Kuchnia myśliwska to tylko historia?

Do połowy X w. dzika zwierzyna stanowiła własność powszechną, polować mógł każdy, kto tylko udźwignął dzidę i łuk. Nie zachowały się jednak zapisy o sposobie przygotowania pożywienia, trudno dociec, jak wyglądało codzienne menu. Pewne jest, że do przyprawiania używano soli i dzikich ziół. Wg Galla Anonima, najpopularniejszą metodą przygotowania mięsa było pieczenie na wolnym ogniu.

Wraz z ukształtowaniem się struktur państwowych powstały urzędy łowieckie oraz systemy prawne narzucone przez możnych. To ich kucharze tworzyli kuchnię myśliwską. Powszechnie używano lokalnych przypraw, jak cebula, czosnek, koper, mięta, kminek, jałowiec, lebiodka, kolendra, gorczyca, babka, liście wiśni i dębu.

Od X w. tylko dostojnicy mieli prawo polowania na grubszego zwierza, na poddanych zaś nałożono obowiązek obsługi łowów. Musieli zajmować się myśliwymi, ich służbą, końmi, psami, zapewnić podwodę, wytropić zwierzynę i budować zagrody łowieckie. Za nie wywiązywanie się z tych powinności przewidywano kary, formy przymusu.

Motywem urządzenia pałacowych i dworskich salonów stało się łowiectwo, powszechnie używane były trofea i ornamenty myśliwskie. Widać było inspiracje natury, za którą wtedy człowiek zaledwie podążał, podglądał i wykorzystywał. O znaczeniu łowiectwa świadczy urząd łowczego na każdym dworze, dostojnika kierującego podległą mu administracją.

Myślistwo miało wiele wspólnego z rycerską profesją, było pochodną jej etosu. Hartowało cechy przydatne w boju. Łowy z użyciem łuku, oszczepu, rohatyny, topora, miecza lub kuszy były najlepszą formą treningu przed bitwą. Polowanie zapewniało nie tylko wyżywienie dworu, ale i wojska. Zapasy dziczyzny, które gromadzono w beczkach przed wyprawami, decydowały często o wyniku wojny. Biada, jeżeli oblężonym zabrakło wody i jadła, nie było wyjścia, trzeba było poddawać każdą warownię, przyjąć warunki zwycięzców.

Ludzie przez wieki doskonalili metody przechowywania mięsa, stosowali coraz szerszy wachlarz przypraw. Odkrycia nowych lądów, rozwój zamorskich kontaktów, dostarczały nowych ziół, jak choćby szafran, pieprz, goździki. Kucharze wymyślali najróżniejsze sposoby przyrządzania dziczyzny, określali smaki potraw. Uczty z wyszukaną kuchnią myśliwską stawały się wizytówką gospodarza. Powstawały lokalne przepisy, procedury, autorskie dzieła kulinarne.

**Kuchnia możnych …**

Według Galla Anonima, na stołach zastawianych każdego dnia na dworze Bolesława Chrobrego przeważała dziczyzna.Kazimierz Wielki przeszedł do historii nie tylko jako wielki król, lecz także jako zapalony myśliwy. Nie bez przyczyny otrzymał od Krzyżaków w darze 18 sokołów i 24 psy myśliwskie. Jan Długosz opisał zjazd królów i książąt w roku 1364 z okazji zaślubin cesarza Karola IV z wnuczką króla, Elżbietą. Na ucztę przybył wówczas m.in. cesarz z bratem i synem, król Węgier Ludwik, król Danii Waldemar, król Cypru, książę słupski, książę Austrii z braćmi, margrabiowie brandenburscy. Król Polski zaskoczył gości niebywałym przepychem, kosztownymi zastawami, złotymi talerzami, półmiskami, wspaniałymi obrusami, serwetami. Ich podniebienia podbił wyszukanymi daniami, wśród których dominowała dziczyzna.

Za panowania Władysława Jagiełły, wielkiego miłośnika natury i myślistwa, prawo polskie wzbogaciło się o pierwsze zapisy ochronne. Polować było wolno od niedzieli po Św. Bartłomieju (24 sierpnia) do dnia Św. Wojciecha (23 kwietnia). Wiedzę łowiecką i znajomość sposobów konserwowania dziczyzny wykorzystano podczas gromadzenia zapasów na wojnę z zakonem krzyżackim w latach 1409–1411. Jan Długosz pisał, że król przygotowując się do rozprawy z Krzyżakami zorganizował wielkie łowy w Puszczy Białowieskiej. W ciągu zaledwie 8 jesiennych dni 1409 roku ubito mnóstwo grubej zwierzyny, z żubrami włącznie. Nasolone i uwędzone mięsiwo w olbrzymich beczkach spławiono Narwią i Wisłą do składów żywności w Płocku, gdzie koncentrowano największe siły koronnego rycerstwa.

Dziś śmiało możemy powiedzieć, że tak naprawdę bitwa pod Grunwaldem zaczęła się o rok wcześniej, od działań logistycznych w Puszczy Białowieskiej. Kilkadziesiąt tysięcy rycerstwa i wojów, wymagało przez długie miesiące wyżywienia, bogatego w białko i witaminy. Walka fizyczna, dźwiganie zbroi i broni ręcznej, wymagały ogromnego wysiłku, tężyzny fizycznej. Prastara puszcza miała swój wkład w podtrzymanie ich kondycji i ducha bojowego, wiekopomne zwycięstwo możliwe było dzięki tej daninie.

Dziczyzna nie była łatwo dostępna, wymagała organizacji wielodniowego polowania, utrzymania łowczych, wyszkolenia służby. Łowy zawsze wiązały się z ryzykiem bezpośredniej walki z dzikim zwierzem. Były to czasy, kiedy sukces łowiecki możliwy był dzięki sprytowi i sile myśliwego, który stawał oko w oko w równej walce. Z czasem coraz bardziej nowoczesna broń zastępowała umiejętności myśliwego, dziś wystarczy dobra luneta i zwierzyna jest bez większych szans.

**Renesans w kuchni, barok na stole …**

Odrodzenie przyniosło także renesans w polskiej kuchni myśliwskiej. Średniowieczne idee odeszły w przeszłość ustępując miejsca przyjemnościom życia. Wielkim orędownikiem takiej filozofii był Mikołaj Rej z Nagłowic, radził: Kto ma las albo łowisko z rozmaitymi zwierzem, nagonić, a jeśli się poszczęści nabić go i z przyjacielem się zachować i sobie pożytek z tego czynić. W jego utworach można znaleźć dużo recept na przyrządzenie dziczyzny. Dworki szlacheckie były właściwie samowystarczalne przez cały rok. Zapasy przetworów, trunków, nalewek na zimę było obowiązkowym rytuałem każdego domostwa. Dziczyznę uznawano za najszlachetniejszy surowiec.

Polska w XVI w. była krajem zamożnym, o wysokim poziomie kultury. Liczne kontakty międzynarodowe pozwalały na wymianę handlową i kulturową. Dzięki egzotycznym przyprawom kuchnia polska wzbogaciła się o nowe smaki i aromaty. Potrawy kuchni myśliwskiej zyskały dzięki temu nową jakość.

Niemałą rolę w procesie tworzenia polskiej kuchni myśliwskiej odegrała żona króla Zygmunta Starego Bona Sforza, która z włoskim dworem przyjechała do Polski w 1518 roku. Królowa ceniła dziczyznę, o czym świadczy menu uczty wydanej w Neapolu z okazji jej ślubu. Gościom serwowano dania z jeleni, saren, bażantów i kuropatw. Bona do jadłospisu wprowadziła świeże warzywa, drwiąco nazwane przez poddanych włoszczyzną. Dzięki niej, do dziś dodajemy do rosołu por, seler, marchewkę i pietruszkę. Jej także zawdzięczamy przepisy na potrawy z dziczyzny, które często gościły na polskich stołach.

Zygmunt August kontynuował obyczaje biesiadne, które matka wprowadziła w Polsce. Był zapalonym myśliwym, zakładał zwierzyńce i woliernie. Dzięki temu wykwintne potrawy z bażantów często pojawiały się na królewskich stołach. Zamiłowaniem do polowań i dziczyzny odznaczali się też inni polscy władcy, jak Stefan Batory, Zygmunt III Waza, Władysław IV. Z kolei król Jan III Sobieski z lubością opisywał swoje polowania w listach do Marysieńki. Niestety, więcej w nich miłosnych uniesień, opisów łowów, niż ulubionych potraw. Wiemy tylko tyle, że do posiłków zasiadał chętnie i dziczyzny sobie nie odmawiał.

Okres baroku to rozkwit obyczajowości stołu, ucztowania i gościnności. Królowała wtedy pikantna kuchnia sarmacka, suto i wykwintnie zastawiony stół był w dużej mierze wyznacznikiem pozycji społecznej. Nie wystarczały już tylko kosztowne nakrycia, kucharze musieli wykazać się umiejętnością misternej dekoracji potraw i stołu.

Za Stanisława Augusta Poniatowskiego kuchnia myśliwska przestała być tak tłusta, kwaśna i ostra. Korzenny aromat przestał być modny. Do łask wróciła równowaga smaku słodkiego i kwaśnego. Pojawiła się moda na smaki owocowe i naturalne, np. tatar z sarny czy jelenia, dziczyzna w sosie wiśniowym.

W okresie rozbiorów znakomitym sposobem obrony zagrożonej tożsamości narodowej – skutecznym i smacznym – była wykwintna kuchnia oraz wyjątkowa obrzędowość świąteczna, w której ogromną rolę odgrywała dziczyzna. A wszystko okraszano staropolską tradycją. Nieodłącznym elementem kuchni regionalnej były dania myśliwskie, różniące się od innych państw Europy.

Częścią tożsamości narodowej w okresie zaborów i historycznych nieszczęść było podtrzymywanie polskości przy stole zastawionym tradycyjnymi daniami. Rodziny spotykały się nie tylko od święta, domownicy przygotowywali dania wg przepisu przodków, skrzętnie utrwalone w pamięci i zwyczaju. Przez dziesiątki lat przechowywali tradycyjne dania polskie, rozmawiali ze sobą w ojczystym języku, kultywowali kulinarne dziedzictwo. Okazuje się, że nie tylko powstania i zrywy narodowe można podciągnąć pod wielkie dzieło zachowania polskości. Tożsamość przetrwała, bo uchroniliśmy tradycje, język, siadaliśmy wspólnie do stołu, rozmawialiśmy i gotowaliśmy po polsku. Dziczyzna również miała tu swój wkład.

Kuchnia myśliwska ewoluowała wraz z narodem. W okresie międzywojennym przeżyła renesans, niestety II wojna światowa przerwała jej rozwój. Wielkie straty na polskim stole poczynił brak powszechnego dostępu do dziczyzny, wymogi eksportowe, brak rynku wewnętrznego. Pokątne użytkowanie dziczyzny złapanej we wnyki, skłusowania, nie mogło zastąpić kontynuacji tradycji. Powojenny porządek wraz z polityką zmienił więzi socjalne, dostępność do łowiectwa i dziczyzny została ograniczona.

Dziś w jednoczącej się Europie wzrasta zapotrzebowanie na tożsamość narodową, która wyraża się również tradycją kulinarną. Obserwujemy próby wskrzeszenia świetności kuchni regionalnej, w tym oczywiście myśliwskiej. Powstają liczne karczmy i myśliwskie zajazdy, które urozmaicają jadłospis daniami z dziczyzny. W związku z modą na ekologizację życia pojawia się oferta na zdrową żyzność, coraz częściej na stole pojawiają się wyroby z sarny, dzika, i zająca.

Do tego trendu przyłączają się również Lasy Państwowe. W ostatnim czasie podjęto decyzje o uruchomieniu sieci sklepów z dziczyzną, nawiązujących do najlepszych tradycji narodowych. Pierwsze punkty będą miały charakter pilotażowy i promocyjny żywności pochodzącej z lasów. W wyniku powodzenia eksperymentu, społecznego zapotrzebowania, podjęta zostanie decyzja o realizacji przedsięwzięcia na większą skalę. Dziczyzna ma być pozyskiwana m.in. w ośrodkach hodowli zwierzyny, grzyby i jagody pochodzić będą od handlujących zbieraczy. Jednostki Lasów Państwowych raczej nie będą same zajmować się produkcją przetworów, będą sprzedawać tusze upolowanej zwierzyny do przerobu, najlepiej małym rodzinnym firmom. Odwrócenie proporcji eksportowych na rzecz wewnętrznego rynku, promocja zdrowej żywności, byłyby wstępem mozolnego procesu przywracania do łask kuchni myśliwskiej.

Polska kuchnia ma już ponad 1000 lat tradycji, można powiedzieć, że towarzyszy nam od zarania państwowości. Prawdą jest, że naród, którego kultura, w tym kuchnia, nie jest obecna w świecie, na stołach metropolii, nie istnieje. Dysponując tak ogromnym dziedzictwem, jakim jest kuchnia myśliwska, trzeba zrobić wszystko, aby ta żywność budowała marki turystyczne regionów, aby była jednym z filarem promocji współczesnej Polski. W tym dziele ładną kartę mogą zapisać również leśnicy i myśliwi …

*JP*

*(wykorzystano materiały G. Russak)*