czystej wody dolać półtora kubka i to razem zagotować.

Mąki dwa kubki dobrze upakowane odmierzyć i też na ten war wsypać razem i natychmiast wymieszawszy dobrze,

postawić znowu na węgle mieszając, żeby się nie przypaliło.

Też masę dobrze wyparzywszy zestawić z ognia i dwa całe jaja wbić, cukru tłuczonego 4 łyżki wsypać, wymieszać i dobrze wystudzić.

Gdy już zupełnie będzie zimne,

po jednemu wbić znowu 5 jaj całych za każdym mieszając osobno,

po tym ciasto dobrze wybić łyżką.

Z tego ciasta szprycować na blachę obwarzaneczeki,

chcąc zaś, żeby się dobrze formowały i nie lepily, odłączając każde od szprycy, trzeba nóż w maśle topionym maczać.

Tym sposobem gładko się formują.

Piec na gorący być powinien.

Gdy się upieką można cukrem lukrować.

● Sposób robienia babów na długie schowanie

Wziąć 2 kg mąki, przesiać na niekę, osolić, mleka 1 l rozmieszać z 35 g drożdży, wlać przez sito w mąkę i rozrobić dobrze, aby krupów nie było.

Postawić w ciepłe, okrywszy i niech dobrze wyrośnie.

Jaj całych 10 i żółtków samych 30 rozbić, aż się dobrze zaszumią,

kwiatu [tupin gałki muszkatolowej] wsypać, skórki ze 2 cytryn otartej na tarce i gdy ciasto wyrośnie, jaja te łać, rozbijając z ciastem.

Masła przetopionego sklarowanego $\frac{3}{4}$ l, to wszystko rozrobić,

potem drugie 2 kg mąki dosypać i dobrze przerabiać.
Na koniec migdałów słodkich siekanych 10 dag, gorzkich 10 dag wsypać,
cukru 40 dag wymieszać, 20 dag dużych rodzynków,
10 dag cykaty [kandyzowanych owoców], 10 dag skórek pomarańczowych,
wszystkie te ingredencje wsypawszy w ciasto, bić,
póki zupełnie od rąk i niecki nie odstanie.
Doniczki [gliniane formy] masłem topionym wysmarować,
dobrze ciasto kłaść do połowy, postawić w ciepłe, niech powoli rosną.
Gdy się doniczki już dopetniają ciastem,
po wierzchu żółtkiem nasmarować, migdałami posypać.
Piekarnik wypalić, wypróbować, aby nie był nadto zimny
i powoli doniczki wstawiać, próbować zaś trzeba prostą słomką,
jeżeli czysta, nieoblepiona ciastem, wtedy już są wypieczone.

● Baby parzone

Mąki 1 kg dobrze napakować.
Mleka 1 l 1 zagotować i polać tę mąkę prędko rozrabiając,
żeby się wszystka zaparzyła,
dopiero 2 kg samych żółtek przez godzinę bitych wlewa się w te ciasto po trochu
dobrze rozbijając, żeby nic gruzetków nie było.
Wlać potem drożdży do proporcji, posypać po wierzchu mąką.
Jak się trochę ruszy, dopiero dosypywać mąki więcej i rozrabiać.
Wlać masła klarowanego 25 dag tak ciepłego, żeby ręka wytrzymać mogła,
cukru wsypać, wiele się podoba i całą godzinę wyrabiać.
Postawić potem w ciepłe, żeby się ruszyło.
Gdy podrośnie, kłaść w doniczki [gliniane formy]
lub w rondelki część jedną, i tak niech rośnie do pełności.
Potem w piec, tylko żeby nie bardzo gorący.
Można taką próbę pieca wziąć: wsypać mąkę,
która, jak się zrobi pomarańczowa powoli – na ten czas piec dobry.
Ciasto całą godzinę powinno być w piecu.
Sypie się do tych bab dla zapachu trochę cynamonu, skórki cytrynowej
drobniutko siekanej i migdałów gorzkich i kardamonu.



Faworki wg przepisu Marcjanny Oborskiej, fot. Joanna Krzewińska

● Sposób smażenia faworków

Wziąć 40 dag mąki, 8 żółtek, 10 dag masła, 20 dag cukru i filiżankę wina francuskiego. Zrobić z tego ciasto.

Wyrobiwszy, rozwałkować na tylec noża grubości, krajać go potem kółkiem od pirogów w kawałki na palec długie, a na trzy palce szerokie, w tej szerokości ciasta trzy razy naderznąć i w maśle lub tłustości [smalcu] smażyć, aby tylko zżółkły jak cytryna.

Wymować tyżką durszlakową, na bibułę lub papier tak, aby osiękły, cukrem na koniec posypać.

● Sposób robienia mazurka

Bierze się śmietany nie bardzo kwaśnej, pół litra wina, 80 dag cukru i sok z całej cytryny, a skórkę drobno usiekać. I to się robi na zimnie.

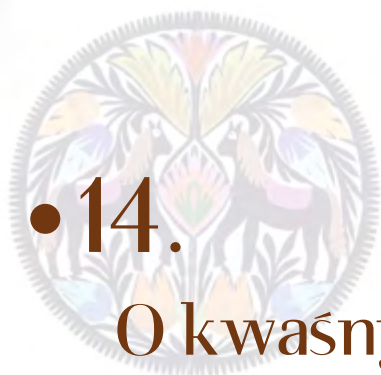
Maki do proporcji, wygnieść dobrze, to jest tak, jak na łazanki.

Potem cienko rozwałkować i pokroić, jak się tylko podoba i na blasze pokładać.

Po wierzchu to ciasto winem posmarować i piec.

● Mazurek drugi

Wziąć 70 g masła, mąki 1 kg, 1,5 l mleka, 25 ml drożdży [rozrobionych],
żółtek 15 dobrze rozbitych, 20 dag cukru
i tyleż migdałów słodkich na masę utłuczonych,
cykaty, skórki cytrynowej drobno siekanej i rodzynek.
Mąkę należy z masłem wygnieść, a potem lać mleko i żółtka, cukier, drożdże.
Razem wygnieść, jak się już dobrze ruszy, porobić mazurki,
kłaść na blachę masłem wysmarowaną i piec.
Kto chce, może na wierzchu konfitury kłaść.

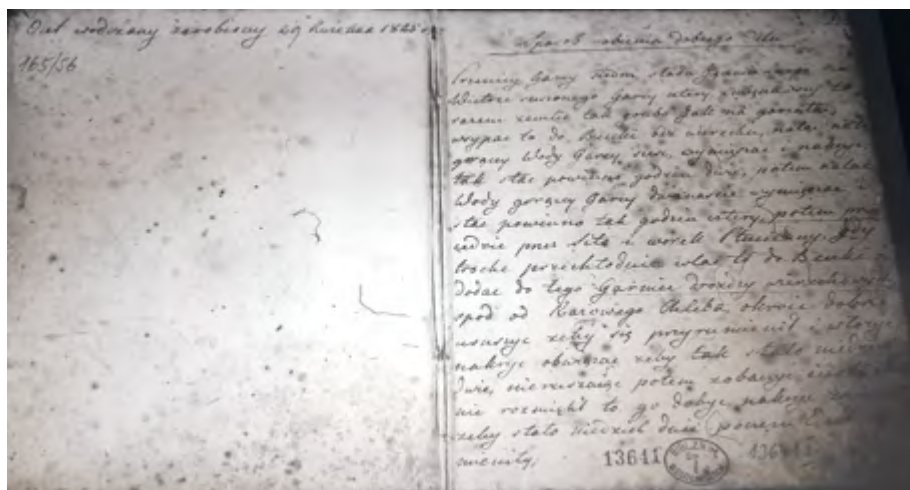


• 14.

O kwaśnym smaku

Jesteśmy przyzwyczajeni – my, czytelnicy szanujących się książek kucharskich – że dziś każda z nich zaczyna wyliczanie potraw od początku, czyli od przystawek zimnych, ciepłych, przez dania pierwsze, mięsa, jarzyny itd., na przetworach kończąc. Ale zaczynanie książki kucharskiej od receptury na ocet? To nie rzecz codzienna.

A kulinarno-domowy notatnik Marcjanny Oborskiej jest właśnie zbiorem przepisów, których nie charakteryzuje żadna logiczna sekwencja. Ale właśnie zaczyna się od octu.



Pierwsza strona rękopisu Marcjanny Oborskiej, z lewej strony na górze zanotowano: ocet wódczany zarobiony 29 kwietnia 1825 roku

Na górze strony widnieje tylko jedno zdanie: „Ocet wódczany zarobiony 29 kwietnia 1825 roku”. I tę datę, w ślad za katalogującymi ją w bibliotecznych archiwach,

przyjmujemy za moment powstania zbioru receptur. Dopiero na stronie obok odnajdujemy przepis na wspomniany ocet. Myliłby się ktoś myśląc, iż jest to przepis na ocet jedyny. Otóż Marcjanna Oborska rzeczywiście zanotowała dziewięć sposobów na przyrządzanie octów, w tym na podówczas modny zielony ocet verjus z niedojrzałych winogron oraz na ocet z serwatki.

Dłaczego aż tyle? Bo w dawnych wiekach w polskiej kuchni dominował smak kwaśny i smaki aż nadto wyraziste w ogóle. Ocet w kuchni staropolskiej pełnił bardzo ważną rolę, opisywali octy oraz sposoby ich przyrządzania wszyscy twórcy dawnych receptur. Nie wiemy, jak były mocne, choć można przypuszczać, że mimo dodatku okowity, bliższe były dzisiejszym octom winnym czy jabłkowym, więc lżejsze nieco od spirytusowych.

„Niech i z postem, aby kwaśne” – oto stara zasada kulinarna. Dawne dania zakwaszano octem, a właściwie różnymi octami, nawet polewano nim kielbasę pokrajaną w misce, i z tej właśnie przyczyny w każdym z dawnych zbiorów znaleźć można sporą liczbę zanotowanych na nie przepisów.

Już starożytni znali dobroczynny wpływ kwasu w diecie na ludzkie zdrowie, na problemy jelitowe i trawienne, na wzmacnianie odporności. Do dziś w Europie pozostał zwyczaj mocnego zakwaszania niektórych dań, szczególnie w Austrii, Niemczech czy u Czechów. Polska kuchnia – z radością stwierdzić można – w kwestii kwasu ewoluowała bardziej niż ta w austriackim imperium, choć kiszonki wciąż rządzą niepodzielnie na polskich stołach.

● Sposób robienia octu

**Na lagier [osad] winny nalać 35 l wody gorącej i 4 l okowity,
a jeśli jest więcej miejsca w beczce,**

to w tej samej proporcji nalać i więcej wody i okowity.

Wrzucić 1,5 kg rodzynków dużych, garść bobu,

1 kg pszenicy i grzankę chleba razowego.

Postawić to w lecie na słońcu, a w zimie w ciepłej izbie.

Przed rokiem nie zrobi się jednak dobry ocet.

Jak się ubierać będzie octu,

dolać natomiast tyle wody z okowitą w proporcji jak wyżej.

● Przyprawa do octu

Wziąć ziela estragonu pół przetaka, ale z patyków ociągniętego.

Octu do tego dobrego 8 l, nalać na ten estragon

i niech tak stoi na słońcu przez dwa miesiące.

Potem wziąć pieprzu tureckiego, czosnku niedużą główkę obranego

i do gąsiora wrzucić, wraz i goździków utłuc i wsypać,

a w miesiąc można go zacząć w butelki przelewać przez alembikowe kapelusze.

● Musztarda 1

Gorczyca białej półtorej filiżanki, tyleż czarnej, chrzanu filiżankę,

cukru tłuczonego jedną filiżankę,

to wszystko zmieszać z octem winnym najlepszym,

żeby było dość rzadko, bo się potem zgęstnieje.

Chrzan powinien być w kostkę krajany i w piecu mocno ususzony.

● Musztarda 2

Gorczyca filiżanek 6, chrzanu 2 ½, cukru tłuczonego 2 1/3, oliwy 1 filiżanka.

Cytrynę jedną całkiem ze skórką posiekać drobno, sardeli dwie lub trzy,

to wszystko wsypać w garnek nowy na 1,5 l i z płaską pokrywką.

Nalać octem tęgim nie bardzo pełno, zalepić garnek wokół pokrywki ciastem,

wstawić garnek w piec razem z chlebem, ale nie bardzo gorący

i parę godzin gotować.

Octy służyły nie tylko do zakwaszania smaku potraw: były również nieodzownym elementem apteczek. Zawsze zabierano je ze sobą w podróż na wypadek, gdyby pani dostała globusa, czy też pan został ranny.

● Sposób robienia balsamu do ran

3 l dobrze winnego [mocnego] octu

3 l okowity dobrej

75 g cukru tłuczonego

30 g spirytusu wiotriolu [uwodniony siarczan żelaza, koperwas kupowany w aptece]
To wszystko dobrze w szklanym naczyniu skłócić i trzymać przez 8 dni w ciepłe często mieszając, po czym przecedzić przez cienkie płótno i w butelce dobrze zakorkowanej do użycia trzymać.

Zapotrzebowanie na kwaśny smak zaspokajały jednocześnie wszelkie kiszonki wraz z sokiem (kapusta, ogórki, buraki) oraz dodawane do potraw kwaśne owoce. No i, oczywiście, cytryny, tak chętnie kupowane przez Marcjanę Oborską w sklepie korzennym Błeszyńskiego w Siedlcach.



Flaszeczki na octy



• 15.

O barszczach i innych kwaśnych polewkach

Polacy mają szczególną predylekcję do zup kwaśnych – żur, szczawiowa, ogórkowa, zwykła zalewajka, barszcze na zakwasach. Różnymi barszczami polska kuchnia stała, ale na początku był ten jeden, od którego wszystko się wzięło, czyli barszcz zwyczajny (*Heracleum sphondylium*), zapomniana roślina z gatunku selerowatych. Jej liście i młode, jeszcze giętkie łodygi od niepamiętnych czasów kiszono i gotowano z nich kwaśną polewkę. Tak powstał pierwszy barszcz, wywodzący nazwę od tej dziko rosnącej rośliny. Z czasem barszczami nazwano niemal wszystkie kwaśne polewki.

Barszcz zwyczajny zajął stałą pozycję w nie tylko wiejskim menu, co doceniła, a wręcz zalecała medycyna już ponad sześćset lat temu.

„Cichym a spokojnym ludziom uwłaczając mówią: jest jako barszcz, ani pomoże, ani zaszkodzi. Ostateczną rzecz dobrze barszczowi przypisują, bo pewnie nie szkodzi; ale w pierwszej rzeczy czynią barszczowi wielką krzywdę, aby nie był pomocen zdrowiu ludzkiemu, albowiem bardzo pomaga” – zapisał w zielniku wydanym w roku 1595 nadworny medyk i zielarz, Marcin z Urzędowa.

Szymon Syreński, profesor Akademii Krakowskiej, lekarz, botanik, twórca ilustrowanego „Zielnika o roślinach użytkowych” (1613), potwierdzał: „Barszcz nasz polski znajomzy jest każdemu u nas, w Rusi, w Litwie, w Żmudzi, a niżli by się mógł z okolicznościami swymi opisać. Do lekarstwa i do stołu użyteczny, jest barzo smaczny. Acz korzeń tylko do lekarstwa użyteczniejszy jest, liście zaś do potraw... smaczna i wdzięczna jest polewka barszcz, jako go u nas, abo w Rusi i w Litwie czynią. Bądź sam tylko warzony, bądź z kaptonem [kastrowanym kogutkiem] albo innymi przyprawami, jako z yacy [jajami], ze śmietaną i jagły... także i surowy kwaszony, w gorączkach pijać bywa dobry”.

By uczynić każdą zupę (dawniej: polewkę, juchę) kwaśniejszą, wodę czasem zastępowano kwasem, na przykład z kapusty kiszonej. Do zakwaszania polewek i dań

mogło służyć wszystko, co kwaśne: berberys, porzeczka, agrest, zielone śliwki, zakwas, czego najlepszym dowodem była popularność wcześniej zacytowanego kurczenia w agrestcie.

Złośliwi twierdzą, iż kwaśne zupy, podobnie jak i dawniej znane kwaśne napoje (zsiadłe mleko, zakwas buraczany i żytni, kwas chlebowy itd.) zawdzięczać mogą swoją popularność znacznemu spożyciu wszelkich napojów alkoholowych. Bo jak wszystkim wiadomo, to one najlepiej usuwają smętne skutki „dzień po”. Co zdaje się potwierdzać również i sam Syreniusz, zwracając uwagę na tę kwestię, która w obliczu polskiej skłonności okazała się kluczowa. „[Barszcz] Pragnienie po przepiciu uśmierza, warzony, jakokolwiek pożywany” – pisał ten naukowiec ponad 500 lat temu.



Kwaśne polewki – żur

● Zupa cytrynowa

Z 2 cytryn otrześć skórkę i z cukrem do upodobania dodać do 1 l mleka potązonego z ½ l słodkiej śmietanki. Gdy się dobrze rozbije, wziąć sok z 2 cytryn i ubijać nieustannie pełną godzinę. Dać na stół.

● Pieczenia, czyli czałamaga tatarska

Do 3 kg pieczeni wziąć czosnku 1 główkę, 1 kubek tłuczonej kolendry, stoninę i tym czosnkiem naszpikować mięso i kolendrem posypać.

Osolić i w donicę [do kamionkowego naczynia] włożyć, nakryć i na zimnie 3 dni niechaj stoi, 4 dnia w rynkę włożyć, przykryć i dusić, aby sok z siebie puściła i zrumieniła się.

Po tym nalać butelkę piwa dubeltowego, octu winnego filiżankę, pieprzu, angielskiego ziela do proporcji, przykryć i dusić.

Sos precedzić, jak będzie miętka, wydać.



• 16.

O zielskach i ziołach nie tylko na przednówku

Przednówek był porą przymusowych, a jednak oczyszczających głodówek. A przynajmniej tak dziś sądzą niektórzy badacze. Ale czy mają rację? Być może tak, ale tylko w obszarze staropolskich biesiad pod hasłem „zastaw się, a postaw się”, czy też „jedz, pij i popuszczaj pasa”. Być może cierpiący na podagrę polski sarmata tych bezmięsnych głodówek potrzebował. Ale nie chłopi, których o tej porze roku trapiła raczej puchlina głodowa.

Zwyczajowo przyjmowało się, że początek przednówka następował w momencie, kiedy z końcem zimy zaczynało brakować zapasów żywności, zaś za koniec przyjmowano okres, kiedy można było korzystać z pierwszych, zielonych plonów. Im mniejsze plony zebrano w danym roku, tym cięższy był przednówek, który po nim następował, i tym szybciej doskwierały jego skutki.

Kwiecień był miesiącem, w którym na wsiach głód panował najbardziej. Wyczerpały się dawno zapasy mąki, stopniały kopce kartofli i nie było już śladu po tym, co poprzedniego lata i jesienią udało się nagromadzić w ziemnej piwniczce i komorze. U bogatych gospodarzy jeszcze jakoś sobie radzono, ale biedota... Szkoda mówić.

Życzliwa, budząca się do życia po długiej zimie obfita natura szła na ratunek. Jedzono, co tylko wychynęło zielonym listkiem z ziemi. Mężczyźni polowali, na co się dało, nie przepuszczając nawet szpakom, wróblom, gołębiom.

Wszystkie wiosenne obrzędy były związane z magią urodzaju, bo właśnie obfitych plonów, od których zależało być albo nie być włościan, wyglądano jak kania dżdżu.

Tymczasem matka, wraz z wyposażonymi w koszyki młodszymi dziećmi, wyruszała na poszukiwanie jadalnych roślin. Wystarczyło wyjść w pole, przejść łąką, wzdłuż lasu, by wrócić do domu z czymś, czym można było, choć prowizorycznie, choć na chwilę, zaspokoić głód rodziny. Kosz zapętniał się młodymi pokrzywami, lebiodą (komosą), mleczem, szczawiem. Wszystko to nadawało się doskonale do zrobienia zielonej zupy czy – w przypadku zebrania większej ilości zielska – ugotowania jak szpinak z czosnkiem, do kaszy.

„Nie z rozkoszy, lecz biedy” żywiono się gotowaną komosą. Ponad sto pięćdziesiąt lat temu jeden z badaczy obserwował, jak na wsiach „z komosy, lebiody, skrzyпки robią potrawę zwaną gorzyca albo zielenina”. Jej parzone i siekane liście jadano z krupami i skąpą okrasą.

W powszechnym użyciu był szczaw, znany już od wieków średnich, a którego nazwa pochodzi od starego, słowiańskiego wyrazu „szczawa”, czyli kwaskowata. Dziko rosnący i kwaśny nadawał się na polewki, a pastuszkowie surowym szczawiem gasili pragnienie podczas wielogodzinnego przebywania na łąkach i pastwiskach.

Czego to człowiek nie wymyślił, ratując się przed głodem! Czy ktoś z nas dziś pamięta, czym było masło brzożowe? Otóż wiosną, gdy w drzewach zaczynają krążyć soki, pod korą brzoż powstaje tłustawa i słodka miazga. Kobiety zbierały do naczyń ten czysty dar natury, który w ich rękach stawał się prawdziwym skarbem w procesie gotowania i smażenia.

Wiosną wykorzystywano nawet brzożowe pączki, które po zebraniu układano w naczyniach, kiszono, po czym gotowano na nich polewkę. Była cienka, kwaskowa, z dodatkiem cebuli, soli i pieprzu (jak był) i zalewano nią skóry chleba. Podobnie pożytkowano pędy lipowe i klonowe. Z tych drzew w ciężkich czasach matki z dziećmi rwały nawet młode liście, które gotowały, krasity czym bądź i stawiały na ławie obok misy z kaszą przed zebraną wokół wygłodzoną rodziną.

Gorycz przednówka osładzała oskoła, sok brzożowy, ulubiony napój dzieci i często jedyna słodycz, jaką znali. Gdy udało się go wydrenować z drzew większą ilość, zakwaszono w beczułkach na barszcz zasypywany kaszą. Natomiast z gotowanej długo, aż do odparowania i zgęstnienia, oskoły uzyskiwano słodki syrop. Można nim było słodzić lipowe herbatki. I pewnie kawa z mielonych żółędzi z syropem brzożowym też wydawała się mniej straszna. Ot, taka namiastka miodu.

Ale kiedy zaczynały dojrzewać owoce leśne – to było prawdziwe święto. „Na święty Jan jagód dzban” – mawiał lud. Ale dopiero 2 lipca Matka Boska Jagodna zezwalała zbierać i spożywać jagody bez szkody.

Zbieranie czerwonych, lśniących borówek brusznic, pachnących z daleka poziomek, granatowych bagiennych łochyni ze śliwkowym nalotem, czarnego bzu – pozwalało jeść ich w bród, a potem jeszcze zanieść do domu na supkę, do placków, zrobić z nich powidła, soki, no i sprzedać na targu albo we dworze, by mieć grosz na inne potrzeby, jak cukier, sól, śledzie, zapałki.

● Galareta z leśnych jabłek

Nazbierawszy leśnych jabłek, kiedy są dojrzałe, trzeba każde na czworo rozkroić i ziarno do czysta powybierać.

Czysto wypłukać.

W garnek nie tłusty pełno nakładać, nalać wody tak, aby się zakryły i tak je gotować mocno.

Jak się woda wygotuje, dolać znowu pełno i niech tak przez noc stoją, nazajutrz precedzić przez chustę 1 l soku i wzięwszy 20 dag cukru tłuczonego, gotować nie mieszając i dobrze szumując.

Gotować póty, póki czerwoności nie nabierze i gęstości, jak i inne galarety.

● Sok berberysowy

Berberys, gdy trochę przeziębnie, obiera się, a jak 8 kg będzie czysto obranego, wzięć garnek nowy polewany 5-litrowy, sypie się do niego berberys, nalewa się 3 l do niego wody i ustawia się do ognia i dokłada póty, aż wszystko w ten garnek zmieści się, przyciskając go łyżką.

I tak niech stoi na ciepłym miejscu, aż do rana.

Nazajutrz rano przysuwa się go do ognia, aby był ciepły dobrze, potem leje się na sito i przyciska się łyżką, iżby sok wyszedł, a gdy już 2 l tego soku będzie, dodaje się 1,2 kg cukru do niego i smaży się w tym samym kociołku co i inne konfitury i smaży się tak jak inne.

Już od najmłodszych lat dzieci pomagały w gospodarstwie jak mogły: a to cały dzień zbierały z matką na łąkach pokrzywy, innym znów razem, na mokrych, żyznych łąkach, na zamulonych brzegach rzek i rozlewisk szukały manny, fachowo zwanej *glyceria fluitans*, której ziarna zbierano w przetaki, by w domu utłuc je w stępach na kaszę.

Młodsze zbierały też pod okiem matek zioła i owoce dzikiej róży, kłując się przy tym okrutnie. Jednak wiedziały, że zebrane owoce, zwane „głogiem cierniowym”, zmielone w ręcznym młynku i ugotowane na mleku będą prawdziwym przysmakiem.

Kiedy dziś obserwujemy nasze dzieci, spostrzegamy dość szybko, że mimo dostępności wszelkich dóbr ich repertuar kulinarny jest bardzo ograniczony. Zwykle jadają tylko kilka znanych już, wybranych rzeczy, prostych, o rozpoznawalnym składzie. Złości

nas to i martwi, ale trzeba pamiętać, że to atawistyczny odruch obrony organizmu przed ewentualnymi substancjami szkodliwymi, czy wręcz truciznami. A powodów do chorób żołądka i zatruc było dawniej co niemiara – raz z braku higieny, raz z przejedzenia gruszkami, znów z objedzenia się dzikimi wiśniami lub niezdrową jagodą.

Zalety ziół i roślin, jak wiemy, były i są nie do przecenienia, tym bardziej że dawniej na wsiach lekarz nie cieszył się dobrą sławą. Uważano go za hochsztaplera, którego jedynym celem było wyciągnięcie resztek pieniędzy od biednych ludzi. Wieśniakom pozostawało więc ziołolecznictwo i wiara w gusa. Największą wiarę i nadzieję pokładano w babkach-znachorkach. Miały one sposoby na różne dolegliwości. Niegojącą się ranę pocierały słoninką, którą następnie zakopywały, by chore miejsce bezpowrotnie wyzdrowiało. Nad kółtunem wymawiały magiczne zaklęcia. To one były niekwestionowanymi wśród ludu autorytetami i wielkimi specjalistkami w tym względzie. To baby, prawdziwa skarbnica wiedzy w zakresie medycyny ludowej, królowały pośród leśnej i łąkowej naturalnej apteki. Do nich należało zbieranie ziół nie tylko rytualnych, ale również leczniczych.

Po wsiach krążyły dwa rodzaje bab i znachorów: stacjonarni i wędrowni. Ci, którzy na stałe mieszkali we wsi, zajmowali samotnie zwykle chylącą się ku upadkowi chatynkę na skraju lasu. Zaś wieczni tułacze byli przeważnie starszymi ludźmi, którzy zostawili gospodarkę dzieciom i postanowili – bo nic innego im nie pozostawało – żyć jako wolni wędrowcy, obdzielając wszystkich napotkanych zdobytą przez lata wiedzą.

Przy odrobinie znajomości ziołarstwa – a była to wiedza często nieobca nawet zwykłym gospodyniom – można było jeść, pić i uleczyć niejedno schorzenie. Pęki ziół zebranych w dobrą godzinę zwisały w sieni u powały, a ich tajemniczy zapach unosił się już od progu. Krwawnik, kobyłak i piotun, zbierane na ugorach, były idealne na dolegliwości żołądkowe. Liście olszyny i podbiału leczyły owrodzenia rąk i nóg niedożywionych dzieci. Babka lancetowata, porastająca leśne drogi, leczyła każdą źle gojącą się ranę. Macierzanka, głóg, kwiat lipowy spędzały gorączkę. Do tego jagody jałowca, czarny bez, bratki, brzoźowe liście, dziurawiec, jemiota, dziki koper, len, majeranek, mięta, podbiał, kłącze perzu, rozmaryn, skrzyp, szatwia, tymianek, jednym słowem wszystko, co rosnęło i nie trzęsło, mogło służyć uzdrowieniom.

I jeszcze jałowiec, który posiadał właściwości nie tylko lecznicze, ale przy dozie alkoholu – odurzające. Z jego jagód robiono jeden z najstarszych trunków plemion zamieszkujących Polskę północną i północno-wschodnią – piwo kadykowe. Tak lubiane

i przez stulecia powszechnie warzone w gospodarstwach, już się wydawało, że odchodzi w zapomnienie. A tymczasem wraz z modą na dawne specjały, na festyny z tradycyjną żywnością, piwo zwane także kozicowym przeżywa swój prawdziwy renesans.

„Na pytanie, skąd lud posiada tak liczny zasób lekarstw, można odpowiedzieć, iż przez ustną tradycję, która jest najlepszą nauczycielką. Część zaczerpnięta ze starych zielników, kalendarzy, itp. książek, a część własna, oryginalna z ust do ust przechodzi, z rodziców na dzieci. (...)Trudno jest odróżnić leki dworsko-szlacheckie od ludowych, albowiem z dworu przez sługi rozchodzą się one na wieś do znachorek i odwrotnie od znachorek dostają się do dworu, skąd znowu wracają między lud, mniej lub więcej zmienione” – konstatował doktor Marian Udziela (*Medycyna i przesydy lecznicze ludu polskiego*, 1891).

Sądząc po liczbie przepisów, Marcjanna Oborska była beneficjentką tej „poczty pantoflowej” krążącej między różnymi stanami i od roślin dziko rosnących oraz aromatycznego kwiecia nie stroniła. Niejedna z zapisanych przez nią receptur radzi, jak spożytkować to naturalne dobro.

● Konfitura z róży (z Podola)

Do tej konfitury używa się tylko róży zwanej cukrową.

Poobrywać listki, poobcinać nożyczkami żółte i zwiędłe części.

Zważyć 500 g tych listków i 1,5 kg cukru miałkiego.

Włożyć do rynki glinianej 500 g płatków róży i 750 g cukru.

Wygniatać wszystko, póki się cukier nie rozpuści, a listki sok wypuszczą.

Włożyć w rondel pobielany drugie 750 g cukru.

Zalać 8 szklankami wody i postawić na ogniu.

Gdy cukier dobrze wysmażony i 2 szklanki wody się wygotowało,

włożyć w syrop w różę pomieszaną z cukrem

i rozbić wszystko tyżką lub kopystką drewnianą,

aby każdy listek róży pływał w syropie.

Wcisnąć do mieszaniny sok z 1 cytryny

i postawić na powrót rondel na wolnym ogniu na pół godziny.

Skosztowawszy konfitury, jeśli płatki są miękkie pod zębami zna,

że dostatecznie wysmażona.

Ponakładać w słoiki.

● Bzowy kwiat smażony

Kiedy kwiat bzowy nie jest jeszcze zupełnie rozkwitły, zerwać gałązki i całkowite maczając w cieście opisanym, na gorącym tłuszczu smażyć.

Ciasto: 20 dag przedniej mąki wziąć, 50 g cukru sianego wsypać, kawałek tłuczonego cynamonu i skórki tartej na tarce.

To wymieszawszy z mąką, masła 50 g rozpuścić w rondlu, kieliszek wina wlać i mąki dosypywać, mieszając.

Gdy się ugotuje jak najgęstsza śmietana,

sześć białek ubić na śnieg najtęższy,

z tym ciastem ostudzonym wymieszać

i w tym cieście kwiatki bzowe maczając, na gorącym tłuszczu smażyć.

Gorąco na półmisek wydać i cukrem posypać.

Stodka oskoła, sok z budzącej się do życia brzozy, pojawiała się w jej kuchni na przedwiośniu lub w maju, przynoszona przez któregoś z dworskich pomocników lub pracowników leśnych. Wystarczyło naciąć głęboko korę brzozową, włożyć w nią cewkę z bzu lub trzciny i już sok sam spływał do butelki albo dzbanka. Jeżeli soku był nadmiar – zlewano go do beczek i czekano, aż sfermentuje na piwo. A jeszcze lepiej – na cudownie lekkie musujące wino przyrządzone według jednego z jej przepisów.

● Wino z brzozowego soku zdrowe i krew czyszczące

Do 4 l brzozowego soku bierze się 40 dag cukru, ten, gdy się rozpuści, stawia się wszystko do ognia i gotuje się, dopóki trzecia część nie wygotuje się, po czym kładzie się w to białek od 4 jaj

i tak długo się znów gotuje i odszumuje, dopóki się nie wyklaruje.

Przedcedza się po tym przez chustę czystą w naczynie czyste drewniane, przydając do każdej kwarty po jednej cytrynie w talerzyki pokrajanej.

Ostygnięty sok gotowany tak, że jeszcze jest letni,

zadaje mu się 2 łyżki dobrych i świeżych drożdży,

a naczynie się przykrywa, aby sok robił.

To, gdy się stało, zbierają się drożdże z wierzchu,

tak atoli, ażeby dna nie ruszyć.

Zlewa się potem w naczynie, w którym było wino, stawia się do piwnicy, aż się zupełnie wyklaruje, co za dwa lub trzy tygodnie nastąpi.

Dopiero ściąga się to wyborne wino w butelki, zatyka się korkami i zalepia lakiem.

Jeżeli butelki stać będą w dobrej piwnicy w piasku, wtenczas wino to konserwuje się przez całe lato, mając przy tym smak i moc dobrego wina węgierskiego.

[Z dzisiejszego doświadczenia wynika, że ilość cukru należy podwoić].

Prócz słabości do słodyczy dziedziczka lubiła piękno, a Matka Natura potrafiła obdarować wszystkim na raz. Wiosenne i letnie kwiaty miały mnogość zastosowań, a przetwarzanie ich było, owszem, pracochłonne, ale dawało też miłe odczucia: potęczenie piękna natury z kobiecą krasą. Wiosną na łąkach i zboczach wzdłuż rzeki Kostrzyń podkuchenne i zbierały drobne kwiatki fiołka wonnego. Ulepy i syropy z niego wśród innych luksusowych przetworów na półkach były słodkie i piękne. Na przyjęciach, dodane do deserów i lemoniad, zadawały szyku.

● Ulep fiołkowy

Obrać fiołków tak, żeby tylko sam kwiat był.

Sito potem włożyć do słoja, do tego szklanka wody gotowanej, sok z 2 cytryn, to zamieszawszy dobrze warzącwią, zapakować dobrze papierem i przykrywadłem przykryć.

Niech tak stoi przez dzień i noc.

Nazajutrz przelewa się sok przez sito do czystej donicy, a reszta przepasuje się wszystko przez sito i leje się do rondelka.

Cukru przedniego kładzie się kawałkami, tyle aby się cały sok okrył.

Postawić potem na wolnym ogniu i mieszać tak długo, aż na tyżce zgęstnieje.

Potem zdjawszy, ostudzić i zlać do flaszeczki.

Wiosną i latem, w czasie wszystkich radosnych świąt – a od radości w chłopskim życiu nie kipiła – używane czasem w kuchni zioła i ich magiczna moc nabierały pierw-

szorządnej wagi i stawały się nieodzownym rekwizytem obrzędowym. Zielone Świątki oraz wigilia świętego Jana były właśnie takim magicznym czasem.

Na styku Mazowsza, Podlasia i Litwy, podobnie jak w innych częściach Polski, między belki wtykano łopian i bylicę, które wedle magii ludowej odpędzały zarazy i inne nieszczęścia spadające na ludzi „z powietrza”. No i wito najstynniejsze w roku – wianki i rzucono je do falującej wody. Lub na drzewo. Zaplatano je, rzecz jasna, z ziół o sprawdzonych ponoć właściwościach erotycznych. Pachniały rutą, mirtem, macierzanką, lubczykiem i miętą, żółcily dziurawcem (zielem świętojańskim par excellence), wity lnem, najlepiej wykradzionym z pola należącego do rodziny posiadającej samych synów. Bo, nie da się ukryć, wiosenne święta były świętami stońca i miłości.

Źródeł opisujących to pradawne święto, ze względu na jego mocno pogański wydźwięk z jednej strony, a religijne zakazy z drugiej, mamy bardzo niewiele. Zostały właściwie jedynie relacje i fragmenty kazań duchownych, których niezmiernie raził pogański i orgiastyczny charakter tych świąt.

Wspomnienia tych radosnych, zielnych obrzędów wydają się całkiem na miejscu w książce poświęconej pożywieniu. Jadło się, by przeżyć, a kochało, by przedłużyć gatunek. Zresztą niejedna z młodych zalotnic starą i sprawdzoną kobiecą metodą próbowała trafić przez żołądek do serca. A wybór odpowiednich partnerów decydował o całym dorosłym życiu. Przecież młody gospodarz musiał być pracowity i gospodarny, żeby rodzinie zapewnić byt.

Na głowie przyszłej gospodyni miało zostać nie tylko całe gospodarstwo, ale i nawet najcięższe prace polowe. Stawała się ostoją domowego ogniska czuwającą nad jadem, którego musiało wystarczyć dla wszystkich. Bo nawet w bogatych chłopskich domach, gdzie jadano dostatecznie, strawa była dokładnie wydzielana tak, aby zaspokoić głód rodziny, ale by nic się nie zmarnowało.

Tak czy owak, umiejętność gotowania była bardzo w cenie. I to gotowania z konieczności oszczędnego, stąd powiedzenie „Nie warzyw miarka, ale dobra kucharka”.

Tymczasem ludzie na wsiach wyczekiwali dnia Piotra i Pawła, wdychając w nozdrza leśne powietrze: pachnie już pleśnią czy jeszcze nie? A mech wystarczająco wilgotny? – zadawano sobie pytanie. Liczono burze i pioruny, które otwierały niebo i poruszały ziemię. Czekano na grzybobranie.



• 17.

O grzybach

„Kto grzyby albo insze bedtki jada, taki w kolikę y dychawicę wpada” – twierdzono w dawnych wiekach. Zaś radykalny w opinii na temat grzybów Miechowita, znakomity siedemnastowieczny lekarz, pisał, że należy je płukać, gotować w garnku, smażyć na maśle, a po tym, aby śmierci nie przynosiły, razem z przyprawą za okno wyrzucić.

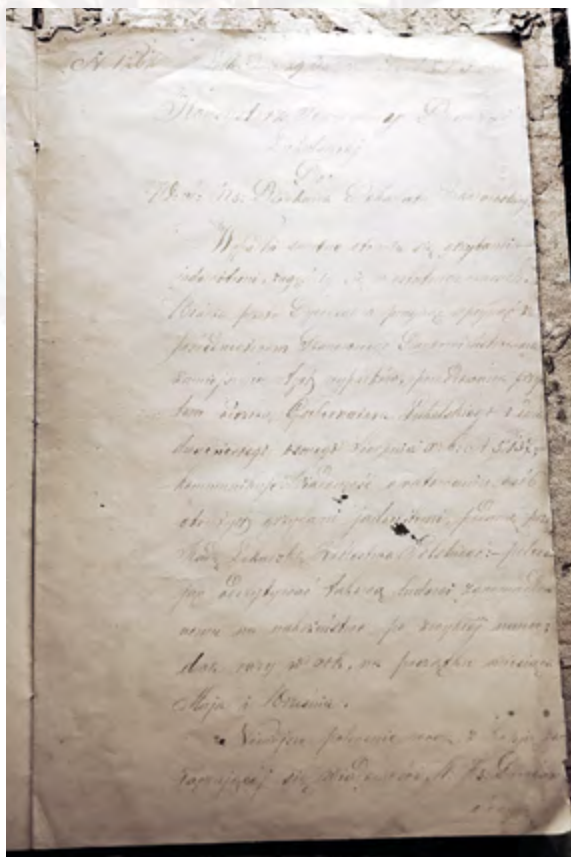
Faktycznie, dochodziło do zatruc wręcz masowych, co najwięcej zauważano na przednówku. „Lepiej spotkać w lesie diabła, jak majowego grzyba” – mawiano. Dzisiaj możemy się domyślać, że o tej nieszczęsnej, bo głodnej porze roku zbierano co popadło, nawet gatunki nieznane – stąd liczne zatrucia.

W roku 1875 kolejną falą pogrzybowego pomoru zaniepokojono się w diecezji lubelskiej. Sam konsystorz generalny pofatygował się i wystosował list do dziekana z Sokołowa, który zaczynał się słowami: „Wypadki smutne otrucia się grzybami jadowitemi zagęściły się w ostatnich czasach. Przeto Dyecezja, pragnąc wptynąć za pośrednictwem Szanownego Duchowieństwa na zmniejszenie tych wypadków (...) – tu następuje polecenie odczytywania wiernym z ambon po dwakroć w każdy rok, na początku maja i września wiadomości o ratowaniu osób zatrutych grzybami jadowitemi”. Po nich następowały rady, jakie remedia stosować (kamfora, kataplazmy z kaszy jaglanej, bańki, upuszczanie krwi itd.) i jakie środki przedsiębrać, by ograniczyć zakres tragedii.

Sądząc po treści, choć list miał być odczytany wszystkim wiernym, to jednak chyba raczej był adresowany do światlejszej części społeczeństwa miast i wsi, rozumiejącej, czym były enemy czy anodyna (inaczej tzw. wyskok eteryczno-siarczany). Wówczas nawet zalecane „ciepłe kąpiele, kawa czarna i woda czysta” nie były w powszechnym użyciu.

Natomiast wielowiekowe obserwacje zaowocowały wśród ludu własnym, niepisany zakazem zbierania grzybów wiosną. I tak oto, wedle pogańskich wciąż wierzeń, spokojny i przy zachowaniu wszelkiej ostrożności czas grzybobrania nastawał po 29 czerwca, kiedy Bóg Gromowładca zsyłał pierwsze letnie burze. Jego koniec, naturalną koleją rzeczy, zbiegał się z nastaniem listopada i pierwszymi przymrozkami.

Przede wszystkim to potrzeba stanowiła o tym, że zbieranie grzybów stało się jednym z najpopularniejszych wśród ludności wiejskiej sposobów pozyskiwania pożywienia. Zaś wielowiekowe doświadczenie ustanawiało reguły tej gry. Wszystko,



List (fragment) konsystorza diecezji lubelskiej z radami, jak się ratować przed zatruciem grzybami jadowitymi, rok 1875

co wiązało się z grzybobraniem, miało wymiar magiczny i wymagało od uczestników większej uwagi niż przy wykonywaniu jakichkolwiek innych czynności gospodarskich. Działo się to przy współudziale księżyca: gdy go przybywało, najlepiej przed pełnią, można było liczyć na grzybów obfitość. Za to najstarsze zbiory były w nowiu.

Na grzyby trzeba było wstać jak najwcześniej, nim nastał świt, by być pierwszym wśród grzybiarzy. Taki ktoś miał mieć tego dnia największe powodzenie.

Grzybiarze pojawiali się w lesie na czczo, w starym, znoszonym ubraniu z poprzednich grzybobrań. Tuż przed wkroczeniem do lasu należało się przeżegnać: wszak w jego mrokach przebywały i rządziły demony. Chodzili, nie oglądając się za siebie, w milczeniu, bo głos mógł sprawić, że dobre grzyby się chowały, ale nie odstraszał trujących.

Cieszył się, kto przed wejściem do lasu zobaczył wóz drabiniasty, myśliwego, wieiórkę – to dobrze wróżyło. Gorzej, jeśli spotkano księdza, starą kobietę z wiadrem lub pustym koszem. W takim wypadku należało Bogu ducha winną złapać za kolano.

Kiedy już kosze były pełne, jak najszybciej, w milczeniu opuszczano las.

Grzyby zanesione do kuchni znajdowały tam wielorakie zastosowanie: uzupełniały warzywa, można je było jeść samodzielnie, jako dodatek, a ususzone były doskonałą przyprawą i wzbogaceniem nawet prostej kaszy.

W dziewiętnastowiecznym „Zielniku ekonomiczno-technicznym” Józef Wyżycy tak charakteryzował ważniejsze gatunki grzybów:

„– Borowik szlachetny. Smak nader ma przyjemny. Wieśniacy zażywają go obficie pieczonego na węglach albo też we własnym soku smażonego (...). Na zimowe użycie chowa się w maśle. Suszony służy do zaprawy rozmaitych zup i potraw; daje im smak właściwy, powszechnie lubiany.

– Pieczarka polna (bedłka). Młode jeszcze w postaci kulistej liczą się za przysmaki (...). Najczęściej bywa marynowany sposobem następującym: ogotowane w wodzie słonej i na rozpiętym płótnie osuszone, układają w stoju i nalewają tęgim octem (...). Suszone, na proch tłuczone, z dodatkiem pieprzu, kwiatu muszkatowego, imbiru itp., chowają się w naczyniach zamkniętych na zaprawę kuchenną potraw mięsnych. Do świeżego zażycia najlepsze są gotowane w serwatce.

– Gołąbkowate. Syrojieszka ma smak słodkawy, mięszsz jędrny, delikatny; tylko z zaprawą cebuli, pieprzu, pietruszki itp. Gotowana daje smaczną potrawę. Pospółstwo nasze atoli używa jej obficie. Dla słodkiego soku gromadzą się do niej owady; stąd rychto ulega toczeniu robactwa i z tego względu mniej jest przydatną do solenia.

– Mleczaj rydz. Zapach rydza jest łagodny, przyjemny; smak surowego nieprzyjemny, gorzki, nieco ostry. Jest to bedłka ze wszystkich najużywańsza. Najsmaczniejszą jest w stanie młodym, świeżym. (...) Przyprawa kuchenna rydzów rozmaita jest podług gustu i zwyczajów miejscowych. Świeżo nieco osolone i pieczone na rosztwie, najwięcej zachowują właściwego zapachu i smaku. Marynowane z solą i octem służą

przez całą zimę na sałatę. Wieśniacy nasi układają je rzędami, przesypują nieco solą; a gdy tym sposobem naczynie ię napelni, ugniatają rydze kamieniem i nalewają wodą. Tak kwaszone, dają im przez całą zimę smakowitą i zdrową potrawę.

– Mleczaj chrząstka. Jadalny. Pospólstwo zbiera go obficie, moczy i tym sposobem pozbawiony goryczy kwasi do zimowego użycia.

– Gąskowate. Do jedzenia bardzo przydatne.

– Koźlarz. Zaprawiony cebulą i pietruszką, smaczną i zdrową daje potrawę. Młode, uwarzone z octem i korzenną zaprawą, konserwują się na zimę miasto sałaty.

– Maślak. Ma smak przyjemny, nieco korzenny. Suszony konserwuje się też do zimowego użycia (...) do jedzenia przydatny.

– Opieńka miodowa. Pospólstwo używa go obficie. Z przyprawą korzenną daje dość przyjemną potrawę.

– Pieprznik jadalny. Pospólstwo je chętnie bez najmniejszej szkody zażywa”.

To tyle fragmentów z podręcznika.

Zaś najstarsi wciąż pamiętają, że w chłopskiej kuchni grzyby przerabiano na najrozmaitsze sposoby.

Najstarszą metodą przetwarzania grzybów było pieczenie ich z odrobiną soli nad ogniskiem lub na blasze kuchennej. Wszyscy to chyba znamy. Potem przychodziła kolej na wszelkie polewki z kaszą lub ziemniakami oraz kapuśniaki, z angielskim zieleń lub zalane mlekiem. Kogo było stać, dusił grzyby w śmietanie, na maśle, smalcu, słoninie i jadt z ziemniakami, chlebem lub kaszą. Różne grzyby ugotowane z solą podawano czasem w misach, przekładając je warstwami cebuli z pieprzem i krojąc octem.

Nie gardzono rzadszymi gatunkami, szczególnie w latach „chudych”. Czasem zbierano twardioszek czosnaczek rosnący w czarcich kręgach, by użyć go jako przyprawę. Zakwaszono mleczaj wetniankę, mocząc i obgotowując kilkakrotnie w wodzie. Zbierano, a następnie duszono i pieczono nawet młode huby wierzyby, tak zwane siwaki, oraz rosnące na dębach hubiaki pospolite.

W końcu przychodziła pora na zastosowanie wszelkich metod pozwalających przechować grzyby całą zimę.

Przede wszystkim, podobnie jak dziś, grzyby suszono. Można to było robić w piecu na drewnianym rożnie, nizać na tyko i wieszać w słońcu na ścianach domów. W „Me-

„moriale oeconomicum” pisarza rolniczego i prawnika Teodora Zawackiego z 1616 roku czytamy: „(...) ubóstwo grzyby zbiera i na stońcu je suszy albo je też pieką w piecu, jako i insze owoce, i tak je po tym przez zimę, w worku zawiesiwszy chowają”. W sumie w tym względzie niewiele się zmieniło przez ostatnie czterysta lat.

Niektóre gatunki, jak rydze, gąski, rozmaite mleczaże kiszono, niekiedy z pieprzem, koprem, liściem laurowym lub zielem angielskim i przechowywano w komorze w beczułkach, kubtach, kamionkach. Czasem, by przyspieszyć proces kiszenia, zalewano je mocno kwaśną serwatką.

Nowszą z metod konserwacji grzybów było zaprawianie ich w occie, niekiedy z dodatkiem listka laurowego, cebuli, pieprzu w ziarnach, angielskiego ziela. Tak przyrządzone były najlepsze do wódki.

„Jak będzie grzyb, będzie chlib” mawiano po wsiach. Była to podwójna prawda. Z jednej strony grzybami doraźnie zaspokajano głód, a jeszcze i wypełniano nimi komorę na długą zimę. Z drugiej zaś strony grzyby były doskonałym towarem, który można było spieniężyć we dworze, na targu, u żydowskiego kupca i w punkcie skupu.

„Gdyby nie drwa i grzybki, zginęłyby Lipki” – głosi inne powiedzenie, które podsumowuje, jak wielce dary lasu były podstawą miejscowej ekonomii. Opowiada o rodzice Lipków zamieszkujący pośród lasów szlachecki zaścianek Lipki. I o tym, że szlachta Lipków, jak i mieszkańcy wsi Lipki, zależeli m.in od lasu, który żywił i chronił.

Dziedziczka Oborska dorocznie i chyba bez obaw kupowała „grzyby i rydze” w dużych ilościach od włościan z pobliskiej wsi Suchożebry, o czym dowiadujemy się z jej wielokrotnych zapisków dotyczących dworskich wydatków. Jakie to były grzyby? – pewnie ktoś chciałby zapytać. Otóż grzyby to były w jej czasach prawdziwki, bo tylko one zasługiwały na taką nazwę. Poza nimi były szlachetne rydze, a w dalszej kolejności rozmaite bedtki lub, jak kto woli, betki, którymi żywił się prosty lud. Taki był z grubsza podział grzybów od kilkuset lat, stąd początkowa fraza: „Kto grzyby, albo inne bedtki jada”.

Na pańskich stółach, prócz najbardziej cenionych borowików i rydzów, pojawiały się szampiony, jak podówczas z francuska nazywano pieczarki. No i oczywiście drogie, aromatyczne trufle, dodawane do potraw raczej jako przyprawa. Marcjanna Oborska jak na dworską kuchnię rzadko, ale czasem o nich wspomina. Ale, jak już była mowa wcześniej, codzienna, domowa kuchnia dworska zbytkiem nie zaskakiwała.

● Frykas z kurcząt z szampionami [pieczarkami]

Kurczęta oczyszczone w ćwiartki pokroić i w wodzie raz zagotować i wyjąć.

Szampiony [pieczarki] oczyszczone w zasmażce z masła i mąki poddusić.

W parę cebul wbić goździki i też dotożyć.

Gdy się kurczęta w tym rozgrzeją, zalać dobrym rosółem, przykryć i dusić.

Gdy kurczęta już miękkie, cytrynę wcisnąć i sos żółtkami zabielić.

Do tego frykasa mleczko cielęce [grasicę] można dodać.

Z odnalezionych przepisów wnioskować można, iż grzyby w kuchni dworu w Proszewie były warte grzechu. Inaczej jejmość Oborska nie zostawiłaby nam trzech przepisów na „przechowanie grzybów na zimę” i jednego na „zupę maślną z grzybami” oraz kilku innych z dodatkiem szampionów alias pieczarek.

● Sposób kwaszenia rydzów

Najprzód trzeba rydzów nierobaczkliwych, poobrznąć korzonki, wyplukać czysto i na sito ułożyć, żeby osiąkły.

Kraje się potem cebulę, miesza z nią pieprz i sól,

syple się w faszeczkę na spód trochę,

potem układają się rydze, przesypując tą mieszaniną.

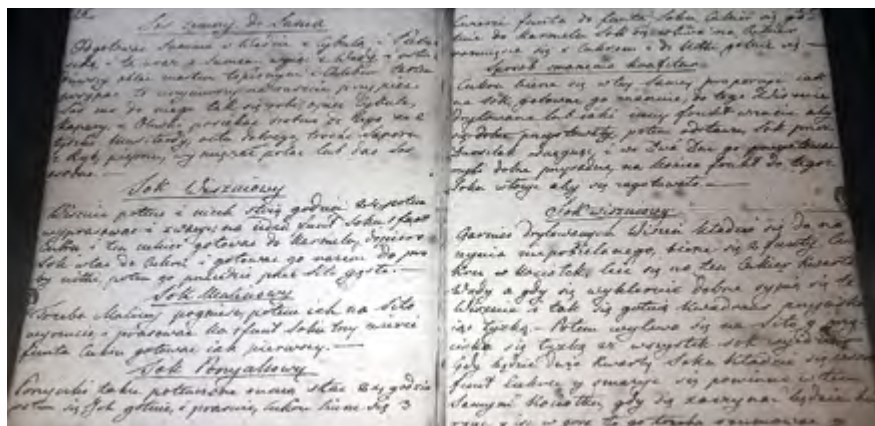
Nie trzeba zaś ich zaraz przyciskać, aż dobrze otęchną.



• 18.

O fruktach i ogrodowinach, czyli o owocach i warzywach

Recepturowy szperacz ma zawsze nadzieję na odnalezienie czegoś dziś nieznanego, zaginionego w kulinarnej przeszłości, już to z racji zmian nawyków żywieniowych, wpływu kulinarnych mód, już to w wyniku zanikania czy ewolucji produktu. Zmiany zachodzące na przestrzeni wieków w paletce naturalnych smaków dotyczyły w dużej mierze warzyw i owoców. Doskonałym punktem obserwacyjnym zmieniających się darów natury jest sztuka, a w szczególności martwe natury, kipiące od owoców i warzyw, niekiedy całkiem inaczej wyglądających niż dzisiejsze. Jedne gatunki wyginęły, inne ewoluowały, powstawały kolejne odmiany, rosły w innych warunkach klimatycznych i środowiskowych, a to pozwala domniemywać, iż miały one również inny smak. I z tego też powodu czasem zdarzy się komuś powiedzieć: „jednak moja babcia robiła to jakoś inaczej”. Gdy tymczasem jedzenie smakowało inaczej, bo i produkt był inny, nienawożony, nie pochodzący z intensywnych upraw, a czasem nawet dziko rosnący.



Jedna ze stron z przepisami na przetwory owocowe Marcjanny Oborskiej

Wzemy choćby jabłka. Kto z nas nie pamięta smaku dawnych odmian – renet, koszteli, malinówek, których dziś ze świecą szukać, a tylko szczęśliwcy odnajdują je jeszcze w starych sadach.

Dawne przepisy też przypominają nam o zapomnianych jabłkach – rajskich i leśnych, oba gatunki swojskie, tanie i powszechnie stosowane, w odróżnieniu od drogiej jabłek deserowych, które spoczywając na srebrnych paterach były luksusem dla nielicznych. Takie owoce, jeszcze wtedy „frukty”, często jadano na surowo, w dworskiej kuchni serwowano je na deser, były dodatkiem do rozmaitych legumin i ciast, ale przede wszystkim nadawały się na przetwory. Co ówczesna kuchnia, bardzo uważna na to, co rośnie wokół, co sezonowe i świeże, skierowana także na zachowanie smaków na dłużej, niezmiernie sobie ceniła.

Wokół dworów kwitła sztuka ogrodnictwa. Ogrody musiały być nie tylko barwne, pachnące i piękne, ale też olśniewające mnogością gatunków rozmaitych fruktów i ogrodnictwa; jak byśmy dziś powiedzieli: owoców i warzyw.



Plan dworskich ogrodów w Proszewie, Muzeum rodziny Oborskich w Mielcu

Ogród w Proszewie słynął z bogactwa produktów i urody. Jak powszechnie powtarzano, do dbałości o rośliny zainspirował kiedyś właścicieli sam król Jan III Sobieski.

Tu historia przyznaje rację: król Jan zapisał się w dziejach nie tylko jako wielki wojownik, zwycięzca bitwy pod Wiedniem. Kiedy wracał do domu z wojaczki, przebiegał się i ruszał do ogrodu... sadzić drzewa. To było jego ukochane zajęcie w ukochanym miejscu.

Ogrody wilanowskie za jego panowania słynęły z różnorodności gatunków i odmian owoców i warzyw. Za jego przykładem magnateria i szlachta też ruszyła do zakładania ogrodów. Dlatego można śmiało uznać, iż król Jan zrobił więcej dla rozwoju ogrodnictwa i sadownictwa w Polsce niż, jak się powszechnie uważa, królowa Bona.

Marcjanna Oborska miała więc z czego korzystać, stąd jej przepisy na warzywa oraz najliczniejsze w całym zbiorze receptury na słodkości – ciasta, torty, leguminy, galarety, syropy itd. z wykorzystaniem ogrodowego dobra.

● Ciasto kruche do wyłożenia pasztetu lub na placki śliwkowe

Mąki 60 dag, masła 25 dag, jaj całych 2, żółtek 10, wina kieliszek.

Zrobiwszy z mąki górkę, poskubać masło, jaja wszystkie wbić, wino wlać i lekko zagnieść, aby tylko było wyrobione. Potem je wałkować.

Jeżeli zaraz nie jest potrzebne, obwinąwszy w serwetę, można nazajutrz zachować.

● Kluski z jabłek

Wziąć 8 sporych jabłek, posiekać drobno i usmażyć w 10 dag masła, żeby się zrumieniły.

5 dag migdałów utłuc w moździerzu i wymieszać z 3 łyżkami młodej, kwaśnej śmietany i całą dużą utartą bułką.

To wszystko wymieszać z jabłkami, wbić i rozetrzeć z masą 7 żółtek, cukru wsypać i cynamonu do upodobania.

4 białka ubiwszy na tęgi śnieg, połączyć z masą i formować kluski, obtoczyć w mące i smażyć w tłuszczu jak pączki.

Do tegoż wziąć 5 dag masła, 4 żółtka, zamieszać to na gęstą śmietaną, ½ łyżki mąki, wlać ¼ l wina i zagotować mieszając.

Dosłodzić do upodobania i kluski polać.

● Potrawa z jabłek

Jabłek 12 obrać, pokroić w kostkę i udusić z cukrem.

15 żółtek, 1 l mleka, tartych sucharków lub bułki dać i razem ubić.

Jabłka wymieszać z tąż masą i w formę wysmarowaną masłem włożyć.

Piec w piecu.

● Legumina z agrestu

Kiedy agrest jeszcze nie jest zupełnie dojrzały, obrać z korzonków,

80 dag odważyć i w wodzie gotować, ale cały zostać powinien.

20 dag masta utrzeć w donicy, dziewięć żółtków po jednym wbijając

z masłem rozcierać i 6 całych jaj, bułki tartej sianej 40 dag wsypać,

cynamonu kawałek tłuczonego, 20 dag cukru ze skórką cytrynową wsypać,

to wszystko z masłem wymieszawszy, agrestu po trochu dokładać, mieszając.

Na koniec 9 białek na śnieg ubić, przyłączyć,

na półmisek wyłożwszy piec w wolnym piecu.

Grubości, krajać go potem kółkiem od pirogów w kawałki na palec długie,

a na trzy palce szerokie, w tej szerokości ciasta trzy razy naderznąć

i w maśle lub tłustości [smalcu] smażyć, aby tylko żółtki jak cytryna.

Wymować tyżką durszlakową, na bibułę lub papier tak

aby osiękły, cukrem na koniec posypać.

● Legumina z suchych śliwek

80 dag suszonych śliwek umyć i z pestkami w moździerzu utłuc.

Potem w ½ l wina z cynamonem pół godziny gotować i przez sito przetrzeć.

Gdyby masa nie była zbyt gęsta,

można ją jeszcze do gęstości powideł gotować.

Gdy ostygnie, 20 dag cukru ze skórką cytrynową wsypać,

16 białek ubić na śnieg i po tyżce kładąc, z masą łączyć.

Potem cytrynę wcisnąć, dobrze wymieszać, wyłożyć do formy

i upiec w lekko rozgrzanym piecu.

● Placki ze sliwkami

Na jeden placek bierze się mąki 1 kg, śmietanki 1/2 l słodkiej, masła 1 łyżka, trochę soli i to wszystko razem się wygniata.

Kładzie się placek na formę i obkłada się śliwkami z wierzchu lub też serem zaprawnym żółtkami i rodzynkami.

● Babka z marchwi

Wziąć marchwi i utrzeć, włożyć w gazę, zawiązać i w wodzie ugotować.

Na 40 dag marchwi wziąć 10 dag masła, 9 jaj całych i 6 żółtek, migdałów stodkich tłuczonych (może w nich być kilka gorzkich).

To wszystko wraz z marchwią utrzeć, dodać cukru do upodobania, startej skórki cytrynowej.

Można z tej masy upiec babkę, wyłożywszy formę naleśnikami albo na blasze rant z ciasta zrobiwszy dookoła.



• 19.

O kartoflach

Biednemu zawsze wiatr w oczy... Ale, patrząc na historię ludu, czasem można by pomyśleć, że ten biedny sam sobie bywał winien.

Wśród wiejskiej społeczności rolą starców, autorytetów silnych i wybitnie konserwatywnych, było czuwać nad tradycją, a więc i przekazywać kolejnym pokoleniom niechęć do wszelkich nowości i zmian.

Kartofel też nie miał łatwo. Jego uprawę i zastosowanie podpatrywali polscy wieśniacy u niemieckich sąsiadów-kolonistów, którzy „(...) przyuczeni w swoich krajach żyć, niemal samymi kartoflami, najbardziej od nich polskim chłopom a od tych szlachcie apetyt naprawili”. A przecież na początku, zgodnie z zasadą „precz z nowym!” ileż było dłań pogardy, czy wręcz wrogości.

Śmiano się z „kartoflarzy” tak, jak ze wszystkich, których inne obyczaje wprawiały w zadziwienie. Ksiądz Kitowicz swym jak zwykle barwnym językiem pozostawił nam relację o tym, jak „Długo Polacy brzydzili się kartoflami, mieli je szkodliwe zdrowiu, a nawet niektórzy księża wmawiali w prosty lud takową opinię, nie żeby sami jej dawali wiarę, ale żeby ludzie, przywyknąwszy niemieckim smakiem do kartofli, mąki z nich jak tamci nie robili i za pszeną nie sprzedawali, przez co by potrzebującym mąki przez się pszennej do ofiary ołtarzowej, mąką kartoflową, choćby i z pszeną zmieszaną, zawód świętokradzki czynili”.

Ślad po tej wojnie, z za której wyzierał cień walki religijnej z protestantami, przeniósł się na osiemnastowieczną prześmiewczą piosenkę:

*Ach, ty Szwabie kartoflarzu,
Gonisz panny po cmentarzu,
Pana Boga nie znasz,
Kopytem się żegnasz.*

A tak naprawdę to jedyną winą wyśmiewanych Niemców było to, że na tych nieurodzajnych ziemiach, na wschód od swej niemieckiej ojczyzny, zainicjowali uprawę ziemniaków, co w końcu w dużej mierze pozwoliło miejscowej ludności zażegnać

wciąż czające się widmo głodu. Czego zresztą już wcześniej, bo połowie XVII wieku, dokonała ta niewinna tuberoza, ratując przed śmiercią swymi bulwami głodujących chłopów w Irlandii, dla których, obok sporadycznie występujących przetworów mlecznych, stała się jedynym źródłem kalorii. Teraz nadeszła pora na jej triumfalny „marsz na wschód”. Na przekór wszelkim obawom, niedowierzaniu, niechęci do nowych pokarmów, bo lepszy miał być głód niż nowe uprawy, nieznanne ojcom.

Kartofle wytrzymały długo stawiany przez konserwatywną ludność opór, aż wreszcie się rozpanoszyły, wyparły nawet inne bulwy, jak stonecznik bulwiasty vel topinambur, rzepę i brukiew. Ziemniaki okazały się warzywem, można by rzec – wielozadaniowym, do jedzenia samodzielnie, czyli zaspokajania głodu dręczącego wieś, jako baza kuchni chłopskiej, na jarzynę, na ser kartoflany, na dodatek do chleba, kiedy brakło mąki, zamiast mąki (mąka ziemniaczana) na ziemniaczaną kaszę.

Wkrótce każda polska wieś miała własne pomysły na ziemniaka. Mogły być z wody, w mundurach, kraszone lub nie, pieczone, a w lepszych czasach smażone, dodawane do wszelkich barszczy i zup, ze skwarkami z wędzonego boczku czy też z jajecznicą, jako jednodaniowy obiad, do ryb, mięsa i grzybów, przetwarzane na kluski białe, jeśli z ziemniaków gotowanych oraz czarne, jeśli z surowych, placki z cebulą i na słodko, knedle, opiekanki, szlachcice i inne pierogi, póki starczyło fantazji i dodatków.

Ale drogę do wielkiej kariery uitorował ziemniakom przemysł gorzelniany, czyli kiedy stwierdzono, że nadawały się do picia. W postaci wódki, rzecz jasna, mającej potężną moc przyciągania. Zaś dochody z gorzelnictwa pozwalały na utrzymanie dworów. Rzecz by można, iż kartofel zawsze był prawdziwym demokratą, obecnym na wszystkich dworskich i miejskich stołach, karczmianych ladach i chłopskich ławach.

I tak sprowadzone około połowy XVIII wieku ziemniaki zrewolucjonizowały niebawem całą polską gospodarkę żywnościową. Jako uprawa nie tylko udająca się na piaszczystych gruntach, ale i nadająca do długiego przechowywania, stały się podstawą pożywienia, i źródłem zarobku.

Pośród rolników ziemi węgrowskiej wybił się wspomniany wcześniej Tymoteusz Łuniewski, który w swoim majątku w Korytnicy miał olejarnię, cegielnię, oczywiście gorzelnię oraz plantację wierzby koszykowej. Jednak, jak pisze Andrzej Kruszewski, „zastąpił głównie jako plantator kartofli. W tej ostatniej dziedzinie osiągnął najbardziej spektakularne sukcesy: bywały lata, że uprawiał ich 100 gatunków (jadalnych, fabrycznych i pastewnych). Efekty swych dokonań plantatorskich i hodowlanych pre-

zentował na różnego typu wystawach i konkursach rolniczych. Z bardzo dobrym skutkiem – za swe dzieła otrzymywał wiele nagród, medali i wyróżnień. W 1883 r. otrzymał brązowy medal za ser, w 1885 r. – srebrny za hodowlę koni, w 1888 r. – dyplom za uprawę ziemniaka, w 1891 r. – brązowe medale za tubin niebieski i owies kanadyjski oraz list pochwalny za żyto polskie i dyplom zastugi (cenniejszy niż złoty medal) za uprawę ziemniaków (...), a w 1900 r. – srebrny medal za owoce. (...) Wstąpił się on m.in.



Jedna z prac T. Łuniewskiego – „Kartofle”

tym, że nawadniał łąki nad Liwcem i w tym celu zbudował z drewna dębowego system kanałów nawadniających, które czerpały wodę z pobliskiej rzeki. Folwarki korytnickie zmieniły się nie do poznania”.

Chyba każdy przyzna, że 100 gatunków ziemniaków uprawianych przeszło dwieście lat temu na ziemi liwskiej robi wrażenie.

● Kartoflane pirogi

Wziąć kartofli i tak ich ugotować, by były wpół ugotowane.

Utrzeć trzeba ich na tarce. Trzeba tego wziąć kwartę, sera przeszłego tyleż, rodzynek drobnych pół kwarty, te poparzyć mlekiem słodkim, jak przestygną zmieszać ich z serem i kartoflami.

Topionego masła 15 dag wlać do tego i jaj całych 6 lub 8.

Pieprzu do tego i trochę soli, w liście kapuściane lub papier zawijać i w piec.

Dają się na stół z masłem lub śmietaną.



Blacharz – babka kartoflana

W dawnej kuchni pogranicza polsko-litewskiego



• 20.

O staropolskiej nienawiści do sałaty

Sałacie i innym ogroduwinom, które z biegiem lat docierało początkowo do dworskich ogrodów, było iście „pod górkę”. Droga ich na stoły była długa i wyboista, bowiem nie tylko chłop był konserwatywny w swych gustach.

Już od czasów królowej Bony pierwsza do sałaty zionęła nienawiścią polska szlachta.

Dobra Włochowi żaba, a do niej sałata,

Lecz Polakowi sztuka mięsa zawsze grata [miła]

– pisał poeta Daniel Naborowski. Marcin Bielski posunął się dalej i wyszło sztydo z worka: to był strach przed obcym i nowym, nieobcy żadnej warstwie społecznej:

Pierwej tu tych Włochów nigdy nie bywało:

Franca, piżmo, sałata, z nimi nastato;

Owe pludry opuchłe [bujaste spodnie do kolan], pończoszki, mostardy

Niedawno tu przyniósł włoski naród hardy.

Jednak w końcu i Polakom było dane przekonać się do sałaty, ogórków, dyni, a z czasem i pomidorów. Książd Kluk, osiemnastowieczny naturalista, którego imię nosi wspaniałe muzeum i skansen w Ciechanowcu, pisał o sałacie: „Roślina ta corocznie z nasienia siana, nie tylko znajoma jest ogrodnikom. Ale i wieśniaczkom. Ogrodnicy umieją koto niej chodzić na inspektach, aby była wcześniejsza; wieśniaczki mają później onę w ogrodzie”.

Ala z sałatą był jeden spory problem: nie chciano jej jadać na surowo. W ogóle surowe potrawy bardzo długo uważano za niezdrowe i zdradliwe. Wszystko więc gotowano, duszono, pieczono, czego przykładem jest poniższy przepis.

● Sałata duszona

Masło w rynce zrumienić, sałatę głowiastą, obraną, wpyłukaną i sparzoną wrzucić i poddusić.

Potem odlać masło, zagnieść mąki z masłem, kawałkami włożyć do rondla, nalać rosółu i znów poddusić.

Na ostatek wcisnąć cytrynę.

Można i szczaw lub szpinak w całości tak przyrządzić, tylko na wydaniu żółtkami zaprawić.

● Jarmuż z parmezanem

Jarmuż oczyszczony w wodzie osolonej ugotować.

Gdy będzie miękki, wyłożyć go na formę, masła w rondlu rozpuścić, z mąką zasmażkę zrobić, rosółem troszkę podlać, gałki muszkatołowej wetrzeć.

Kiedy się zagotuje, jajami zaprawić, zagotować i jarmuż połać.

Na wierzch sporo parmezanu tartego nasypać.

Piec w bardzo umiarkowanym piecu.

● Selery faszerowane

Selery oczyścić, dookoła równo okroić, a spody, ściąć na płasko, a wierzchy zerznąć i wydrążyć i ugotować w wodzie.

Farsz z nerek cielęcych z korzeniami i masłem rakowym zrobić, każdy seler nadziać i wierzchołkiem przykryć.

W rondel kilka łyżek gęszczu z jarzyn włożyć, selery ustawić, każdy masłem posmarować, papierem obwiązać i pod przykryciem dusić.

Sos do tego: pomarańczę lub cytrynę wycisnąć, wina pół szklanki, cukru do proporcji i wszystko zagotować.

Selery połać.

Nadszedł wreszcie XX wiek i przyniósł ogromne urozmaicenie w tradycyjnym pożywieniu. Ludność wiejska zbierała się w karczmach i salach remizy strażackiej na pogadankach, prelekcjach o tym, jak można, a nawet jak trzeba poprawić jakość wiejskiego życia. Dzięki tym spotkaniom ogórki czy pomidory definitywnie wypełniły grządki domowych ogródków.



• 21.

O szparagach i innych dobrach Proszewa

Z biegiem lat każdy dwór, o ile właściciel nie był zwykłym utracjuszem i hulaką (a takich było wielu), stawał się sporym przedsiębiorstwem obejmującym – oprócz siedziby dziedzica – oficyny, kurniki zaopatrujące dwór w nabiał, piwnice, lodownie i studnie. Otaczał go park i ogród owocowo-warzywny. Obok kompleksu dworskiego funkcjonował zwykle kompleks folwarczny, oddzielony i związany z gospodarstwem wiejskim. W szlacheckich domach jadano więc wszystko, co wyhodowano w folwarku i w dworskich w ogrodach.

Kapusta, obok rzepy, brukwi i marchwi, była głównym warzywem, jakie jadano. Na tyle ważnym, by warto było dziedzicze zamieścić w książce poradę, jak mieć wczesną kapustę, a tym sposobem wydłużyć na nią sezon. W dodatku warzywo można było zakisić i przechować na zimę, co biorąc pod uwagę klimat i krótki czas wegetacji roślin, było rzeczą niebagatelną. Z tego względu do w sumie niewielu dań warzywnych pani Marcjanna dorzuciła nam jedenaście przepisów na przetwory z warzyw, w tym sposób kiszenia ogórków, konserwowania korniszonów oraz „sposób przechowania mizeryj na zimę”.

● Kapusta na półmisku

Kapusty pół polskiej i pół włoskiej nożem uszatkować, sparzyć, masła sporo w rondlu biało rozpuścić, dwie cebule wkroić, goździków kilka. Kapustę osączoną na to wrzucić, rosółem zalać, przykryć, niech się tak dusi. Gdy kapusta już miękka będzie, włożyć kawałek cukru, masła kawałek z mąką zagniecionego i parmezanu tartego do upodobania. Półmisek masłem wysmarować, kapustę ułożyć i piec w wolnym piecu. Można w koło rant z ciasta zrobić, a na wierzch garnitur z kotletów zrobić.



Sprzęt do szatkowania i kiszzenia kapusty

● Kapusta kwaśna duszona

Kapustę, jak zawsze, w maśle udusić, cielęciny lub nerek cielęcych usiekać, potem formę masłem wysmarować, dać warstwę kapusty, na to wyłożyć mięso, znów kapustę i mięso i tak wciążyć, aż na wierzchu będzie kapusta.

Na koniec śmietaną rozbić z żółtkiem, po wierzchu polać i podduścić trochę.

Dwór Marcjanny Oborskiej w Proszewie pod jej rządami miał się dobrze i był niemal samowystarczalny. Funkcjonowały młyny, browar, a pasieką zajmował się jej starszy, niesłyszący brat Michał.

W księgach przychodów Marcjanna Oborska każdego roku odnotowywała sprzedaż rozmaitych dóbr. A były to: kapłony [kastrowane kogutki], indorki, jaja, miód oraz szparagi. Tak, szparagi właśnie uprawiano na ziemi liwskiej z sukcesem już 200 lat temu. Na ziemiach uchodzących za takie, które poza żytem niczego nie urodzą. Może na dawnym pograniczu polsko-litewskim warto wrócić do starych tradycji ogrodniczych?

● Zupa królewska

● Obrać kilka selerów, marchwi, pietruszki, porów, jarmużu, wszystko to grubo przekroić.

10 dag masła rozpuścić i z mąką białą zapalenie zrobić.

W te jarzyny kurę, kapłona lub koguta na czworo pokrojonego,

migdałów 20 g tłuczonych w moździerzu z trochę wody,

10 twardo ugotowanych żółtek, 20 dag pokrajanej w kawałki szynki lub chudej wędzonki, garść tartej bułki.

W to wszystko razem w toż masło włożyć, rosółem dobrym zalać i dusić.

Gdy się to wszystko rozgotuje, przetrzeć przez sito

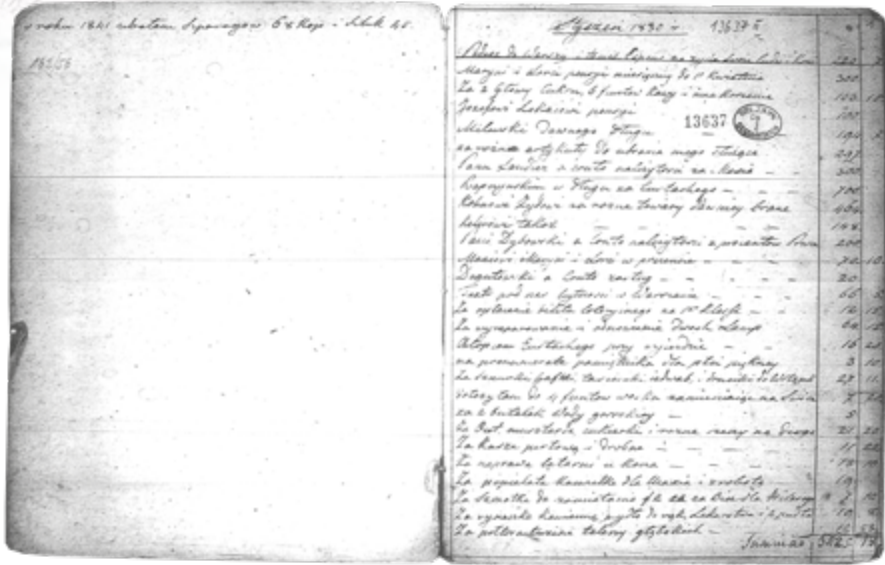
i znowu przy ogniu postawić, żeby nie było zimne.

Do tej zupy grzanki farszowane lub kluski bite służyć mogą.

I jeszcze jeden dawny, zapomniany produkt. Dwór przed każdymi świętami Bożego Narodzenia sprzedawał również pokaźne ilości alkiermesu, wybornego, aromatycznego likieru o karminowej barwie, który można było z rozkoszą sączyć, ale też barwić nim pięknie ciasta i torty. Ot, kolejny zapomniany specjał tych okolic.

... w 1841 roku zebrałam szparagów 68 kop i sztuk 45

... w 1841 roku zebrałam szparagów 68 kop i sztuk 45



Pierwsza strona Wydatków Marcjanny Oborskiej, styczeń 1830. W lewym górnym rogu dopisek: W 1841 roku zebrałam szparagów 68 kop i sztuk 45

Wielokrotnie wspomniany Zygmunt Gloger (zresztą bliski przyjaciel pana Łuniewskiego z Korytnicy) w „Encyklopedii Staropolskiej” zapisał hasło: „**Alkiermes**. Wyraz ten pochodzi z arabskiego, a oznacza gatunek robaczków czerwonych, do których i czerwiec polski należy. Taką jednak nazwę nosiło lekarstwo, powszechnie używane w Europie i Polsce przez wiek XVI. Syrenjusz podaje, że w skład alkiermesu wchodzi: surowy jedwab, farbowany w poczwarkach świeżego czerwca, sok z jabłek, wódka różana, cukier, drzewo rajskie, cynamon, ambra, kamień lazuruowy, tłuczone perły urjańskie, złoto bite i moschus. Według Syrenjusza, alkiermes miał być bardzo skuteczny: lękłiwemu sercu, drzeniu serca, mdłości serdecznej, szaleństwu, melancholji. Miał być pomocny i konającym, których »jakoby od śmierci wskrzesza« — dodaje Syrenjusz. Słynął w Polsce alkiermes lubelski. Orientalista Muchliński podaje, że po arabsku al-kyrmyz zowie się owad, którego ułtucie sprawuje na liściach pewnego gatunku dębu narost, noszący też samą nazwę co owad i służący do wyrobu farby szkarłatnej. Od tego wyrazu, zdaniem Muchlińskiego, pochodzi karmazyn, karmazynowy. Farba kiermes wchodzi też i do likieru, który u nas zowiesz alkiermesem, skąd i wódka alkiermesówka i syrop alkiermesowy”.



• 22.

O smaku ostrym

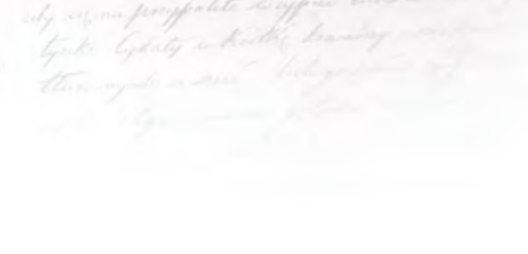
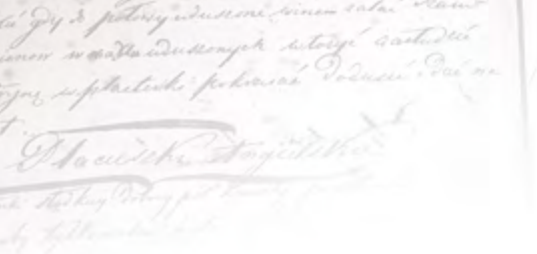
Nie samym octem poprawiano smak ówczesnych potraw. Przez długie wieki na ziemiach polskich, na talerzach możnych było gęsto od ostrych, słonych, słodkich i kwaśnych, a przede wszystkim niezwykle kosztownych przypraw. Dopóki wiatry z zachodu, a głównie z Francji, nie przywiały kuchni Oświecenia i nie przewietrzyły polskich zapasów spiżarnianych, czyniąc smaki dań delikatniejszymi, bliższymi naturze.

Polskie potrawy również były gęsto doprawione podróżującymi z odległych krain przyprawami, takimi jak szafran, pieprz, cynamon, imbir, goździki, gałka muskatołowa, kardamon i wiele innych. Dania mięsne i rybne w większości (poza ich postnymi wersjami) nie tylko ociekały tłuszczem, ale, by podkreślić zamożność domu, były tak mocno i ostro doprawione, że ni smaku, ni koloru nie dało się odróżnić. Krótko mówiąc: tłusto, obficie i pieprznie. Przyświecało powiedzenie: „Pieprzno i szafranno, moja mocia panno”.

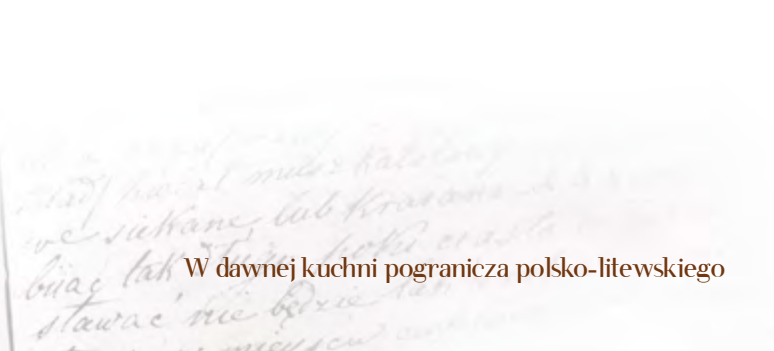
Podróźni zgodnie odnotowywali też, że Polacy spożywali mało chleba, za to dużo mięsa oraz kasze i groch podawane jako dodatki. Był też pewien Francuz, który przemierzając dawne ziemie Polski, często gościł w karczmach. Donosił on, że jest w Polsce masowy zwyczaj podawania do piwa i okowity kromek chleba obficie posypanych solą i jakimś piekącymi ziołami. Co skłoniło go do postawienia sobie pytania, czy Polacy tyle piją, by ugasić pragnienie wywołane przez przyprawy, czy też jedzą tak ostro, by mieć pretekst do picia? Pytanie do dziś pozostało bez odpowiedzi.

Jeżeli wierzyć podróżnym zapiskom cudzoziemców, którzy stykali się z polską kuchnią, to często nie potrafili przełknąć ostrych dań, co relacjonowali pisząc, że Polacy „do tych sosów dodają wiele cukru, pieprzu, cynamonu, goździków, gałki muskatołowej, oliwek, kaparków i rodzyneków (...). Wydają tyle na przyprawy i korzenie, że niektórzy wielcy panowie w Polsce sprowadzają ich rocznie za 50 tysięcy liwrow. (...) Soli i wszelkiego rodzaju korzeni żaden naród nie używa tak obficie jak Polacy”.

Za solą szedł czarny pieprz. A kiedy już jadano lepiej, używano go w wiejskiej kuchni w całych ziarnach do zup, tłuczono na galaretę z nóg, do grzybów i ryb. Pieprz uchodził również za skuteczne lekarstwo na apetyt. Zażyty na czczo miał chronić od chorób. A w najulubieńszej postaci, czyli wymieszany z wódką, kurował zaziębienia.



Ubodzy przydawali smaku potrawom cebulą i czosnkiem. Dawni pisarze uważali, że „dania przyrządzone z cebulą smakują Węgrom i Polakom, gdyż w ich krajach jada się chętnie dużo cebuli”. Zaś Jakub Haur w „Ekonomice ziemiańskiej” (1675 rok) wspomina o tym, że „czosnek nazywany był węgierskim lekarstwem, bez którego Węgrzy jeść, pić i spać nie mogą”.





23.

O korzeniach i innych przyprawach

Sprzedawczy własny towar, za mozolnie uciętą groz wieśniak zaopatrywał się przede wszystkim w sól. I choć „najlepszą przyprawą jest apetyt”, jak mawiają Anglicy, a tego nigdy chłopom nie brakowało, to jedzenie bez soli było nawet w najuboższych czasach i okolicach oznaką najgorszej nędzy. A niektóre regiony, tak jak Kurpie, wręcz jej nadużywały, mocno soląc każdą potrawę.

Była to sól niewiele podobna do tej, którą kupujemy dzisiaj. Nie była tak dokładnie oczyszczona i nabywano ją w kawałkach, które tłuczono po przywiezieniu do domu. Soli jednak nie można było znaleźć na żadnym z kramów. Otóż było w zwyczaju, że często spoczywała ona w sporych brytach pod ścianami kamienic otaczających targowisko. Była szarobiata... dopóki nie przyszedł jakiś błąkający się pies i nie zadart nogi... (Uff... jak to dobrze, że towary sypkie są dziś dość szczelnie paczkowane).

Zaopatrywano się i w „stodkie” przyprawy: goździki używane do przygotowania miodowego krupniku na wesele i chrzciny, kanelę [cynamon], mandle [migdały] i rozenki do świątecznych wypieków.

Nie ma kuchni bez przypraw. Z receptur Marcjanny Oborskiej wynika jasno, iż w jej kuchni, zgodnie z ówczesnym kanonem kulinarnym, który odrzucił staropolski nadmiar zamorskich przypraw, były prócz octów: sok z cytryny, sól, pieprz, cebula, selery, korzeń pietruszki, tzw. kwiat, czyli kwiat muszkatolowy, rzeżucha, szalotka, rzadziej estragon, tymianek, rozmaryn, jałowiec, kolendra, a nawet czosnek, jeszcze kilka dziesięcioleci wstecz uważany za przyprawę jedynie dla gminu. Zaś szafran, którym szafoowano w kuchni staropolskiej bez umiaru, wszedł – co obserwował Wielądko – między lud, który używał go do świątecznych ciast.

● Sos z rzeżuchy

Weź rzeżuszkę, usiekaj drobno, weź w moździerz, ubij razem z cukrem.

Wciśnij sok cytryny w tę masę i rozrzedzaj ją do woli zimną wodą albo winem.

Sos taki najstosowniejszy jest do kotletów cielecych.

tożym z potęgą i siłą...
 inon w cała i duszę...
 zgrę i płać, pokorze...

Pracownik Stajni...
 ...
 ...

by w... pomyśle...
 tyki, kładz...
 ...

...
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...

...
 ...
 ...
 ...
 ...
 ...



• 24.

O targach i sklepach kolonialnych

Ze względu na niezwykłą ruchomość polskich granic stwierdzenie, że Polska jest bogata w historię, a uboga geograficznie, było w każdym momencie naszej historii ze wszech miar trafne. Właśnie poprzez te granice sączyły się do kraju, a więc i na polską wieś, towary, idee, nowiny z zagranicy, które przybywały wraz podróżnymi, handlarzami, no i z obcymi osadnikami, których liczna w wielu regionach obecność zdeterminowała sposób życia okolic.

Wiadomą jest rzeczą, iż głównymi beneficjentami tej wymiany kulturowej pomiędzy zamieszkałą ludnością a przybyszami stawała się szlachta i mieszczaństwo. Niemniej bezpośredni wpływ osadników rolnych był nie do przecenienia. Zaszczepili oni niejedną ideę zupełnie nieświadomie, co daje się do dziś zauważyć właśnie w tradycjach kulinarnych.

Włościanin początkowo patrzył na obcego jak na raroga, z czasem zaś z podziwem, jak na kogoś, komu się lepiej darzyło, kto miał okazańsze plony, porządniejsze domy, więc którego budownictwo warto było naśladować, a i meble oraz rozmaite sprzęty domowe też warte były grzechu.

Pod wpływem tych doświadczeń rodziły się nowe potrzeby nabywcze.

Komuś, kto orał drewnianym pługiem, bo – jak mówili dziadowie – „od pługa żelaznego święta ziemia rdzewieje”, zachciało się właśnie żelaznego, a i zapaliłby z sąsiadem machorki. Jego żonie natomiast zamarzyły się przyprawy i nowe urządzenia gospodarskie.

Wieś musiała zadowolić się minimum luksusu, jakim była sól, pieprz, czasem goździki i cynamon, śledzie, zapałki, no i naprawdę bardzo, ale to bardzo oszczędnie używany cukier. Część tych produktów można było nabyć, nie ruszając się z domu, od przemierzających polskie wsie domokrążców.

Odwiedziny wiejskiego handlarza wędrownego wnosily do jednostajnego i hermetycznego życia chłopów powiew innych, odległych stron, bo były to barwne postacie, przywożące, owszem, rozmaity towar, ale również wiadomości ze świata.

Pojawiali się rodzimi prasotowie z wozami pełnymi soli czerwonoruskich warzelni. Siciarze z Biłgoraju z przetakami.

Prawdziwą atrakcją byli Szkoci, czyli tak zwane Szoty. Prawdopodobnie to oni pokazali polskiemu chłopu, jak się pali tytoń. (Grupa Szkotów nawet zadomowiła się w Węgrowie. Jedni byli kupcami handlującymi zbożem i bydłem, inni rozstawili miasto swoją produkcją wyrobów sukienicznych).

Do wsi zawitał czasem i niecierpliwie wyglądzany olejkarz. To była dopiero ope-
retkowa postać! Był nim zwykle Węgier (jak ten z krakowskiej szopki), a tak naprawdę węgierski zakarpacki Słowak targający skrzynię pełną cudowności: zabawek, obrazków świętych, książeczek i kalendarzy dla ludu. Ale nie to stanowiło o jego atrakcyjności. Włókł on ze sobą pachnące olejki, mydła, zioła na wszelkie schorzenia, cudzoziemskie maści od ran i chorób skórnych oraz ukąszeń, tajemnicze lekarstwa na niepłodność i spędzanie płodu, eliksir na prędkie wyjście za mąż i Bóg wie co jeszcze.

Z czasem władze zainteresowały się tą działalnością, którą uznano za szarlatanerie i – jak pisze Gloger – „olejkarze zamienili się na kramarzy drobnego towaru, wśród którego ukrywali jednak dość długo tajemnicze medykamenta”.

By ich napotkać, należało udać się na targ. Także i po to, by kupić, ale i sprzedać wszystko, bez czego można było – albo po prostu trzeba było – się obejść.

Targi, jak i dziś, miały miejsce w wyznaczone dni tygodnia i były wielkim widowiskiem dla okolicznych wieśniaków, przybywających z najrozmaitszym wyprodukowanym lub zebrany przez siebie towarem. I wielką szkołą nowych miejskich obyczajów.

Jak wyglądał rynek w dzień targowy, zobaczmy sami oczyma Stanisława Reymonta. To co prawda nie pogranicze, będące przedmiotem naszych zainteresowań, ale wciąż Mazowsze. A targi, szczególnie w tej części Polski, były do siebie bardzo podobne. Pośród obszernego opisu hałaśliwego jarmarku, pełnego rozpychających się wozów i zwierząt, kupców i dziadów rozmaitej proveniencji, barw wstążek i chust, zapachu skór i kozuchów, jazgotu piszczałek, fujarek i glinianych kogutków, uderza widok straganów ze zwiezionym z okolicznych wsi jadłem.

„A potem całe rzędy stołów nakrytych płóciennymi daszkami, a na nich zwoje kiełbas czerwonych i grubych kiej liny, wały żółtego sadła, boczki wędzone, potcie stoniny, szynki – spiętrzały się na kupach, a gdzie znów na hakach wisały całe wieprzki wypaproszone i broczące jeszcze posoką, że trza było odganiać piesków, co się cisnęły.

A w podle rzeźników, jako te braty rodzone, stali piekarze i na podestanej grubo słomie, na wozach, na stołach w koszach i gdzie się dało, leżały góry bochnów wielkich jak koła, placków żółtych, butek, kukietek (...).”

Szanująca (i w miarę majątna) gospodyni wracała do domu zawsze z solą, pieprzem, zielem angielskim, listkiem bobkowym oraz śledziami i zapałkami.



Wieczór wigilijny we dworze, rysunek, XIX wiek

Czy Marcjanna Oborska na targach bywała? Raczej nie, cały ten zgiełk, harmider, tłumy i przekrzykiwanie, a w końcu hulanka w karczmie – nie było to miejsce odpowiednie dla szlachcianki. Z notowanych latami wydatków natomiast wiemy, że pieczywo najczęściej kupowała na rogatkach Siedlec, a ulubione butki u Żyda, też w Siedlcach.

Poza tym, ogólnie domy mieszczańskie i szlacheckie zaopatrywały się w przyprawy w eleganckich sklepach, które już z daleka pachniały świętami i orientem, pełne były dziwnych naczyń, sło i tajemniczych worków pełnych zamorskich niesamowitości.

Były to sklepy kolonialne. Ulubionym składem korzennym Marcjanny Oborskiej był dobrze prosperujący interes kupca Błeszyńskiego w Siedlcach. To tam dziewcziczka zwykle dokonywała zakupów kawy, herbaty, cytryn, korzeni, kasztanów i wszystkiego, co było potrzebne we dworze na co dzień i te najbardziej luksusowe od święta.

• 25.

O rybach, nie tylko w poście

Każdy lubił ryby jeść, ale nie każdy miał prawo do ich odłowu, gdyż jeziora były prywatną własnością właścicieli majątków ziemskich, albo też pozostawały w rękach dzierżawców. Jednak nielegalne połowy, a więc nazywając rzecz po imieniu: kłusownictwo, nigdy i przez nikogo, poza dzierżawcami, rzecz jasna, nie były uznawane za czyn naganny. Zresztą i sam dzierżawca często starał się iść chłopom na rękę, zezwalał na łowienie, a w zamian za to chłop nigdy mu nie odmawiał pomocy przy sianokosach, żniwach i cięciu lodu do konserwacji i transportu ryb.

Kiedy po cichu podeszło się nad rzekę, widać było wygrzewające się na słońcu klenie, były też jazie, jelce, ukleje, kietbie, w byle dotyku można było połowić płotki i okonie, były też szczupaczki, zatrząsienie jazgarzy, zdarzały się krąpie, leszcze, a ponoć i sandacze. No i karpie, wiosenni uciekinierzy z okolicznych dworskich stawów. Ryby, które brały w listopadzie przed tarłem, były tłuste i soczyste. Później robiły się chudsze, niesmaczne, z twardą i ostrą łuską, ale miały inną zaletę: było łatwiej je złowić. „Na święty Kazimierz (3 marca) ryba idzie na wierzch” – mawiano. A w dodatku po wiosennych rozlewach nawet mali chłopcy zbierali ryby rękami i grabiami do koszy lub w worki. I tak na ciężkim przednówku przez całe tygodnie można było żywić się rybami.

Rodzina w codziennym pożywieniu zadowalała się pośledniejszymi gatunkami ryb w rodzaju płotek, uklejek, okonków. „Ryby jedli tak: kładli sztukę na stole, lewą ręką przytrzymywali za ogon przez naciśnięcie, a wskazującym palcem prawej ręki »osmykiwali« łuskę, która po ugotowaniu lekko schodziła; zamiast palca posługiwali się też tępą stroną noża. Potem, trzymając rybę w obu rękach, bezpośrednio obgryzali zębami mięso z grubego karku. Boków prawie nie jedli, a ze środka tylko ikrę. W ten sposób gotowano wszystkie ryby” – wspominało na Kurpiach. Dziwny dzisiaj ten dziewiętnastowieczny opis, prawda?

Ryby wieś jadła również pieczone na sucho na węglach, na blachach, posolone i mniejsze oprószone mąką, ale czasem bez chleba, bo... po prostu nie zawsze był. Drobniejsze rybki kobieta siekała, mieszała z mąką i robiła kulki wielkości kartofli, po czym gotowała. Tak powstawała zupa jedzona następnie z kartoflami, a pulpety na dru-

gie z chlebem. Zawsze świetnie smakowały smażone rybki w zalewie octowej z cebulą, zielem angielskim i liściem laurowym.

W cenie były też tajemnicze, węzowate węgorze. Gospodyni obierała je ze skóry, dzieliła na dzwonka, soliła i gotowała na świąteczną zupę z kluskami zaprawianą śmietaną. A węgorz ugotowany z przyprawami i zalany przegotowanym octem to była pychota i przekąska dla gości.

W kwestii ryb obowiązywała ta sama zasada co przy zagospodarowaniu innych, lepszych produktów. To, co mogło mieć zbyt w mieście, a szczególnie wielkie okazy szczupaków, sumów, jechało na targ, do dworu, na plebanię. A gdy przez oddaloną od jeziora wieś przejeżdżał rybak z taczkami pełnymi towaru, gospodynie wychodziły mu naprzeciw z garnkami i glinianymi misami, a on napełniał je za pomocą drewnianego czerpaka. I do tego zazwyczaj nie brał pieniędzy: w zamian dostawał cenne produkty spożywcze, jak groch, chleb, kaszę, mąkę, na które czekała jego żona.

Nie zjadano od razu wszystkiego, co złowiono, bo przecież trzeba było pomyśleć i o jutrze. Trwałości zyskiwały ryby wskutek suszenia, wędzenia i marynowania. W kominie i wędzarniach wisały na hakach, aż im ściemniała skóra, którą przed jedzeniem zdejmowano. A przy piecu suszyły się sztuki, które mogły okazać się bardzo przydatne w podróży, wyprawie na jarmark, czy pielgrzymce. Jeżeli ryb było w bród, przez kilka dni można je było składować w skrzynkach wypełnionych pokrzywami, co, o dziwo, utrzymywało je w stanie niezwykłej świeżości.

A tak naprawdę to najpopularniejszą rybą na wsi były kupione na targu śledzie. Te często gościły na chłopskich stołach, szczególnie w poście. Jadano je głównie w oleju z siekaną cebulą lub marynowane w occie.

Z obfitości ryb słynęły liczne stawy przyklasztorne, które zapewniały mnichom i klerowi pożywienie w czasach częstych i surowych postów.

Jednak nuncjusz apostolski Fulwiusz Ruggieri dobitnie stwierdzał, że „stawy są błotniste, ryba z nich niesmaczna, równie jak z Morza Bałtyckiego, której można za talara dostać wóz cały”.

Ryby dworskim zwyczajem nie podawano na ciepło po zupie, jak dziś moglibyśmy się tego spodziewać, ale w środku obiadu na zimno, na desce obłożonej serwetą i przybrane galaretą w wielu kolorach.

Zdaje się, że ryba długo była słabą stroną kuchni i dawnych obiadów polskich. Karierę jako danie zrobiła dopiero dwa-trzy wieki temu. Stefan Falimirz pisał w swoim

zielniku „O ziołach i mocy ich” w 1534 roku o przyrządzaniu zdrowego dania z sumą: „sum jest rybą podłą i pokarmem ubogich, jednak, jeśli będziesz go gotował długo w occie, wtedy będzie smaczniejszy”.

● Sos zimny do suma

Odgotować sumę w wodzie z cebulą i pietruszką i te wraz z sumem wyjąć z wody i ostudziwszy, oblać masłem topionym i chlebem tartym posypać. To uczyniwszy na ruszcie przypiec. Sos zaś do niego tak się robi: opiec cebulę, kapary i oliwki posiekać drobno, do tego ze 2 łyżki musztardy, octu dobrego trochę, saporu [smaku] z ryb, pieprzu, połać lub dać sos wolno.

● Budyń ze szczupaka

80 dag ważącego szczupaka oczyścić, na dzwonka pokroić i osolić. Potem go włożyć w rondel, wodą zalać, aby go tylko okryć, octu 1 filiżankę, wina 1 filiżankę, 2 cebule i liści bobkowych dodać i z tym go gotować. Osobno z pół kopy [30] raków zrobić masło rakowe. Wziąć tegoż masła łyżkę i w nim 2 cebule drobno siekane zmacerować. Z 5 jaj zrobioną jajecznicę przytęczyć, resztę masła rakowego i 4 żółtka. Trzeć to wszystko razem w donicy, butki tartej 40 dag w mleku namoczonej dodać, szczupaka obranego z ości i poskubanego, szyjki i nóżki rakowe drobno krajane, do tego 30 g mąki, 30 g cukru, wsypać kwiatu muszkatołowego, soli do proporcji. Z tego wszystkiego połączonego zrobić masę i w serwetę dobrze masłem wysmarowaną zawiązawszy wolno (ponieważ wyrośnie), gotować w wodzie osolonej. Budyń z godzinę powinien się gotować.

● Sos do tego budyniu

Masła dobrą łyżkę w rondel włożyć, mąki pół łyżki wsypać, zasmażyć natki pietruszanej siekanej, 2 łyżki śmietany kwaśnej, to zagotowawszy, 3 żółtkami zabielić. Można i pieczarek dodać i tym sosem budyń połać.

Czyste jeziora i stawy, oprócz ryb, chowały jeszcze w swych mrocznych toniach inne skarby, godne zaspokoić najbardziej wybrednych smakoszy – raki.

W dawniejszych czasach, kiedy słodkie wody jezior były czyste, o zmroku aż się od nich roiło. I złapać je było łatwo. Włościanin wrzucał je całymi kopami do kociołka z zimną wodą „aż pokrywkę podnosiły”. A pastuszkowie piekli je chętnie w żarze z jałowca, „toć do rzeźnika z niemi nie chodzili”.

Od wczesnej wiosny do późnej jesieni (ale najlepiej w maju, czerwcu i lipcu) było ich tyle, że można było się i nasycić i jeszcze zawieźć na targ w koszach napęcznionych koniczyną i pokrzywami. Ludzie mawiali, że były wielkie „jak chodaki”, więc na miejskie targowiska ciągnęły całe ich fury.

Dziś w polskich jeziorach występują cztery gatunki raków, w tym dwa rodzime: rak szlachetny oraz błotny, które żyją wyłącznie w wodzie dobrze natlenionej i raczej czystej. Oba bardzo smaczne. Jednak wypierają je najliczniej dziś występujące raki pręgowane, amerykańskie, niewielkie i mało smaczne. A szkoda.

Rak w przeciwieństwie do ryby nie sycił – nie darmo zwykło się mawiać „tyle smaku, co w raku”. Ale cóż to był za smak! Łście godny dworskiego podniebienia. No i czerwony po ugotowaniu, niezwykle malowniczo wyglądał, zdobiąc patery i półmiski.

Pośród licznych receptur Marcjanny Oborskiej przepisów na przyrządzanie ryb i raków jest raptem dziewięć, w tym jeden na masło rakowe. Trzy przepisy podają sposób przyrządzania szczupaka, najbardziej polskiej z polskich ryb na polskich stołach, z tym że jeden przepis poleca szczupaka po żydowsku, a drugi po hiszpańsku, z warzywami. Wygląda na to, że Marcjanna Oborska jednak była w kuchni kosmopolitką. Składniki i przepis w ogóle sugerują, że bardzo musiał przyrządzony po hiszpańsku szczupak przypominać znaną nam dziś rybę po grecku, choć bez pomidorów. Dlaczego bez? Bo tryumfy przybytych z odległych Ameryk pomidorów na polskich stołach miały nadejść kilka dziesięcioleci później.

● Placuszki z raków

Raki w wodzie odgotować, obrąć z łupinek, zrobić masło, ogonki usiekać na farsz, do którego szampinionów, bułki tartej, masła rakowego i soku z cytryny dodać można.

Gdy ten farsz zrobiony, foremki małe masłem wysmarować, nożkami obranymi wyłożyć, spodek farszem dotożyć i piec w piecu.

Do tychże placuszków sos trzeba zrobić z masła rakowego, trochę mąki, słodkiej śmietanki, kawałek cukru i kilka żółtków.



● Masło rakowe

Wymywszy raki do czysta odgotować w wodzie nie słonej, odebrać łupiny, te tylko, które zupełnie są czerwone i tłuc w moździerzu z sporym kawałkiem masła, zupełnie drobno.

Tak na przykład do mendla raków pół funta masła wziąć potrzeba.

Gdy na masę utłuczone będzie, wybrać w rondel i na węglach z wolna smażyć obracając, żeby się nie przypaliło.

Gdy masło zupełnie koloru nabierze, wlać go w sito i odcedzić.

Te zaś pozostałe łupiny jeszcze raz w rondel włożyć, wodą nalać i wygotować.

W osobne naczynie przez sito odcedzić.

Gdy zastygnie, masło z wierzchu zebrać, które jest tak dobre, jak pierwsze.

W rozmaitych przepisach wcale często wzmiankowanymi przez wielmożną Marcjanę rybami, a właściwie rybkami, są sardele, czyli anchois. Nie są one żadnym osobnym daniem, lecz pełniły ważną funkcję przyprawy: rolę ich było podniesienie smaku potraw. Zapewne z braku powszechnej dostępności sardele miały swój zamiennik – śledzia, z tej samej rodziny ryb błękitnych, też konserwowanego w soli i często polecanego jako alternatywę.

Warto nadmienić, że niemal wszystkie dania rybne przyrządzano na maśle, względnie doprawiano masłem tak, by smak ich był delikatniejszy, wykwintniejszy, zgodny z ówczesną modą.

... i potory ...
... w ...
...
Praca ...
...
...

...
...
...
...

...
...
...
...
...
...

...
...
...
...
...
...

• 26.

O mięsie różnym

Zygmunt Gloger zanotował kiedyś przyspiewkę pochodzącą dawnego pogranicza polsko-litewskiego:

*Kapusta kwaśna,
ale nie kraśna;
trzeba by do niej
wieprzowego sadła,
to by się zjadła.*

Rola mięsa w kuchni chłopskiej to zagadnienie nader skromne. Przez wieki, ze względu na mizerną sytuację ekonomiczną pokaźnej części ludności wiejskiej, jądanie mięsa wyznaczało swego rodzaju status: kogo było na to stać, ten jadł dobrze i tłusto. Najbiedniejsi bowiem hodowali świnie, kury, gęsi i cielęta wyłącznie na sprzedaż. Podobnie rzecz się miała z jajami, masłem, śmietaną: wszystkie te dobra jechały na targ, by uboga ludność wiejska mogła pozyskać pieniądze na zaspokojenie elementarnych potrzeb, takich jak sól, ubranie, narzędzia.

Włościanin, jeśli już w ogóle jadł mięso, to zwykle zdarzało mu się to od wielkiego święta, czyli na Boże Narodzenie i na Wielkanoc. U majątniejszego kmiecia bywały i inne okazje w rodzaju zapustów, Zielonych Świątek, a czasem i z okazji wielkich pielgrzymek. Do tych „wielkich dzwonów” możemy dodać jeszcze wesela, chrzciny i stypy. Tak czy owak, wedle obliczeń naukowych, w okresie międzywojennym w gospodarstwie bogatego chłopa mięso stanowiło 10–15% pożywienia. Oznaczało to, że jego rodzina spożywała około dwudziestu kilogramów rocznie, podczas gdy w domu średniozamożnych kmieci już zjadano mięsa o połowę mniej, ubogi zaś chłop w ciągu całego roku widział go tylko dwa, najwyżej trzy kilogramy. Wydaje się, iż powiedzenie, że „kto jada mięso w piątki, temu go zabraknie w świątki” było ukute zdecydowanie na wyrost.

Bydło i owce bardzo rzadko bito na użytek domowy. Co do wołowiny, to... właściwie nie ma o czym mówić. Do uboju wołu czy cielaka dochodziło tylko wtedy, gdy biedne zwierzę miało wypadek i nie mogło dalej żyć. Zjadano więc z niego chętnie, co się dało, a nadmiar mięsa sprzedawano sąsiadom po korzystnej cenie.

Na wsiach z mięs jadano niemal wyłącznie wieprzowinę. Gdy tylko nastąpiły chłody, rozpoczynało się jesienne świniobicie, bo wtedy zwierzęta miały najlepszą stoninę. W czasie uboju świń uruchamiano sąsiedzką pomoc, szczególnie cenną tam, gdzie nie było w pobliżu wykwalifikowanego rzeźnika. Był to skuteczny sposób na bezgotówkowe pozyskanie mięsa na użytek rodziny: sąsiad pomagał sąsiadowi, za co w dowodzie wdzięczności dostawał spory kawał mięsa i stoniny. Oprawca, przygotowując się do uboju, już dzień wcześniej od rana ostrzył wiele noży różnego rozmiaru. Dajmy pokój temu, jak to się odbywało, bo to, co dobre, następowało później.

Tuż po uboju – karczek, wątróbka, boczek, inne drobno krojone obrzynki, cebula, wszystko razem łądowało na dużej patelni i dusiło w tłuszczu, aż do uzyskania konsystencji niemal kremowej. Taka świeżynka najlepsza była doprawiona solą i pieprzem.

Wielkim smakołykiem przyrządzanym po świniobicu były kietbasy, których wyrób i spożycie przez długie dziesięciolecia pozostawały domeną wyłączną niemiecką. Polacy, którym solą w oku często tkwiły nowe mody i obyczaje kulinarne (dość pomyśleć o niechęci, a wręcz wrogości do warzyw, propagowanych przez Bonę Sforzę i jej rodaków), w znanych niegdyś piosenkach kpili z sąsiadów tak:

*Wędrowali Niemcy przez bory i lasy,
Napotkali sukę, wzięli na kietbasy.*

Jednak nie trzeba było zbyt długo czekać, by i polski sąsiad poznał smak i zalety kietbasy, którą można było obsuszyć i zachować na dłużej.

Z dalszych, bardziej wysuniętych na wschód i północ okolic dawnego polsko-litewskiego pogranicza przywędrowały w stronę Sokotowa Podlaskiego luksusowe litewskie kindziuki – rodzaj suszonej wędliny w dokładnie wymyтым świńskim pęcherzu lub zawiniętej w błony przytłuszczowe. W niektórych okolicach pokrojone i doprawione solą, pieprzem i czosnkiem mięso upychano w wieprzowym żółądku.

Dwór w Proszewie od wędlin też nie stronił. Przepisów na – wówczas plebejską – wieprzowinę jako danie pośród zapisków Marcjanny Oborskiej nie znajdujemy. Ale jest ona w niektórych rodzajach wędlin.



● Ingredencje do solenia mięsa

Pieprzu 3 g, angielskiego ziela 3 g, bazyliki 3 g, rozmarynu 3 g, kolendry 35 g, jałowca 35, saletry 6 g.
Soli do proporcji mięsa wielości.

● Sposób robienia salcesonów

4 kg wieprzowiny z uda (to jest od szynki), 4 kg polędwicy wołowej, pokrajać drobno wieprzowinę i wołowinę, ale każde mięso osobno, po czym razem zmieszać.
Do tego wziąć soli w proporcji, angielskiego ziela z pieprzem uttuc, dwie łyżeczki od kawy saletry i tak długo te mięso mieszać, aż zupełnie się zrobi, jak ciasto.
Dopiero pchać w kiszki jak najmocniej, aby luftów [powietrza] nie było.

● Wędzenie wyż. rzeczonych salcesonów

Skoro tem sposobem zostaną urządzone salcesony, wypada takowe przycisnąć i zostawić ich tak przez dni trzy, przewracając je co dzień. Po trzech dniach wieszają je w kominie i wędzą nad drzewem jałowcowym lub olszowym przez dni dwanaście, noc i dzień, po czym zdatne są do użytku. Z mięs, tak w Proszewie, jak na innych dworskich stołach najczęściej pojawiały się delikatna cielęcina i dziczyzna.

● Legumina z szynki

60 dag butki tartej w 1 l mleka gęsto zagotować.
40 dag masła utrzeć na śmietanę, pojedynczo wbić 8 żółtek i 8 całych jaj, a gdy się już utrze, dokładać po trochu bułkę zupełnie już zimną.
Dodać 40 dag chudej, ugotowanej i posiekanej drobno szynki.
Na koniec 8 białek ubić na tęgi śnieg, pianę dodać i wymieszać.
Masę włożyć do formy i piec półtorej godziny w piecu.

● Pasztet w szlimak

Ciasto zrobić, jak na karcie 16-tej, kruche nazywane.

Gdy jeń wyrobione, wziąć jedną część i długą kielbaskę na palec grubości uformować.

Tąż kielbaską wewnątrz rondel od spodu okrągły nazywany „bomba”, masłem wysmarowany od środka, aż w górę wyłożyć.

Drugą częścią ciasta równo okrągło wywałkowaną wyłożyć tęż bombę, czyli okryć zupełnie w środku ślimaka.

Trzecią najmniejszą część ciasta wywałkować, jak talerz i zachować na nakrycie pasztetu.

Wewnątrz zaś, z pozostałego pieczystego, zwierzyny różnej świeżej, z gotąbków lub co tylko zdatnego być może na smaczną i wyborną potrawkę pięknie przysposobić.

Gdy bomba ciastem wyłożona, potrawkę ułożyć, ciastem okryć i piec na ogniu dobrze gorącym, obłożwszy zarzewiem z wierzchu.

Sos od potrawki w cieple zachować.

Gdy się pasztet upiecze, dać na stół, a sos osobno roznosić.

● Cielęcina rumiano

Mostek cielęcy pokrajać w kawałki (lub całą cielęcą topatkę), optukawszy całkiem czysto w serwecie z wody osączyć.

Masła dobrą łyżkę w rondlu zrumienić, potem cielęcinę ułożywszy, przykryć i rumienić, przewracając.

Mąki łyżki 2 wsypać i obracając cielęcinę wraz z mąką rumienić, póki się mąka w krupki nie obróci.

Oskrobawszy potem rumianą mąkę od rondla, która się wraz cielęciną przypiecze, wlać dobrą szklankę wina, rosotu lub kiedy nie masz, ukropu nie masz, to ukropu czystego dolać, aby przykryło cielęcinę.

Cebule 2 włożyć, goździków, pieprzu i parę liści bobkowych, przykryć to wszystko i z wolna dusić, póki sos nie będzie zawiesisty.

● Zając w potrawie

Zającą porządnie oprawić, sparzyć, na części pokrajać. Kawał masła z cebulą w rondlu zrumienić, zającą ułożyć, w to parę szklanek wina, cytryny w plasterki krajanej, skórki cytrynowej, pieprzu, goździków i dusić pod przykryciem. Potem dodać sardeli albo śledzia siekanego włożyć, cytrynę wcisnąć, cukru do proporcji i jeszcze poddusić. Gdy zając uduszony, sos precedzić i dać na stół.



• 27.

O gęsiach i jesieni

„Nie masz lepszej zwierzyny jako nasza gąska: dobre piórko, dobry mech, nie gań ni i mięska” – stawilo gęsi polskie przystowie.

A tymczasem gęsi, do których przyłgnał przydomek „głupie”, aż dwa razy wbiegły z wrzaskiem na scenę dziejów ludzkości. Po raz pierwszy miało to miejsce w IV wieku, kiedy gęgając obudziły Rzymian śpiących na Kapitolu, co pozwoliło im w porę odeprzeć atak Gallów. Za to uznano je wówczas świętymi i do dziś w całych Włoszech nikt nie ośmiela się ich jeść.

Gorzej było po raz wtóry. Naraziły się, niestety, kiedy głośnym gęganiem zdradziły świętego Marcina ukrytego w komórce przed papieskimi wystannikami. Marcin, wówczas jeszcze nie święty, jak głosi legenda, schował się, nie chcąc objąć stanowiska biskupa w Tours. Tym razem reszta Europy postanowiła gęsi jeść i to masowo, a nawet ze szczególnym okrucieństwem. Stąd obchodzimy „Dzień świętego Marcina, co dużo gęsi zarzyna”, konsumując i przerabiając w sporych ilościach na przetwory na całą zimę. Tak, tak, dobrze jest wiedzieć, kiedy się odezwać.

Hodowano więc mnóstwo gęsi, a gęsiareczka była nieodłącznym elementem wiejskiego pejzażu. Chów kończył się jesienią, kiedy gęsi i kaczki, na ich nieszczęście, najlepiej smakowały. Padały pod nożem, jedna za drugą, szczególnie przed zbliżającym się świętym Marcinem i przed wigilią Bożego Narodzenia.

Wielogodzinne bicie i skubanie ptaków, odcinanie dziobów i pazurów w pełnych pierza pomieszczeniach, było niemal wyłączną domeną gospodyń. To był wspaniały i wyczekiwany czas, najlepsza okazja do podsumowań minionego roku, do powiedzenia sąsiadka sąsiadce tego, co nie zdążyły powiedzieć w nadmiarze gospodarskich obowiązków. Przeistaczały potem mięso w prawdziwe kulinarne skarby. Nic nie mogło się zmarnować: całą gęś można było upiec, niekiedy, wzorem niemieckich sąsiadów wędziły piersi na słynne półgęski (gdyż cała pierś to prawie pół gęsi), które były szlachetniejsze od szynki, szyjki nadziewały, a z krwi gotowały, rzecz jasna, czerninę, choć ta znacznie lepsza wychodziła z krwi kaczek. Regionalne różnice zdań co do tego, jak zupełnie przyprawić, dotyczyły głównie dodatków, a więc owoców, ziół, a przede wszystkim podrobów. W niektórych bowiem domach podroby, jak łapki, skrzydełka

czy szyjki, wiązano jelitem lub porem w pęczuszki wraz z całą pietruszką czy marchewką i tak w całości gotowano w zupie, a następnie serwowano takie „bukieciki”.

Nikt tak pięknie i malowniczo polskiej, mazowieckiej wsi oraz targu nie opisał, jak Reymont. „A wszędy na wozach, pod ścianami, wzdłuż rynsztoków, gdzie ino miejsca było, rozsiadły się kobiety sprzedające; która cebule we wiankach albo i we workach; która z płótnami swojej roboty i wetniakami; która z jajkami a serkami, a mastem w osetkach, poobwijanych w szmatki; inna znów zasię ziemniaki, to gąsków parę, to wypierzoną kurę (...)

Gdzieniedzie zaś pomiędzy wozami i kramami kurzyło się z blaszanych kominów – tam sprzedawali gorącą herbatę – a i inne jadło, jak to: kielbasę prażoną, kapustę, barszcz z ziemniakami też mieli”.

Po wsiach biegały kury i kaczki, które zwykle wywożono na targ, ponieważ to właśnie w mieście miały swoją klientelę.

Chłop, jeśli jadał kurę, to albo było to święto, albo dlatego, że – jak mawiano – któreś z nich było chore. W przeciwnym razie wiozł ją na targowisko. Od święta, jak Wielkanoc, wesele, większe zebranie rodzinne, na przykład odwiedziny z okazji odbywanej właśnie pielgrzymki, gotowano rosół, a kurę zjadano na drugie danie, najczęściej z ryżem.

Oprócz drobiu domowego pozyskiwano też inne ptaki, oczywiście kłusując.

„Dawniejszymi laty, gdzieś w puszczy lub przy spltawie nad rzeką, sporządzano ptaka tak: – opisywał Adam Chętnik we wspanialej pracy o pobliskich pograniczu Kurpiach – upolowaną kaczkę, kwiczoła lub gęś nieco skubano, oblepiono ciastem z gliny lub lepkiego iltu całego ptaka, zostawiwszy otwór dla ujścia pary, poczem całą taką »gomótkę« zagrzebywano w gorący popiół i żar w ognisku. Glina naprzód obsycha, potem silnie się rozgrzewa i wtedy ptak się w niej piecze. Po pewnym czasie rozbijano gomótkę, ptaka rozrywano i wypuszczano z niego wnętrzości. Mięso po posoleniu jedzono z chlebem lub grzybami, które równocześnie się piekły”. Nie gardzono też kuropatwami, z których wychodził doskonały rosół, a niektóre gospodynie piekły i przebiały je na okrasę podobną do gęsiej. Choć w czasach głodu dobre były i wrony.

Smalcem gęsim, tak zwaną żydowską okrasą wraz z tojem wołowym handlowano na targach w celach leczniczych do smarowania chorych miejsc.

W pańskich domach ceniono wszelki drób: od zwykłych wiejskich kogutków i kurcząć po subtelne w smaku i rozplływające się w ustach kapłony i pulardy. Kucharze i ku-

charki znały mnóstwo sposobów na wyczarowanie z nich różnych dań, a dla bardziej wyrafinowanych podniebień służba karmić kurczęta karmą z dodatkiem jałowca, by miały smak kwiczołów.

Dwór w Proszewie czerpał znaczące dochody z chowu kapłonów i „jędorków”. Te ostatnie były, jak się łatwo można domyślić, młodymi indorkami. A czym były wspomniane już kapłony? Najbardziej cenionym i bardzo popularnym w możliwych domach drobiem. W odpowiednim wieku specjalnie hodowane do tego celu kogutki kastrovano, przez co mięsa miały więcej i było ono doskonalsze, bardziej soczyste. Podobnie obchodzono się z młodymi kurkami, które po sterylizacji stawały się pulardami o bogatym, wspaniałym mięsie. A i prawdziwymi gotębiami nie pogardzano.

● **Gołąbki w sosie [można zastąpić drobiem]**

Gołąbki sprawione na potówki rozkroić,
masta w rondlu zrumienić, gołąbki włożyć,
rosółem podlać i dusić.

Gdy do połowy uduszone, winem zalać,
szampinionów w rondlu uduszonych włożyć, ostudzić,
cytrynę w plasterki pokrajać.

Dodusić i dać na stół.

• 28.

O spiżarniach oraz sposobach przechowywania i konserwowania darów natury

Wszyscy, tak na wsiach, jak i we dworach, myśleli o zmagazynowaniu żywności na zimę. Służyły temu właśnie komory i spiżarnie, ale też i strychy, gdzie wisiaty wędzone boczki i suszone owoce, a na podłodze rozsypywano zboże.

Jeśli gospodarzy było stać, to u powały zwisały potcie wędzonej stoniny, szpeki, żeberka, kietbasy, półgęski wisiaty tygodniami na żerdziach w czarnej kuchni czy na strychu, gdzie umieszczano wędzarnie. Kiedy zachodziła potrzeba, gospodyni odcinała z nich kawałki przeznaczone do spożycia tak, by się nic nie zmarnowało i wystarczyło jak najdłużej.

Bogatsze gospodarstwa miały też piwnice na zewnątrz, zwane sklepami, murowane długie pomieszczenia, częściowo wkopane w ziemię, gdzie przechowywano co trwalsze warzywa.

Półki tych pomieszczeń w ciągu lata zapętniały się w miarę zamożności i zaradności gospodyni. Po sezonie uginaty się pod ciężarem wszelkich naczyń: stoły, kamionek, płóciennych woreczków. Zaś klepisko zastawione było większymi workami z różnym dobrem oraz beczkami z kiszunkami: ogórkami, kapustą, również z jabłkami, burakami. Konserwowanie tych produktów przez kwaszenie, choć zbyt dobrze znane gospodyniom, było postępowaniem wymagającym zachowania szczególnej ostrożności i higieny. Przecież łatwo mogło wszystko zbutwieć lub zapleśnieć, a wtedy cała praca na nic! Dlatego zanim przystąpiono do pracy, beczki starannie parzono, a do środka w razie potrzeby dodawano salicylowego proszku, kupionego w składzie aptecznym.

Jednak czas i postęp naukowy w ciszy robiły swoje.

Przełom w konserwacji produktów spożywczych nastąpił, gdy pod koniec XVIII wieku francuski wynalazca Nicolas Appert odkrył, że sterylizacja żywności w wysokiej temperaturze, po uprzednim zamknięciu jej w szczelnych szklanych naczyniach,



Ziemianka z lat 30. XX w. w Starych Lipkach

zatrzymuje procesy psucia. Napisał książkę o sztuce konserwowania produktów roślinnych i zwierzęcych (1810), a świat okrzyknął go „ojcem konserwacji”.

Dziela dokończył inny Francuz, Louis Pasteur, chemik i mikrobiolog, dziś powszechnie uważany za najważniejszą postać w historii medycyny. Propagator teorii zakaźnych chorób i konieczności szczepień ochronnych, uwolnił ludzkość od śmierci z powodu zakażenia wścieklizną (choć niejeden jego współczesny twierdził, że „teoria Pasteura na temat bakterii to zabawne bzdury”).

Jednak zanim poświęcił się bez reszty medycynie, zajmował się badaniami związanymi z produkcją i konserwacją żywności, udowodnił m.in., że proces fermentacji, uważany wcześniej za chemiczny, wywołują drobnoustroje. Ustalił, co sterylizować i w jakiej temperaturze, a jego metodę konserwacji żywności w drodze obróbki termicznej nazwano od jego nazwiska – pasteryzacją.

Oba odkrycia stały się istnymi kamieniami milowymi w dziedzinie żywienia! W okresie międzywojennym kobiety z ludu uczyły się tych nowatorskich technik na kursach gospodarstwa domowego specjalnie dla nich prowadzonych przez różne organizacje.

Wtedy też dał się zaobserwować ogromny postęp w sposobie żywienia polskiej wsi, nie tylko ilościowy, ale i jakościowy. Niemal całkowicie zaniechano solenia, a prawie całe mięso z uboju – prócz szynki i słoniny, które wędzono – kończyło w słojach na odświeżne obiady i podjęcie gości. Od tej pory również stoje z marchewką, groszkiem, fasolką, pomidorami, grzybami, owocami w krótkich kompotach, konfiturami i innym wszelkim dobrem zapętniały spiżarniane półki. Zaradne i pracowite gospodynie często konkurowały ze sobą co do liczby weków z przetworami, gdyż ich suma najlepiej świadczyła o gospodarności i zamożności, a także o stanie całego gospodarstwa. Można było zacząć zapominać o zimowo-przednówkowym głodowaniu.

A jak kto i dobrze poszperał po półkach, to wśród tego całego dobra znalazł i flaszczykę z ulubionym przez dorosłą ludność medykamentem – nalewką. Nalewka piołunowa, wino głogowe, miód ze spirytusem, spirytus z sokiem jagodowym lub z szyszkami sosnowymi, jałowcówka, olejek jałowcowy – oto idealne spiżarniane remedia na chłody i pierwsze oznaki przeziębienia. Zresztą bardzo lubiane do dziś.

Dwór ze względu na liczbę mieszkańców i przebywających w nim gości też musiał dbać o zapasy. Ich przechowaniu służyły wielkie spiżarnie oraz lodownia. Ta, sądząc po dzisiejszych ruinach, była ogromną, zanurzoną w ziemi budowlą o powierzchni co najmniej 150 metrów kwadratowych. W gospodarce dworskiej zakonserwowane owoce wzbogacały zimowy stół. Te w octowej zaprawie, podobnie jak dziś, doskonałe były do mięs, pasztetów, babek ziemniaczanych. Natomiast owoce zasypane cukrem i pasteryzowane w krótkich kompotach były doskonałym deserem dla domowników i gości.

● Sposób konserwowania grochu

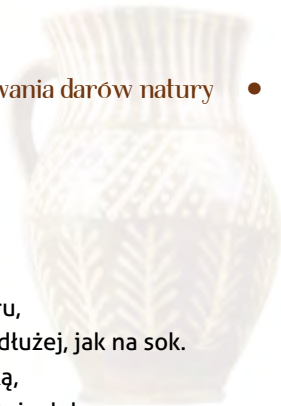
**Grochu jak najmłodszego wyłuskać,
ukropem zlać, żeby cokolwiek się oparzył.
Potem na przetaku włożyć w piec wolny.
Jeśli za jednym razem nie uschnie,
to powtórzyć, dopóki nie uschnie zupełnie.
Na koniec w suchym szkle konserwować.**

● Szczaw zachować na zimę

Szczaw czysty wybrać, ułożyć na przetak, wrzącą wodą sparzyć, zimną wodą przelać. Gdy dobrze osiąknie, upakować w stój, albo faszczkę pełną z wierchem, ten wierch masłem roztopionym, albo łojem czysto zalać i stój zawiązać pęcherzem.



Ruiny wielkich spiżarni i lodowni dworu w Proszewie



● Wisznie smażone

Wziąć 4 kg wiszni wydrylowanych, zrobić syrop z 60 dag cukru, który nalać trzeba 1 l wody, wyklarować i gotować go trochę dłużej, jak na sok. Wsypać do niego wiśnie i gotować, przytłaczając czasem łyżką, potem zdjęć z ognia, szum z wierzchu zdjęć, a gdy się przegotują dobrze, wylać w wazę fajansową, przykryć arkuszem bibuły i tak stać powinno do tej samej pory, od której zaczęto smażenie. Potem wylewa się na sito i gdy odcieknie ten sok, kładzie się do niego pół funta cukru, do ognia się przystawia, a gdy wrzeć zaczynać będzie i zanosić na kipienie, sypie się te wisznie z sita i tak się smaży wstrząsając często kociołkiem i zdejmując szum z nich. Próba, czy już są dobre, tym sposobem się czyni: wziąć kilka wiszni na łyżkę, a gdy do palca przylegają, można ich w stoiki układać.

● Sok malinowy z octem

Na 40 dag malin nalewa się litr octu przedniego i tak niech stoi przez 4 dni. Potem cedzi się przez sito, a resztę wygniata. Na 40 ml soku bierze się 80 dag cukru, tym sokiem cukier zalać i gotować z ostrożnością, żeby nie uciekł. Trzeba gotować, póki się kropla z łyżki nitką ciągnąć nie będzie. Nb. sok należy ważyć.

● Sposób robienia cykaty [kandyzowanie] z melona niedojrzałego

Wziąć melona, kiedy jest wielkości gęsiego jaja, rozkroić go na czworo, wybrać nasionka i ułożyć w naczynie zalawszy wodą zdrojową dobrze osoloną. Nazajutrz zlać wodę i znów świeżą, soloną wodą zalać. Tak robić przez 6 dni. Siódmego wyjąć z wody, nalać wodą nie soloną i gotować, szpilką próbując, aby były miękkawe, ale jędrne.

Potem wyjąć z wody powoli tyżką durszlakową
i utożyć na przetak bibułą okryty, aby zupełnie osiękły.
Wziąć potem cukru, ugotować syrop jak do konfitury,
skórki włożyć w słoje i nalać ciepłym syropem.
Jak syrop zrzednie, odlać go, odgotować i znowu zalać,
i póty tak robić, póki zupełnie gęsty nie zostanie.
Wymnować na koniec z gęstego syropu, osączać i ułożyć na blachy
lub przetak papierem wyłożony, wstawić piec po chlebie.
Nazajutrz przewracać i znów w ciepły piec wstawić.
Gdy zupełnie obeschną, przekładać w słoje, przesypując cukrem tłuczonym

• 29.

O gorzałce i innych napitkach

Nie ma jedzenia bez popijania. Ale chyba w Polsce ta reguła była jakoś mniej aktywna. Francuski podróżnik w XVII wieku zauważał, że na polskich stołach zastawionych winem i piwem nie można było znaleźć wody. Innego też dziwiło, iż Polacy tak mało piją – w czasie posiłku. Może rzeczywiście chodziło im o wodę?

● Kwas wileński (od Fr. Bujnowa)

8 l wody zagotować, następnie wsypać 40 dag rodzyneków, 1,2 kg cukru i sok z 6 cytryn.
Po wystudzeniu dodać za 10 kopejek drożdży, zlać do butelek i dobrze zakorkować.

Piwo było w staropolskiej kuchni, było w powszechnym użyciu, tak u szlachty, jak i w ułścian. Było ono nie tylko napojem, ale i często używanym składnikiem różnych dań. Ale przede wszystkim było tanie i wszechobecne, dostępne, bowiem browary miały miasta, dwory, klasztory.

Powszechne były również w Rzeczypospolitej polewki piwne, sycące, słodkie, z dodatkiem jaj i twarogu. Traktowano jak pożywienie i w ogóle nie kojarzono z piciem piwa.

Na bazie piwa zmieszanego z winem powstawały krzepiące napoje. Piwo zmieszane z winem francuskim, sokiem z cytryny i posłodzone cukrem nazywano kaliszaniem lub kalteszanem.

● Kalteszon

Wziąć wina 1 butelkę, 2 l piwa, 20 dag cukru, nieco skórki cytrynowej, trochę cynamonu tłuczonego, z 2 cytryn sok wycisnąć, 40 dag drobnych rodzynek wcześniej wyparzonych, trochę utartego żytniego chleba.
Wszystko to razem wymieszawszy, przed podaniem trzymać w lodzie.

W poradnikach ekonomicznych i encyklopediach, począwszy od XVII wieku, pojawiło się wiele przepisów na wina lecznicze, które ulżyć mają w chorobie. Wino mieszane z ziołami i innymi składnikami leczyło najróżniejsze dolegliwości.

Domowa alchemia w tak obszernym zbiorze przepisów też musiała znaleźć swoje miejsce we dworze w Proszewie. Zbiór Marcjanny Oborskiej zawiera blisko dwadzieścia receptur na spirytusy, esencje, likwory, olejki, ratafie, poncze, „naliwki”, wino – i już oczy wyobraźni widzą faszczki wędrujące z kuchni do apteczki, a z apteczki do bawialni.

A jako że jaśniepaństwo często podejmowało gości, należało zaspokoić potrzeby ptci obojga.

● Proporcja na dobry poncz

1 l wody, 15 dag cukru ze startą skórką cytrynową, 5 cytryn,

1 l dobrego araku, jeżeli dla kobiet, a 1,5 l, jeżeli dla mężczyzn.

Ulubionym przez dorosłą ludność medykamentem były nalewki. Nalewka piołunowa, wino głogowe, miód ze spirytusem zwany krupnikiem, spirytus z sokiem jagodowym lub z szyszkami sosnowymi, jałowcówka, olejek jałowcowy – oto idealne remedia na chłody i oznaki przeziębienia.

Wiele trunków, zanim upowszechniło się na polskich stołach, na początku gościło w szlacheckiej apteczce. Gorzałka przyprawiona pieprzem bądź innymi przyprawami stanowiła doskonałe remedium na wszelkie dolegliwości.

● Sposób robienia dobrej wódki od Eustachego [brata Marcjanny Oborskiej]

Wziąć wódki okowity 20 l, lagru lub piwa 4 l.

Wlać to w gąsior na 24 l, wrzucić tam grzankę chleba razowego

dobrze osoloną i węgla 2 garści olchowego lub dębowego,

włożyć także mięsa wołowego kawałek,

albo zamiast mięsa, marchwi lub buraków krajanych.

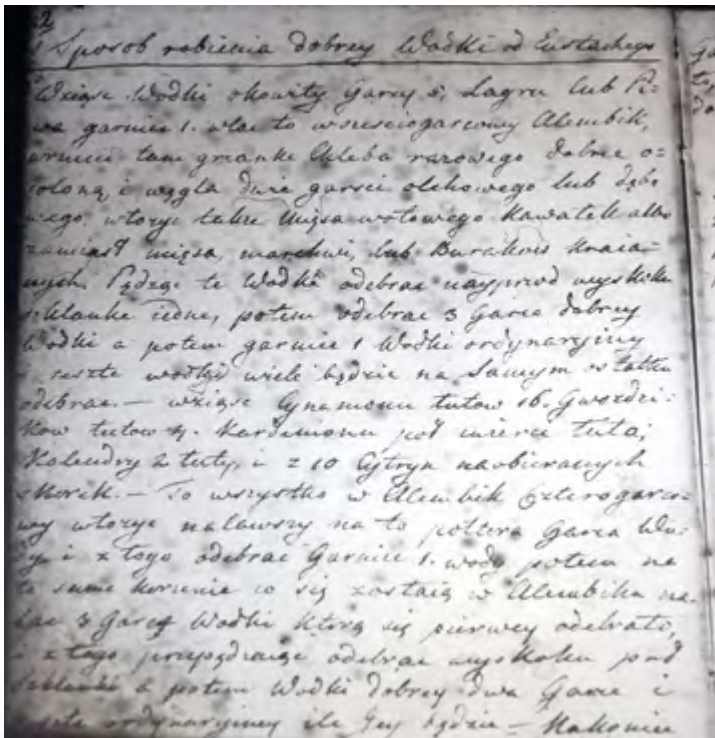
Pędząc tę wódkę odebrać najpierw wysokoku [alkoholu] 1 szklanę,

potem odebrać 12 l dobrej wódki, a potem garniec 1 wódki ordynaryjnej,

a resztę wódki wiele będzie, na samym ostatku odebrać.



Wziąć cynamonu 75 g, gwoździków 50 g, kardamonu 3 g, kolendry 25 g i z 10 cytryn naobieranych skórek. To wszystko w gąsior 12 l włożyć naławszy na to 6 l wody i z tego odebrać 1 l płynu, potem na te same korzenie co się zostają w gąsiorze nalać 12 l wódki, którą się najpierw odebrało i z tego przypędzając odebrać wysokoku pół szklanki, a potem wódki dobrej 8 l i resztę ordynaryjnej, ile jej będzie. Na koniec 4 l wody, którą się z korzeni wypędziło i te 8 l wódki rozmącić dodawszy do niej cukru 1,2 kg.



Sposób robienia dobrej wódki Eustachego

Dawniej istniało całe prawodawstwo karczmiane, w tym przymus propinacyjny, który zobowiązywał chłopca do kupowania, chciał nie chciał, określonej ilości gorzałki na święta rodzinne i kościelne, i to wyłącznie w pańskiej karczmie. Zresztą browar i gorzelnia też były pańskie, a intraty z nich stanowiły podstawę ekonomii szlacheckiej. Tak więc chłop był przypisany nie tylko do pana i jego ziemi, ale także i do jego alkoholu. Jeżeli się nie wywiązywał z nałożonego nań obowiązku nabycia, a więc i wypicia tego, co mu nakazano, to czekały go surowe kary pieniężne, cięgi, albo konfiskaty jakże skromnych dóbr.

Karczma to miejsce często kluczowe dla wiejskiego życia. Tam odbywały się rozmaite imprezy, w tym chrzciny. Pito za zdrowie chrześniaka i jego rodziców z takim zapamiętaniem, że – jak odnotowują niektóre źródła etnograficzne – zdarzało się zapomnieć, albo wręcz zgubić noworodka w tym nie najodpowiedniejszym dla dziecka przybytku.

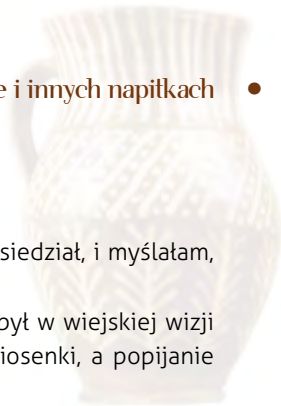
„Na każdym stole stawiały trzy misy ze strawą i dwie z gorzałką ubrane dookoła rutą i kaliną (...) Na środku głównego stołu stawia się kilku-garncową donicę ubraną kaliną (...) Jak z mis czerpią gorzałkę łyżkami do kieliszków, tak do czerpania i picia piwa stoi koło donicy kilka garnuszków do tego kupionych. Stawianie napitków w donicach, oprócz praktycznego pożytku (gdyż się nie tłuką, jak fiasze i gąsiory), ma to jeszcze znaczenie, że wedle obrzędowych zasad gościnności, każdy napitek ma stać otworem dla wszystkich” (Z. Gloger).

Humor w karczmie podczas hulanki przy półkwatku dopisywał. W oparach alkoholowych miały czasem miejsce sceny grozy. Przy takiej ilości wypitego alkoholu wypadki były raczej nieuniknione. Chłop nic sobie z tego nie robił i ciągnął do karczmy jak w dym.

Gorzałka była obecna wszędzie, nawet tam, gdzie jej być nie powinno. Bywało, że kiedy wywiązała się kłótnia między dwoma sąsiadami, zbierał się sąd gminny i sądził... w karczmie. Niekiedy dość było postawić flaszkę wódki, by wygrać spór. (Taki ówczesny kilometr zero, od producenta do konsumenta).

À propos sądu, przypomina się w tym miejscu pewna scenka, która rozegrała się w jednej z sal sądowych:

– Okazała się pani przy ujęciu złodzieja bardzo śmiała i odważna, lecz wcale niepotrzebnie tak mocno pokaleczyła go pani – zauważył sędzia. Na co kobieta odrzekła: – Niechaj pan sędzia wybaczy, ja tego wcale nie wiedziałam, że to jest złodziej. Ja



czekałam przez trzy godziny na mojego męża, który w karczmie siedział, i myślałam, że to on wraca.

Zresztą z czym i jak było tu walczyć, skoro dobry, tęgi pijak był w wiejskiej wizji świata czasem nawet bohaterem, na cześć którego śpiewano piosenki, a popijanie było w ogóle czynnością uświęconą.

Plaga pijaństwa powodowała spustoszenia wsi gorsze niż niejedna epidemia i wojna. Po licznych protestach wnoszonych do władz przymus propinacyjny w końcu zniesiono, ale wyrządzone szkody społeczne już się dokonały. A zakup alkoholu wciąż był chłopu ułatwiany: wystarczyło, że zawoził nadwyżkę ziemniaków do najbliższej gorzelni – a taka znajdowała się niemal w każdym majątku – a wymieniał je od razu na spirytus. Proste.

Gwoli sprawiedliwości należy jednak dodać, że z wielu, ale to bardzo wielu źródeł wynika jasno, iż kobiety z ludu też się wódeczki nie brzydziły.

Na efekty nadużyć nie czekało się długo. Nadmierne zamitowanie do kieliszka sprawiało, że wiele rodzin pogrążyło się w coraz większym ubóstwie.

„Trunki wielkim panom były zwyczajne: rano herbathe, czasem z mlekiem, czasem bez mleka, zawsze z cukrem, potem wódka gdańska, persico, cynamonka, dubelt-hanyż, ratafia, krambambula (...). Napiwszy się po kieliszku, przejedli konfitur albo piernika toruńskiego, po tych chleba z masłem lub sucharków cukrowych i znowu powtórzyli raz i drugi po kieliszku wódki” – taki obrazek magnackiego poranka przekazał Jędrzej Kitowicz w „Opisie obyczajów za panowania Augusta III”.

A wszechobecna i nieodzowna herbata? Początkowo, czyli kilka wieków temu, uważano, że nadaje się jedynie jako lekarstwo ułatwiające trawienie, remedium na problemy żołądkowe. Pito ją na równi z ziółkami jak rumianek, mięta, czy lipowy kwiat.

Kiedy zaś w Polsce pojawiła się kawa, na jej picie mogli pozwolić sobie tylko bogaci szlachcice i majątni mieszczanie.

• 30.

O ostatniej wieczerzy

Jedzenie – to już wiemy – towarzyszyło człowiekowi od narodzin, aż po sam kres. A nawet i po nim, podobnie, jak szczególnie jadło ofiarowywano przyszłej matce przed rozwiązaniem.

Przejście w zaświaty było takim momentem w zakończonym życiu zmarłego, kiedy już po raz ostatni wokół niego pojawiały się baby i dziady, tym razem, by dokonać ablucji i przydziać go. I po raz przedostatni – ostatnim będzie stypa – towarzyszyło mu jadło.

Kilka kropel wódki i okruchy chleba zostaną rzucone przed trumną dla zgłodnianej duszy. Ten dawny zwyczaj poczęstunków w trakcie czuwania przy zmarłym był bardzo tępiony przez władze oraz Kościół, bowiem w miarę rozkręcania się imprezy krzyki i śpiewy przybierały na sile, poważnie zakłócając porządek publiczny. Zresztą był to zwyczaj, nawiasem mówiąc, niezwykle demokratyczny, bo nie był obcy żadnemu ze stanów, od wieśniaka po magnata. „Widziałem wiele razy pogrzeby krwią oblane, z których zaraz po obiedzie wysyłano za umartym drugiego zabitego do nieba, aby oznajmił, co za ludzie na jego pogrzebie byli” – pisał Szymon Starowolski w „Reformacji obyczajów”.

W dawnych czasach wykonawca trumny też, zamiast być wynagradzany monetą, dostawał obfite jadło i wódkę. Podobnie śpiewający u wezgłowia zmarłego.

Naturalnym epilogiem pogrzebu, po powrocie z cmentarza, była stypa, na którą zwykle zapraszali krewni zmarłego do karczmy lub do domu. Tam poczęstunek zależał od zamożności gospodarzy. W ubogich domostwach podejmowano żałobników chlebem i wódką, a czasem i serem. U bogatszych czekało na stole dużo chleba, dymiącej kapusty kraszonej stoniną, kaszy, mięsa, no i oczywiście wódki. W niektórych regionach podawano tradycyjne potrawy żałobne: bób, groch i mak. Na wschodnich rubieżach pogranicza częstowano po prostu kutią.

Zaduszki, obchodzone na całym świecie na dowód wiary w nieśmiertelność duszy, „należały w przeszłości – jak pisze wybitna polska etnografka dr Barbara Ogrodowska – do najważniejszych, najbardziej znaczących obrzędów kultowych”.

Obchody zaduszne zaczynały się w ponure, zimne i słotne listopadowe dni i noce. Przy akompaniamencie wichury, deszczu i trzasku płonących w palenisku szczap łatwo było ludziom wierzyć, że te wszystkie hałasy, kołoczące drzwi i furtki, skrzypiące belki i podłogi to sposób, w jaki dusze oznajmiały swój powrót z zaświatów. Należało więc je uczcić i uszanować, sprzątając domostwo i obejście oraz powstrzymując się od prac domowych. Zostawiano im uchylone furtki i drzwi, by mogły się swobodnie rozgościć, a progi kropiono święconą wodą. Na ławie czekała woda i ręcznik, by umyły się po trudach podróży, a w piecu buzował ogień, przy którym mogłyby się ogrzać. Dusze musiały się też pożywić, więc zostawiano im na noc chleb i nóż, na kominie garnki z jadłem i resztki jedzenia w oknach i na stole.

Za dusze zmarłych gotowano i jedzono groch, bób, kaszę, pieczono chleby, bułki, pierogi. Domownicy, zebrani w ciszy i skupieniu wokół ławy lub stołu, spożywali również wieczerzę w intencji zmarłych, do złudzenia przypominającą wieczerzę wigilijną. Wschód Polski jadł kutię, a w środku misy paliła się świeca. Czasami odkładano na osobną miseczkę po łyżce każdej potrawy, dla przybywających dusz. Czy to nie wypisz wymaluj zwyczaj wigilijny? Zapraszano też do stołu wędrownie dziady, a do parafii zwożono całe worki chleba razowego dla biednych.



● Na koniec

Jedzenie, pod każdą szerokością geograficzną, czy to wiejska chata, czy pałac, było zawsze niezwykle istotną częścią ludzkiego życia i kultury. Gdy wspominamy życie wiejskiego ludu, widać jasno, jakim błędem byłoby spoglądanie na historię jego pożywienia jedynie w wymiarze zaspokojenia głodu. Kolejne krótkie szkice tej książki, wcale nie wyczerpującej tematu do końca, pozwolą zauważyć, że to, co zwykliśmy sprowadzać do rangi odżywiania niezbędnego do przetrwania pokoleń, za każdym razem zawierało niezwykle bogatą treść. I dobrze byłoby o tym pamiętać, jeżeli nie na co dzień, to przynajmniej kiedy nastaje świąteczny czas.

Jakie płyną dla nas wnioski? Sezonowość i zero waste w jednym – pojęcia tak modne, jak i konieczne dla przetrwania świata – były regułą nie tylko chłopskiego, ale i szlacheckiego stołu. W tym celu upychano w spiżarniach, lamusach i ziemiankach co się tylko dało. Przepisy na rozmaite przetwory z owoców i warzyw – jakże krótko dostępnych w polskim klimacie! – też znajdujemy w dawnych zapiskach i publikacjach.

Historia kuchni, również i ta z pogranicza, ukazuje nam nie tylko, co i jak jadano czy co jest ulubionym przysmakiem miejscowej ludności. Jest także opowieścią o umiejętnościach konserwowania, przechowywania i przetwarzania żywności, o zasobach naturalnych, o bioróżnorodności regionu i przywracaniu czasem zapomnianych produktów, o wadze, w której zawierają się smaki i zapachy ziemi, okolicznych łąk, pól i lasów. Przez proste smaki uczy na powrót lokalności – jedzenia tego, co nas otacza, a więc co stanowi naturalny element środowiska, w którym każdy wzrasta. Skłania tym samym odbiorcę do myślenia o zrównoważonym rozwoju, zasmakowania w produkcie ekologicznym, do poznawania i docenienia polskich produktów i producentów. Wiedza ta w konsekwencji może wpływać na urozmaicenie diety i skierowanie jej ku zdrowej, naturalnej żywności. Jednym słowem – bogactwo nie do przecenienia, które wywołuje lawinę doznań i reakcji, a także uczy nowych, nieznanych wcześniej nazw potraw i produktów.

Odtwarzanie dawnych przepisów i dyskusja o historycznych kulinariach otwierają niezwykle piękny obraz kuchni polskiej, który nijak się ma do wszechobecnych stereotypów. Nagle okazuje się, że kuchnia polska wcale nie musi być tłusta i niezdrowa oraz uboga w zróżnicowane składniki. Zerkając na karty historii, wchodzimy w świat bogatej bioróżnorodności i zapomnianych produktów. Zobaczymy, że odżywianie się lokalnym i sezonowym pożywieniem dawniej nie było kwestią mody, a warunków życiowych,

zdrowego rozsądku – koniecznością. Poznajemy metody konserwacji żywności i jej naturalnego przetwarzania. Uświadamiamy sobie wewnętrzne zróżnicowanie kuchni polskiej, oparte głównie na regionalności, ale także na wpływach wielu różnych kultur nawarstwionych przez setki lat.

Zgłębianie starych receptur wymaga ostrożności, wyostrzonej uwagi, wielokrotnego czytania tekstów nie zawsze czytelnych i najlepiej znajomości kulinariów, bowiem oprócz nieznanych czasem terminów zmieniony jest szyk zdania, brak znaków przestankowych, pojawiają się dawne określenia technik kulinarnych, staroświeckie nazwy naczyń i sprzętów kuchennych – łatwo się pomylić, źle zrozumieć. Choć również z ich powodu, celem przywracania zapomnianych słów i znaczeń, warto propagować i przypominać kuchnię historyczną.

Książka Marcjanny Oborskiej do niedawna kryła się zapomniana pośród mikrofilmów Biblioteki Ossolińskich, aż udało się tchnąć w nią nowe życie. A to daje nadzieję. Bo skoro – dzięki czujności dr. Mirosława Roguskiego – te zapiski wytoniły się z czeluści bibliotecznych zbiorów, to może jeszcze nie odnaleźliśmy wszystkiego, może czekają nas kolejne odkrycia kulinarnego piśmiennictwa?

Historia odnalezienia rękopisu Marcjanny Oborskiej jest m.in. przypowieścią o tym, jak wiele zależy od pasji badaczy, ale też koincydencji okoliczności. I pomyśleć, że to dzięki nadmiarowi octów notatki dziedziczki ujrzały światło dzienne, kiedy przez nadmiar octowych receptur mogły tego światła wciąż nie oglądać. Nasza wiedza mogła być uboższa, a jednak mamy na pograniczu mazowiecko-litewskim jej rękopis, nasz tujejszy mały skarb, który poszerzył znacząco naszą wiedzę o dziejach tutejszej kuchni.

Podporządkowane rytmowi przyrody, przepięknie bogactwem cennych przypraw i złożonością smaku dania z najstarszych polskich ksiąg kucharskich oraz regionalnych receptur z różnych zakątków Polski, dawne przepisy, w tym te pochodzące z zapisków Marcjanny Oborskiej, uzyskują dziś nową formę, którą od teraz każdy z nas może powtórzyć we własnym domu. Nic, tylko gotować!


I na koniec: opracowanie dość wyjątkowego, jak na tamte czasy, zbioru rękopisów z dworu w Proszewie ukazuje nie tylko meandry dworskiej ekonomii, kuchni i zapasów, szerszego kontekstu obyczajowego epoki. Z zapisków Marcjanny Oborskiej ukazuje się również historia postaci autorki, jednej z wielu kobiet, śmiałej i niezależnej, które w wyniku powstań i niepokoїв twardą ręką dzierżyły stery rodziny. Ale to już jest chyba historia na kolejną, inną opowieść.



● Alfabetyczny indeks przepisów

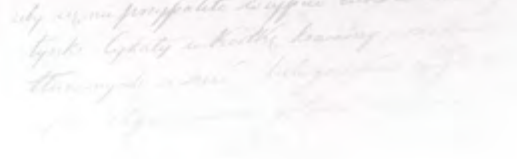
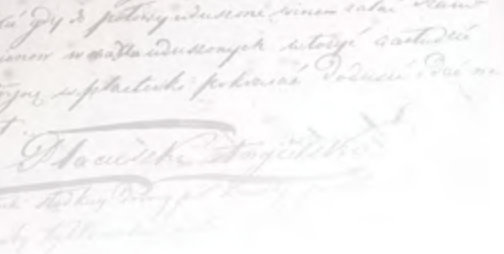
1. Baba z chleba
2. Babka z marchwi
3. Baby parzone
4. Biskwopty płaskie
5. Bliny
6. Budyń ze szczupaka
7. Bzowy kwiat smażony
8. Ciasto kruche do wyłożenia pasztetu lub na placki śliwkowe
9. Cielęcina rumiano
10. Cukrowe kołaczki
11. Dobre pączki
12. Frykas z kurcząt z szampionami
13. Galareta z leśnych jabłek
14. Gotąbki w sosie
15. Grzanki z konfiturą
16. Grzanki z winem
17. Ingredencje do solenia mięsa
18. Inne pirogi
19. Jarmuż z parmezanem
20. Kalteszon
21. Kapusta kwaśna duszona
22. Kapusta na półmisku
23. Kartoflane pirogi
24. Kasza jaglana z zielonego prosa
25. Kiszka z kaszy drobnej
26. Kluski z jabłek
27. Kolaczki drożdżowe
28. Konfitura z róży (z Podola)
29. Krokandowe ciasto
30. Kurczęta z agrestem
31. Kwas wileński (od Fr. Bujnowa)
32. Legumina cytrynowa
33. Legumina z agrestu
34. Legumina z suchych śliwek
35. Legumina z szynki
36. Masło rakowe
37. Mazurek drugi
38. Melszpeis, który już robiony i bardzo smaczny był
39. Musztarda
40. Musztarda druga
41. Obarzanki
42. Obarzanki szprycowane
43. Paluszki do kawy
44. Paluszki kruche
45. Pasztet w szlimak
46. Pączki drożdżowe
47. Pączki Nice
48. Pączki warszawskie
49. Pieczenia, czyli czałamaga tatarska
50. Pierniczki miodowe
51. Pierogi pieczone
52. Pierogi ruskie z kaszy greckiej
53. Placki ze śliwkami
54. Placuszki anyżowe
55. Placuszki rakowe
56. Placuszki w tysiąc liści
57. Potrawa z jabłek
58. Proporcja na dobry poncz
59. Proporcja na pyzę
60. Przyprawa do octu

- | | |
|--|---|
| 61. Reczusзки | 75. Sposób robienia mazurka |
| 62. Sałata duszona | 76. Sposób robienia octu |
| 63. Selery faszerowane | 77. Sposób robienia salcesonów |
| 64. Sok berberysowy | 78. Sposób smażenia faworków |
| 65. Sok malinowy z octem | 79. Strucla cukrowa |
| 66. Sos do tego budyniu | 80. Szczaw zachować na zimę |
| 67. Sos z rzeżuchy | 81. Tort z chleba |
| 68. Sos zimny do suma | 82. Ulep fiolkowy |
| 69. Sposób konserwowania grochu | 83. Wędzenie wyż. rzeczonych salcesonów |
| 70. Sposób kwaszenia rydzów | 84. Wino z brzożowego soku zdrowe i krew czyszczące |
| 71. Sposób robienia babów na długie schowanie | 85. Wisznie smażone |
| 72. Sposób robienia balsamu do ran | 86. Zając w potrawie |
| 73. Sposób robienia cykaty [kandyzowanie] z melona niedojrzałego | 87. Zupa cytrynowa |
| 74. Sposób robienia dobrej wódki od Eustachego | 88. Zupa królewska |
| | 89. Zupa mleczna na zimno |



● Cytaty zaczerpnięto z następujących publikacji i utworów:

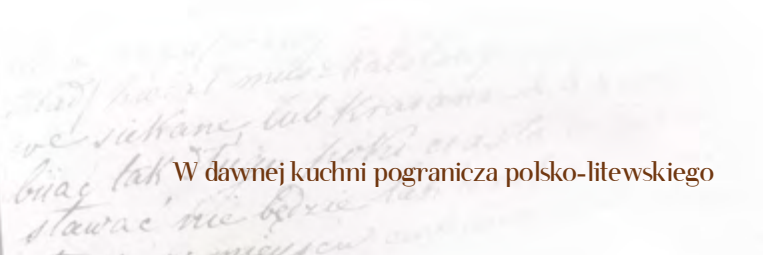
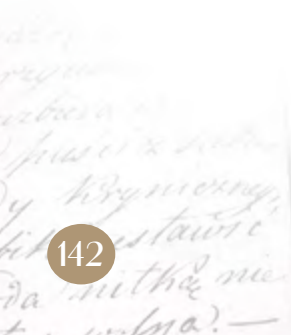
1. Bielski Marcin, *Rozmowa dwu baranów*, 1587.
2. Chętnik Adam, *Puszcza Kurpiowska*, 1913.
3. Falimirz *O ziołach i mocy ich*, 1534.
4. Gloger Zygmunt, *Encyklopedia staropolska*, 1901; *Dolinami rzek*, 1903; *Obchody weselne*, 1869.
5. Haur Jakub, *Oekonomika ziemiańska generalna*, 1675.
6. Kluk Kazimierz, *O rolnictwie, zbożach, tęgach, chmielnikach, winnicach i roślinach gospodarskich*, 1778.
7. Kromer Marcin, *De origine et rebus gestis Polonorum libri XXX* (O pochodzeniu i czynach Polaków ksiąg trzydzieści), 1555.
8. Kruszewski Andrzej, *Niedziela Podlaska 15/2001*.
9. Kitowicz Jędrzej, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, publ. 1840.
10. Marcin z Urzędowa, *Herbarz polski, to jest o przyrodzeniu ziół i drzew rozmaitych*, 1543–1557.
11. Naborowski Daniel, *Fraszki w Wirydarz poetycki Trembeckich*, publ. 1910.
12. Oborska Teresa, *Pamiętnik rodzinny. Mierowie, Jawornicy, Oborscy*, publ. 2012.
13. Ogrodowska Barbara, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje, 2000; Tradycje polskiego stołu*, 2010.
14. Pacuski Kazimierz, *Materiały do słownika historyczno-geograficznego ziemi liwskiej w średniowieczu i XVI wieku*, 2015.
15. Reymont Władysław, *Chtopi*, 1902–1908.
16. Ruggieri Giulio, *Relacje z Polski*, poł. XVI.
17. Syreński Szymon (Syreniusz), *Zielnik (...)*, 1610.
18. Starowski Szymon, *Reformacja obyczajów polskich*, 1650.
19. Udziela Marian, *Medycyna i przesady lecznicze ludu polskiego*, 1891.
20. Wyżycki Józef, *Zielnik ekonomiczno-techniczny (...)*, 1845.



Osobne wyrazy wdzięczności kieruję do dra Mirosława Roguskiego, któremu ziemia liwska w dużym stopniu zawdzięcza renesans pamięć o Wojciechu Wielądcie.

Jest on również odkrywcą ważnego dla kultury materialnej Mazowsza rękopisu Marcjanny Oborskiej. Dla mnie – osobiście oraz przez swoje publikacje – jest cierpliwym doradcą i konsultantem we wszystkim, co do dotyczy dziejów ziemi węgrowskiej i rodów szlacheckich. Bez niego żadna z moich publikacji o Wschodnim Mazowszu by nie powstała.


Małgorzata Buttitta





● Spis treści

1. O wpływie historii na kulinaria polsko-litewskiego pogranicza	5
2. O Wojciechu Wincentym na Wielądkach Wielądce vel Wielądku herbu Naęcz	9
3. O Marcjannie z Jawornickich Oborskiej z Proszewa	13
4. O kuchni widzianej oczyma pani we dworze	17
5. O tym, co jedzono i pito w chwili narodzin	23
6. O dziecięcej diecie	25
7. O mleku i innym nabiale	29
8. O zbożach	35
9. O chlebie, który nigdy się nie przeje	39
10. O innym chlebie, pirogu i pirogach	43
11. O słodkim smaku	47
12. O miodzie	49
13. O zamiętowaniu Marcjanny do słodyczy	53
14. O kwaśnym smaku	61
15. O barszczach i innych kwaśnych polewkach	65
16. O zielskach i ziołach nie tylko na przednówku	69
17. O grzybach	77
18. O owocach i ogrodninach, czyli o owocach i warzywach	83
19. O kartoflach	89
20. O staropolskiej nienawiści do sałaty	93
21. O szparagach i innych dobrach Proszewa	95
22. O smaku ostrym	99
23. O korzeniach i innych przyprawach	101
24. O targach i sklepach kolonialnych	104
25. O rybach, nie tylko w poście	107



26. O mięsie rozmaitym	113
27. O gęsiach i jesieni	119
28. O spizarniach oraz sposobach przechowywania i konserwowania darów natury	123
29. O gorzałce i innych napitkach	129
30. O ostatniej wieczerzy	135
31. Na koniec	137
Alfabetyczny indeks przepisów	139
Spis autorów cytatów wykorzystanych w niniejszej książce	141

