

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 odkryjemy jedną z nich. W tym tygodniu w roli głównej wystąpią:

Kapuśniak

Dlaczego? Ponieważ 04. 02. 2022 r., będzie królował w stołówce na talerzach.

„Jak wesoły milion drobnych wilgnych muszek,
Jakby z worków szarych mokry, mżący maczek,
Sypie się i skacze dżdżu wodnisty puszek,
Rośny pył jesienny, siwy kapuśniaczek.
Słabe to, maleńkie, ledwo samo kropi,
Nawet w blachy bębnić nie potrafi jeszcze,
Ot, młodziutki deszczyk, fruwające kropki,
Co by strasznie chciały być dorosłym deszczem

Julian Tuwim

Czy ktoś z Was zastanawiał się, dlaczego drobny deszczyk, tak pięknie opisany przez Juliana Tuwima, nazywany był - i chyba ciągle jeszcze jest - kapuśniaczkiem? Zanim odpowiemy na to pytanie, udajmy się w podróż do przeszłości, oczywiście śladami smakowitej zupy zwanej kapuśniakiem.

Jeżeli czytujecie regularnie „smaczki historii”, to zapewne pamiętacie, że niektóre opisywane potrawy, starożytni traktowali jako swoiste panaceum na różnorakie dolegliwości i choroby. Nie inaczej jest z naszym piątkowym bohaterem – kapuśniaczkiem. Rzymski konsul Marco Porcio Catone uwiecznił przepis, dzięki któremu możemy dowiedzieć się, jak wyglądał proces przygotowania tej zupy, ale także – i to chyba było najważniejsze – jakie choroby miała ona skutecznie leczyć. Przyjrzyjmy się zatem procesowi przygotowania rzymskiego kapuśniaka: do gara z wodą należało wrzucić nogę z wieprza albo szynkę, a następnie gotować do momentu, kiedy mięsowo stawało się miękkie. Wówczas do wywaru dodawano główkę kapusty, korzeń buraka czerwonego, zioła, małą rybę capitone, raki, muszle i soczewicę. Rzymski kucharz musiał być osobą naprawdę cierpliwą, ponieważ kapuśniak należało gotować tak długo, aż zawartość garnka zredukowała się (odparowała) do połowy. Potem jeszcze dolewano wino, przyprawiano solą, kminkiem, czasem oliwą i voilà – zupka i zarazem lekarstwo gotowe. Jakie dolegliwości miał leczyć kapuśniak? Należało po niego sięgać w czasie dolegliwości żołądkowych i bólów brzusznych.

Trudno powiedzieć, czy historia polskiego kapuśniaka jest jakoś powiązana z tą rzymską? Faktem jest, że regionem, który nasz kulinarny bohater może określić swoją „małą ojczyzną”, jest Podhale. Nazywany jest tam kwaśnicą i podawany z chlebem lub ziemniakami. Rzecz jasna, nie tylko Polacy rozsmakowują się w kapuśniaku. Słowacy mają swoją kapustnicę, Ukraińcy – tak jak my - kapuśniak, a Rosjanie szczy, gotowane na wywarze mięsny, rybnym lub grzybowym.

A dlaczego na drobny deszczyk, mżawkę mówi się często kapuśniaczek? Ano dlatego, że rolnicy starali się sadzić na polach kapustę w wiosenne, deszczowe dni. Dzięki temu młode rośliny

mogły rozpocząć swoje nowe życie na roli w odpowiednich warunkach. I tak owy deszczyk nazwano ... kapuśniaczkiem.

Nie sposób pominąć w tej historii roli samej kapusty – przecież bez niej, ta smakowita zupa nie miała by szansy aby pobudzać receptory smakowe tak wielu ludzkich pokoleń. Chińczycy zjadają się nią już od ok. 6 tysięcy lat (!), a Rzymianie – jak o tym już wspominałem – traktowali ją jako roślinę leczniczą. Trudno to sobie wyobrazić, ale największa kapusta narodziła w Wielkiej Brytanii i ważyła 56 kg! Czy zatem kapusta zasługuje na szczególne wyróżnienie? Chińczycy nie mieli w tym względzie wątpliwości, bowiem wybudowali kapuście... pomnik 😊 Znajduje się on w mieście Suzhou.

My – tak mi się przynajmniej wydaje – nie jesteśmy od Chińczyków zbytnio gorsi - w miejscowości Charsznica (woj. małopolskie) na początku września podczas święta kapusty mieszkańcy wybierają króla i królową kapusty! W naszej szkole, królować będzie ona już w najbliższy piątek – oczywiście na talerzu 😊

Smacznego

Opracował: Waldemar Kudlak