

# Kartka z puszczańskiego przepiśnika: rosół staropolski

Karta dziejów Polski to zbiór skomplikowanych życiorysów, charakterów, wydarzeń, skandali i skandalików. W przedśmionku wielkiej historii toczyło się zwykłe życie – w górskich domach, nadmorskich chatkach lub za zieloną kurtyną dzikiej, niedostępnej kniei. Ale Puszcza Białowieska, bo o niej mówi ostatni z trzech zwrotów, wraz z rozwojem osadnictwa przestawała być niedostępną twierdzą – ba! od początku cieszyła się statusem dóbr królewskich, a w pewnym momencie swojej historii w jej bliskim sąsiedztwie wiodły ważne trakty królewskie i szlaki komunikacyjne, zaś skupione wokół nich wsie i miasteczka kwitły (zobacz: [Podróże małe i duże: Narew – puszczańskie miasteczko portowe](#) [Kartka z puszczańskiej kroniki: echa Puszczy Bielskiej](#)). Podobnie jak tradycja, stanowiąca skomplikowaną kompozycję żywiołów: polskiego, białoruskiego, rosyjskiego, żydowskiego i ukraińskiego. Z bogactwami wielokulturowości każdy przejezdny spotykał się codziennie – na ulicach i targach rozbrzmiewał dialekt, którego śpiewny charakter szczególnie uwydatniały echa pieśni wydobywające się z karczem (:)), ponad głową niebo przecinały sąsiadujące kopuły cerkwi i wieżyczki kościołów, z kuchni dobiegał aromatyczny zapach puszczańskich ziół oraz smakołyków lokalnej kuchni – różnorodnej i bogatej jak sama tradycja. Mieszanka wschodnich i zachodnich akcentów zaowocowała wielością przepisów, w większości znanych po dziś dzień. Dziś przedstawiamy królową polskiej kuchni, która i w regionie Puszczy Białowieskiej zrobiła furorę – staropolski rosół. Ale nie taki z kostki rosołowej, co to, to nie! Prawdziwy, pożywny rosół przyrządza się na bazie wywaru z mięsa z zestawem warzyw. Zanim jednak rozsmakujemy się w przepysznym rosolu, warto okraścić przepis szczyptą historii.

Trudno określić, kiedy ugotowany został pierwszy rosół. Prawdopodobnie pomysłodawcą kuchcikiem był pewien neandertalczyk żyjący gdzieś w odległych czasach prehistorycznych (dla ścisłości – w plejstocenie). Wywar prawdopodobnie przygotowywany był w wykopanym dole w ziemi wyłożonym zwierzęcą skórą – i to z mięsa ze znacznie egzotycznych zwierząt niż kura np. kości mamuta czy jelenia olbrzymiego. Aby ugotować zupę sprytni neandertalczyki wkładali do wywaru nagrzane na palenisku kamienie. Wraz z upływem czasu sposób przyrządzania zup ulegał zmianie – podczas gdy szczątkom gatunku *Homo sapiens neandertalensis* przyszło już tylko czekać do XIX w. na odkrycie, to 5000 lat p.n.e. rzemieślnicy opanowali technologię produkcji naczyń ceramicznych – gospodynie domowe na wieki odetchnęły z ulgą, bowiem przyrządzanie posiłków stało się znacznie prostsze. A skoro już o tym mowa – nazwa szlachetnego rosolu uznawana za danie kuchni polskiej, pochodzi od sposobu przechowywania głównego składnika potrawy – mięsa. I tak najpopularniejsza teza głosi, że królowa polskiego stołu zawdzięcza swą nazwę trudnej zbitce spółgłoskowej „rosół”. Otóż w średniowieczu jednym ze sposobów konserwowania mięsa (obok wędzenia i suszenia) było solenie. Pod wpływem soli mięso twardniało, a żeby uzyskać dawną miękkość i smak należało je długo gotować w wodzie tj. rozsolić. Powstały w ten sposób rozsól z czasem stał się rosolem – ponadczasowym ulubieńcem polskich gospodyń i smakoszy. W rosolu zasmakowali i królowie i szlachta i mieszczaństwo. Danie gościło na stołach Piastów, później Jagiellonów, Wazów aż do czasów nam współczesnych. A jako że wścibskie wiatry historii wesoło hulały po dziejowej kuchni, to i zdążyły namącić w przepisie rosolu. W pierwotnej wersji zupę podawano z kaszą lub ziemniakami. Rosołowa rewolucja nastąpiła wraz z przybyciem królowej Bony – wówczas w rosolu zagościł makaron. Wszystko zmienił XIX w. – wraz z pojawianiem się kostki rosołowej. Wówczas przyrządzenie rosolu stało się zadaniem banalnie prostym. Ale czy tak przyrządzone danie to jeszcze rosół? Jako że tradycja wciąż żyje, publikujemy przepis na oryginalny, staropolski rosół. A że region Puszczy Białowieskiej to zagłębie smakowitej kuchni niebawem zapraszamy na kolejną opowieść.

Katarzyna Nikołać

Rosół królewski:

50 dag wołowiny

Ćwierć kury

15 dag cielęciny

5 dag wątróbki

2 marchewki

Por

Pietruszka

Pół selera

Cebula

3 Pieczarki

Łyżka masła

Sól

Kilka ziarenek pieprzu

2 liście angielskiego ziela

Mięsa opłukać, kurę i cielęcinę sparzyć, a następnie zalać 2 litrami zimnej wody i doprowadzić do wrzenia. Zebrać szumowiny i doprawić wywar solą i zielem angielskim – gotować ok. godziny. Pieczarki oraz warzywa obrać i pokroić w kostkę. Wątróbkę oczyścić i także pokroić w kostkę. Warzywa, pieczarki i wątróbkę zrumienić na maśle, dodać do rosółu, doprawić pieprzem i gotować ok. godziny, po czym precedzić. Podawać z makaronem lub kluskami ziemniaczanymi, posiekaną pietruszką z dodatkiem ugotowanego mięsa. Przy podawaniu rosółu istotna jest temperatura – musi być bardzo ciepły, niemal gorący.