Lutowe spotkanie DKK Nad Lipą

Tłusty czwartek, znany także jako zapusty, mięsopust, podkurek, comber krakowski to ulubione święto wszystkich łasuchów. Najpopularniejszym przysmakiem serwowanym w tym dniu są pączki. Tak opisuje je Jędrzej Kitowicz w publikacji *Opis obyczajów za panowania Augusta III* — „Staroświeckim pączkiem trafiwszy w oko, mógłby go był podsinić, dziś pączek jest tak pulchny, tak lekki, że ścisnąwszy go w ręku, znowu się rozciąga i pęcznieje jak gąbka do swojej objętości, a wiatr zdmuchnąłby go z półmiska". Faszerowano je mięsem, skwarkami, słoniną, a smażono na smalcu z ciasta chlebowego. O pączkach i innych daniach kuchni staropolskiej rozmawialiśmy na ostatnim spotkaniu Dyskusyjnego Klubu Książki Nad Lipą.

Literackie zapusty rozpoczęliśmy legendą o rodowodzie combra krakowskiego opowiedzianą przez Panią Ulę — „W ostatni czwartek karnawału zmarł krakowski wójt Combr, który słynął z niezwykłej surowości wobec kramarek z rynku. Zabraniał im handlować, bo według niego piły alkohol i były hałaśliwe. Przeklinał na nie, targał je za włosy, a te bardziej wrzaskliwe zamykał w lochu. W każdą rocznicę jego śmierci przekupki urządzały na Rynku huczną zabawę z jadłem, napitkiem i tańcami. Podchmielone i nadmiernie wesołe rozpoczynały polowanie na mężczyzn, najlepiej młodych i urodziwych lub przynajmniej bogatych". Pani Iza przytoczyła opis „potrawy nie lada" — czyli bigosu, którego „smak przedziwny, kolor i woń cudną" zachwycał biesiadników w *Panu Tadeuszu* Adama Mickiewicza. Pani Anna podała przepis na obiad „mniej wystawny" pochodzący z wydanej w 1910 roku *Uniwersalnej Książki Kucharskiej z Ilustracyami i Kolorowemi Tablicami* autorstwa Marii Ochorowicz-Monatowej. Oto przykładowe menu: „zupa poziomkowa zimna, ragout z cielęciny lub z pulardy z rakami, przepiórki lub kuropatwy ze sałatą, pomidory faszerowane, budyń migdałowy, owoce — sery". Pani Stanisława przyniosła, pochodzące z lat 80. dodatki do czasopism *Zwierciadło* i *Gazeta Młodych*, w których czytelniczki mogły inspirować się m.in. od Zofii Zawistowskiej, przepisami na ciekawe dania. Pani Elżbieta przeczytała fragment *Książki poniekąd kucharskiej* autorstwa Joanny Chmielewskiej, w której przepisy (nie zawsze zresztą dokładne) przeplatane są anegdotami z codziennego życia autorki. Oto jedna z nich — „Absolutnie najdoskonalszy sposób odchudzania, to jeść wyłącznie to, czego się nie lubi i co człowiekowi wcale nie smakuje! Przyjemność wprawdzie żadna, za to skutek gwarantowany".

A oto wyjątkowa, przywołana przez Panią Ulę *Receptura* Mariusza Parlickiego

> „Promień słońca, cztery pióra gołębia,
> Kilka nutek hejnału, garść kurzu,
> Woda z Wisły, najlepiej ta mętna,
> Od kwiaciarek czerwona róża,
> Ziarnko kawy parzonej w Wierzynku,
> Trochę piwa wprost spod „Baranów",
> Precel z makiem, zapach koni i tynków,
> Tysiąc pięćset studenckich planów,
> Woń kadzidła z Wawelskiej Katedry,
> Atmosfera „Jaszczurów" barowa,
> Z Nowej Huty dymu dwa kłęby,...
> ...to składniki zapachu Krakowa"


JADŁO Z ROSA
UNIWERSALNA
KSIĄŻKA KUCHARSKA