
Varia

Varia

Varia

Wojciech Krzysztof Szalkiewicz

Olsztyn

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-0123-8569>

Tropami warmińskiego pasztetu ze śledzi

Najprawdopodobniej najstarszy przepis dotyczący pasztetu z ryby, który był spożywany w Prusach (których część stanowiła Warmia), znajduje się w tzw. *Królewieckiej książce kucharskiej* – zbiorze receptur powstałym najprawdopodobniej pod koniec XV w.

Autor *Königsberger Kochbuch*, tzw. *Królewieckiej (Krzyżackiej) książki kucharskiej*, zapewne jakiś kucharz gotujący dla wielkich mistrzów i innych dostojników oraz gości Zakonu Szpitala Najświętszej Marii Panny Domu Niemieckiego w Jerozolimie podejmowanych w wielkim refektarzu, w celu przygotowania „dobrego pasztetu” zalecał:

Weż rybę i oskrob tę i ściągnij skórę, kiedy ją tutaj zechcesz, tak posiekaj ją na małe kawałki, posiekaj pietruszkę i szalwzię tam jedną i dodaj do tego pieprz, imbir, cynamon i szafran, wymieszać to zechciej jedno z drugim i z winem, i wykonaj z cieniokiego [ciasta] pojemnik i włóż doń rybę i na nią tam wlej wino i przykryj tę ciastem i chciej tak w około i naokoło [szczelnie] całą i przebij na górze [w tym zamkniętym pojemniku z ciasta] tam jedną dziurkę i zrób tam bąbel z ciasta i pozwól temu się całkowicie upiec, wszystko tak możesz także uczynić z kurczakami, innym ptactwem, dziczyzną albo z mięsem¹.

Fakt, że przepis na pasztet z ryby z dodatkiem cynamonu, imbiru, pieprzu i szafranu znalazł się w *Königsberger Kochbuch*, pokazuje, iż potrawa ta nie tylko godna była stołu wielkich mistrzów, ale musiała być też popularna nie tylko w zamkowych kuchniach krzyżackich.

¹ Za: M. Radoch, *Potrawy na stole krzyżackim w świetle „Königsberger Kochbuch”*, [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, współprac. E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2012, s. 119. W oryginale: *Eym gudt bastede. Nim fisch vnd schoppe die vnd zeich eim abe die hautt wan er her walldt, so haue ein zu klein stücklenn, hacke pettersilge vnd salbeinn dar ein vnd thn dar zu peffer, inber, zimtrindenn vnd saffran, temper er das woll vnder ein ander mit wein vnd mach ein dünenn striben vnd thn die fysz dar ein vnd gewß denn wein dar vff vnd deck es mytt einem deyge vnd mag das umen vnd umenn gantz vnd brig obenn eyn loch dar ein vnd mach dar for ein bleze lein von deyge vnd las es vast packenn, also magstu auch von hunernn, vogellen, wilpratt ader von fleysche also machenn.*

W tej części Europy – w Prusach funkcjonujący w oparciu o francuskie wzory dwór rycerzy-zakonników w Malborku, a później w Królewcu był źródłem nowinek i tego, co najlepsze, także gdy chodzi o kuchnię. Krzyżacy byli smakoszami, a do tego wiedzieli, jak wykorzystywać jedzenie do marketingu politycznego. Braciom zależało, by odwiedzający ich zamki różni dostojnicy zachwycali się nie tylko ich potęgą militarną czy gospodarczą, ale i stołem². Stąd i w zamkowych kuchniach obecne były wykwintne, egzotyczne przyprawy, jak pieprz, goździki, imbir, szafran, migdały, cynamon, gałka muszkatołowa. Średniowieczna sztuka kulinarna wymagała używania wielkiej ilości zamorskich korzeni. Także Krzyżacy gustowali w daniach o wyrazistych smakach, kolorach i zapachach. Dbano zatem o tworzenie oryginalnych kompozycji, wonnych i kolorowych, zestawianych z najróżniejszych ingrediencji.

Ilość i różnorodność produktów znajdujących się w kuchniach zamkowych oraz tych trafiających na stoły wielkich mistrzów była naprawdę imponująca. [...] O zapasach zgromadzonych w piwnicy wielkiego mistrza relacjonował kronikarz – Wigand z Marburga, który wyraźnie wskazał wielkie zdumienie króla Kazimierza Wielkiego na ich widok: „król Kazimierz zjechał do mistrza dla wypatrzenia stanu kraju. Mistrz przyjął go jak przystało na króla, uczcił i otworzył piwnicę, kuchnię i szafował mu, co było potrzeba i koniom jego [...]. Obejrawszy to król powiedział mistrzowi: »Panie [...] widzę obfitość wszystkiego i t. d. i wojować z wami nie chcę, moi nie mogli temu wierzyć com widział w tym zamku, oprócz tego com nie widział, że pełen jest żywności«”³.

Podany w *Królewieckiej książce kucharskiej* przepis na „dobry pasztet” jest uniwersalny – zakłada wykonanie farszu z dowolnego siekanego mięsa, w tym i dowolnego gatunku ryb, a więc także i z łatwo dostępnego w Prusach śledzia. Jak wynika z zachowanych krzyżackich rachunków, śledzie – obok dorszy – były najczęściej kupowanymi rybami. Ich zapasy (także jako rezerwa strategiczna na czas wojny) zawsze wymieniane były w spisach zawartości magazynów żywnościowych czy spiżarni zamkowych.

Z dużą dozą prawdopodobieństwa można przyjąć, że pasztet ze śledzi gościł także na stołach krzyżackich poddanych. Bez dodatku drogich przypraw, jak szafran czy cynamon, było (i jest) to proste w przygotowaniu i sycące danie.

Niemniej jednak pasztet jako „potrawa z kilku gatunków duszonego lub gotowanego mięsa i podrobów, które się miele i zapieka” – jak definiują go współczesne słowniki

² Zob. np. A. Szweđa, S. Jóźwiak, *Dwór wielkich mistrzów zakonu krzyżackiego w Malborku. Siedziba i świeckie otoczenie średniowiecznego władcy zakonnego*, Toruń 2022; A. Radziwiński, *Przy stole rycerzy i duchownych zakonu krzyżackiego w Prusach*, [w:] *Życie codzienne w rejonie kujawsko-pomorskim*, red. W. Rozynkowski, M. Strzelecka, Toruń 2011.

³ J.E. Śliczyńska, *Konsumpcja żywnościowa wielkich mistrzów na przełomie XIV i XV wieku oraz powiązane z nią funkcje urzędnicze braci-rycerzy krzyżackich*, „Zeszyty Naukowe Ostrołęckiego Towarzystwa Naukowego” 2015, nr 29, s. 269–270.

języka polskiego – apogeum popularności osiągnął w drugiej połowie wieku XVIII wraz z modą na kuchnię francuską, która stała się wówczas popularna także na stołach w całej Rzeczypospolitej. Jej propagatorami nad Wisłą byli przede wszystkim król Stanisław August i jego nadworny kucharz Paul (Paweł) Tremo, znany jako „pierwszy kuchmistrz w Europie”, który w swoich przepisach zerwał z sarmacką tradycją kulinarną i stworzył nową kuchnię polską. W recepturach opisywał potrawy przyrządzane z lokalnych, polskich i tradycyjnych składników, ale według klasycystycznych już reguł dobrego smaku i z wykorzystaniem nowych technik kulinarnych. Propozycje monarszego kucharza szybko zyskały uznanie oraz popularność i z czasem zostały w pełni zaakceptowane jako nasza kuchnia narodowa.

Kunszt kulinarny Paula Tremo podziwiali m.in. uczestnicy organizowanych przez króla Stanisława Augusta biesiad literacko-naukowych, które zapisały się w historii jako tzw. obiady czwartkowe. Jednym z nich był przyjaciel króla Stasia, publicysta, prozaik i „książę polskich poetów”, który od 1766 r. był także księciem-biskupem warmińskim. Dzięki biskupowi Ignacemu Krasickiemu herbu Rogala „kuchnia „stanisławowska” trafiła na Warmię, stając się jednym ze znaków firmowych jego dworu w Lidzbarku Warmińskim (niem. Heilsberg), skąd promieniowała na poddanych Przewielebnego Pana, jak i mieszkańców Prus Królewskich.

Dlatego też zapewne w tej nowej kulinarnej odsłonie podawany był tam również – znany z *Królewieckiej księżce kucharskiej* – pasztet ze śledzi, który wzbudzał zachwyt jego dworzan i gości. Tak informuje o nim w swoim *Diariusz z Heilsberga*⁴ ksiądz Michał Fox, długoletni sekretarz przewielebnego Xsięcia Biskupa Warmińskiego:

21 Aug. [1790]: Pasztet mieliśmy dziś z śledzi świeżych Holenderskich. Doktor i Haag byli na niego zaproszeni y wszystkim bardzo do gustu przypadł⁵. (...) 7 Octobra 1790: Po polowaniu obiad był w Smolnikach⁶ przedziwny, najbardziej zaś do gustu nam przypadł pasztet z śledzi Holenderskich, bo choć był tak wielki iak w Heilsbergu, tośmy go iednak w sześciu tak dobrze ziedli, że na półmysku nic a nic się nie zostało⁷.

Ksiądz M. Fox w swoich dziennikach nie podaje jednak przepisu na tenże pasztet – pozostał on tajemnicą biskupiego kucharza-specjalisty, pasztetnika. Niemniej można pokusić się o jego odtworzenie. Podstawą tej „rekonstrukcji” są dwie publikacje z serii *Polskie zabytki kulinarne (Monumenta Poloniae Culinaria)*, opracowane przez specjalizującego się w historii jedzenia prof. Jarosława Dumanowskiego, a pochodzące z końca

⁴ M. Fox, *Diariusz z Heilsberga od r. 1790–1792*, Kraków 1898.

⁵ Ibidem, s. 17–18.

⁶ Smolajny k. Dobrego Miasta, gdzie do dziś znajduje się barokowy pałac – dawna letnia rezydencja biskupów warmińskich, będąca ulubionym miejscem wypoczynku bp. I. Krasickiego.

⁷ M. Fox, op. cit., s. 37.

XVIII w.: *Przepisy Paula Tremo*⁸ oraz *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem* autorstwa Wojciecha Wielądkiego⁹ (1783).

Niewątpliwie pasztet „lidzbarski”, tak jak jego „krzyżacki” przodek, pieczony był w „tortcie”. Tak w swojej książce W. Wielądkowski nazywa zarówno ciasta z rybami, mięsem oraz robionymi z nich pasztetami, jak i z konfiturami czy owocami. Podaje też *Sposób ciasta robienia do tortów*:

Węź pół ćwierci mąki, dwa funty masła, pół ćwierci funta soli; wysypawszy mąkę na stół, zrób dziurę w środku, włóż masła, wlej potym wody wrzacej na masło, utratuj rękami, aż się rozpuści, zarób ciasto i ugnieć mocno; zostaw tak, niech się uleży przez trzy godziny, nim weźmiesz do roboty; takowe ciasto wyrobione dasz do pasztetu mięsnego, jaki ci się podoba...¹⁰

Jest to więc znane wszystkim współcześnie gotującym najprostsze kruche ciasto na masle, które po dodaniu doń cukru może służyć do przygotowania „tortów” na słodko. Osolone – staje się m.in. „naczyniem” dla nadzienia mięsnego.

Węź połowę massy [ciasta], obtocz okrągło na stole, potym rozwałkuj na pół palca, połóż tę masę na papierze masłem wysmarowanym na ciastcie, mięso ścisło jedno na drugim ułożone, osolone, korzeniami posypane, listkami słoniny przykryte i masłem grubo przyłożone, zasklep ciastem z wierzchu takimże jak od spodu, zmaczaj wodą obydwóch ciast wkoło brzegi, obciśnij palcami, pożenguj pęzlem po wierzchu ciasta, oberżnij co zbywa.

Ułożywszy pasztet jak się należy, zrób dziurę w środku sklepienia ciasta na szerokość palca, zrób kominek mały z ciasta, pod które podłóż kartę zwiniętą, ażeby się nie sklepiło, pożenguj jajem ubitym, wysadź kwiatkami z ciasta zrobionymi, znowu powtórnie pożenguj; na moment przed wstawieniem w piec wlej przez kominek ciastowy dwie łyżki wódki, której czuć nie będzie, i owszem, smak lepszy sprawi. Potym trzymaj w piecu (...) miarkuj czas według wielkości pasztetu; upiekłszy, postaw na miejscu chłodnym, wystudź, przyłóż ciastem świeżym kominek aż do wydania¹¹.

To, co najbardziej odróżniało pasztet podawany na dworze XBW w Lidzbarku pod koniec XVIII w., od tego podawanego na dworze Wielkiego Mistrza Zakonu Szpitala

⁸ *Przepisy Paula Tremo*, oprac. J. Dumanowski, Warszawa 2022.

⁹ W.W. Wielądko, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, oprac. J. Dumanowski, Warszawa 2012.

¹⁰ Ibidem, s. 233.

¹¹ Ibidem, s. 236.

Najświętszej Marii Panny pod koniec wieku XV w Królewcu, to przyprawy, którymi doprawione były te posiekane¹² holenderskie śledzie.

Nie ma w nim już obfitości „korzeni”, z których słynęła sarmacka, barokowa kuchnia. Nowa (na modę francuską) klasycystyczna propagowała potrawy o naturalnym, łagodnym smaku. Nie używano w niej tak charakterystycznego dla wcześniejszej kuchni *à la polonaise* szafranu, a równie wszechobecny cynamon był „skojarzony” już głównie z potrawami na słodko.

W XVIII w. uniwersalnymi dodatkami smakowymi stały się sól i pieprz. Obowiązującą do naszych czasów „klasyką” przyprawową były: goździki, ziele angielski, gałka (lub kwiat) muskatołowa, imbir, kardamon – wszystko dodawane z umiarem, tylko „do smaku”. Paul Tremo w swoich przepisach pisał o doprawianiu ryby ziele, pieprzem i imbirem, ewentualnie dodaje goździki¹³.

Pasztet „heilsberski” był więc najprawdopodobniej delikatnie przyprawionym siekanym mięsem ze śledzi, zapieczonym w kruchym cieście maślanym, podawanym na zimno.

Tu pojawia się pytanie – czy było w nim coś jeszcze, co stanowiłoby wypełnienie dla mięsnej masy, co tworzyłoby jego „pasztetową” konsystencję? Wszystko wskazuje na to, że mogły być to ziemniaki.

Pod koniec XVIII w. także na Warmii śledzie „spotkały się” już z ziemniakami. W najstarszej zachowanej polskiej książce kucharskiej *Compendium Ferculorum albo Zebranie Potraw* z 1682 r.¹⁴ jej autor Stanisław Czerniecki w rozdziale dotyczącym *Gotowania sta potraw rybnych* podawał przepis, gdzie łączył je z „bulwą”, jak wówczas nazywano topinambur:

Rybę oczesaną zarysuj we dzwonka, włóż w kociołek lub rynkę¹⁵, cebulę i pietruszki drobno wkraj, zasołiwszy, odwarz, włóż bulwy ochędożone¹⁶, masła albo oliwy, pieprzu, gałki, przywarz, a daj na stół¹⁷.

Topinambur, czyli słonecznik bulwiasty (*Helianthus tuberosus* L.), przywędrował z Ameryki do Europy, gdzie szybko rozpowszechnił się jako roślina jadalna. Z czasem jednak jego miejsce w kuchni na Starym Kontynencie zajęła inna „bulwa”, również po-

¹² W. Wielądko wymieniając w swojej książce sprzęty niezbędne w kuchni, pisze o „siekaczach do mięsa, tłustości, jarzyny”. Nie wspomina jednak, jak taki siekacz wyglądał. Zapewne był to mały toporek lub ciężki nóż.

¹³ Zob. *Przepisy Paula Tremo...*, s. 56–62.

¹⁴ S. Czerniecki, *Compendium Ferculorum albo Zebranie Potraw*, oprac. J. Dumanowski, Warszawa 2021.

¹⁵ *Rynka* – naczynie o płaskim dnie, służące do smażenia i duszenia, rodzaj rondla.

¹⁶ W swoich przepisach S. Czerniecki polecał topinambur głównie jako dodatek, zwłaszcza w formie purée. Tu „bulwy ochędożone” – starannie oczyszczone.

¹⁷ S. Czerniecki, op. cit., s. 191.

chodząca z Nowego Świata – ziemniak. Bardziej wydajny w uprawie i zawierający więcej substancji odżywczych „owoc z tysiącznego dająca porostu, wygłodzonych oraczów zachowa od postu” – jak pisał o nim Adam Mickiewicz w *Kartofli. Poemce we czterech pieśniach*.

Z początkiem XVIII w. rozpoczęła się ekspansja tego warzywa w Europie Środkowej, a więc i w Królestwie Prus, jak i na ziemiach Rzeczypospolitej Obojga Narodów.

W powszechnej opinii ziemniaki pojawiły się w Polsce za sprawą króla Jana III Sobieskiego, który podczas wyprawy wiedeńskiej (1683) miał otrzymał worek kartofli od cesarza Leopolda I i przesać owo botaniczne *kuriozum* żonie Marii Kazimierze, polecając posadzenie ich w ogrodach pałacu w Wilanowie – dla ozdoby, ze względu na oryginalny wygląd kwiatów.

Ich masowa uprawa, już jako jadalnego warzywa, zaczęła się w czasach saskich. Smak ziemniaków zaczęto doceniać za panowania króla Augusta II Mocnego. Skoro monarcha miał podobno żądać półmiska smażonych ziemniaków jako dodatku do każdego obiadu, ich sadzeniaki sprowadzano wozami z Saksonii i obsadzano nimi jego dobra stolowe na wzór francuski lub pruski. Państwa te już wcześniej wspierały bowiem uprawę tego warzywa, zarówno apelami, jak i rygorystycznymi nakazami, które miały pomóc w minimalizowaniu głodu wśród pospólstwa, albo – co częściej widać po stronie pruskiej – w skutecznej aprowizacji tysięcy żołnierzy podczas kampaniach wojennych¹⁸.

Z czasem ziemniaki uprawiano już w całym kraju. W *Opisie obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III* polski historyk i pamiętnikarz ks. Jędrzej Kitowicz wspominał, że pod koniec panowania tego monarchy (zmarł w 1763 r.) „kartofle znajome były wszędzie w Polsce, w Litwie i na Rusi”¹⁹. Niewątpliwie więc znane były i w będących pod jego panowaniem Prusach Królewskich, których część stanowiło ówczesne księstwo warmińskie (biskupie *dominium* prawie w całości graniczyło z dawnymi Prusami Książęcymi, od 1701 r. stanowiącymi część Królestwa Prus).

Jak napisał w swojej *Ziemniaczanej historii Europy* Mateusz Słomiński:

Istotną rolę w upowszechnianiu ziemniaków w Królestwie Prus odegrała ich wschodnia prowincja – Prusy Książęce. Zaczęło się od epidemii dżumy na tych terenach w latach

¹⁸ Zbrojny konflikt o sukcesję bawarską między Józefem II, cesarzem austriackim, a Fryderykiem II, królem pruskim, nazywany został przez historyków „wojną kartoflaną” (*Kartoffelkrieg*). W 1778 r. pozbawione zaopatrzenia armie obu stron zmuszone zostały do żywienia się ziemniakami, bardzo popularnymi już na terenie Czech, gdzie operowały. Żołnierze masowo „zdobywali” je bądź jeszcze na polach, bądź już zebrane u chłopów. Wobec braku ciekawszych zjawisk na froncie, ogromna ilość zjedzonych przez wojsko kartofli stała się źródłem potocznej nazwy tej kampanii.

¹⁹ J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, rozdział XV, § 3, akapit 818, wolnelektury.pl/katalog/lektura/kitowicz-opis-obyczajow-i-zwyczajow-za-panowania-augusta-iii.html#s2 (dostęp: 15.12.2024).

1708–1711. Spowodowała ona znaczny spadek liczby ludności. W związku z tym Fryderyk Wilhelm I zainicjował działania mające na celu zachęcenie rodzin z innych regionów do osiedlania się w Prusach Książęcych. W krótkim czasie przybyli tam osadnicy między innymi z Frankonii, Nadrenii oraz protestanccy mieszkańcy Salzburga, wygnani w 1731 roku przez tamtejszego katolickiego biskupa. To właśnie ci ostatni mieli mieć największy wpływ na popularyzację ziemniaków na tym terenie. Według zapisków przyrodnika i historyka z Królewca Friedricha Samuela Bocka sprowadzili to warzywo ze sobą. Nie można jednak wykluczać wpływu kolonialistów z innych prowincji na jego uprawę. [...]

Warto w tym kontekście wspomnieć również o Prusach Królewskich (część Pomorza Gdańskiego, ziemia chełmińska, rejony Elbląga oraz Warmia). [...] Friedrich Samuel Bock opisał bowiem genezę sprowadzania ziemniaków na te tereny, z której wynika, że warzywo to pojawiło się na nich niezależnie od działań Augusta III. Miał się do tego przyczynić budowniczy grobli Jan Władysław Suchodolec. To właśnie dzięki niemu ich uprawa mogła przedostać się z Prus Książęcych na Wysoczyznę Elbląską w latach 1740–1750. Następnie miała objąć całą prowincję, aż do wybrzeża Morza Bałtyckiego, już około 1770 roku²⁰.

Na przełomie wieków XVIII i XIX ziemniaki były już uprawiane i jedzone powszechnie, nie tylko na ziemiach polskich. Między innymi wydaną w 1823 r. książkę *Użyteczność kartofli...*²¹ rozpoczyna takie stwierdzenie:

Kartofle (iako roślina dobroczynna i pożyteczna) zasługują na szczególną uwagę przed innemi roślinami warzywnemi. Przekonano się dostatecznie i uznano już powszechnie, że zasilając miliony ludzi, jest iedynym żywiołem ubóstwa, że zajmuie wielki artykuł gospodarstwa wieyskiego i zastępuje niezbędne potrzeby tak w chowie bydła iak w wyżywieniu ludzi...²²

Oprócz zamieszczonych przez (nieznanego) autora tego dzieła wielu przepisów na najróżniejsze „przedmioty” z tego warzywa (m.in. na kartoflane mydło, piwo, ocet, kawę czy masło), książka zawiera także 35 przepisów kulinarnych z ziemniakami w roli głównej. Jest wśród nich także przepis na „kartofle z śledziem”:

²⁰ M. Słomiński, *Ziemniaczana historia Europy*, <https://herito.pl/artukul/ziemniaczana-historia-europy/> (dostęp: 1.03.2023).

²¹ *Użyteczność kartofli czyli Dokładne objaśnienie o uprawie roli i sadzeniu kartofli, tudzież robienia z nich łatwym i tanim sposobem ryżu, kaszy drobnéj, makaronu, kluseczek, mąki, krochmalu, chleba, masła, sera, cukru, kawy, syropu, wina, wódki, piwa, octu oraz przyrządzania takowych do potraw rozmaitymi sposobami*, Wrocław 1823.

²² Ibidem, s. IV–V.

Włożywszy śledzia do rynki dodaie się do niego świeżego masła, a rozpuściwszy ie na ogniu, wkłada się na to ugotowanych i w talarki pokrianych kartofli. Gdy wspólnie połączone przysmażać się zacznie, nalewa się cokolwiek rosółu z mięsa wołowego i dodaje korzeni podług upodobania. Innym sposobem przyprawić można śledzia z kartoflami następującym sposobem: kartofle ugotowane i obrane z łupy kraią się w talarki. Śledź obrany z ości sieka się na drobno z cebulą przekładają tę siekaninę między sztychy kartofli, dodając świeżego masła i trochę mleka, póki wszystko w rynce ułożone nie zostanie. Ta mięszanina przystawia się do wolnego ognia dla przysmażenia, przyczem często rynką poruszać potrzeba, aby się kartofle nie przypaliły. Potrawa takowa służyć może po ostygnienu na przekąskę dodając cokolwiek pieprzu, lecz daleko smaczniejsza iest prosto z ognia²³.

Od zaproponowanej zapiekanki z ziemniaków i śledzi niedaleka już droga do śledziowego pasztetu, zwłaszcza że w czasie, gdy publikowana była *Użyteczność kartofli...*, pojawiła się pierwsza maszynka do mechanicznego siekania (mielenia) mięsa. Jej twórcą był Niemiec Karl Friedrich Drais²⁴.

Posiadając za pośrednictwem hanzeatyckiego portu w Braniewie dostęp do śledzi z mórz i oceanów całego świata oraz rozwiniętą uprawę ziemniaków (lub kartofli – w zależności od nacji mieszkańców regionu, w którym „od zawsze” przepływał się żywioł niemiecki i polski), nic nie stało na przeszkodzie, by dokonać ich kulinarnego połączenia i podać na warmińskie stoły – także na tak prestiżowy, jak stół biskupi w Lidzbarku Warmińskim. Zapiekana w piecu, prosta kombinacja surowych ryb, gotowanych ziemniaków oraz różnego rodzaju przypraw jest niedrogim (bo wykonanym z łatwo dostępnych składników), treściwym i smacznym posiłkiem – stąd obecność pasztetów ze śledzi w zbiorach przepisów kulinarnych w całej Polsce.

Ryba ta obecna jest w polskiej kuchni od niepamiętnych czasów. Dziś jadana jest głównie w occie, śmietanie albo w oleju. W takiej postaci, obok smażonego karpia, jest daniem „obowiązkowym” na wigilijnych (postnych) stołach. Zdecydowanie mniejszą popularnością cieszą się natomiast inne ciekawe potrawy z niej przyrządzane, jak chociażby masło śledziowe na przekąskę (z koperkiem i jajkami na twardo), forszmak ze śledzi z sosem kaparowym lub tatarskim czy też paszteciki z ikry i mleczka śledziowego.

Niewątpliwe karp – król wigilijnego (ale tylko) stołu oraz zdecydowanie częściej podawany śledź „po staropolsku” – to bardzo skromna spuścizna po dawnej kuchni polskiej, którą cechowała m.in. obfitość ryb, których przyrządzanie stało u nas na bardzo wysokim poziomie. Jak wspomniano, w swoim *Compendium Ferculorum* S. Czerniecki podaje sto sposobów przyrządzania świeżych, wędzonych, solonych, jak i suszonych

²³ Ibidem, s. 57–58.

²⁴ *Historia maszynki do siekania mięsa*, <https://wedlinydomowe.pl/forum/topic/19065-historia-maszynki-do-siekania-mi%C4%99sa/> (dostęp: 3.04.2022).

ryby słodkowodnych i słonowodnych. Wymienia: łososie gdańskie i dunajeckie, jesiotry, pstrągi, czeczugi, brzany, śliże, lipienie, certy, główacze, węgorze, rzeczne ryby różne, wyzina, śledzie, kawiar wenecki, kawiar turecki, śledzie dunajskie, perki, flądry, platajki, szczuki, karpie dunajskie, karpie ćwiki, karpie półmiskowe, okonie, karasie, leszcze, liny, stokfisz, dorsz, pomuchle, amernice, ostrygi, żółwie, ślimaki i raki. Dlatego warto pokusić się o kulinarną rekonstrukcję dawnych przepisów, co ma znaczenie nie tylko dla wzbogacenia domowego menu, ale i dla zachowania dziedzictwa kulinarnego regionu czy też dla rozwoju bardzo „kulinarnej” gałęzi turystyki²⁵, wiodącej szlakami lokalnych przysmaków.

Oczywiście trudno dziś wiernie odtwarzać dawne smaki. Jak widać chociażby po cytowanych historycznych przepisach, nie były one tak dokładne jak te dzisiejsze. Wymieniano w nich tylko podstawowe składniki (bez ich gramatur) oraz podawano dość zdawkowy opis procedur kulinarnych. Inna też jest współczesna „wrażliwość kulinarna” kubków smakowych. Dlatego zbyt dosłowne próby „rekonstrukcji” dawnych receptur zazwyczaj kończą się rozczarowaniami. Kucharze powinni więc podchodzić z odrobiną dystansu do przepisów ze starych ksiąg czy nawet babcinych notatek. Niemniej jednak warto próbować je odtwarzać, gdyż mogą zaciekać nie tylko smakoszy.

Nie byłoby postępu w gastronomii bez sięgania do przeszłości, historii i zapomnianych produktów czy receptur. Współczesna kuchnia polska to w gruncie rzeczy dawna kuchnia staropolska dostosowana do dzisiejszych czasów, gustów i upodobań. Nowe i interesujące może być to, co jest nawet bardzo stare.

Podany przez Agatę Grzegorzczuk-Wosiek w książce *Kuchnie Świętej Warmii. Bieśiadnik kulinarny* tradycyjny przepis na warmiński pasztet ze śledzia w grudniu 2024 r. został odtworzony przez uczniów Technikum Hotelarsko-Gastronomicznego w Olsztynie, według następującej receptury:

Składniki: 50 dkg śledzi (plus mleko do ich wymoczenia), 50 dkg ugotowanych lub upieczonych ziemniaków, 30 dkg cebuli, olej do smażenia, 1 całe jajko i 1 żółtko, przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, majeranek, sos grzybowy.

Przygotowanie: Ziemniaki gotujemy lub pieczemy. Śledzie moczymy w mleku przez kilka godzin. Cebulę kroimy i lekko szklimy na patelni, na obfitej ilości oleju. Śledzie wyjmujemy z mleka i osuszamy. Następnie wraz z ostudzonymi ziemniakami i przygotowaną cebulą przepuszczamy przez maszynkę (aby zachować różne struktury, należy w trakcie zmienić sitko). Do powstałej masy dodajemy całe jajko oraz żółtko, olej do smażenia cebuli i przyprawy. Wszystko mieszamy i przekładamy do podłużnej, odpo-

²⁵ Turystyka kulinarna (*cuisine tourism, gastronomic tourism*) to jedna z form turystyki kulturowej polegająca na tym, że wszystkie lub niemal wszystkie formy aktywności turystycznej są związane z jedzeniem, jego składnikami oraz jego przygotowywaniem.

wiedniej wielkości formy. Przez pierwsze 10 minut pieczemy w kąpeli wodnej w temperaturze 200°C, następnie zmniejszamy ją do 160°C i pieczemy kolejne 40 min.

Paszтет ze śledzi najlepiej smakuje po schłodzeniu. Podać można go w towarzystwie konfitury żurawinowej lub/i sosu tatarskiego²⁶.

Potrawa została zgłoszona do wpisania na regionalną Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w kategorii „Gotowe dania i potrawy”.

Bibliografia

Czerniecki S., *Compendium Ferculorum albo Zebranie Potraw*, oprac. J. Dumanowski, Warszawa 2021.

Fox M., *Diariusz z Heilsberga od r. 1790–1792*, Kraków 1898.

Grzegorzcyk-Wosiek A., Szalkiewicz W.K., *Kuchnie Świętej Warmii. Biesiadnik kulinarny*, Olsztyn 2025.

Kitowicz J., *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, wolnelektury.pl/katalog/lektura/kitowicz-opis-obyczajow-i-zwyczajow-za-panowania-augusta-iii.html#s2. *Przepisy Paula Tremo*, oprac. J. Dumanowski, Warszawa 2022.

Radoch M., *Potrawy na stole krzyżackim w świetle „Königsberger Kochbuch”*, [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, Gdańsk 2012.

Radziwiński A., *Przy stole rycerzy i duchownych zakonu krzyżackiego w Prusach*, [w:] *Życie codzienne w rejonie kujawsko-pomorskim*, red. W. Rozyński, M. Strzelecka, Toruń 2011.

Słomiński M., *Ziemniaczana historia Europy*, <https://herito.pl/artukul/ziemniaczana-historia-europy/>. Szweda A., Jóźwiak S., *Dwór wielkich mistrzów zakonu krzyżackiego w Malborku. Siedziba i świeckie otoczenie średniowiecznego władcy zakonnego*, Toruń 2022.

Śliczyńska J.E., *Konsumpcja żywnościowa wielkich mistrzów na przełomie XIV i XV wieku oraz powiązane z nią funkcje urzędnicze braci-rycerzy krzyżackich*, „Zeszyty Naukowe Ostrołęckiego Towarzystwa Naukowego” 2015, nr 29.

Użyteczność kartofli czyli Dokładne objaśnienie o uprawie roli i sadzeniu kartofli, tudzież robienia z nich łatwym i tanim sposobem ryżu, kaszy drobnój, makaronu, kluseczek, mąki, krochmalu, chleba, masła, sera, cukru, kawy, syropu, wina, wódki, piwa, octu oraz przyrządzania takowych do potraw rozmaitymi sposobami, Wrocław 1823.

Wielądło W.W., *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, oprac. J. Dumanowski, Warszawa 2012.

²⁶ A. Grzegorzcyk-Wosiek, W.K. Szalkiewicz, *Kuchnie Świętej Warmii. Biesiadnik kulinarny*, Olsztyn 2025.

Tracing the origins of the Warmian herring pâté

Summary: The article attempts to reconstruct the original recipe for the herring pâté that was served in the residence of Warmian Bishop Ignacy Krasicki in Lidzbark Warmiński in the late 18th century.

Keywords: army, cuisine, herring pâté

Auf den Spuren der ermländischen Heringspastete

Zusammenfassung: Der Text stellt einen Versuch dar, das historische Rezept für eines der Gerichte zu rekonstruieren, die Ende des 18. Jahrhunderts am Hof des Bischofs von Ermland, Ignacy Krasicki, in Lidzbark Warmiński serviert wurden.

Schlüsselwörter: Armee, Küche, Heringspastete

Tropami warmińskiego pasztetu ze śledzi

Streszczenie: Tekst jest próbą odtworzenia historycznego przepisu jednej z potraw podawanych na dworze biskupa warmińskiego Ignacego Krasickiego w Lidzbarku Warmińskim pod koniec XVIII w.

Słowa kluczowe: armia, kuchnia, pasztet ze śledzi

