Dziś śledzik, dawniej kiełbasy i precle

We wtorek pożegnamy karnawał, tradycyjnie w lokalach królować będzie śledzik i dania z niego. Nie zawsze jednak w ten sposób żegnano czas zabaw - w dawnym Wrocławiu objadano się kiełbasami

Ostatki, czyli ostatnie dni karnawału, to dziś okazja głównie do klubowych zabaw i imprez. Biesiadowanie przy suto zastawionych stołach, które uprawiano dawniej w tym okresie, odeszło raczej w zapomnienie, a kulinarne zwyczaje sprowadzają się tylko do konsumpcji śledzia w ostatni dzień karnawału, czyli we wtorek przed Środą Popielcową.

ROZMOWA Z
Grzegorzem Soblem*

RAFAŁ ZIELIŃSKI: W dawnym Wrocławiu zawsze karnawał żegnano śledziem?

GRZEGORZ SOBEL: On nigdy nie był symbolem końca karnawału, tylko zapowiedzią postu. Poza tym do początków XIX wieku często bywał na stołach, nie był okazjonalną potrawą. Ta powszechność i postny charakter sprawiały, że w ostatki nikt we Wrocławiu nie myślał o śledziu, wręcz przeciwnie - jedzono suto do samego końca.

Co więc było głównym smakiem karnawałowej kuchni?

- Mięsiwo, zwłaszcza kiełbasy, z knackwurstem na czele. Mięsność karnawału łatwo zrozumieć, patrząc na kalendarz gastronomii XIX-wiecznego Wrocławia: to był też czas świniobicia i lokale każdej kategorii zapraszały klientów na tego rodzaju wydarzenia. Już na miejscu gospodarze i karczmarze wyrabiali z mięsa świeże kiełbasy, w tym sławny wellwurst i inne specjały. Do tego dobre piwo i tak mijał karnawał. W same ostatki wypadały ostatnie świniobicia i ostatnia okazja dla katolików na porządną mięsną ucztę. Z biegiem lat bito wieprzka rzadziej w lokalach, zamawiając tusze u rzeźników, ale nadal kiełbasy wyrabiano i jadano w knajpach.

Co jeszcze pojawiało się wtedy na stołach?

- Było wiele tradycyjnych specjałów, niektóre z nich były wręcz obowiązkowe, tak jak precel zwany Fastnachts-Pretzel. Współcześnie kojarzymy precla tylko z jedną formą, dawniej wypiekano je na różne okazje w różnych kształtach. Ten ostatkowy przypominał czapkę z dzwoneczkami, taką jak nosił błazen, wspomina nawet o nim Jahonnes Sanftleben w rymowanym utworze „Breßlauischer Küchen-Zettel" z 1732 roku (pisze, że pieczono je, „gdy na ostatki każdy chciał być do błazna podobny"). W domach królowały pączki, faworki, pijano ostatnie poncze w sezonie, bo na czas ostatków wypadały przecież ostatnie bale.

To kiedy śledzik zawładnął ostatnim dniem karnawału?

- Myślę, że to dość współczesny obyczaj, czasy już mocno powojenne, gdy mięsami zajmowały się tylko rzeźnie, wędliny sprzedawano w sklepach, a karnawał żegnano w knajpach i barach wódeczką. A czym ją zagryzać? Pączkiem i faworkiem? Śledzik pasuje przecież do niej idealnie, dodatkowo był raczej ogólnie dostępny, przynajmniej w tamtym czasie.

ROZMAWIAŁ **RAFAŁ ZIELIŃSKI**

* **Grzegorz Sobel** – historyk, autor książek o wrocławskiej gastronomii „Przy wrocławskim stole" i „Dzieje wrocławskiej gastronomii"

MACIEJ ŚWIERCZYŃSKI

Zastępca szefa kuchni w Art Hotelu Przemysław Bogucki prezentuje śledzia z breslauerskim rodowodem

Spróbuj śledzi sprzed lat

Menu śledziowe oparte na tradycji kulinarnej Wrocławia ma w swojej ofercie Art Hotel, a konsultantem tej czasowej karty dań (będzie dostępny tylko 9-12 lutego) był właśnie Grzegorz Sobel. - Źródła tych dań tkwią w kuchni dawnego Wrocławia, to są oryginalne przepisy delikatnie przez nas uwspółcześnione - mówi Przemysław Bogucki, zastępca szefa kuchni w Art Hotelu. Można więc spróbować sałatek, przystawek i dań głównych ze śledziem w roli głównej, smak ryby krzyżuje się w nich m.in. z wiśniami, sosem szpinakowym, kaszą orkiszową i korzennym beszamelem.

* Smażone śledziki z kaszą orkiszową i grzybami

- śledzie
- boczek
- cebula
- mąka
- masło
- mleko
- jedno jajo
- ser typu mozzarella
- pieczarki
- gałka muszkatołowa, sól, pieprz

Śledzie smażymy doprawione, robimy beszamel, doprawiając gałką muszkatołową, boczek podsmażamy z pieczarkami. Do kokilki nakładamy usmażone śledzie, boczek z pieczarkami, zalewamy sosem. Na górę nakładamy mozzarellę, zapiekamy w 200 st. przez 10 min.

* Kawałki śledzia z sosem szpinakowym i sałatami

- śledź marynowany
- szpinak świeży
- mieszanka sałat
- ogórek
- czerwona cebula
- oliwa
- sól, pieprz
- grzanki
- kiełki

Z połowy szpinaku robimy sos, miksując go z oliwą i przyprawami, pozostały szpinak mieszamy z sałatami, ogórka i cebulę kroimy w paski. Śledzia kroimy w paski, mieszamy z sosem i sałatami, całość podajemy z grzankami, posypując z góry ogórkiem i cebulą, dekorujemy kiełkami.

R E K L A M A

ART HOTEL ★★★★

WYJĄTKOWE OKAZJE ŚWIĘTUJ W ART HOTELU

WESELNE BANKIETY, URODZINY, ZARĘCZYNY, CHRZCINY, PRZYJĘCIA DLA DZIECI

ART HOTEL ****
Kiełbaśnicza 20, Wrocław
tel. + 48 71 78 77 132, 107
e-mail: bankiety@arthotel.pl
www.arthotel.pl

FREE WI-FI

WPISZ DO KALENDARZA
12 lutego - ostatkowy ŚLEDZIK
w Art Hotelu

art
restauracja i kawiarnia

32299927