



Zielniki: cieciora, kuczmerka i sprośne mięsa

2020-05-07

Informacje o tym, co jedli mieszkańcy Krakowa w czasie renesansu możemy czerpać z zielników.

To zielniki przyczyniły się do rozpropagowania słynnej **włoszczyzny**. Włoskie wzorce żywieniowe spopularyzowało dzieło „O tajemnych a skrytych lekarstwach” Alexego Pedemontana przetłumaczone przez Marcina Siennika. Zamieszczane w zielnikach przepisy przedrukowywano w ukazujących się w następnych wiekach kalendarzach.

Sporo z wydawanych w XVI wieku zielników to tłumaczenia dzieł wydawanych w innych krajach Europy. Niektóre jednak - jak praca Szymona Syreniusza „Zielnik herbarzem z łacińskiego zowią...”, czy „Herbarz” Marcina z Urzędowa opiera się już nie tylko na tłumaczeniach, ale i rozmowach z zielarzami, a ich założeniem jest popularyzacja rodzimych roślin leczniczych.

Czytając zielniki należy pamiętać, że ich autorzy traktowali pokarm jako lekarstwo. **Między wierszami dowiadujemy się sporo o tym, jak wyglądała dieta mieszkańców Polski w Renesansie.**

„Pokarm z dawnych czasów, mianowicie u wiejskiego pospólstwa składa się z wieprzowiny, mléka, ryb i jarzyn. Dziś, gdy wielu używa na pokarm mięsa skopów, cieląt i wołów, jatki po wioskach nieopodal kościołów parafialnych w dni świąteczne urządzać się zwykły. Pokarmy szlachty i mieszczan wyszukańsze są i pożywniejsze, stoły ich hojnie bywa ją zastawione zwierzyną, ptastwem i rozmaitemi ryby, do których używają się wonie, cukier i wszelkiego rodzaju zagraniczne przyprawy. Nie braknie wyszukańszych jarzyn, a na wety mnogich przysmaków już to domowych, już zagranicznych. Pszennego chleba i wina użytek niezbyt dawno pomiędzy wykwinniejszymi przyjęty, dzisiaj upowszechnił się tak dalece, iż nawet pospólstwo na swych ucztach tego obojga używa. Wino mianowicie do Małepolski sprowadzają, nie zważając na cenę, z Węgier i Morawy” – opisuje różnice w diecie XVI-wiecznych mieszkańców Krakowa i okolic Marcin Kromer.

Ciekawe są wskazówki Stefana Falimirza, autora „O ziołach i mocy ich”, by sandacza, suma czy dorsza - „mięso sprośne”, „smaku małego” przyprawiać lokalnymi i tanimi przyprawami: czosnkiem, chrzanem i gorczycą. Do lepszych ryb (łososie, minogi, jesiotry, certy) należało dodać korzenie, a dopiero w ostateczności wymienione rodzime przyprawy. U Syreniusza dowiadujemy się z kolei, że daniami przypisanymi do biedniejszej grupy społecznej były ćwikła - „jarzyna ubogich”, polewka chlebowa i kasza jęczmienna. O statusie społecznym świadczył też stopień zmielenia ziarna: „krupy miększe dla czeladzi, krupy drobne, drobniejsze, barzo śliczne jako perełki, dla stołów pańskich i królewskich”.

Zielniki są też nieocenionym źródłem wiedzy na temat tego, jakie warzywa i owoce uprawiano na terenie obecnej Małopolski. W „Herbarzu” Marcin z Urzędowa wspomina choćby, że na krakowskim Zwierzyńcu na zlecenie królowej Bony siano cieciorę.

Zielniki są też wskazówką przy poszukiwaniu zapomnianych już przez kuchnię polską smaków. Taką



rośliną są korzenie rośliny z rodziny baldaszkowatych: kuczmerka (ew. kucmorka, w rachunkach dworu królewskiego występuje pod nazwą cruczmorka albo cuczmorka) nazywane "korzonkami cukrowemi". Syreniusz w „Zielniku” pisze o niej: „Kucmorka iest iedna iarzyna z tych, których do iedzenia używamy... U nas w Polsce, a zwłaszcza w Krakowie bywa od Ogrodników w ogrodach siana. Indziey iey nie znają, czasu Postu wielkiego iey siła używaią” i “żołądkowi iest przyjemną y użyteczną potrawą, zwłaszcza warzona... Pospolicie bywa z Ryżem warzona, z Rozynkami. Bywa także miasto ryb smażona w maśle, albo w oliwie, pierwey ią uwarzywszy, potym w mące pszenicznej, albo w cieście do tego uczynionym z iaycy obwarzana, na masło, albo oliwę gorącą kładziona, trochę soli a pieprzem potrząwszy. Drudzy nie warzą iey naprzód, ale surową smażą, aż przyrumienieie dobrze, potym na mięso kładą, y warzą ią tak dobrze aż do zmiękczenia, trochę mąki pszenney rozkłociwszy abo przybiwszy dla gęstszej polewki abo chleba białego z cukrem na tarto utartego. Pieprzu tartego trochę, to wespół przywarzywszy będzie potrawa barzo osobliwa. Suchotnym ludziom potrawa barzo użyteczna: ochędożywszy korzonki, w talarki pokraiać, y w słodkim mleku, świeżo oddoionym warzyć aż zmięknienie, potym przez sitko przebić. Może z Kucmorki sałatę uczynić ochędożyć korzenie, uważać ią dobrze, drzenie powyimować, y w wodzie chędogiey zimney wychłodzić, w miarę osolić, z octem y oliwą przyprawić”. Rozpoznanie, o którą roślinę chodzi dawnym autorom zielników, nie zawsze jest proste. Tak jest w przypadku kuczmerki. Nazywano tak zarówno kłącza czyśca błotnego (*Stachys palustris*) jak i marka kucmerkę (*sium sisarum*). Sreniusz pisał o tej drugiej roślinie.