

Smaczki historii – czyli przez żołądek do ... wiedzy ☹

Kiedy zasiadamy przy stole, aby spożyć szkolny, przepyszny obiad, koncentrujemy się zwykle na zapachu, smaku i wizualnym wyglądzie przygotowanej potrawy. Zapewne niewiele osób wie, że jej smaczne składniki mają swoje historie - czasami bardzo ekscytujące. Co tydzień odkrywamy jedną z nich. W tym tygodniu w roli głównej wystąpi:

Pulpet

Dlaczego? Ponieważ 25.01.2022 r., zajadać będziemy m.in. pulpety w sosie własnym.

Nasz Szef Kuchni - Aleksander i Pani Intendentka – Aneta, stawiają nie lada wyzwania przed piszącym o historii poszczególnych dań lub produktów spożywczych. No bo jak naskrobać opowieść z pulpetem w roli głównej, żeby nie wyszedł z tego zupełny klops? Jest to obawa o tyle uzasadniona, że zarówno pulpet i klops narodziły się prawdopodobnie z tego samego przepisu kulinarnego, sporządzonego w III wieku p.n.e. w Chinach. Mimo, że pulpecik i klopsik są bliźniakami, to jednak ich drogi się rozeszły. Ten pierwszy stał się – jak definiuje to Słownik Języka Polskiego PWN – „kulka z mielonego mięsa, podrobów lub ryb, duszoną w sosie lub gotowaną”, zaś drugi „duszonym kotлетem z mięsa mielonego”. Ale to pulpety będziemy zajadać już we wtorek, więc skupmy się właśnie na jego wędrówkach w czasie i przestrzeni.

Nasz bohater był jegomościem, który bardzo szybko wyruszył na podbój całego świata. Już w pierwszym wieku naszej ery podbił Rzym, choć podręczniki do historii podają, że sztuki tej dokonał w 476 r n.e. barbarzyński wódz Odoaker (może najechał Rzym, bo bardzo chciał skosztować słynnych pulpetów?☺). Potwierdzeniem tezy o wyjątkowości „duszonych lub gotowanych kulek z mięsa” będzie niewątpliwie także i to, że zagościły one w słynnej książce kucharskiej „O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć” (łac. De re coquinaria libri decem) autorstwa jednego z największych smakoszy Imperium Romanum – Apicjusza.

Zastanawiam się, skąd wzięła się taka popularność pulpetów we wszystkich okresach historycznych – jedzono je w starożytności, w czasach średniowiecznych i nowożytnych. Zapewne decydowała o tym paleta smaków, jakimi obdarowywano mięsko dodając do niego różne składniki. Ale być może, popularność tego dania wynikała również z faktu, że można je było spożywać nie posiadając... zębów. Mało chyba dzisiaj kto wie, że recepturę pasztetu opracowano specjalnie dla wielkiego obżartucha Ludwika XIV – króla słońce, który wprawdzie szybko stracił całe uzębienie, ale nie apetyt (uwielbiał wszelakie słodczyce, a sztuka dentystyczna było jeszcze bardzo prymitywna – cyrulicy ograniczali się właściwie do wrywania zębów). Dzięki temu, że owe mięsiwa były zmielone i przetworzone do miękkiej konsystencji, król mógł już bez ograniczeń raczyć się tymi potrawami.

Do Polski pulpety dotarły prawdopodobnie z Włoch i zadomowiły się szybko w menu kulinarnym nad Wisłą. W naszej szkolnej stołówce, będziemy je zajadać w sosie własnym. W sosie własnym? Nie obawiajcie się – nie trzeba będzie przynosić własnego sosu z domu, aby cieszyć nim podniebienie. Zadbają już o to nasi szkolni mistrzowie „patelni”.

I jeszcze na koniec - czy zastanawialiście się kiedyś, dlaczego na sytuację niepowodzenia lub porażki mówimy „klops”, a nie „pulpet”? Mam swoją teorię na ten temat, ale ciekawe, co Wy o tym myślicie?

Opracował: Waldemar Kudlak