



Kaszka krakowska - z tatarskiej jurty na dwór królewski

2019-12-19

“Kipi kasza, kipi groch. Lepsza kasza niż ten groch. Bo od grochu boli brzuch, a od kaszy człowiek zdrow” - głosi dziecięca rymowanka. Jak się okazuje, jest w niej sporo prawdy. Przyjrzyjmy się popularnej niegdyś w Krakowie kaszce krakowskiej.

O popularności kaszy gryczanej w dawnej kuchni polskiej świadczy chociażby to, że Mickiewicz wymienia ją w Inwokacji - obok pszenicy, żyta, dzięcieliny i świerzopu - pośród roślin, które kształtowały krajobraz wyteśknionej ojczyzny. Niewiele osób wie, że kiedyś kasza ta w południowej Polsce nazywana była tatarczaną, a jej pojawienie się w Polsce przypisuje się Tatarom. To legendarne pochodzenie tatarcki jest źródłem innej gwarowej nazwy: poganka. Obecnie sformułowanie kasza tatarczana jest uznawana przez językoznawców za regionalizm krakowski.

Jak czytamy w tygodniku [“Społem” z 1926 r.](#) (pisownia oryginalna) “kaszę krakowską otrzymujemy z tejże tatarcki, lecz drobno łupanej. Dobra kasza krakowska powinna być biała, z lekkim odcieniem żółtawym, i zawierać możliwie najmniej łuszczyki. Kaszę krakowską przygotowują dwoma sposobami: mieloną na sucho (przeważnie na kresach), oraz mieloną na mokro (w okolicach Olkusza, Skały)”.

Niewypalona, drobno łupana gryka ma delikatny smak i sporo wartości odżywczych, a także jest źródłem potasu, selenu, żelaza oraz witamin z grupy B, magnezu, fosforu, cynku oraz miedzi i manganu, a przy tym jest lekkostrawna, więc często podawano ją dzieciom i chorym.

Upodobały ją sobie także rodziny królewskie. Na dworze Kazimierza III Wielkiego (1310–1370) podawano kaszę gryczaną po królewsku, czyli kaszę gryczaną gotowaną po uprzednim zatarciu białkiem jaja kurzego. Z kolei w książce "W staropolskiej kuchni" Marii Lemnis i Henryka Vitry można znaleźć przepis na kaszkę krakowską po królewsku. Podobno tak przyrządzona kaszka krakowska była jednym z ulubionych posiłków Anny Jagiellonki.

Kaszka krakowska z rodzynkami, zwana "królewską"

1/4 l kaszki krakowskiej zatartej jajem i dobrze wysuszonej zalewamy 1/2 l wrzącego mleka z dodatkiem 6 dag masła i 1/2 laski (rozciętej wzdłuż) wanilii. Przez chwilę kaszkę gotujemy na małym ogniu, nie mieszając. Gdy zacznie gęstnieć, wypiekamy ją w przykrytym garnku przez 45 minut w średnio gorącym piekarniku, kaszka, bowiem nie powinna się w czasie wypiekania przyrumienić. Kaszkę po wypieczeniu ochłodzić, usuwając wanilię.

Teraz ucieramy cztery surowe żółtka z 15 dag cukru "na puch" dodając ewentualnie w czasie ucierania nieco otartej skórki cytrynowej. Utarte żółtka dokładnie łączymy z ochłodzoną kaszką, dodając 10-15 dag rodzynek, a następnie bardzo sztywno ubitą pianę z czterech białek.

Tak przygotowaną kaszkę przekładamy do suto wysmarowanego masłem rondla



(formy) i ponownie wypiekamy w średnio gorącym piekarniku przez około 40 minut.

Wypieczoną kaszkę przekładamy na okrągły półmisek, oprószony cukrem pudrem i podajemy na deser, ozdobioną konfiturą z wiśni. Sok wiśniowy można podać oddzielnie.

Kaszę zazwyczaj gotowano z dodatkiem tłuszczu, czy suszonych grzybów i wypiekano. Tak przygotowana była dodatkiem do potraw. Używano jej też do nadziewania mięsa, knysz, czy pierogów. Przepis na te ostatnie można znaleźć u [Monatowej](#) (pisownia oryginalna)

“Pierogi krakowskie.

Szklanekę kaszki drobnej krakowskiej sparzyć wrzącem mlekiem, tyle aby była zupełnie zakryta; i niech tak postoi do wystygnięcia. Potem ucierać ją wałkiem w donicy, wbijając po jednym 5 żółtek, kwaterkę gęstej śmietany, łyżkę masła i trochę soli. Gdy masa zupełnie gładka robić z niej w ten sposób pierożki i upiec jak mołdawskie; osobno podać kwaśną śmietaną”.

Na okrągłe kawałki papieru wysmarowane masłem kładło się grube na palec kawałki ciasta z dodatkiem mąki kukurydzianej, farsz z kaszy, po czym składało i piekło.

Kasza gryczana, wraz z innymi kaszami, przez lata stanowiła podstawę wyżywienia uboższych warstw społecznych. Gryka udaje się również na mało żyznych ziemiach, a jej uprawę traktowano m.in. jako formę odnawiania gleby.

W kuchni magnackiej kasze niemal znikają z jadłospisu. Pojawiające się w barokowych książkach kucharskich kasze to najczęściej kuchmistrzowskie sztuczki, które mają na celu oczarowanie biesiadników - w tym kontekście przestają dziwić nie zawierające kaszy receptury na „kaszę z mózgu”, czy „kaszę nerkową”.

Na deser zostawimy czytelnikom fragment “Lalki” Prusa, w którym Wokulski opisuje Izabeli wykwintne przyjęcie. Co prawda opis z pewnością nie dotyczy drobnej kaszy krakowskiej, ale i tak jest smakowity i pokazuje powrót kasz na stoły wyższych warstw społecznych.

“— Coś zachwycającego, coś oryginalnego!... powiadam pani — mówił. — Kolacya, rozumie się, jak zwykle: ostrygi, homary, ryby, zwierzyna, ale na zakończenie, dla amatorów, wie pani co?... Kasza!...

— Prawdziwa kasza... jakaż to?...

— Tatarczana... Coś cudownego, coś bajecznego!... Każde ziarnko wygląda tak, jakby oddzielnie gotowane... Formalnie zajadamy się nią: ja, książę Kiełbik, hrabia Śledziński... Coś przechodzącego wszelkie pojęcie... Podaje się zwyczajnie, na srebrnych półmiskach...”.