



Z krakowskiej spiżarni: śliwki na kilka sposobów

2019-12-03

Wyposażenie dawnej krakowskiej spiżarni było dowodem na kwalifikacje małżeńskie pani domu. Ceremoniał związany z zaopatrywaniem spiżarni pokazać można na przykładzie tego, jak przygotowywano przetwory ze śliwek.

„Beczka kiszonej kapusty (...), spiżarnia wypełniona rzędami smukłych słoików, przewiązanych pęcherzem, stanowiła przedmiot dumy (...). Stały więc tam słoje z korniszonami o nienaganej ciemnozielonej barwie, rydze kiszone, rydze marynowane, jarzyny przepięknie wykrawane w gwiazdki, karbki i krążki, a przetykane gęsto liściem (...) bobkowym. Górne półki (...) wypełniały rzędy konfitur, marmolad, kompotów, i owoców kandyzowanych do strojenia tortów, do których przyrządzania kupowało się całą głowę cukru, owiniętą w gruby czarny papier – opisuje zawartość XIX-wiecznej krakowskiej spiżarni Stanisław Broniewski. Trwałość przechowywanych w domach produktów zapewniał lód, rozwożony codziennie po ulicach miasta: „z kozła schodził woźnica ubrany w gruby ceratowy fartuch, brał żelazny pręt, wyciągał długie słupy lodu, zarzucał na ramię i zanosił do Rothego, później do nas na piętro” – opisuje Krygowski.

Ceremoniał związany z zaopatrywaniem spiżarni pokazać można na przykładzie tego, jak przygotowywano przetwory ze śliwek. Maria z Mohrów Kietlińska, autorka wspomnień z połowy XIX w., opisała sposób na przechowanie śliwek aż do Bożego Narodzenia: „Kucharz Józef, w rękawiczkach, z puszką blaszaną, uzbrojony w nożyczki, wyłaził na drzewo i zbierał najpiękniejsze okazy, ucinając wraz z szypułką i bacząc, aby nie zetrzeć barwy. Układał śliwki w puszcze, którą następnie, zalutowaną szczelnie, zakopywano w ziemię aż do zimy”. Tajemnica konserwowania wywołała spore zainteresowanie wśród wiedeńskich urzędników, którym zdarzało się zimą jadać truskawki i poziomki, ale nie śliwki. Śliwki sprezentowano – w podziękowaniu za sprawne załatwienie jakiejś sprawy miejscowemu austriackiemu urzędnikowi, który akurat gościł u siebie wiedeńskich dygnitarzy.

Świętością było smażenie powideł, doglądane pilnie przez gospodynię. „Zniesiono ogromne kotły z byłej gorzelni do zakątka w wielkim ogrodzie, gdzie pod osobistym ciotki dozorem rozpoczął się obrzęd gotowania i przecierania śliwek przy zachowaniu nadzwyczajnej ostrożności, czystości i akuraczności. Zajęte przy tej pracy dziewczuchy, czysto ubrane, baczyć musiały, aby broń Boże szypułką, listek lub atom pestki nie dostał się do powideł. Ciotka nawet w nocy nie dospała, gdy się powidła dosmażały” – czytamy w sporządzonym przez Kietlińską barwnym opisie smażenia powideł z białych śliwek w jednym z folwarków. Gotowe powidła ciotka chciała sprzedać w Krakowie, ale przewóz dużej ich ilości przez granicę austriacką okazał się niemożliwy. Smażone w domach mieszczańskich powidła trafiały do kamionkowych garnków, które zamykano w spiżarniach, a panie domu strzegły przepisów na domowe przetwory jak oka w głowie.

Kolejnym sposobem na przedłużenie życia węgierki było faszerowanie ich anyżem, posiekanymi migdałami, orzechami, marmoladą z moreli lub kminkiem. Takie śliwki nabijano na patyczki, a następnie suszono w piecu na blachach pokrytych słomą. Śliwki nadziewano skórką pomarańczową, cynamonem, goździkami i sporą ilością cukru. Popularne w krakowskich domach były także śliwki w



**Magiczny
Kraków**

occie.

Obecnie na uwagę zasługuje dostępna choćby na Starym Kleparzu i Targu Pietruszkowym suska sechłońska – świetna podsuszana i podwędzana dymem drzew owocowych śliwka węgierka. „Suska” znaczy tyle co suszona, a „sechłońska” pochodzi od nazwy miejscowości Sechna, leżącej w małopolskiej gminie Laskowa. Tradycja wędzenia śliwek sięga XVII wieku. Legenda głosi, że propagujący wśród swoich parafian sadownictwo ksiądz chciał ukrócić efekt uboczny wzrostu liczności drzewek śliwkowych w swojej parafii: masowe pędzenie śliwowicy. Nakazał więc suszenie owoców dymem – tak przetworzonych nie dało się przerobić na alkohol. Do dziś w okolicach Sechny działa kilkaset suszarni śliwek.

Źródła:

Stanisław Broniewski „Igraszki z czasem czyli minione lata na cenzurowanym”, Kraków 1970

Władysław Krygowski „W moim Krakowie nad wczorajszą Wisłą”, Kraków 1980

Maria z Mohrów Kietlińska „Wspomnienia”, Kraków 1986