



GRZYBY W POLSKIEJ TRADYCJI KULINARNEJ

Grażyna Szelałowska

Muzeum Etnograficzne im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej w Toruniu

*Między wszystkimi właściwościami ludzkimi,
y te, mają ludzie z natury atrybutta, że się
w smakach różnych kochają, nie tylko z apetytu,
ale też z biegiłości, umiejętności, y wiadomości.*

S. Czerniecki, 1682,
Compendium ferulorum

*Z grzybów rozróżniano wcześniej jadalne od
jadowitych, którymi mężów nienawistnych żony
raczyły: bdlami raczej gardzono.*

A. Brückner, 1930–1932,
Dzieje kultury polskiej

GRZYBY NA POLSKICH STOŁACH

Grzyby od wieków ceniono w Polsce za ich walory smakowe. Z czasem stały się istotnym elementem naszej kuchni, przyczyniając się nie tylko do urozmaicenia i uszlachetniania smaku wielu potraw, ale również, na co zwracają uwagę specjaliści zajmujący się dziejami pożywienia i autorzy książek kucharskich, nadały im „polski charakter”.

Wzmianki o wykorzystaniu grzybów w polskiej kuchni pojawiają się już w źródłach z okresu średniowiecza (np. rachunki dworskie). Na ich podstawie można stwierdzić, iż wśród spisu jarzyn dostarczanych na zamożne stoły, często wymieniane są, zwłaszcza w dni postne, grzyby pod nazwą *boleti* i smardze. Jadano je od wczesnej wiosny do jesieni, dodając do różnych potraw, pieczonych i gotowanych mięs oraz stosowano jako przyprawę¹.

O grzybach wspomina w swoim poemacie pt. *Wizerunek własny żywota człowieka poczciwego* Mikołaj Rey (1558): „Przyjdiesz do domu: ano się jeść chce, a no już wszystko nadobnie gotowo, a no grzybków, rydzików nanoszono”².

Przepisy na potrawy z grzybów i z dodatkiem grzybów znaleźć można w pierwszej polskiej książce kucharskiej pt. *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* z 1682 roku, której autor Stanisław Czerniecki podaje m.in. takie receptury: „potrawa grzybowa z polewką, potrawę mięsna z grzybami, potrawa z smardzami świeżemi, ryby z grzybową polewką, polewka grzybowa z suszonych grzybów”.

Należy nadmienić, iż byli również w Polsce przeciwnicy jedzenia grzybów, którzy przede wszystkim uważali je za niebezpieczne (bo trujące), ale też za ciężkostrawne i niemające zbyt wielkich (lub żadnych) wartości pokarmowych. Tadeusz Zawadzki w swoim poradniku gospodarczym pt. *Memoriale oeconomicum* z początku XVII wieku nazywał je *ulcera Terre* (wrzody ziemi). Natomiast Stanisław Trembecki w dziele pt. *Pokarmy*, wydanym w XVIII wieku, umieścił grzyby wśród produktów szkodliwych dla ludzi. Pisał: „Grzyby leśne. Jest to pleśń z drzewa zgniłego wytłaczającego się przez wierzch ziemi i tam się organizująca! Większa połowa grzybów gwałtowną są trucizną, drugie mniej winne i za takowe znane. (...) Corocznie ogłaszają gazety o wymarłych całych domach z jedzenia grzybów. Poprawiżże się kto po tym? Przypuszczam mizerakowi, który w nędzy szukając pożywienia, hazarduje się na lada jakie potrawy, bogatszym darować nie można, że przez źle wyrozumiały zbytek takowe pożerają plugastwa”³.

Na przełomie XVII i XVIII wieku, kiedy na polskich najzamożniejszych stołach zaczęły pojawiać się „nowomodne potrawy”, do naszej kuchni trafiły trufle, które sprowadzano z Francji. Wykorzystywano je jako dodatek do większości potraw, serwowanych głównie na wystawnych obiadach, np.: pieczone indyki z nadzieniem truflowym, pieczeń barania szpikowana truflami czy filet ze szczupaka z sosem truflowym. Suszonych truflii używano jako przyprawy. Trufle uchodziły nie tylko za smakołyk, ale również za afrodyzjak. Książd Kluk pisał na ich temat: „Zdaniem Lekarzy podniecają zażyty ogień nieczysty: i są przykłady, że zbyteczne ich zażywanie śmierci było przyczyną”⁴.

W XVIII wieku na polskie stoły trafiły hodowlane pieczarki, które najpierw podawano na stołach najbogatszych, a z czasem, kiedy były już coraz tańsze, a przez to łatwiej dostępne, zdomowały się w polskiej kuchni na dobre.

1 M. Dembińska, 1963, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław–Warszawa–Kraków, s. 119–120.

2 M. Rey, 1859, *Wizerunek własny żywota człowieka poczciwego*, St. Petersburg–Warszawa, s. 233.

3 S. Trembecki, 1953, *Pisma wszystkie*, t. 2, Warszawa, s. 206.

4 K. Kluk, 1808, *Dykcjonarz roślinny*, t. 2, Warszawa, s. 102.

Pojawienie się trufl i pieczarek przyczyniło się tylko do urozmaicenia naszej rodzimej kuchni. Nie wpłynęło jednak na zmianę gustów i przyzwyczajęń smakowych. Potrawy z ulubionych grzybów nie zniknęły z polskich stołów.

GRZYBY W POLSKIEJ KULTURZE

W przeszłości zalety grzybów doceniały wszystkie warstwy społeczne, jednak najważniejszą rolę odgrywały w kuchni chłopskiej. Dla ludności wiejskiej grzyby były nie tylko istotnym składnikiem pożywienia, ale dawały też możliwość dodatkowego zarobku lub wymiany na inne produkty spożywcze. W okresie przednówku lub w latach głodu grzyby uzupełniały wiejskie posiłki, urozmaicały ubogi wiejski jadłospis, a w sezonie często były podstawą pożywienia. Jak ważną rolę odgrywały grzyby w życiu ludności wiejskiej niech świadczy fakt, iż przypisywano im boskie pochodzenie. O tym, w jaki sposób powstały grzyby, opowiadają ludowe legendy, chociażby ta: „Św. Piotr zasiał pierwszy grzyby. Gdy z Panem Jezusem chodził i ludzi nawracał, dostali obaj w jednym domu kawałek chleba. Wypadło im potem iść ścieżką przez las; Pan Jezus szedł na przód, św. Piotr za nim. Gdy uszli kawałek drogi, św. Piotr wyjął chleb i zaczął go pokryjomo jeść. Pan Jezus wiedział o tem, lecz nie rzekłszy nic zaczął z nim rozmowę. Św. Piotr, aby mu odpowiadać, wypluł pogryziony chleb do ręki. Pan Jezus za się obróciwszy się do niego, rzekł: Rozrzuc to po lesie, co masz w ręce. Św. Piotr uczynił, co mu Pan Jezus był kazał i rozrzucił po lesie pogryziony chleb. Z niego to wyrosły grzyby”⁵. Od tego czasu grzyby miały być jednym z głównych pokarmów dla biedaków.

Dawni mieszkańcy wsi przywiązywali duże znaczenie nawet do samego grzybobrania. Ze zbieraniem grzybów wiązały się określone zachowania i praktyki, często o podłożu magicznym oraz wiele przesądów. Dotyczyły one zarówno terminu, pory i sposobu pozyskiwania grzybów, jak i osób, które je zbierały. Według tradycji ludowej sezon na grzyby zaczynał się od dnia św. Piotra (29 czerwca), który zgodnie z przytoczoną wyżej legendą miał od tej pory „siał” grzyby przez cały sezon. Panowało przekonanie, że najwięcej grzybów rośnie, gdy księżyc jest w nowiu albo w pełni. Według wierzeń ludowych grzybobranie najlepiej udawało się wcześniej rano. Wierzono, iż do zbierania grzybów potrzebne jest nie tylko „dobre oko”, ale i szczęście. I chociaż znane było powiedzenie, że „Każdy człowiek ma w lesie swoje grzyby i żeby nie wiem, jak szukał, znajdzie tylko te, co do niego należą”, to jednak praktykowano również pewne zachowania, które mogły sprawić, aby grzybobranie się udawało. Szczęście w zbieraniu grzybów miało zapewnić np. zjedzenie o północy w zapustny wtorek odrobiny kwaszonej kapusty albo też spojrzenie, jako pierwsza osoba w rodzinie, na las w dzień Bożego Narodzenia. Kobieta, która wybierała się na grzyby, musiała się umyć, bo gdyby zbierała grzyby niemyta „jątrzyłaby jej się ręka jak od oparzeliny”⁶.

5 E. Kolbuszowski, 1896, *Gwiazdy i grzyby w podaniach ludu. Szkic etnograficzny*, „Lud”, t. 2, s. 20.

6 E. Kolbuszowski, 1895, *Gwiazdy i grzyby w podaniach ludu. Szkic etnograficzny*, „Lud”, t. 1, s. 178.

Zakaz chodzenia na grzyby obowiązywał kobiety będące w czasie menstruacji lub w ciąży. Jeżeli już były w stanie odmiennym i musiały iść do lasu, nie mogły zrywać wtedy „krówek” (mleczaj smaczny), ponieważ gdyby to zrobiły, ich dzieci miałyby kołtun, ciekłoby im z uszu, a samym kobietom na piersiach porosłyby wrzody. Te kobiety, które zrywały „krówki”, nie mogły również tego dnia doić krów, bo groziło to „odebraniem” krowom mleka⁷. Na wsiach zbieraniem grzybów zajmowali się głównie ludzie starsi, kobiety i dzieci.

Inną formę przybierało natomiast grzybobranie w sferach wyższych. Zajęcie to było po prostu sezonową rozrywką, towarzyską zabawą na łonie natury i jednym ze sposobów spędzania czasu z zaproszonymi do dworu gośćmi lub sąsiadami. Spotkania takie często kończyły się wspólnym posiłkiem – grzybami (najczęściej rydzami), pieczonymi na ognisku. Opisy takich wyprawy na grzyby znaleźć można zarówno w pamiętnikach ziemian, jak i w polskiej literaturze, np. w powieści Bolesława Prusa pt. *Lalka* czy też ten najbardziej znany, w dziele Adama Mickiewicza pt. *Pan Tadeusz*:

Sędziowscy towarzysze! z hucznego śniadania
Wyszli na uroczysty obrzęd grzybobrania:
Jako ludzie rozsądni, umieją markować
W każdej okoliczności do miejsca i czasu.
Dlatego, zanim ruszyli za Sędzią do lasu,
Wzięli postawy tudzież ubiory odmienne,
Służące do przechadzki opończe płócienne,
Którymi osłaniają po wierzchu kontusze,
A na głowy słomiane wdziali kapelusze⁸.

O tym, gdzie i jakie grzyby zbierano, decydowały głównie warunki środowiska naturalnego (dostępność lasów) i lokalne upodobania jedzeniowe. Na uwagę zasługuje fakt, iż niektóre grzyby uważane w jednych regionach za jadalne, w innych nie były zbierane, ponieważ uchodziły za trujące. Dotyczyło to zwłaszcza grzybów blaszkowych, chociażby z gatunków gąsek lub mleczajów. Natomiast na terenach obfitujących w lasy nie zbierano wszystkich jadalnych grzybów, lecz wybierano te najbardziej smakowite i szlachetne.

Największą popularnością cieszyły się przede wszystkim borowiki (grzyby prawdziwe), smardze i rydze⁹. Łukasz Gołębiowski pisał: „Z grzybów możni znali tylko: prawdziwe grzyby, rydze, smardze, pieczarki i trufle”¹⁰. „Pokarmem kmiotka były i są dotychczas: (...) grzyby czyli bedłki rozliczne jako to: syrojeszki, chrząszcze czyli chrząstki, świniarki, pieprzniki, gołąbki, gąski, jelonki, Kumanki, opieńki, zielonki, mleczaje, babki, pożarki, maśluki; a w tej obfitości myśląc się i biorąc jadowite za do-

7 Tamże, s. 199–200.

8 A. Mickiewicz, 1982, *Pan Tadeusz*, Warszawa, s. 81.

9 Smak rydza doceniają do dzisiaj wielbiciele grzybów. W latach 60. XX wieku popularna była w Polsce piosenka pt. *Rudy rydz*, śpiewana przez Helenę Majdaniec.

10 Ł. Gołębiowski, 1884, *Domy i dwory*, Lwów, s. 48.

bre, zdrowiem częstokroć przypłacają albo i życiem”¹¹. Potwierdzenie tego można znaleźć również w dawnych poradnikach gospodarczych i zielnikach. Na przykład: „Borowik smak ma nader 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”¹². „Rydź jest to bełdka ze wszystkich najużywańsza. Najsmaczniejszą jest w stanie młodym, świeżym (...). Przyprawa kuchenna rydźów rozmaita jest podług gustu i zwyczajów miejscowych. Świeżo nieco osolone i pieczone na roszcze, 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 się napełni, ugniatają rydze kamieniem i nalewają wodą. Tak kwaszone, dają im przez całą zimę smakowitą i zdrową potrawę”¹³. Pisze o tym również nasz wieszcz, Adam Mickiewicz:

Panienki za wysmukłym gonią borowikiem,
Którego pieśń nazywa grzybów pułkownikiem.
Wszyscy dybią na rydza; ten wzrostem skromniejszy
I mniej sławny w piosenkach, za to najsmaczniejszy,
Czy świeży, czy solony czy jesiennej pory, (...) ¹⁴.

Mieszkańcy miast zaopatrywali się w grzyby przede wszystkim na targach, gdzie sprzedawali je chłopci, lub w sklepikach, zwłaszcza prowadzonych przez Żydów, którzy zajmowali się również skupem surowych grzybów i ich suszeniem.

W dawnej polskiej kuchni, zarówno tej zamożniejszej, jak i uboższej, wykorzystywane były grzyby świeże, suszone i konserwowane. Służyły do przyrządzania potraw zasadniczych jako dodatki do różnych dań, przystawki i przyprawy. Grzyby pod różną postacią jadano zwłaszcza w okresie postu. Były również nieodłącznym składnikiem potraw przygotowywanych na kolację wigilijną.

POTRAWY ZE ŚWIEŻYCH GRZYBÓW

Grzyby często jedzono zaraz po grzybobraniu, jeszcze na miejscu. Pieczono je nad ogniskiem, nanizane na patyki, niekiedy przełożone plastrami słoniny lub, jak mieli to w zwyczaju pasterze, rozłożone na rozgrzanych przy ognisku kamieniach. Świeże, osolone grzyby pieczono także w domach, ułożone na blacie kuchni lub nadziane wcześniej na patyki, nad ogniem, o czym wspomina E. Kolbuszowski: „Chłop rydze piecze na węglach, potem soli i zjada jako okrasę (omastę) do ziem-

11 Tamże, s. 34.

12 J. G. Wyżycki, 1845, *Zielnik ekonomiczno-techniczny*, t. 2, Wilno, s. 318.

13 Tamże, s. 305–306.

14 A. Mickiewicz, 1982, *Pan Tadeusz*, Warszawa, s. 81–82.

niaków. Często mu służy zamiast mięsa do chleba suchego¹⁵. Świeże grzyby smażono też na oleju, słoninie, smalcu, maśle, śmietanie albo z jajkami. Adam Chętnik, znawca regionu Kurpiów, pisał: „Grzyby smażą na patelniach i w tyglach, po uprzednim oczyszczeniu i obraniu. Smażone są w całości lub pokrajane, podlane olejem, czasem smalcem wieprzowym (...). Podają do chleba jako specjał równy np. wieprzowinie¹⁶”.

Ze świeżych grzybów sporządzano polewki (dawna nazwa zup) z dodatkiem różnych rodzajów kasz, klusek, kapusty (świeżej i kwaszonej) oraz ziemniaków. Często zabieleno je mlekiem lub śmietaną, a dosmaczano kwasem z kiszzonej kapusty lub żurem. Popularną potrawą były grzyby gotowane i przyrządzane „na gęsto”. Sposób jej przygotowywania przybliży także Adam Chętnik: „Grzyby na zimno są bardzo lubiane. (...) Oczyszczone, wymyte lub odparzone grzyby, gotują w wodzie z solą, zielem, liśćmi bobkowymi i cebulą. Po ugotowaniu wyjmują z wody, odcedzają na przetaku, kładą na miskę i przekładają krajaną drobno cebulą lub przesypują jeszcze pieprzem tartym. Po ostygnięciu polewają octem i podają do kartofli. Są rzeczywiście bardzo smaczne¹⁷”.

Potrawy sporządzane na bazie grzybów jedzono najczęściej z ziemniakami (tłuczonymi lub w całości), maszczonymi maślem bądź słoniną albo z chlebem, kluskami, czasami z rybami, a nawet z suszonymi owocami i ryżem.

Powszechne było dodawanie świeżych grzybów do barszczu (białego i czerwonego) lub żuru (żurku). Pokrojone, doprawione grzyby stosowano jako farsz do gotowanych albo pieczonych pierogów, kulebiaków, naleśników i pasztetów. Z czasem zaczęto z grzybów przygotowywać sosy zagęszczane śmietaną i mąką, które jadano najczęściej z kaszą, różnymi rodzajami klusek, ziemniakami albo chlebem. Niektóre grzyby spożywano również na surowo, były to np. mleczaże, „które wieśniacy zażywają pospolicie na pokarm bez bojaźni¹⁸” i niektóre gatunki gołąbków.

POTRAWY Z SUSZONYCH GRZYBÓW

Suszenie należało do najbardziej powszechnego i najczęściej stosowanego sposobu utrwalania grzybów. Grzyby nawleczone na nitki, nanizane na gałązki sosnowe wcześniej obrane z igliwia, albo rozłożone na ramach plecionych z wikliny, suszono na słońcu lub w pobliżu kuchni. Wykorzystywano do tego celu również piec lub piekarnik rozgrzany po wypieku chleba. Tutaj rozkładano grzyby bezpośrednio na trzonie paleniska, na warstwie słomy, ewentualnie nadziane na gałązki tarniny. Wysuszone grzyby przechowywano najczęściej w płóciennych woreczkach zawieszonych w przewiewnych, suchych miejscach – obok pieca lub kuchni, na strychu przy kominie bądź w spiżarni.

15 E. Kolbuszowski, 1895, *Grzyby i gwiazdy w wierzeniach ludu*, „Lud”, t. 1, s. 202.

16 A. Chętnik, 1936, *Pożywienie Kurpiów*, Kraków, s. 35.

17 Tamże.

18 K. Kluk, 1805, *Dykcjonarz roślinny*, t. 1, Warszawa, s. 14.

Grzyby suszone służyły przede wszystkim jako dodatek do potraw, najczęściej do barszczu, żuru, rosółu, krupniku albo dań z kiszonej kapusty, grochu bądź fasoli, kaszy czy klusek. Gotowano z nich podobne zupy jak ze świeżych grzybów. Smażone na oleju, suszone grzyby podawano również jako samodzielne, zwłaszcza postne danie, które jadano głównie z chlebem lub kraszono nimi ziemniaki. Potrawy na bazie lub z dodatkiem suszonych grzybów były istotnym elementem tradycyjnej wieczerzy wigilijnej, na którą przygotowywano najczęściej: zupy grzybowe, grzyby smażone na oleju z cebulą, grzyby z kapustą kwaszoną, sos grzybowy, pierogi z farszem grzybowym, gołąbki z liści kwaszonej kapusty nadziewane kaszą gryczaną z grzybami czy też grzyby z ziemniakami. W powieści pt. *Chłopi*, na wieczerzę wigilijną w domu Macieja Boryny, podano m.in.: „buraczany kwas, gotowany na grzybach z ziemniakami całymi i kapustę z grzybami omaszczoną olejem konopnym”¹⁹.

PRZETWORY Z GRZYBÓW

Najprostszym i prawdopodobnie najstarszym sposobem konserwowania grzybów było ich solenie i kiszenie w beczułkach albo w glinianych bądź kamionkowych garnkach. W niektórych regionach Polski grzyby przetworzone w ten sposób uchodziły za przysmak. Jedzono je z chlebem lub ziemniakami, ale również wykorzystywane były do zup czy sosów.

Grzyby także konserwowano przez marynowanie. Układano je warstwami, na przemian z plastrami cytryny, przyprawami i zalewano je gotowanym, ostudzonym octem winnym. Grzyby z zalewą octową, przygotowaną z dodatkiem cebuli, liści laurowych i ziela angielskiego stanowiły głównie dodatek do chleba lub ziemniaków. Z czasem zaczęto je podawać jako przystawkę do wędlin i, tak jak w Rosji, do wódki.

Znanym, ale dość kosztownym sposobem na utrwalanie świeżych grzybów było również przechowywanie ich w maśle. Przepis znajdziemy u księdza Kluka: „Ktoby chciał mieć na zimę świeże [rydze], niech świeżo zebrane i oczyszczone, rozpuszczonym i przestudzonym masłem w faszce ułożone tak obleje, aby się ieden drugiego nie tykał. Masło się stad nie psuie, ale zawsze zdadne będzie do kuchni”²⁰.

Z resztek grzybów pozostałych po przygotowaniu zapasów na zimę, zapobiegliwe i oszczędne gospodynie robiły również przyprawy. Ususzone i utłuczone na mączkę, bądź posolone i roztarte z masłem, grzyby wykorzystywano do dosmaczania mięsnych sosów. Przykładowe przepisy na tradycyjne przetwory z grzybów znajdują się w aneksie.

Grzyby, chociaż nie wszyscy mają o nich dobrą opinię, uważane są obecnie za wartościowy produkt spożywczy. Zawierają węglowodany, witaminy i minerały. Mają dużo białka, dlatego mówi się o nich, że są „leśnym mięsem” (dawniej nazywano je „mięsem biedaków”). Dzięki zawartości substancji aromatycznych, nadają nawet najprostszym potrawom wspaniały smak. I za to prawdopodobnie są tak bardzo

19 S. Reymont, 1977, *Chłopi*, Warszawa, t. 1, s. 98.

20 K. Kluk, 1805, *Dykcyonarz roślinny*, t. 1, Warszawa, s. 15.

doceniane. Dania i przetwory z grzybów zajmują w polskiej kuchni ważne miejsce. Niektóre z nich uważa się za charakterystyczne nie tylko dla polskiej kuchni tradycyjnej, ale również regionalnej, co podkreślają zarówno historycy, jak i etnografowie. Grzyby przyczyniają się również do uatrakcyjniania oferty turystycznej niektórych regionów, np. Borów Tucholskich. W 2005 roku Krzywogoniec²¹ został mianowany „Wioską Grzybową”. Co roku organizowane jest tu „Święto Grzyba”, na którym można spróbować potraw z grzybów²² i dań w kształcie grzyba oraz obejrzeć występ lokalnego zespołu „Grzybianie”. Turyści odwiedzający tę miejscowość mogą kupić tu przetwory z grzybów w oryginalnych opakowaniach.

Grzyby jadano i jada się w Polsce powszechnie i nie bez przyczyny nazwano nas kiedyś „grzybojadami”. Grzybobranie również w obecnych czasach uważane jest za bardzo przyjemną formę odpoczynku dającą nie tylko możliwość kontaktu z naturą, ale też przynoszącą korzyści w postaci smakowitej zdobyczy. Potrawy i przetwory z grzybów są nierozdzielnie związane z naszą rodzimą kuchnią, dlatego też należy ubolewać nad tym, iż tak niewiele z nich znajduje się na polskiej Liście Produktów Tradycyjnych²³.

ANEKS

Rydze solone

Do zasolenia rydzów możemy wykorzystać gliniany garnek, szklany słoć lub drewnianą beczułkę. Na 1 kg rydzów bierzemy 4–5 dag soli. Przed konserwowaniem grzybów nie należy ich moczyć w wodzie, rydze oczyszczone na sucho są bardziej trwałe.

Świeże, zupełnie zdrowe rydze dobrze oczyścić szczoteczką i ściereczką, uciąć krótko trzonki. Układać w naczyniu tak, jak rosną, kapeluszami do góry, co trzy rzędy przesyłać solą. Gdy wszystkie grzyby są ułożone, przykryć je wyparzoną kawałkiem płótna i włożyć denko, które swobodnie powinno wchodzić do naczynia. Na denko położyć kamień. Po dwóch dniach, gdy rydze osiadną, dodać świeżych, aby naczynie było wypełnione. Po pięciu lub sześciu dniach sprawdzić, czy w naczyniu jest płyn. Jeżeli jest go mało należy zwiększyć obciążenie kamieniem. Solankę trzeba obejrzeć co parę tygodni. Jeżeli na denku lub na ściankach naczynia pokaże się pleśń, trzeba ją starannie zetrzeć do czysta płócienną szmatką, którą następnie przeprać, wyparzyć, wysuszyć i ponownie przykryć. Drewniane denko i kamień umyć.

Surowe rydze kroimy w paski i podajemy z drobno pokrojoną cebulką i olejem. Po wymoczeniu w wodzie można je smażyć.

21 Powiat Cekcyn, województwo kujawsko-pomorskie.

22 Najbardziej popularną, regionalną potrawą borowiacką jest szandar, pieczony placek ziemniaczany na gęsinie lub boczku, z dodatkiem sosu grzybowego.

23 Lista została utworzona na mocy *Ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów tradycyjnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*, prowadzona jest przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Rydze kiszone parzone

Na 1 kg rydzów bierzemy 2–3 dag soli, 5 dag cebuli, kilka ziaren pieprzu, 1 lub 2 listki bobkowe. Oczyszczone rydze bez trzonów, sparzyć wrzątkiem i przetrzymać w wodzie 15 minut, by wyszła z nich gorycz. Ostrożnie, dbając o to, aby ich nie połamać, opłukać zimną wodą i dobrze odsączyć na sicie. Gdy obeschną, układać w naczyniu warstwami, tak jak rosną, do góry, przesypując solą, siekaną cebulą, dodać pieprz i listek laurowy.

Po napełnieniu naczynia, przycisnąć denkiem i obciążyć kamieniem, postawić w suchym i chłodnym miejscu. Po kilku dniach, gdy rydze się uleżą, dodać świeżych i wynieść do piwnicy. Do jedzenia nadają się po kilku tygodniach.

Na powierzchni powinny być przykryte płynem wytworzonym w czasie fermentacji. Jeżeli płynu jest za mało, trzeba dodać przegotowanej wody. Garnek należy zabezpieczyć przed dostępem powietrza. Parzone rydze prędzej kisną i lepiej się układają. Natomiast oczyszczone na sucho dłużej można przechowywać.

Rydze w maśle

Na 1 kg grzybów bierzemy 25 dag masła, dodajemy sól. Młode, zdrowe rydze oczyścić na sucho czystą, miękką szmatką tak, aby ich nie uszkodzić. W rondlu rozpuścić masło, włożyć grzyby, dobrze posolić i dusić wolno, aż sok, który z siebie puszcza, wyparuje, a masło stanie się klarowne. Rydze odcedzić i ostudzić. Układać w czyste słoiki, tak jak rosną, kapeluszami do góry, przyciskając łyżką każdy rząd. Zalać roztopionym masłem, w którym się dusiły. Masło musi przykrywać rydze przynajmniej na 1 cm. Gdy masło dobrze zastygnie, nalać na wierzch rozpuszczonej parafiny na grubość 10 mm. Po stężeniu parafiny obwiązać słoiki pergaminem lub celofanem i przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Biorąc grzyby do użycia, parafinę należy starannie usunąć, słoik zanurzyć w ciepłej wodzie, aby rozpuścić masło. Przełożyć rydze do płaskiego rondla, dodać posiekanej usmażonej osobno cebuli, pieprzu do smaku i razem przesmażyć.

LITERATURA

- CHĘTNIK A., 1936, *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*, Księgarnia Gebethnera i Wolfa, Kraków, s. 1–134.
- CZERNIECKI S., 2009, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumasowski, M. Spychaj, seria „Monumenta poloniae culinaria Polskie zabytki Kulinarne”, Wydawnictwo Muzeum Pałac w Wilanowie, Warszawa.
- DEMBIŃSKA M., 1963, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, Wrocław–Warszawa–Kraków.
- GOŁĘBIEWSKI Ł., 1884, *Domy i dwory*, Wydawca Adam Kaczurba, Lwów.
- KLUK K., 1808, *Dykcjonarz roślinny*, t. 2, Drukarnia Księży Pijarów, Warszawa.
- KOLBUSZOWSKI E., 1895, *Gwiazdy i grzyby w podaniach ludu. Szkic Etnograficzny*, „Lud”, t. 1, s. 197–207.

- MICKIEWICZ A., 1982, *Pan Tadeusz*, Wyd. Czytelnik, Warszawa.
- REY M., 1888, *Wizerunek własny żywota człowieka poczciwego*, Księgarnia Polska Geberthner i Wolff, St. Petersburg–Warszawa, Kraków, Biblioteka Polska.
- REYMONT S., 1977, *Chłopi*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa.
- TREMBECKI S., 1953, *Pisma wszystkie*, t. 2, opr. A. Kott, Wyd. Państwowy Instytut Wydawniczy.
- WYŻYCKI J. G., 1845, *Zielnik ekonomiczno-techniczny*, t. 2, Drukarnia Józefa Zawadzkiego, Wilno.

GRZYBY W POLSKIEJ TRADYCJI KULINARNEJ

Streszczenie

Grzyby od wieków ceniono w Polsce za ich walory smakowe. Z czasem stały się istotnym elementem polskiej kuchni, przyczyniając się m.in. do urozmaicenia i uszlachetniania smaku wielu potraw. Wzmianki o wykorzystaniu grzybów w naszej rodzimej kuchni pojawiają się w źródłach z okresu średniowiecza. Przepisy na potrawy z grzybów i z dodatkiem grzybów znaleźć można w pierwszej polskiej książce kucharskiej z XVII wieku. Największe znaczenie miały grzyby w dawnej kuchni chłopskiej. Często były podstawą sezonowego jedzenia, urozmaicały ubogi, chłopski jadłospis, bywało także, że ratowały od głodu.

W polskiej kuchni miały zastosowanie zarówno grzyby świeże (w sezonie), jak i suszone (poza sezonem). Przyrządzano na ich bazie samodzielne dania. Stanowiły także dodatek do różnych potraw i wyrabiano z nich przetwory. Grzybów używano zwłaszcza do posiłków postnych. Do dzisiaj są nieodłącznym elementem wieczerzy wigilijnej. Obecnie niektóre z potraw i przetworów robionych na bazie grzybów uważa się za charakterystyczne nie tylko dla polskiej kuchni tradycyjnej, ale również regionalnej.

Słowa kluczowe: grzyby, polska tradycja kulinarna, przepisy na potrawy z grzybów

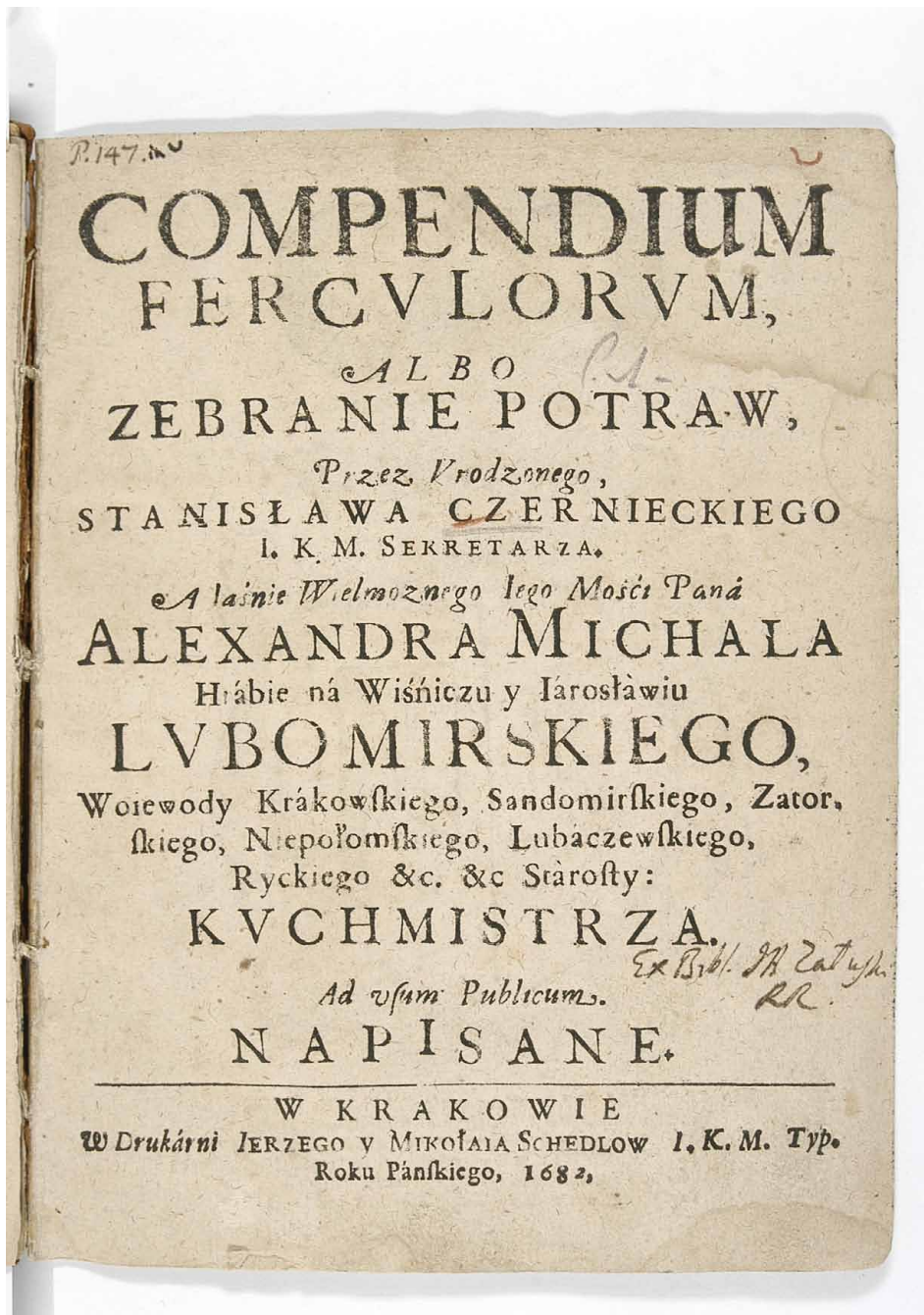
WILD MUSHROOMS IN THE POLISH CULINARY TRADITION

Summary

For centuries rich flavour of wild mushrooms has been appreciated in Poland. In time they became an important element of Polish cuisine, varying the taste of many dishes and refining them. Mentions on the use of wild mushrooms in Polish cuisine appear in many sources from the medieval period. Recipes for wild mushroom dishes and those with an additive of this ingredient can be found in the first Polish cook book dated to 17th century. Wild mushrooms were seen as the most important in peasant food. They were often the basis for seasonal meals, diversified the menu of poor peasants and sometimes even saved people from starvation.

Both fresh (seasonal) wild mushrooms, as well as dried ones (off-season) were used. They were the basis of individual dishes, an additive to various meals and frequently they were used to make preservatives. In particular, wild mushrooms have been used for Lenten fare and today they still constitute an integral part of the Polish Christmas Eve supper. Currently some dishes and preservatives made with wild mushrooms are believed to be typical not only for Polish traditional cuisine but also for the regional one.

Keywords: wild mushrooms, Polish culinary tradition, recipes for wild mushrooms dishes



Ryc. 1. Strona tytułowa pierwszej polskiej książki kucharskiej (źródło: www.polona.pl, domena publiczna)

Fig. 1. The cover page of the first Polish cookbook

Sto Potraw Mięsnych

19

XIII. Potrawá z Kálfztanámi,

Wźmij Káplona albo Cieleciny/ ábo praki iákie maff/ ochedoź pieknie/ rozbiierz/ w loź w naczynie piekne gliniáne albo siebne/ wley trocha wody/ pierzuskí y cebule drobno/ soli / mástá dobrego nie máł z á gdy zewie pod náczyciem dobrze/ wley Winá/ Cukru / Kwiatu/ Kástrány/ odwáżzone wylupiona wloź/ calkiem/ á przywáżywszy day ná Stól goráco.

XIV: Potrawá z Grzybowá Polewká.

Wźmij Káploná/ ochedoź pieknie/ rozbiierz w czlonki/ nie płocz/ wloź w piekne naczynie gliniáne/ albo iákie mieć bedźsieř/ wstáro w garncu Grzybow/ w wodźie przestrono/ y zásol iáko 20 sol// warz/ gedźine ábo dwie/ á potym odley te polewke w ley w te máteryo miésná/ wloź mástá dobrego/ soli z porzebe/ galki/ á przywáżywszy to wšytko day goráco ná Stól.

XV, Potrawá Mięśná z Grzybámi.

Wźmij Grzybow/ oplocz pieknie/ wstaw w garncu/ warz zásolu wšy/ á iáko uwzeia grzyby wáiekay/ albo stray wšakí/ Wźmij Káplona albo Gás/ ochedoźna odpiecz/ rozbiierz. wloź w naczynie iákie chcař/ wkray pierzuskí/ cebule/ wley grzybowa polewka/ warz á gdy zewie/ wloź mástá dobrego/ Kwiatu albo galki/ pieprzu przywarz á day ciepło ná Stól.

XVI. Potrawá z Słoniná,

Wźmij Káploná/ albo praki inřego nieplocz/ ochedoź/ rozbiierz w czlonki/ potucz/ Słoniny nákray drobno w kosteczke/ y cebule zpierzuská drobno nákray/ smaź toź solem/ potym przley 20 solu/ warz/ á gdy sie podśáđi wyciántey sólu z Cyzyny/ y Kwiatu wloź/ albo Octu winnego/ a przywáżywszy day goráco ná Stól.

C 2

XVII.

Ryc. 2. Strona pierwszej polskiej książki kucharskiej z przepisami na potrawy z grzybów i z grzybami (źródło: www.polona.pl, domena publiczna)

Fig. 2. Page of the first Polish cookbook with recipes for dishes with mushrooms