

„Co jadano w Soplicowie?”

SANDRA

„Pan Tadeusz” to epopeja narodowa, która, nam uczniom, kojarzy się przede wszystkim z trudną lekturą szkolną. Nie wszyscy jednak zdają sobie sprawę z tego, że jest przede wszystkim pięknym literackim pomnikiem wystawionym kuchni staropolskiej.

AGATA

Tułając się po Europie, Adam Mickiewicz woził w swej podróźnej biblioteczce „starą obdartą książkę” kucharską, którą czytywał od czasu do czasu „z wielką przyjemnością”, marząc o tym, by kiedyś „podług starożytnych przepisów” „wyprawić czysto polsko-litewską” ucztę.

Swoje pragnienia urzeczywistnił właśnie w „Panu Tadeuszu”, a właścicielem owej księgi kucharskiej uczynił tu Wojskiego Hreczechę- marszałka dworu Sopliców.

WIKTORIA (Ochmistrzyni)

*Księga miała tytuł: Kucharz doskonały.
W niej spisane dokładnie wszystkie specyjały
Stołów polskich; podług niej hrabia na Tęczyńie
Dawał owe biesiady we włoskiej krainie,
Którym Ojciec Święty Urban Ósmy dziwił;
Podług niej później Karol-Kochanku-Radziwiłł,
Gdy przyjmował w Nieświeżu króla Stanisława,
sprawił pamiętną ową ucztę, której sława
Dotąd żyje na Litwie we gminnej powieści.*

SANDRA

W Soplicowie istotną rolę odgrywa jedzenie i picie. Rytm codziennych posiłków – śniadań, obiadów i wieczerz – stanowią ramę, na której opiera się chronologia wydarzeń. Liczne opisy potraw i napojów, warzyw i drobiu w ogródku Zosi oraz różnych okazji gastronomicznych – od zwykłego picia wódki w karczmie Jankiela po wystawne pańskie bankiety – pozwalają dość dokładnie odtworzyć, co i jak jadano w Soplicowie. Spróbujmy więc wyobrazić sobie, że przychodzimy z wizytą na dwór Sędziego Soplicy; jakiego poczęstunku moglibyśmy się spodziewać?

AGATA

Soplicowski jadłospis – jak i tradycyjna kuchnia polska w ogóle – jest ściśle sezonowy. To, co trafia na stół danego dnia, zależy, po pierwsze, od tego, co o danej porze roku akurat jest dostępne, lub co dało się wcześniej zakonserwować poprzez solenie, wędzenie, kiszenie, marynowanie czy kandyzowanie. A po drugie, na tę naturalną sezonowość nakłada się katolicki rok liturgiczny ze swoim cyklem świątecznych uczt i surowo przestrzeganych postów.

Dlatego nie bez znaczenia jest określenie, kiedy dokładnie rozgrywają się wydarzenia *Pana Tadeusza*. Fabuła ksiąg I–X toczy się w ciągu pięciu dni lata 1811r. (od 30 sierpnia do 3 września), a akcja ksiąg XI i XII ma miejsce w dwóch dniach wiosny następnego roku, czyli 24 i 25 marca 1812 roku.

SANDRA

Typowy letni dzień w Soplicowie, zwłaszcza jeśli byli goście, zaczynał się od polowania – przeważnie na zające, a jak się trafił, to i na grubszego zwierza, czyli niedźwiedzia. W polowaniu brali udział wyłącznie mężczyźni, którzy musieli na taką imprezę dość wcześnie wstać. Śniadanie jadano dopiero po zakończeniu polowania. W przypadku polowania na zające – bliżej dworu – mężczyźni po prostu wracali do domu i przyłączali się do pań, które bynajmniej nie czekały na nich

ze śniadaniem. W przeciwieństwie do bardziej oficjalnych obiadów i wieczerz, śniadania miały formę niezobowiązującego bufetu. Jadano na stojąco lub siedząco, jak komu wygodniej, bez zwracania większej uwagi na zajmowanie miejsc zgodnie z hierarchią społeczną. Sędzia nie pochwałał, ale tolerował takie nowomodne wymysły.

AGATA

*Jakoż po wszystkich izbach panował ruch wielki,
Roznoszono potrawy, sztuczce i butelki;
Mężczyźni, tak jak weszli, w swych zielonych strojach,
Z talerzami, z szklankami chodząc po pokojach,
Jedli, pili lub wsparci na okien uszakach,
Rozprawiali o flintach, chartach i szarakach;
Podkomorstwo i Sędzia przy stole, a w kątku
Panny szeptały z sobą; nie było porządku,
Jaki się przy obiadach i wieczerzach chowa.
Była to w staropolskim domu moda nowa;
Przy śniadaniach pan Sędzia, choć nierad, pozwalał
Na taki nieporządek, lecz go nie pochwałał.*

SANDRA

Gości na śniadanie zawsze zapraszał zapach kawy.

AGATA

*Tu roznoszono tace z całą służbą kawy,
Tace ogromne, w kwiaty ślicznie malowane,
Na nich kurzące wonnie imbryki blaszane
I z porcelany saskiej złote filiżanki;
Przy każdej garnuszek mały do śmietanki.
Takiej kawy jak w Polsce nie ma w żadnym kraju:
W Polsce, w domu porządnym, z dawnego zwyczaju,
Jest do robienia kawy osobna niewiasta,
Nazywa się kawiarka; ta sprowadza z miasta
Lub z wicin bierze ziarna w najlepszym gatunku*

*I zna tajne sposoby gotowania trunku,
Który ma czarność węgla, przejrzystość bursztynu,
Zapach moki i gęstość miodowego płynu.
Wiadomo, czym dla kawy jest dobra śmietana;
Na wsi nietrudno o nią: bo kawiarka z rana,
Przystawiwszy imbryki, odwiedza mleczarnie
I sama lekko świeży nabiału kwiat garnie
Do każdej filiżanki w osobny garnuszek,
Aby każdą z nich ubrać w osobny kożuszek.*

SANDRA

Różne też były dla dam i mężczyzn potrawy

AGATA

Kobiety jadły lekkostrawne dania. Podstawą ich śniadania była polewka piwna, nazywana *gramatką*, *faramuszką* lub *biermuszką*.

WIKTORIA (Ochmistrzyni) fragment o gramatce z książki H.Szymanderskiej, s.36

SANDRA

Panie starsze już wcześniej wstawszy piły kawę,

AGATA

Teraz drugą dla siebie zrobiły potrawę:

Z gorącego, śmietaną bielonego piwa,

W którym twaróg gruzłami posiekany pływa

SANDRA

Powracający z polowania mężczyźni mogli liczyć na bardziej kaloryczne jedzenie.

AGATA

Zaś dla mężczyzn wędliny leżą do wyboru:

Półgęski tłuste, kumpia, skrzydliki ozoru,

Wszystkie wyborne, wszystkie sposobem domowym

Uwędzone w kominie dymem jałowcowym;

SANDRA

Nazwy owych „wiedlin” mogą brzmieć nieco obco, ale z pewnością zasmakowałyby i dzisiejszym mięsożercom. Półgęski, na przykład, to nic innego niż wędzone piersi z gęsi. Kumpia, z kolei, to po prostu regionalna nazwa wędzonej szynki (z litewskiego *kumpis*, „szynka”)

Ale na tym posiłek się nie kończył. Ostatnie na stół wędrowały zrazy.

AGATA

W końcu wniesiono zrazy na ostatnie danie:

Takie bywało w domu Sędziego śniadanie.

WIKTORIA (Ochmistrzyni) fragment o zrazach z książki H.Szymanderskiejs.79

SANDRA

Jak na tamte czasy śniadanie soplicowskie było dosyć skromne. Sędzia wynagradzał gościom małą liczbą dań, ich ilością.

AGATA

Phut i Rykow tak czynnie zaczęli się zwijać,

Tak łakomie połykać i gęsto zapijać,

że w pół godziny zjedli dwadzieścia trzy zrazy

i wychylili ponczu pół wazy.

SANDRA

Inaczej wyglądały śniadania myśliwskie- opisane w księdze czwartej poematu. Był to posiłek w postaci pikniku na łonie natury, z udziałem mężczyzn, którzy właśnie ukończyli z sukcesem polowanie na niedźwiedzia.

AGATA

Rozpalono ogniska, z wozów znoszono „jarzyny, mąki i pieczone, i chleb”, Sędzia otwierał kufer pełen flaszek Goldwassera, podczas gdy „w kociołkach bigos grzano”.

SANDRA

Pan Tadeusz zawiera niewątpliwie najpiękniejszy literacki pomnik, jaki wystawiono tej polskiej potrawie narodowej. A może to bigos jest uważany za potrawę narodową właśnie dlatego, że znalazł się w *Panu Tadeuszu*?

AGATA

*„W kociołkach bigos grzano; w słowach wydać trudno
Bigosu smak przedziwny, kolor i woń cudną;
Słów tylko brzęk usłyszysz i rymów porządek,
Ale treści ich miejski nie pojmie żołądek.*

*Przecież i bez tych przypraw potrawą nie lada
Jest bigos, bo się z jarzyn dobrych sztucznie składa.
Bierze się doń siekana, kwaszona kapusta,
Która, wedle przysłowia, sama idzie w usta;
Zamknięta w kotle, łonem wilgotnym okrywa
Wyszukanego cząstki najlepsze mięsiwa;
I praży się, aż ogień wszystkie z niej wycisnie
Soki żywne, aż z brzegów naczynia war pryśnie
I powietrze dokoła zionie aromatem.*

WIKTORIA (Ochmistrzyni) fragment o bigosie z książki H.Szymanderskiej,s.113

SANDRA

Przejdźmy teraz do obiadów i kolacji. W pierwszych pięciu księgach poematu znajdziemy opis trzech posiłków popołudniowo-wieczornych. Są to: piątkowa wieczerza w dawnym zamku Horeszków, sobotni obiad w dworku Sędziego Soplicy oraz niedzielna wieczerza, która znowu odbyła się w zamku.

AGATA

Jednak najbardziej wystawna uczta opisana jest w księdze XII. Odbywa się ona w Święto Najświętszej Panny Kwietnej i połączona jest z zaręczynami trzech par: Tadeusza Soplicy z Zosią Horeszkowianką, Asesora z Teklą Hreczeszanką i Telimeny z Rejentem.

SANDRA

Nasze *menu* spróbujemy złożyć z informacji, które poeta przekazał nam w opisach wszystkich czterech posiłków.

AGATA

Jak wiadomo, główny posiłek dnia w Polsce zaczyna się zawsze od zupy, czyli wazy. Nie inaczej było w Soplicowie, chociaż pierwszą łyżkę sezonowego chłodnika mężczyźni poprzedzali wypiciem kieliszka dobrej wódki.

SANDRA

*Goście weszli w porządku i stanęli kołem.
Podkomorzy najwyższe brał miejsce za stołem; [...]
Obok stał Kwestarz; Sędzia tuż przy Bernardynie.
Bernardyn zmówił krótki pacierz po łacinie,
Podano w kolej wódkę, zaczęli wszyscy siedli
I chłodziec litewski milczkiem żwawo jedli.*

WIKTORIA (Ochmistrzyni) fragment o rosole i barszczu z książki H.Szymanderskiej.s.33

AGATA

Uroczystą ucztę zaręczynową rozpoczynały wykwintniejsze zupy: barszcz królewski i rosół staropolski.

SANDRA

Tu Wojski skończył opis i laską znak daje.

*I wnet zaczęli wchodzić parami lokaje
Roznoszący potrawy: barszcz królewskim zwany,
I rosół staropolski sztucznie gotowany,
Do którego pan Wojski z dziwnymi sekrety
Wrzucił kilka perelek i sztukę monety
(Taki rosół krew czyści i pokrzepia zdrowie);*

AGATA

Gdy sięgniemy po książki opisujące kuchnię staropolską, rosół często zajmuje tam miejsce honorowe. Sam Stanisław Czerniecki, autor pierwszej polskiej książki kucharskiej, od rosółu zaczyna swoje dzieło i wymienia aż szesnaście różnych sposobów jego przyrządzania.

SANDRA

Jak smakował rosół podany na stół w Soplicowie? Czy jest możliwe odtworzenie jego smaku, czy możemy przenieść się w czasie? Odpowiedź brzmi tak. Możemy próbować ugotować rosół podobny do tego podanego podczas ostatniej uczyty staropolskiej, ponieważ dysponujemy tym samym przepisem! Adam Mickiewicz kazał za pomocą swego pióra podać na stół rosół według przepisu właśnie Stanisława Czernieckiego.

WIKTORIA

Sposób polskiego rosółu gotowania taki. Weźmij materiją mięsną wołową albo cielęcą, jarząbka albo kuropatwę, gołębie i cokolwiek mięsnego jest, co być może do rosółu gotowano i zwierzyny wszystkie. Wymocz, wysoluj pięknie i ułóż w garnku, ociągniej. Ten zaś rosół, w którymś ociągał, kiedy się podstoi, przecedź przez sito i wlej w tę materiją mięsną, włóż pietruszki, masła, przysól, odszymbuj. A gdy dowre, daj gorąco na stół. Trzeba też wiedzieć, że na każdy rosół włożyć co potrzeba, żeby wodą albo wiatrem nie śmierdzał, to jest pietruszki albo kopru, cebule albo czosnku, kwiatu muszkatowego albo rozmarynu, albo całkiem pieprzu, według smaku albo upodobania. Limonia też i rozmaryn żadnego nie oszpeci rosółu.

AGATA

Potem podawano kolejne potrawy- najczęściej były jeszcze minimum cztery dania gorące i deser.

SANDRA

*Po chłodniku szły raki, kurczęta, szparagi,
W towarzystwie kielichów węgryzna, malagi;*

*Dalej inne potrawy, a któż je wypowie!
Kto zrozumie nieznane już za naszych czasów,
Te półmiski kontuzów, arkasów, blemasów,
Z ingrediencyjami pomuchl, figatelów,
Cybetów, piżm, dragantów, pinelów, brunelów;
Owe ryby: lososie suche, dunajeckie,
Wyżyny i kawijary weneckie, tureckie,*

*Szczuki główne i szczuki podgłówne, łokietne,
Flądry i karpie ćwiki, i karpie szlachetne;
W końcu sekret kucharski: ryba niekrojona
U głowy przysmażona, we środku pieczona,
A mająca potrawkę z sosem u ogona.
Goście ani pytali nazwiska potrawy,
Ani ich zastanowił ów sekret ciekawy;
Wszystko prędko z żołnierskim jedli apetytem,
Kieliszki napelniając węgrynym obfitym.*

AGATA

Na stole, jak zdążyliśmy pewnie zauważyć, królowały drób i ryby.

WIKTORIA (Ochmistrzyni) fragment o potrawach z drobiu z książki H.Szymanderskiej, s.59

SANDRA

*W ludziach straty nie było; ale wszystkie ławy
Miały zwichnione nogi, stół także kulawy,
Obnażony z obrusa, poległ na talerzach
Zlanych winem, jak rycerz na krwawych puklerzach,
Między licznymi kurcząt i jendyków ciała,
W których piersi widelce świeżo wbite tkwiały.*

AGATA

O wetach, czyli deserach, podczas Soplicowskich posiłków wiemy bardzo mało. Większość posiłków opisanych w poemacie zostaje w taki czy inny sposób przzerwana, zanim służba zdążyła podać deser. Wyjątek stanowi uczta opisana w księdze XII, tu między nazwy głównych dań wplecione są nazwy deserów.

SANDRA

*Te półmiski kontuzów, arkasów, blemasów,
Z ingrediencyjami pomuchl, figatelów,
Cybetów, piżm, dragantów, pinelów, brunelów;*

AGATA

Arkas to mleczny deser-według niektórych przepisów osłodzone mleko wymieszane z jajami podgrzewano po zakwaszeniu cytryną, zaś według Łukasza Gołębiowskiego deser ten to mleczna galareta, „mleko i cytryna w koszyczkach”, zaprawione wodą różaną. Blemasem zaś nazywano galaretkę migdałową, a dragantem - cukierka z cukru pudru, wody i żelatyny. Do deserów zaliczono tu też brunele, czyli suszone śliwki.

Piankami, czyli leguminą- ubitą śmietanką z jajkami, cukrem i owocowymi dodatkami, wypełniony jest odświeżny serwis Sopliców.

SANDRA

*Serwis ten był nalany ode dna po brzegi
Piankami i cukrami białymi jak śniegi:
Udawał przewybornie krajobraz zimowy,
W środku czerniał ogromny bór konfiturowy.*

AGATA

Z potraw deserowych wzmiankowany jest w *Panu Tadeuszu* również kisiel, ale tylko w przysłowiu.

*A potem, czegoż jeszcze wlaź mi tu ten Hrabia?
Z jakim prawem do zamku? Wszak wiesz, przyjacielu,
On Horeszkom dziesiąta woda na kisielu!*

SANDRA

Co ciekawe, poeta najwyraźniej uznał, że słowo „kisiel” może być nieznane Polakom spoza Litwy, dodał więc objaśniający je przypis:

Kisiel, potrawa litewska, rodzaj galarety, która się robi z rozczyну owsianego; płócze [sic] się wodą, aż póki nie oddzieli się wszystkie cząstki mączne. Stąd przysłowie.

AGATA

W *Panu Tadeuszu* kulinaria rekompensują w pewnym sensie to, czego brakowało poecie na co dzień lub czego nie mógł mieć, będąc już na emigracji .

SANDRA

Wspólne posiłki posiadają szczególną moc terapeutyczną: leczą zbolące dusze emigranckie. Jest to więc uczta nie tyle dla ciała, co dla ducha: pokrzepia, daje nadzieję, podtrzymuje tradycję i kulturę.

„O tem że dumać na paryskim bruku” [str. 595], o tych ucztach staropolskich, o tych kulinarnych ozdobach stołów litewskich, gdzie każdy zapach przywodzi na myśl dom rodzinny, bogactwo i obfitość jedzenia. O tym że dumać... bo przeminęły czasy beztroskiego biesiadowania, stoły uginające się pod ciężarem wyszukanego jedzenia zapadły się jakby pod ziemię. „Ulotniły się zapachy i smaki. Został gorzki chleb skrapiany łzami” .

Opracowali uczniowie klasy III ah T

W scenariuszu wykorzystano informacje zawarte na stronie internetowej Z widelcem wśród książek (zakładki poświęcone „Panu Tadeuszowi”) oraz cytaty z książki „Sekret kucharski, czyli co jadano w Soplicowie” H. Szymanderskiej