Weselne jedzonka

Data publikacji: 19.12.2003 0:00

brak zdjęcia

Rozpoczynało się śniadaniem, jak na dzisiejsze zwyczaje skromnym. Podawano mianowicie kołacze, które maczano w rozpuszczonym maśle lub w miodzie. Do tego była kawa zbożowa. I tyle.

Za wystawny uznać natomiast można weselny obiad, na który składało się kilka dań. Jadano z mis, których nie zmieniano w trakcie uroczystości. Nie używano też noży ani widelców, były natomiast do dyspozycji łyżki. Mięso brano z misy do ręki.

KOGO STAROSTA LUBIŁ...

Serwowano trzy rodzaje zup, mianowicie grochową, rosół wieprzowy z kaszą oraz rosół barani z ryżem. Do ziemniaków były sosy chrzanowy i grzybowy, a kaszankę (jęlita) jadano z kapustą. Podawano ryby, mięsa wołowe, wieprzowe, baranie, cielęce. To ostatnie z gotowanym suszem owocowym (pieczkami).

Mięso gościom wydzielano. Roznosił je w glinianej misce, pokrojone na kawałki, starosta. Temu, kogo lubił, dawał większy kawałek niż innym. W biedniejszych rodzinach były tylko dwa rodzaje mięsa i czarna polewka.

Po obiedzie wnoszono na stół trzy duże kołacze. Ich spożycie też było limitowane, kroił je bowiem i obdzielał nimi, podobnie jak mięsem, starosta. Kolacja stanowiła natomiast jakby powtórkę obiadu, z tymi samymi mniej więcej daniami. Pan młody (żynich) częstował gości białym winem, a drużba czerwonym. Ale to było na początku przyjęcia; potem polewano wódką. Częstował nią starosta, lecz miał też własną flachę każdy gość (wiesielowy). Trzymał ją w kieszeni. Nie trudzono się nalewaniem trunku do kieliszków; wszyscy pociągali wprost z butelki.

Wspomnieliśmy już, że kołacze maczano w maśle lub w miodzie. Bo do wypieku tego ciasta nie stosowano na ogół nadzienia ani kruszonki; wyrabiano je z mąki pszennej z dodatkiem wody i soli. Mleka zaczęto używać dopiero z upływem czasu. Podobnie jak osypywanie ciasta twarogiem, bryndzą, powidłami, czy krajanymi jabłkami.

ZIEMNIAKI W JELITACH

Wypiekano kołacze nie na blachach, ale w "gołym" piekarskim piecu. Podobnie jak chleb. W "piekarszczokach" pieczono także mięso, tyle że w rondlach.

Za przysmak uchodziły jelita. Podstawowy surowiec stanowiły starte surowe ziemniaki z dodatkiem smażonej słoniny (skwarek). Nadziewano nimi kiszki i zaraz smażono na rondlu, podlane roztopionym smalcem. U bogatszych można się było uraczyć jelitami bardzo zbliżonymi do współczesnych. Zamiast ziemniaków stosowano ugotowaną kaszę jęczmienną (pęcok), do której dodawano odpadki mięsa, podroby i nieco krwi. Tego rodzaju jelit nie smażono, ale je gotowano. Kapustę doprawiano tartym ziemniakiem i smażoną słoniną. Nie znali natomiast jeszcze wówczas brenniacy zaprażki (zasmażki). Bogatsi stosowali zamiast tartych ziemniaków roztrzepaną w wodzie lub w śmietanie mąkę. Mięso i słoninę wędzono, stosując w tym celu aromatyczny jałowiec. Słoniny jednak najczęściej nie wędzono. Układano ją w drewnianym naczyniu warstwami posypując solą, pokrajanym czosnkiem i pieprzem.

KAWA DO ZIEMNIAKÓW

W oryginalny sposób przygotowywano "kawę". Surowcem było żyto. Wkładano je po uprażeniu do płóciennego woreczka, kładziono na kamień i tłuczono drugim kamieniem. Po rozdrobnieniu ziaren wrzucano ich nieco do wrzątku, przecedzano wywar przez płótno, poczerń dodawano trochę mleka lub śmietany. Cykorii nie stosowano, nie było również w brenneńskich chatach moździerzy ani młynków.

Ten rodzaj napoju stanowił dodatek do placków z mąki (na zimno), bądź do ziemniaków (na ciepło).

Nie stosowano jeszcze przed dwustu laty w Brennej cebuli, szczypiorku, seleru, ani pietruszki. Aplikowano te przyprawowe dziś warzywa tylko w razie choroby, jako lekarstwo...