

Bogata kultura Żydów polskich to już przeszłość, tragicznie zakończona, ale jakaś jej część przetrwała dzięki wpływom kuchni żydowskiej na żywieniowe obyczaje Polaków.

Kuchnia Żydów aszkenazyjskich zamieszkujących przed 1939 r. Europę Środkowo-Wschodnią czerpała obficie z tradycji kulinarnych innych narodów. Jeśli lokalne dania mieściły się granicach koszerności, znajdowały tam swoje miejsce. Dlatego "w każdym z poszczególnych krajów Żydzi przyswoili sobie szereg dań miejscowych, nadając im specyficzny charakter. Poza tym używają oni obfitości zapachów i korzeni – pozostałość wschodu i dużo cebuli w dosyć nieprzewidywanych kombinacjach" pisała w tygodniku ilustrowanym "Bluszcz" dla kobiet przedwojenna dziennikarka.

Pełniejszy obraz kuchni Żydów polskich z jednej strony surowej, a z drugiej wyrafinowanej i smacznej wyłania się m.in. z "Polskiej kuchni koszerniej" książki Rebeki Wolff z drugiej połowy XIX w., popularnej i wielokrotnie wznawianej (dziś dostępnej także w bibliotekach cyfrowych). Doszukać się w niej można receptur na dania zupełnie nieznanne kuchni polskiej, ale też i takie, które były właściwe kuchni staropolskiej (jak np. półgęski, które dziś odkrywamy na nowo).

Tę kuchnię, bogatą w aromat gałki muszkatołowej, cynamonu, wanilii i skórki cytrynowej, badał w latach 20. ubiegłego wieku wybitny francuski gastronom polskiego pochodzenia, profesor Edward Pożerski de Pomiane. W swojej wydanej we Francji "Cuisine juive, ghettos modernes", zebrał receptury kuchni Żydów polskich (odwiedzał w tym celu różne miasta w Polsce). Oprócz dużej ilości korzeni charakteryzowała się ona smakiem słodkim i kwaśnym dzięki dodatkom octu i cytryny oraz cukru i cebuli (smak słodkokwaśny należał też do ulubionych w polskiej kuchni barokowej). W związku z tym wspomniana Rebeka Wolff wskazywała na następujące "prawidła smaku":

"gdy się podaje więcej potraw, muszą one być rozmaite. W taki sposób, przed np. kwaśną rybą nie pasowałaby zupa winna, lecz przed rybą gotowaną w maśle zupa taka jest jak najlepiej na miejscu. Po kwaskowatej jarzynie nie pasuje kwaśne mięso..."

W dużym skrócie, kuchnia koszerna miała bronić przed tym, co niehigieniczne i występne. Niektóre dania podawano wyłącznie w święta albo szabat, bo jak nietrudno się domyślić, potrawy tradycyjnej kuchni żydowskiej kryją w sobie niezliczone symbole, zwłaszcza dania świąteczne mają ukryte znaczenie.

Fakt, że tereny dawnej Polski zamieszkiwało kilka milionów Żydów musiał wywrzeć i wpływ na kuchnię polską. Nie przesadzimy zatem mówiąc, że obie kultury kulinarne na przestrzeni wieków się przenikały: z kuchni żydowskiej pochodzą prawdopodobnie takie dania, jak gołąbki czy nawet placki ziemniaczane.

Nie tylko gefilte fish

Gefilte fish to kulki z siekanej ryby (karpia, szczupaka) z przyprawami i macą. Podawano je tradycyjnie na Nowy Rok (Rosz Haszana). W Galicji gefilte fish przyrządzano na słodko z cebulą, rodzynkami i migdałami, podczas gdy na północy Żydzi litewscy doprawiali je pikantnie. Granicę między regionami, w których obowiązywała inna wersja tego dania nazywano umownie "granicą gefilte fish". Receptury z północy i południa łączy jednak to, że ryba zawsze podawana jest na zimno w galarecie. Przed 1939 r. karczmy przydrożne lub zajazdy w małych miasteczkach na

Kresach (sztetlach), w których mieszkała liczna społeczność żydowska, słynęły z wybornie przyrządzanej ryby po żydowsku, "na którą zjeżdżają okoliczni mieszkańcy".

Karp po żydowsku – jedno z kanonicznych polskich dań wigilijnych (szczególnie na terenach dawnej Galicji), to kuzyn gefilte fish, choć zamiast pulpetów przeważnie podaje się rybnie dzwonka. W przeszłości karp był w kuchni żydowskiej popularną rybą. Przyrządzano go na różne słodko-kwaśne sposoby: z cebulą, winnym octem albo piwem, cukrem, korzeniami albo pieprzem; podobnie obrabiano szczupaki, okonie czy liny. Małe rybki stynki, gotowano w piwie i occie, z dodatkiem masła, soli, cukru i korzeni.

Nie można też nie wspomnieć o śledziu. Przed wojną był to w Polsce jeden z najtańszych i najpopularniejszych produktów. W żydowskich domach śledzia, po wymoczeniu, dodawano do słodko-kwaśnych sałatek, marynowano albo smażyło (a nawet sporządzano z niego kluski).

Gęsi pipek

To potrawa z faszerowanej i pieczonej skórki z gęsiej szyi. Szyję nadziewano farszem z ziemniaków z dodatkiem cebuli, ale też i mięsem, np. koszerną wołowiną. Wypada wspomnieć, że np. w Galicji pod tą nazwą znana była także potrawka z duszonych gęsich żołądków.

W kuchni żydowskiej mięso gęsi jest bardzo cenione. Gęś pieczono w całości, nadziewano klasycznie jabłkami, kiszoną kapustą lub kasztanami podobnie jak w kuchni staropolskiej. Z "drobiazgów gęsich" (podrobów) gotowało się rosół, albo sos z czosnkiem, a wątróbki smażyło się np. z jabłkiem i cukrem. Gęsi smalec był w żydowskiej kuchni niezbędny, gdyż Talmud zabraniał przyrządzania mięsa na maśle w myśl przykazania: "nie będziesz spożywał koźlęcia w mleku matki jego". Zakazany był również łój wołowy i cielęcy, pochodzący z zadnich części zwierząt. Z gęsiego tłuszczu wytapiano pyszne skwarki.

Z połówek ptaka lub piersi robiło się wędzony półgęsek, znany i staropolskiej kuchni przysmak, który dziś powraca do świadomości kulinarnej Polaków dzięki modzie na gęsinę. Gęś na kwaśno to z kolei rodzaj smarowidła przyrządzanego z dodatkiem nówek cielęcych, octu i przypraw. Zapomnianym już dziś przysmakiem była szpikowana solona gęś, dojrzewająca w beczce przez osiem dni, a potem obtaczana otrębami.

Czulent

Nie byłoby kuchni żydowskiej bez *czulentu* – tradycyjnej potrawy jedzonej w szabat, kiedy nie wolno było gotować i rozpalać ognia. Naczynie ze wszystkimi składnikami tego jednogarnkowca zanosilo się więc w piątek po południu do pobliskiego piekarza, który podlewał potrawę wodą i wstawiał ją na noc do pieca "naumyślnie na ten cel zbudowanego, gdzie się do soboty w południe zostaje, i skąd wychodzi gotowe i bardzo gorące". Czulent najczęściej zawierał fasolę, koszerną wołowinę, a także cebulę i korzenne przyprawy, czasem kaszę albo ziemniaki.

Pieczywo

Chała (lub chałka) - drożdżowe pieczywo o kształcie zaplecionego warkocza, była jednym z podstawowych wypieków kuchni żydowskiej na ziemiach polskich. Zwyczajowo robiono ją na szabat, ale nie tylko. W czasie niektórych świąt mogła mieć inne kształty: na przykład na Rosz-Haszana podaje się chałę okrągłą.

Macę, bezdrożdżowy i praśny placek ze specjalnej mąki, spożywano m.in. podczas Paschy (Pesach). Wykorzystywano ją też do przyrządzania różnych potraw, np. moczoną smażono z jajkami.

Również bajgiel to pieczywo, które kojarzy się z kuchnią żydowską. Bajgle (spokrewnione z krakowskim obwarzankiem, podobnie jak on obgotowywane przed pieczeniem) wymyślono najprawdopodobniej właśnie w Krakowie, choć niektóre źródła mówią o Białymstoku. Pierwsze wzmianki o nich pochodzą z XVII w. Na progu XX w. emigranci żydowscy "przywieźli" bajgle do Nowego Jorku i tam zaczęła się ich światowa kariera.

Popularny na Lubelszczyźnie cebularz (od 2014 r. chroniony prawem unijnym jako produkt regionalny) to pszenny wypiek, który można tam kupić w każdej piekarni. Warto pamiętać, że zdomował się w kuchni polskiej dzięki Żydom zamieszkującym lubelskie Stare Miasto. Jak sama nazwa wskazuje, ten wytrawny placek piecze się z cebulą, dodając do niej mak. Wzmianki o przekazywanych z pokolenia na pokolenie recepturach pochodzą z XIX w. Już przed wojną cebularz był lokalnym przysmakiem na całą Lubelszczyznę.

Knyszes, kugel, holiszkes, latkes

Knyszes to rodzaj mącznych czy też ziemniaczanych knedli, nadziewanych farszami o różnych smakach. Wypiekało się je w piecu do momentu, gdy skórka stała się brązowa i chrupiąca. Zazwyczaj faszerowano je cebulą, siekaną wątróbką lub serem.

Żydzi aszkenazyjscy jadali holiszkes – czyli gołąbki, liście kapusty faszerowane klopsikami mięsnymi (najczęściej wołowiną), podawane w słodkokwaśnym sosie pomidorowym.

Kugel to jedna z tradycyjnych potraw świątecznych i szabatowych. Podawano go jako danie główne, dodatek lub na słodko na deser. To rodzaj zapiekanki ziemniaczanej z jajkami i cebulą, ewentualnie z dodatkiem kaszy, ryżu, kapusty, wypiekanej w piecu. W wersji deserowej dochodził makaron i owoce, np. rodzyunki. Podobne danie – babka ziemniaczana jest znane także kuchni polskiej, zwłaszcza na wschodzie.

Trudno dociec, gdzie najpierw pojawiły się znane różnym narodom (w tym Polakom) placki ziemniaczane. Jedna z teorii głosi, że do kuchni polskiej weszły właśnie dzięki kuchni żydowskiej (gdzie są znane jako latkes i gdzie je się je tradycyjnie je się podczas święta Chanuka).

Cymes i żydowski kawior

Cymes to nazwa słodkich potraw, które najczęściej (ale nie tylko) podaje się jako deser. Nazwa dania weszła zresztą do języka polskiego. "Cymes" to coś pysznego, rarytas – jak śpiewa Marta Bizoń w piosence o tym tytule do muzyki "ostatniego żyjącego Klezmera Galicji" Leopolda Kozłowskiego. Cymes w kuchni żydowskiej kojarzy się z szabatem i innymi świętami, ale tylko tymi o radosnym charakterze. Jak pisała Katarzyna Pospieszńska w "Kuchni żydowskiej":

"ta słodka soczysta potrawa jest często poddawana długiemu duszeniu lub pieczeniu aż nabierze złocistego koloru i wspaniałego smaku – symbolu szczęśliwego roku".

Cymes może być daniem głównym (zawiera wtedy mięso) albo deserem z warzyw i owoców. Na południu i wschodzie Polski był to rodzaj słodkiej potrawy z marchewką, cukrem, cynamonem i bakaliami. Ale cymes może też zawierać pomidory, ziemniaki, jabłka, ananasa, suszone śliwki i duszoną wołowinę.

Inną popularną przekąską był żydowski kawior: smażone i siekane kurze wątróbki z cebulą z dodatkiem jajka na twardo i kminku.

Kuchni żydowskiej znane były i inne potrawy bardziej lub mniej zbliżone do tych z kuchni staropolskiej: najrozmaitsze pieczenie, w tym marynowane na kwaśno (podobnie jak i niektóre ryby), ptactwo, podroby cielęce i wołowe. Z siekanej wołowiny formowano klopsy, pulpety, które gotowano albo smażono. Pieczono mięsne lub rybne pasztety. Warzywa przyrządzano na słodko-kwaśno, a owoce z dodatkiem np. cebuli i korzennych przypraw. Żydzi aszkenazyjscy rzecz jasna jadali również kiszonki: ogórki, kapustę, a także marynowane w occie warzywa i owoce, które stanowiły dodatek np. do sałatek rybnych.

Zupy

W kuchni żydowskiej, jak i polskiej, podawano różne rosoly, zwane niekiedy "żydowską penicyliną na przeziębienia". Rosół z knejdach (kulki z macy) gotowano nie tylko na Paschę. Kuchni żydowskiej nieobce były rosoly z lanymi kluseczkami, krupami czyli kaszami (owsianą, jaglaną czy gryczaną), a także warzywami np. kalafiorami, szparagami lub innymi warzywami sezonowymi. Do rosolu dodawano pierożki kreplach (nadziewane mięsem lub warzywami w zależności od okazji, z jakiej je podawano). O kreplach w wersji ziemniaczano-cebulowo-grzybowej pisał także Edward Pożerski de Pomiane.

Na święto Paschy gotowano również barszcz czerwony na kwasie z kiszonych buraków, tak popularny w polskiej kuchni. Ten proponowany przez Rebekę Wolff przyprawiano cukrem, skórką z cytryny, cynamonem, a zagęszczano macą: "barszcz ten smakuje, jak winna zupa" – pisała autorka.

Jadano rzecz jasna także inne zupy warzywne czy mięsne, przyrządzane wedle zasad koszerności; albo winne, cytrynowe lub owocowe – podobne przepisy można wyszukać i w starych książkach poświęconych kuchni staropolskiej.

Desery

Prócz zwykłej strucli, pieczono struclę maślaną z cukrem, ciasta drożdżowe z tłuczonymi migdałami, ciasta maślane i babki nadziewane rodzynkami, makiem, migdałami, arakiem, cynamonem. Naturalnie nie obeszło się bez ciast z sezonowymi owocami (jabłkami, wiśniami, agrestem).

Z kuchni żydowskiej wywodzi się "makagiki" - deser z maku i orzechów smażonych w miodzie lub syropie, który piekło się zwykle na święto Purim. Niektóre znane bardzo dobrze Polakom potrawy na słodko, jak np. ryż z jabłkami czy makaron z cukrem i cynamonem oraz pierożki z serem, znane były właśnie w kuchni Żydów aszkenazyjskich.

Podobnie pascha - deser z twarogu z bakaliami – z którym spotkać się można w kuchni polskiej, rosyjskiej i właśnie żydowskiej.

Autor: Magdalena Kasprzyk-Chevriaux

<https://culture.pl/pl/artykul/gefilte-fish-czulent-kugel-czyli-kuchnia-zydow-polskich>