

S. ANASTAZJA
PUSTELNIK FDC

152
PRZETWORY
I DANIA MIĘSNE
SIOSTRY ANASTAZJI

Wydawnictwo WAM

PRZEDMOWA

Najnowsza książka siostry Anastazji to w znacznej części przepisy na przetwory. Jeszcze nie tak dawno, kilkadziesiąt lat temu, w niemal każdym domu, od wiosny czerwieniącej truskawkami, po późną jesień, trwała krzątania. W spiżarni przybywało słoików i słoików, kamionkowych garnków z miłą zawartością – przygotowanych na zimę owoców, soków, jarzyn, grzybów, nawet klarowanego masła (przepis na nie podaje siostra Anastazja), nawet podwieszonego u powały sadła. I było niemal jak w wierszu Wincentego Pola:

*W bród wszystkiego jest w komorze
Czy w krajance, czy w gomółce,
Jest w serniku ser na półce.
Wiszą kumpie i wędliny,
I półgęski, i świniny.
Obok w długich żerdziach ryby;
Z siatki pachną leśne grzyby.
A kwas czysty miasto wody,
W lochach stoją białe miody,
Wódki, starki i nalewki,
I rok cały lód przeleży.*

Jednym słowem – prawdziwa domowa Szlارafia, Kukania, kraina obfitości, jednak

terytorialnie rozproszona – bo w starej Polsce mieliśmy i komorę, i sernik, i lochy wreszcie, a przecież nie wolno zapominać o strychu, o apteczce – a raczej o apteczkach, o „korzenicy szafiastej”, w której przechowywano cenniejsze od złota przyprawy, często przywożone z Gdańska.

Jak powinna wyglądać dobra spiżarnia? Zagłębmy do „Poradnika dla gospodyń wiejskich i miejskich” pana P. E. Leśniewskiego z roku 1838:

Dobra spiżarnia powinna być raczej ciemna jak widna, powietrze w niej wolno krążyć powinno: okno obrócone ku północy w lecie gęstą siatką drucianą zasłonię. Sklepienie zawsze będzie lepsze jak połap z tarcic lub sufit tynkowany. W bardzo porządnym spiżarniach wisi na środku u sklepienia, na kształt wielkiej latarni, klatka z gęstej siatki drucianej (...) jeden bok na zawiasach otwiera się i szczelnie zamyka; w środku tej klatki zawieszono jest koło żelazne z haczykami do wieszania na niem mięsa, które tam jako w powietrzu, zewsząd wolno, dobrze się zachowuje i muchom nie jest dostępnem. (...) Wreszcie spiżarnia powinna być sucha; mieć posadzkę dobrą bez najmniejszych szpar;

ani dziur, iżby ani owady gnieździć się gdzie nie miały, ani myszy i szczury przystępu nie znalazły. Nic nie ma bezpośrednio leżeć na ziemi, ale na postumentach, legarach, półkach i naczyniach złożone.

Spizarnia powinna być sucha, chłodna i często przewietrzana – dopowiada o wiele młodsza Maria Monatowa w o wiele młodszej „Uniwersalnej książce kucharskiej”. – Dobrze jest dla utrzymania w niej świeżego powietrza wypalać co tydzień zwykłą siarką. Wytwarzający się kwas siarkowy niszczy pleśń i gnijące wyziewy.

Było tak, jak pisał Zygmunt Gloger:

W każdym dawnym dworze polskim znajdowała się osobna izdebka, służąca na schowanie korzeni kuchennych, przysmaków, konfitur, soków, wódek, likworów i lekarstw domowych. Znana gościnność Polaków i skrzętność dawnych gospodyń wymagała miejsca zamkniętego na pomieszczenie przysposobionych zapasów kuchennych, a zwierchnictwo patriarchalne ziemianina nad liczną czeladzią domową i gromadą wiejską, przy narodowym zamiłowaniu kobiet polskich do leczenia chorych, dawało spizarni podręcznej cechę istotnej apteczki. Wówczas po miasteczkach nigdzie jeszcze nie było lekarzy ani

aptek, a do większych miast nie było kolei ani dróg szosowych. Znakomite panie, a nawet małżonki książy trudniły się robieniem zapasów do spiżarni i apteczki domowej. Księżna Anna, synowa św. Jadwigi, własnoręcznie trudniła się co jesień smażeniem i przyprawą owoców, które następnie rozdawała ubogim, słabością złożonym osobom.

Jednak nie wszystkie wiktuały przechowywano w domu. Poza nim, ale w pobliżu kuchni, wznoszono „szubienicę” i budowano sernicę, przez Wincentego Pola nazwaną sernikiem. Sama kuchnia też często zajmowała osobny budynek – żeby niezbyt miłe kuchenne wonie nie rozprzestrzeniały się w domostwie.

Na „szubienicy” kruszało ptactwo, kruszała zwierzyna, a sernica... Sernica była zazwyczaj taka sama jak w Soplicowie – mały budynek na palu, przypominający gołębnik.

*Stała w ogrodzie, prawie pod samym parkanem,
O który się opierał Ryków swym trójgranem,
Wielka, stara sernica, budowana w kratki
Z belek na krzyż wiązanych, podobna do klatki.
W niej świeciły się białych serów kopy;
Wkoło zaś wahały się suszące snopy*

*Szabwiji, benedykty kardy, macierzanki,
Cała zielna domowa apteka Wojszaczanki.
Sernica w górze miała wszerek sążni półczwarta.
A u dołu na jednym wielkim słupie wsparta
Niby gniazdo bocianie...*

Nieodzowne wydaje się małe wyjaśnienie – otóż sery, najzwyczajniejsze, białe, o sercowatym kształcie, suszono, uprzednio nacierając je solą. Jeszcze pamiętam ich smak – ostry, drażniący, pamiętam jeszcze ich nadzwyczajną kruchość...

Poza domem kopcowano też ziemniaki, poza domem, zatopione w stawach, zimowały ogórki. Kapustę – dopiero w drugiej połowie XIX wieku szatkowaną – kiszono nie tylko w beczkach i kłodach, ale także w dołach zwanych skałbunami. Jak pisał Bohdan Baranowski:

Doły do kiszenia były okrągłymi jamami, głębokimi na około 1,5 – 2 m, wewnątrz wykładanymi gliną i słomą. Boki okładano liśćmi z kapusty, następnie kładziono główki, które ubijane były bosymi nogami i zalewane wodą. Soli do tego rodzaju czynności nie używano. Doły zakrywano deskami, na które kładziono grubą warstwę liści

i zasypywano ziemią. Kapusta w dołach pozostawała aż do wiosny. Potrzebna była na przednówku. Smak tej kapusty był znacznie gorszy niż kiszonej w beczkach. Mimo to wśród najstarszych mieszkańców wsi snują się jeszcze wspomnienia o specjalnych właściwościach tej kapusty. Wiosną wydawała ona już dość nieprzyjemny zapach, ale jednocześnie miała jakoby posiadać nadzwyczaj zdrowotne i odżywcze właściwości. Również beczki kiszonej kapusty, być może dla nabrania takich wartości, często zakopywano.

A w domu była jeszcze piwnica i był strych. W piwnicy, zanurzone w piasku, drzemały jarzyny, stały w piwnicznym chłodzie beczki, przynajmniej z piwem, jeżeli nie z zacniej- szymi trunkami, jak w Soplicowie:

*Gerwazy przypomina starodawne czasy:
Każe sobie podawać od kontuszków pasy
I nimi z Soplicowskiej piwnicy dobywa
Beczki starej siwuchy, dębniaku i piwa.*

Ba, jak się później okazało, w Soplicowskich piwnicach zalegał w kufach także spirytus i ksiądz Robak kazał go podać rosyjskim jegrom – zamiast siwuchy.

A strychy? Wakacyjny strych mojego dzieciństwa pachniał przede wszystkim sianem, ale także ziołami, także jabłkami. Powiązane w pęczki, wisiały dziurawce, centurie i jakieś zioła nieznane, a pożyteczne, zbierane z zachowaniem zielarskich tajników, przepisów dziedziczonych po matkach i babkach – a to na nowiu, a to z samego rana, a to w południe. Ojciec, który pamiętał pierwszą wojnę, nawet letni rosyjski atak na wieś w 1914 roku, opowiadał o podwójnych ścianach na strychu. Za deskami, w sianie drzemały zapasy, ukryte nie tyle przed Rosjanami, co przed swoimi – żołnierzami cesarsko-królewskiej armii.

Strych, przepastny i ciemny, krył nieprzebraną ilość zbędnych przedmiotów i różnych szpargałów (...) – pisała Elżbieta Kowicka w znakomitej książce „W salonie i w kuchni”. – Na strychu – prawda – przechowywano też niektóre zapasy, w specjalnych siatkach rozwieszano bochny chleba pieczone raz na tydzień, trzymano mąkę, kaszę, a także jabłka zsypywane w skrzynie (...), Czasem, obok zapachu jabłek, pachniało na strychu miodem, gdy jakiś zabłąkany rój pszczoły znalazł tu sobie schronienie. „Pszczółki w domu – to szczęście, to

dobrytek, więc nikt ich nie rusza”, pisał Kazimierz Chłędowski, który odwiedzając pewien gościnny dwór w okolicach Kutna zauważył na suficie ogromną plamę, gdyż „miód do salonu przeciekał”.

Na strychu suszyły się ryby, przechowywane na czas postu, ale suszył się także bulion – wywar z mięsa gotowany tak długo, że aż doprowadzony do stałej postaci, co niekiedy kończyło się fatalnie. *Co kilka lat gotowano (...) wyborny bulion na domową potrzebę (...), wlewano w formy, a po zastygnięciu kładziono krążki w pętlę z warkocza słomianego i wieszano na strychu u pułapu – pisała we „Wspomnieniach” Maria z Mohrów Kietlińska. – Jakież pewnego razu było moje przerażenie, kiedy wydelegowana do sprawdzenia, czy krążki są już dostatecznie twarde, spostrzegłam jak z pętli słomianych jakby wstęgą brunatnej barwy lał się kosztowny bulion na polepę strychu. Polepa wprowadziła czysto zmiecioną była, lecz szkoda była znaczna. Widocznie bulion nie był dostatecznie wygotowany, a może upał był powodem katastrofy. Tak to najlepszej, najprzeznieszej nieraz gospodyni przytrafić się może jakieś niepowodzenie.*

Nie wróćą dawne czasy – komór, piwnic i strychów pełnych zapasów, a stare przepi-

sy wydają się już tylko anachroniczną językową osobliwością, na przykład podawany przez pana Mikołaja Reja sposób na przygotowanie ćwikły z chrzanem:

Nuż ćwikielki w piec namotawszy, a dobrze przypieklszy, nadobnie ochędożyć, w talerzyki nakrajać, także w faszeczkę ułożyć i chrzanikiem, co najdrobniej ukrążawszy przetrząsnąć, bo będzie długo trwała, także koprem włoskim, trochę przetłukszy, przetrząsać, a octem pokrapiać, a solą też trochę przesalać, tedy to jest tak osobny przysmak.

Na szczęście jest siostra Anastazja – łącznik pomiędzy dawnymi a nowymi czasy. Jej przepisy na przetwory – także na buraczki z chrzanem – napisane prostym, współczesnym językiem, są użyteczne i smakowite, więcej – pozwalają na rozkoszowanie się dziełem własnych rąk, przetworami, które w słoikach i słojach będą czekały na zimę...

Andrzej Kozioł