



Max Miller

i Ann Volkwein

HISTORIA OD KUCHNI

65 ORYGINALNYCH PRZEPISÓW
OD STAROŻYTNOŚCI
DO XX WIEKU

HI:STORY

HISTORIA OD KUCHNI



Max Miller

i Ann Volkwein

HISTORIA OD KUCHNI



**65 ORYGINALNYCH PRZEPISÓW
OD STAROŻYTNOŚCI
DO XX WIEKU**

Fotografie Andrew Bui

Tłumaczenie Monika Skowron

HI:STORY

Kraków 2023

Tytuł oryginału: *Tasting History. Explore the Past Through 4,000 Years of Recipes*

Copyright © 2023 by Tasting History LLC

All rights reserved, including the right to reproduce this book or portions thereof in any form whatsoever. For information, address Simon Element Subsidiary Rights Department, 1230 Avenue of the Americas, New York, NY 10020

First Simon Element hardcover edition April 2023

SIMON ELEMENT is a trademark of Simon & Schuster, Inc.

Fotografie w książce i na okładce: copyright © 2023 by Andrew Bui

Projekt graficzny wnętrza książki: Matt Ryan

Stylizacja potraw: Max Rappaport

Pomoc w stylizacji potraw: Elizabeth Katona

Stylizacja rekwizytów: Casha Doemland

Copyright © for this edition by Wydawnictwo Otwarte 2023

Copyright © for the translation by Monika Skowron

Wydawca prowadzący: Szymon Langowski

Redaktor prowadzący: Anna Małocha, Dagmara Małysza

Przyjęcie tłumaczenia: Dagmara Małysza

Adaptacja makiety na potrzeby wydania, adiustacja, korekta i łamanie: Pracownia 12A

Projekt okładki i wyklejek: Magda Gardela

ISBN 978-83-8135-343-4

HI:STORY

www.wydawnictwohistory.pl

Dystrybucja: SIW Znak. Zapraszamy na www.znak.com.pl

Wydawnictwo Otwarte sp. z o.o., ul. Smolki 5/302, 30-513 Kraków. Wydanie I, 2023.

Druk: Konińska Drukarnia Dzielowa

Josému o niewyczerpanych pokładach cierpliwości







EUROPA KONTYNENTALNA



Lasagne



Miasto/region: Włochy

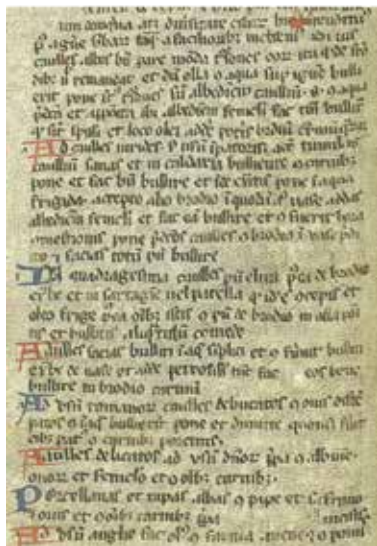
Czas: ok. 1300

Z DZIEJÓW

Aby przyrządzić lasagne, weź ciasto makaronowe na zakwasie i nadaj mu tak cienki kształt, jak tylko zdołasz. Później podziel je na kwadraty wielkości na trzy palce. Następnie weź wrzącą posoloną wodę i gotuj w niej lasagne. Gdy lasagne będzie już gotowe, dodaj starty ser.

Jeśli chcesz, możesz mieszać dobrej jakości przyprawę i posypać lasagne, gdy jest już na talerzu. Wyłóż warstwę lasagne i ponownie przypraw, potem kolejną warstwę i przyprawę, i tak dalej, aż miska lub talerz będą pełne. Potem jedz je drewnianym szpikulcem.

Liber de coquina



Pochodzenie lasagne jest nieznane. Etymologicznie nazwa wywodzi się ze starożytnego greckiego słowa „laganon”, które oznaczało płaty cienkiego ciasta pokrojone w paski. Inni uważają, że pochodzi od łacińskiego wyrazu „lasanum”, oznaczającego rodzaj garnka, w którym gotowano lub podawano makaron. Bez względu na grecką czy rzymską proveniencję tej nazwy, samo danie prawie na pewno narodziło się w starożytnym Rzymie. Patinam Apicianam sic facies oraz patina a la Apicius to potrawy złożone z różnych warstw składników, można znaleźć je u Apicjusza w *O sztuce kulinarnej*, książce kucharskiej, z której zaczerpnięto wiele przepisów do rozdziału o starożytnym Rzymie. Owe patina to coś pomiędzy współczesnym lasagne a nieco chaotyczną kanapką Sloppy Joe, choć wśród składników znajdują się m.in. turkawka czy wymię maciory, co, jak sądzę, także upodabnia je do owej kanapki.

W średniowieczu, kiedy spisano ten przepis, lasagne miało już postać bliższą współczesnej, choć wciąż nie było pieczone, nie miało żadnego sosu, a już tym bardziej sosu pomidorowego, który pojawił się we włoskiej kuchni dopiero na początku XVI wieku. Ale danie już w swej wczesnej formie stało się filarem włoskiego menu i wspomina się o nim



Na stronie obok: Stronica z *Liber de coquina*

Powyżej: Josse Lieferinxe, *Święty Sebastian orędujący za dotkniętymi dżumą*

nawet poza stronicami książek kucharskich. Trzynastowieczny franciszkanin Jacopone da Todi napisał: „Ci, dla których liczy się tylko rozmiar, często dają się zwieść. Siła ziaren pieprzu zawojuje lasagne”. Warto o tym pamiętać, gdy będziemy doprawiać nasze lasagne pieprzem.

Inny średniowieczny autor Baldassarre Bonaiuti w *Cronaca fiorentina* (Kronice florenckiej) z 1348 roku podsuwa nam pomysł, że warto posypać lasagne serem, i czyni to, szczegółowo opowiadając, jak radzono sobie z ofiarami czarnej śmierci:

Zbiera się ziemię i przysypuje ich nią; a im więcej zwłok znajdzie się pod spodem, tym więcej potrzeba ziemi, by znów je przykryć, układają więc warstwę na warstwie, z bardzo niewielką ilością ziemi, tak jak układa się warstwy sera w lasagne.

Makabryczne, choć przydatne. Dzięki temu wiemy, że dawne lasagne nie powinno być tak przesadnie potraktowane serem jak obecnie ani przypominać serowego tourte lasagne, jak portretuje to Bartolomeo Scappi w swoim *Opera dell'arte cucinare*. Ta wersja z włoskiego renesansu zawiera zarówno provaturę, jak i parmezan, a także spore ilości masła i przypraw.

Istnieje też pewien mit na temat lasagne, któremu muszę położyć kres tu i teraz, a jest nim błędne twierdzenie, że to Anglicy wynaleźli owo danie. Pomysł bierze się stąd, że w latach dziewięćdziesiątych XIV wieku receptura lasagne pod nazwą loseyn pojawia się w dziele *The Forme of Cury*. Choć znalezienie przepisu na lasagne w tak wczesnej Anglii jest znaczące, to przepis ten jest przynajmniej pięćdziesiąt lat późniejszy od tego z *Liber de coquina* (Książki kucharskiej), który jest naszym pierwotnym wzorem. Przepisy są uderzająco podobne, z tym ważnym wyjątkiem, że włoska wersja zawiera ciasto na zakwasie, co wyróżnia ją na tle wszystkich średniowiecznych receptur, ale dzięki temu danie powinno być bardzo ciekawe.

Lasagne

½ łyżeczki mielonego rajskego ziarna (zob. s. 13) lub mielonego czarnego pieprzu

½ łyżeczki mielonego imbiru

¼ łyżeczki mielonego cynamonu

¼ łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej

⅓ łyżeczki mielonych goździków

7 g suchych drożdży

235 ml ciepłej wody

360 g mąki chłebowej

1 łyżeczka soli morskiej i więcej do gotowania

oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, do skropienia

226 g startego twardego sera, np. pecorino romano lub parmezanu

WYCHODZA 4 PORCJE

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA 45 MINUT

1. Przygotuj mieszankę przypraw, a mianowicie potłucz rajske ziarno lub czarny pieprz, imbir, cynamon, gałkę muszkatołową i goździki, odstaw na bok. Przepis nie mówi, jakich dokładnie przypraw należy użyć, więc możesz dowolnie modyfikować mieszankę. W niektórych recepturach konkretnie podaje się puder douce, słodki proszek zawierający cukier, za to w innych zaleca się więcej pieprzu, by nieco stłumić inne nuty smakowe.
2. Rozpuść drożdże w ¼ szklanki ciepłej wody i odstaw na 10 minut. Gdy drożdże będą już aktywne, potłucz je z mąką, po czym wlej resztę wody, wsyp łyżeczkę soli i potłucz składniki, by powstało ciasto. Wyrabiaj je 15 minut lub do czasu, aż będzie gładkie i elastyczne. Przetóż do miski, przykryj i odstaw na 1 godzinę do wyrośnięcia.
3. Gdy ciasto już urośnie, oklep je, by pozbyć się pęcherzyków powietrza, i na lekko posypanej mąką powierzchni rozwałkuj na duży płąt o grubości ok. 2–3 mm. W zależności od tego, jak dużo masz miejsca w kuchni, możesz podzielić ciasto na 2 lub na 3 części, zanim zaczniesz je rozwałkować. Potnij ciasto na kwadraty szerokie na trzy palce i odłóż na bok.
4. W dużym garnku zagotuj posoloną wodę i dodaj odrobinę oliwy, aby makaron do siebie nie przywierał. Gdy woda wrze, wrzuć makaron do garnka i gotuj 3–4 minuty, od czasu do czasu mieszając, aby się nie skleił. Będzie gotowy, gdy wypłynie na powierzchnię.
5. Wyjmij płaty z garnka łyżką cedzakową i odłóż na talerz, po czym ułóż lasagne warstwami. Działaj szybko, póki wciąż są ciepłe. Wytóż dno naczynia ich pojedynczą warstwą, posyp serem i odrobiną przypraw. Kontynuuj, aż ułożysz po trzy warstwy składników, na wierzchu posypując lasagne serem i przyprawami. Podawaj na gorąco.



Czarne porée

Miasto/region: Francja

Czas: ok. 1393

Z DZIEJÓW

Czarne porée przyrządza się z plastrów opieczonej solonej wieprzowiny; co znaczy, że porée jest oczyszczone, umyte, pokrojone, następnie sparzone w gotującej się wodzie, po czym smażone na smalcu wieprzowym; a następnie przebrane wrzątkiem (mówi się, że jeśli przemyje się je zimną wodą, ściemnieje i zmarnieje), po czym radzi się umieścić dwa kawałki wieprzowiny w każdej misce.

Le ménagier de Paris



Zbieranie kapusty
z *Tacuinum sanitatis*

Większość średniowiecznych receptur z tej książki ma wyszukany charakter. Przepisy wywodzą się bowiem z książek kucharskich przeważnie pisanych dla zamożnych, nic więc dziwnego, że potrawy obfitują w kosztowne mięsiva, zwierzynę łowną, do której dostęp mieli tylko bogacze, lub mnóstwo drogocennych orientalnych przypraw, takich jak gałka muskatołowa, goździki czy choćby cukier. Jednak uważam, że powinienem podać przynajmniej jeden przepis na danie, które jedli chłopci, prawdopodobnie moi przodkowie. Wiedziałem, gdzie go szukać.

Le ménagier de Paris (Gospodarz paryski) został spisany ok. 1393 roku, a znajdują się w nim fikcyjne rady starszego męża, pouczającego swoją nową żonę, piętnastolatkę, jak prowadzić gospodarstwo domowe. Wśród nich znajdują się wskazówki dotyczące uprawiania ogrodu, odwiedzania targu i dbania o to, by mąż był zadowolony w sypialni, oraz, rzecz jasna, przepisy, w tym trzy na porée.

Porée to proste danie z gotowanej zieleniny, a w książce znajdują się receptury na białe porée z porami, zielone porée z serem lub masłem i czarne porée z boczkiem. Wszystkie trzy potrawy mogły być gotowane przez większość chłopskich rodzin, ale gdy zastanawiałem się, którą opcję wybrać, moje serce podbiła propozycja z boczkiem. Jest także najprostsza, zatem najodpowiedniejsza dla chłopów z trudem wiążących koniec z końcem.

Zakładając, że wieśniacy mieszkali w małej chacie, za którą płacili czynsz swemu panu, zapewne mieli też niewielki ogródek przy domu. W nim mogli uprawiać warzywa, a także zioła wykorzystywane jako

przyprawy lub lekarstwa. Świnia była droga, mimo to większość rodzin mogła sobie na nią pozwolić lub otrzymywała rocznie przynajmniej jedno małe prosię, które odchowowała, a potem zarzynała, wędziła mięso i soliła na zimę. Istnieje wiele nieporozumień co do soli i kosztu tego składnika w ciągu dziejów. Napisano całe książki na ten temat (zerknijcie do *Dziejów soli* Marka Kurlansky'ego), lecz nie o tym chciałem mówić. I choć czasami sól dobrej jakości była zbyt droga, to jakościowo gorszą często mogli dostać już wszyscy. Oczywiście jeśli ktoś mieszkał nad oceanem, uzyskanie soli własnej produkcji było proste, jednak większość chłopstwa z Europy nie miała takiej możliwości. Ale to dygresja. Warzywa, wieprzowina i sól to składniki, na które większość ludzi mogła sobie pozwolić, a z których powstaje idealne chłopskie danie.

WYCHODZĄ 4 PORCJE CZAS PRZYGOTOWANIA: 45 MINUT

225 g tłustego solonego boczku

**1½ kg boćwiny lub podobnej
zieleniny**

woda

sól do smaku

- 1.** Pokrój boczek na kilka dużych kawałków. Włóż go do dużego rondla i postaw na małym ogniu. Niech tłuszcz powoli się wytapia przez 3 minuty, gdy zajmiesz się boćwiną.
- 2.** Zagotuj wodę w dużym garnku. Umyj boćwinę, oderwij wszelkie białe części ogonków i pokrój liście na długie paski o szerokości ok. 2½ cm. Włóż boćwinę do wody i doprowadź do wrzenia. Gotuj 15 sekund, następnie zdejmij garnek z ognia, odcedź zieleninę i osusz ją tak dokładnie, jak to możliwe.
- 3.** Gdy boćwina będzie już sucha, a tłuszcz wytopi się z boczku, zwiększ nieco ogień pod rondlem i wrzuć liście do wieprzowiny, po czym obtocz ją w tłuszczu. Podgrzewaj bez przykrycia przez 15 minut, od czasu do czasu mieszając.
- 4.** Wlej 450 ml wody do małego rondla i doprowadź do wrzenia, następnie zalej nią boćwinę z mięsem i gotuj na wolnym ogniu jeszcze 5–10 minut. Posól do smaku. Podawaj warzywa z niewytopionymi kawałkami wieprzowiny na wierzchu.

Placek jabłkowy



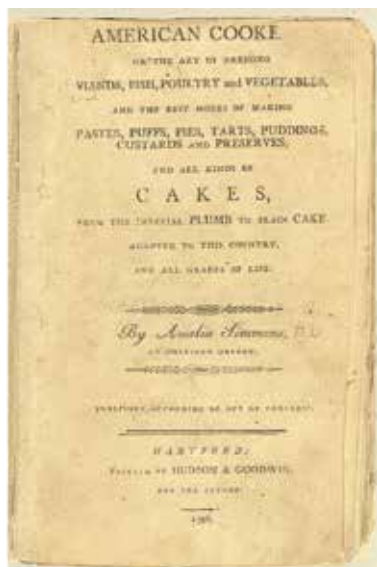
Miasto/region: Niemcy

Czas: ok. 1553

Z DZIEJÓW

Obierz jabłka i pozbaw je gniazd nasiennych, pokrój drobno, dodaj trzy lub cztery żółtka jaj, rozpuść masło w garnku i zalej nim mieszaninę żółtek z jabłkami, dosyp cynamon, cukier, imbir, niech się gotuje. Najpierw zapiecz, a potem pokrój.

Das Kochbuch der Sabina Welserin



Amelia Simmons,
American Cookery

Choć może słyszeliście już stwierdzenie: „amerykański jak placek z jabłkami”, to pierwsza receptura na to ciasto pochodziła z szesnastowiecznych Niemiec. Spisano ją prawie dwieście lat przed pierwszym angielskim przepisem na placek z jabłek, gruszek i fig. Brać kucharska z dawnej Europy zalecała, by rozgnieść jabłka na sos, potem zmieszać je ze śmietaną przed pieczeniem, a w tej samej niemieckiej księdze kucharskiej czytamy nawet, by wymieszać jabłka z serem. Skoro istnieje tak dużo przepisów w wielu krajach, to nie ma wątpliwości, że miłość Europy do jabłecznika mocno wyprzedza wyprawy tego deseru do Nowego Świata.

Tak naprawdę pierwsza amerykańska wzmianka o tym placuku pojawiła się dopiero 1 października 1697 roku, kiedy sędzia Samuel Sewall, który zasłynął z prowadzenia procesów czarownic z Salem, opisał w dzienniku piknik na Hog Island, gdzie „jadł pierwszy raz masło, miód, twarożek i krem. Na obiad bardzo dobre pieczone jagnię, indyka, drób i placek jabłkowy”. I choć deser był nowością, szybko się przyjął, a kiedy osiemnastowieczny luterkański misjonarz doktor Israel Acrelius ze Szwecji przybył do kolonii Nowa Szwecja w Delaware, zauważył: „Placek jabłkowy pojawia się przez cały rok, a kiedy nie sposób dostać już świeżych jabłek, wykorzystuje się suszone. Jest to wieczorny posiłek dzieci. Domowe ciasto w wielu miejscach piecze się z jabłek ani nie obranych, ani nie pozbawionych gniazd nasiennych, a jego skórka nie łamałaby się, choćby przejechało po niej koło wozu”⁵⁸.

Nie jest to zbyt pochlebny opis i choć reputacja amerykańskiego placu jabłkowego została zbrukana, to Amelia Simmons miała ją poprawić. W pierwszej amerykańskiej książce kucharskiej, *American Cookery* (Amerykańska sztuka kulinarna) z 1796 roku, podsuwa dwa przepisy

na placek jabłkowy z wodą różaną, popularnym składnikiem wielu wypieków z tamtej epoki. Jednak nawet biorąc pod uwagę tę podrasowaną recepturę, trzeba było poczekać jeszcze 150 lat na pożenienie jabłecznika z amerykańskością. Dopiero żołnierze amerykańscy walczący w drugiej wojnie światowej, wyruszający za Atlantyk, by walczyć w Niemczech, sprawili, że „mamiły jabłkowy placek” stał się czymś, o co warto było walczyć. W tym kontekście to nieco ironiczne, jak sądzę, że przepis jest niemiecki, ale zapewniam was, że mimo to ani trochę mniej smaczny.

WYCHODZI 1 PLACEK O ŚREDNICY 23 CM
CZAS PRZYGOTOWANIA: 3 GODZINY

CIASTO

3 szklanki mąki uniwersalnej

1 łyżeczka soli koszernej

8 łyżek (113 g) zimnego niesolonego masła

3 żółtka dużych jaj

120 ml lodowatej wody

NADZIENIE

8 średnich jabłek

8 łyżek (113 g) zimnego solonego masła

3 żółtka dużych jaj

1½ łyżeczki mielonego cynamonu

100 g cukru

½ łyżeczki mielonego imbiru

DO POSMAROWANIA

1 białko dużego jaja

1 łyżka wody

1. Zrób ciasto: wymieszaj mąkę z solą w średniej misce, następnie pokrój masło w kostkę o boku ok. 1½ cm i potłucz je z mąką palcami, aż uzyskasz kruszącą się konsystencję. Dodaj żółtka i potłucz je z ciastem. Następnie dolewaj po 1 łyżce wody i zagniataj, aż uzyskasz jednolite ciasto. Nie dodawaj więcej wody, niż to potrzebne. Podziel ciasto na 2 kawałki, jeden nieco większy. Owiń oba folią aluminiową i włóż do lodówki przynajmniej na 1 godzinę, choć najlepiej na całą noc.

2. Gdy ciasto odpocznie, wyjmij większy kawałek z lodówki i odstaw na 5 minut, następnie rozwałkuj go na lekko posypanej mąką powierzchni na okrągły placek o średnicy 33 cm. Lekko natłuść formę do tarty i wyłóż ciastem. Przytnij nadmiar, pozostawiając ok. 2½ cm wystającego poza formę. Przykryj i wstaw z powrotem do lodówki, tymczasem przygotuj nadzienie.

3. Rozgrzej piekarnik do 220°C.

4. Zrób nadzienie: obierz jabłka i pozbaw je gniazd nasiennych, następnie pokrój w grube plastry, tak żeby wyszło ok. 8 z 1 jabłka. Rozpuść 2 łyżki masła w rondlu na średnim ogniu, wrzuć plastry jabłka, smaż je ok. 10 minut, aż zmiękną. Przewracaj je często, by równo się przysmażyły. Następnie zdejmij z ognia i przestudź.

5. Gdy plastry jabłka ostygną, pokrój każdy z nich na kawałki o wielkości 1½ cm. Roztrzep żółtka w misce, następnie dodaj do nich kawałki jabłka i wymieszaj. Rozpuść pozostałe 6 łyżek masła w rondlu, zdejmij go z ognia, dosyp cynamon, cukier oraz imbir i mieszaj, aż składniki się potłucz. Zalej jabłka mieszaniną, by dokładnie się nią oblepiły, po czym odstaw na 5 minut.

Placek jabłkowy

6. Wyjmij formę i resztę ciasta z lodówki. Przełóż tyżkę jabłka do formy do pieczenia. Rozwałkuj resztę ciasta na koło o średnicy 28 cm i przykryj nim jabłka. Chwyć za wystające dolne krawędzie, załóż je na wierzchnią warstwę i połącz palcami dookoła tarty, przy okazji wykonując dekoracyjne karbowanie. Nakłuj górną warstwę ciasta w 4–6 miejscach, aby para mogła się wydostać. Zamiast zamkniętej pokrywy możesz też wykonać kratkę z pasków ciasta na wierzchu. W miseczce rozbełtaj białko z 1 jajka i 1 łyżkę wody. Lekko posmaruj tym wierzch. Wstaw placek do lodówki na 15 minut.

7. Gdy już wyjmiesz placek z lodówki po schłodzeniu, wstaw go na blachę i piecz 20 minut. Następnie zmniejsz temperaturę w piekarniku do 190°C i piecz jeszcze 40 minut lub do czasu, aż pęcherzyki powietrza z nadzienia zaczną wydostawać się górą. Jeśli brzeg ciasta będzie się przypalał, przykryj go specjalną osłonką.

8. Wyjmij placek z piekarnika i wystudź, po czym podawaj.

John Smibert,
Samuel Sewall



Torta d'herbe communi



Miasto/region: Włochy

Czas: 1570



Bartolomeo Scappi

Z DZIEJÓW

Przygotowanie znanego ziołowego ciasta. Weź miękkie liście boćwiny, liście szpinaku, mięty i majeranku, drobno je pokrój, umyj i pozostaw do wyschnięcia. Następnie przygotuj dwa funty świeżej ricotty, półtora funta startego parmezanu, sześć uncji tłustego sera, sześć uncji świeżego masła, pół uncji pieprzu, trzy czwarte uncji cynamonu, ćwierć uncji goździków, sześć świeżych jaj, ubitych, i sześć uncji cukru; z tych wszystkich składników przyrządź nadzienie. Weź formę do pieczenia, wyłóż ją arkuszem królewskiego ciasta oraz puszystym ciastem zakręconym dookoła. Wyłóż tam nadzienie i przykryj pomarszczonym arkuszem ciasta. Piecz w piecu lub smaź. Podawaj na gorąco. Możesz zrobić wysoki lub niski placek, wedle życzenia⁵⁹.

Bartolomeo Scappi, *Opera dell'arte del cucinare*

Bartolomeo Scappi był niemal celebrytą wśród kucharzy renesansowych Włoch. Pełnił obowiązki szefa kuchni na dworze papieskim, jego imię zasłynęło w wielu europejskich kuchniach, ponadto w 1570 roku zyskał sławę też jego przepis. Gdy zakończył karierę kucharza watykańskiej elity, wydał *Opera dell'arte del cucinare* (Dzieło o sztuce kulinarnej), szerzej znane jako *Opera Scappiego*, w którym zawarł ponad tysiąc przepisów.

Opera, złożone z sześciu ksiąg, otwiera wyobrażona rozmowa między nim a jego uczniem Giovannim – w niej Scappi instruuje go, jak najlepiej prowadzić kuchnię i czego potrzeba, by zostać wspaniałym kucharzem:

Musi być czujny, cierpliwy i skromny we wszystkim, co robi, i tak trzeźwy, jak to możliwe, ponieważ ktokolwiek bez sporej dozy trzeźwości traci cierpliwość, a także naturalne wyczucie smaku⁶⁰.

Na marginesie: pracowałem z wieloma wyśmienitymi szefami kuchni w życiu i mam przeczcucie, że rada Scappiego nie padła na żyzną glebę.

Torta d'herbe communi

Następnie autor opisuje, jak wyposażyć włoską renesansową kuchnię, czemu towarzyszą szczegółowe obrazy kuchni oraz utensyliów używanych w tamtej epoce, znajdziemy tu nawet pierwsze znane przedstawienie widelca. Lecz najważniejsza była „szafa wysoka na dziesięć rąk i szeroka na sześć, z różnymi przegródkami, wszystkie je można zamknąć, a włożyć do nich cukier, przyprawy i inne rzeczy codziennie potrzebne do przygotowywania osobistych posiłków dla księcia”⁶¹.

Przyprawy i cukier to znaki rozpoznawcze sztuki kulinarnej Scappiego. Jak możemy wnioskować z ilości przypraw w recepturze na ziołowe ciasto, sypał je lekką ręką i mieszał tak, że dziś wydawałoby się to nam dziwne. Przyprawy mogły być mniej intensywne od tego, do czego jesteśmy aktualnie przyzwyczajeni, ponieważ dawniejsze warunki przechowywania były kiepskie, a transport długi, co uwzględniam we współczesnym przepisie. Dzisiaj cukier, poza kilkoma wyjątkami, dodajemy do deserów i kilku sosów do dań oraz dressingów do sałatek, ale Scappi uwzględnił go w dziewięciuset z tysiąca przepisów. Idea oddzielania smaków słodkiego i pikantnego narodzi się dopiero za prawie sto lat.

Pozostałe pięć ksiąg *Opera* zawiera same receptury, a w wielu z nich Scappi napomyka o znanych nam dziś potrawach. Odnajdziemy tu dawne ciasto dyniowe, pierwszy europejski przepis na indyka, wówczas zwanego raczej pawiem indyjskim, i sos z ciemnych winogron do pieczonej kaczki, który z pewnością odnalazłby się w nowoczesnym menu. Jednak kucharz podaje też przepisy na jeża, prosię, jeżozwierza, niedźwiedzia i słodkie cukrzane jądra byka. Postanowiłem przytoczyć w swojej książce recepturę na ciasto z powszechnie dostępnymi ziołami, a nie jedno z bardziej popisowych dań Scappiego. Nie dziękujcie.

WYCHODZI 1 PLACEK O ŚREDNICY 23 CM
CZAS PRZYGOTOWANIA: 2 GODZINY 45 MINUT

CIASTO (ZOB. WSKAZÓWKA KUCCHARZA)

385 g mąki uniwersalnej

2 łyżeczki soli koszernej

340 g niesolonego masła,
schłodzonego i pokrojonego
w kostkę o boku ok. ½ cm

180 ml zimnej wody

1. Zrób ciasto (jeśli sięgasz po gotowe ciasto kupione w sklepie, podziel je na dwa kawałki w proporcji ⅔ do ⅓ i przejdź do kroku 2): zmieszaj mąkę z solą w dużej misce, dodaj masło pokrojone w kostkę i lekko posyp je mąką. Palcami wetrzyj masło w mąkę, aż pozostaną kulki wielkości ziarnka grochu. Szybko wymieszaj z mniej więcej ½ szklanki zimnej wody, aż otrzymasz niejednolite, ale zwarte ciasto. Resztę wody dodawaj stopniowo, tylko jeśli trzeba. Przykryj ciasto folią aluminiową i wstaw do lodówki na 30 minut lub do czasu, aż ciasto zrobi się na tyle twarde, by można je było rozwałkować.

NADZIENIE**340 g ricotty****225 g parmezanu****115 g mascarpone****3 duże jaja****85 g miękkiego solonego masła****100 g cukru****2 łyżki drobno posiekanej świeżej mięty****2 łyżki drobno posiekanego świeżego majeranku****1½ łyżki mielonego cynamonu****1 łyżka świeżo mielonego czarnego pieprzu****1½ łyżeczki mielonych goździków****2 szklanki drobno posiekanych liści boćwiny****2 szklanki drobno posiekanego szpinaku****DO POSMAROWANIA****1 duże jajo****1 łyżka wody**

2. Na lekko posypanej mąką powierzchni delikatnie zagniataj ciasto, aż się połączy. Uformuj z niego kwadrat o boku 30 cm. Wałkuj w jednym kierunku, aż otrzymasz prostokąt o wymiarach mniej więcej 90 x 40 cm. Masło powinno zostawiać marmurkowe pasma w cieście. Złóż prostokąt na troje do środka, dolną ⅓ załóż na wierzch. Obróć go o 90° i znów rozwałkuj jak wcześniej. Następnie znów złóż go na troje. Podziel ciasto na dwie części w proporcji ⅔ do ⅓. Zawień obie porcje w folię spożywczą i wstaw do lodówki na 20 minut.

3. Rozgrzej piekarnik do 190°C. Lekko natłuść masłem lub tłuszczem w spreju tortownicę o średnicy 23 cm lub formę do pieczenia ciasta z wyjmowanym dnem.

4. Na posypanej mąką powierzchni rozwałkuj większą porcję ciasta mniej więcej na koło o średnicy 38 cm i grubości ok. ½ cm. Przenieś je do tortownicy. Ok. 2½ cm ciasta powinno wystawać poza krawędź formy, aby nie zapadło się podczas podpiekania. Resztę odetnij i zostaw do załatania nim wszelkich pęknięć, które mogą pojawić się podczas podpiekania. Wstaw tortownicę do lodówki na 20 minut.

5. Rozwałkuj resztę ciasta na koło o średnicy 25 cm i włóż z powrotem do lodówki.

6. Wyłóż schłodzone ciasto w formie papierem do pieczenia i postaw na całej powierzchni obciążniki, delikatnie dociskając je w rogach. Postaw na blasze, włóż do piekarnika na niską, ale nie najniższą półkę i piecz 30 minut lub do czasu, aż brzegi zaczną się rumienić. Wyjmij formę z piekarnika, ostrożnie zdejmij obciążniki i wyrzuć papier do pieczenia. Wstaw z powrotem ciasto do piekarnika na 15 minut lub do czasu, aż spód się zezłoci. Wyjmij ciasto z piekarnika i odstaw na kratkę do wystygnięcia. Zmniejsz temperaturę w piekarniku do 180°C.

7. Zrób nadzienie: mieszaj ricottę, parmezan i mascarpone w dużej misce, aż zostanie mało grudek. Wbij jajka i utrzyj, aż składniki się połączą. Wtedy dodaj masło, cukier, miętę, majeranek, cynamon, pieprz, goździki i wymieszaj na jednolitą masę. Na końcu dosyp liście boćwiny i szpinaku i wymieszaj rękami, tak aby nie zmiażdżyć zieleniny. Gdy nadzienie jest już porządnie wymieszane, wyłóż je na schłodzone ciasto i wygładź z wierzchu. Nadzienie powinno sięgać prawie do samej krawędzi formy.

Torta d'herbe communi

8. Wyjmij ciasto rozwałkowane na koło o średnicy 25 cm z lodówki i przykryj nim wierzch tarty, wtykając jego brzegi pomiędzy nadzienie a krawędzie ciasta w formie. Nie wciskaj za mocno; zostaw trochę drobnego marszczenia na wierzchu, żeby nadzienie mogło urosnąć podczas pieczenia. Wytnij małą dziurkę w środku ciasta, by para mogła się przez nią wydobywać.

9. Przygotuj mieszaninę do posmarowania: roztrzep jajko z wodą, aż dokładnie się połączą, posmaruj wierzch ciasta, po czym wstaw placek na dolną półkę piekarnika i piecz 1 godzinę, aż wierzch się zrumieni. Gdy ciasto będzie gotowe, wyjmij je z piekarnika i studź 15 minut, po czym pokrój i podawaj na ciepło.

Wskazówka kucharza: Ciasto z przepisu występuje w kilku propozycjach na wypieki Scappiego, ale współczesne ciasto francuskie też się sprawdzi.





Placek dyniowy



Miasto/region: Włochy

Czas: 1570

Z DZIEJÓW

Przygotowanie placka dyniowego bez ciasta. Gdy dynia jest obrana, ugotuj ją w porządnym rosole mięsnym lub w posolonej wodzie z masłem. Następnie umieść ją na sicie i wyciśnij z niej rosół. Utrzym ją w moździerzu, a na jej każde dwa funty niech przypada funt świeżej ricotty i funt serka śmietankowego bez dodatku soli. Kiedy wszystko jest utarte, przeciśnij to przez sito, dodając dziesięć porządnie ubitych jaj, funt zmielonego cukru, uncję mielonego cynamonu, funt mleka, cztery uncje świeżego masła i pół uncji imbiru. Przygotuj tortownicę z sześcioma uncjami bardzo gorącego masła w środku i wyłóż do niej nadzienie. Piecz w piecu lub smaż, na koniec polej polewą z cukru i cynamonu. Podawaj na gorąco⁶².

Bartolomeo Scappi, *Opera dell'arte cucinare*

O to pierwsza receptura na pierwszą europejską potrawę z dodatkiem dyni. Warzywa dyniowate przybyły z Nowego Świata zaledwie kilkadziesiąt lat wcześniej, a Bartolomeo Scappi był jednym z pierwszych szefów kuchni, który je wypróbował. Nie wiemy, jakiej dyni użył, zapewne było jej kilka różnych odmian, lecz żadna z nich nie przetrwała do dzisiejszych czasów, ale tu najsmaczniejsza będzie dynia cukrowa lub piżmowa.

Jest to mój ulubiony przepis, i to z dwóch powodów. Po pierwsze, otrzymujemy nie tartę przykrytą drugą warstwą ciasta, lecz placek bez skórki, a często mam poczucie, że ciasto zabiera cenne miejsce, które można by przeznaczyć na nadzienie. Po drugie, choć Scappi mówi, że jest to tarta, ja określiłbym ją raczej jako „sernik”. Oto pierwszy dyniowy sernik, choć nieprzypominający pierwszego sernika w historii.

Już w 2000 roku p.n.e. mieszkańcy wyspy Samos posilali się pikantnym sernikiem, który pojawiał się na weselach i z okazji świąt religijnych. W 776 roku p.n.e. owe serniki trafiły do jadalospisu greckich sportowców

przygotowujących się do pierwszych igrzysk olimpijskich, dlatego dziwię się, że nie ma ani jednego lokalu Cheesecake Factory w wiosce olimpijskiej. Za czasów Republiki rzymskiej sernik zaczęto słodzić miodem, tak jak w przepisie na placentę podanym przez Katona Starszego. Mówca serwuje też przepisy na sernikopodobne placki zwane libum i savillum, z których ten drugi bardziej przypominał sernik z późniejszego tysiąclecia i prawdopodobnie właśnie ten rzymscy osadnicy przywieźli do Brytanii, i od tamtej pory stał się on jej znakiem rozpoznawczym.

W książce *The Forme of Cury* (ok. 1390) kucharze Ryszarda II podają nam przepis na sambocade, sernik z dodatkiem czarnego bzu. Nadzienie wcale nie tak bardzo różni się od tego z dyniowego placka Scappiego, późniejszego o dwa wieki, poza tym, że Scappi podaje konkretniejsze propozycje serów i nie szczędzi przypraw, jak to miał w zwyczaju. W recepturze jego autorstwa ilość cynamonu, do której przekonuje, staje się tak przytłaczająca, że aż staje w gardle. A to pewnie dlatego, że cynamon i inne przyprawy w XVI wieku pokonywały długą drogę ze Wschodu do Watykanu, a gdy docierały na miejsce, przechowywano je w drewnianych kredensach lub metalowych skrzynkach, a nie w szczelnie zamkniętych buteleczkach, jak robimy to dzisiaj, zatem traciły nieco smaku. Pamiętając o tym, zmniejszyłem zawartość cynamonu, by lepiej oddać zamysł Scappiego na pierwszy dyniowy sernik.

WYCHODZI 1 PLACEK O ŚREDNICY 23 CM
CZAS PRZYGOTOWANIA: 6 GODZIN 30 MINUT

DYNIOWE PURÉE

2 l rosółu wołowego lub wody

2 łyżki solonego masła

1 łyżka soli koszernej

1 (1¼–2¼ kg) dynia zwykła lub piżmowa (zob. Wskazówka kucharza)

1. Rozgrzej piekarnik do 175°C.

2. Przygotuj purée z dyni: podgrzewaj rosół wołowy lub wodę z masłem i solą w dużym garnku na dużym ogniu. Odkrój szypułkę dyni, następnie przekrój warzywo na pół. Obierz ze skórki obie połówki, usuń pestki i wszelkie tykowane fragmenty. Pokrój dynię w małą kostkę o boku 2½–3½ cm. Gdy rosół lub woda będą się gotować, wrzuć dynię i gotuj 20 minut lub do czasu, aż nóż gładko przejdzie przez nią na wylot.

3. Odcedź dynię na durszlaku, po czym ugnieć lub zblenduj ją na gładkie purée. Umieść drobne sitko nad dużym garnkiem, przełóż purée do sitka i pozwól mu odciekać przez 5 minut. Możesz delikatnie wymieszać purée, żeby puściło więcej wody, ale nie przeciskaj go przez oczka sitka.

Placek dyniowy

NADZIENIE

240 g ricotty

225 g mascarpone lub serka śmietankowego

6 dużych jaj

250 g jasnego cukru brązowego

2 łyżki mielonego cynamonu

4 łyżeczki mielonego imbiru

1 łyżeczka soli koszernej

120 ml pełnego mleka

55 g niesolonego masła

30 g solonego masła

POSYPKA

1 łyżka cukru

1 łyżeczka mielonego cynamonu

4. Przygotuj nadzienie: gdy purée będzie już odsączone, przełóż je do średniej miski i wymieszaj z ricottą i mascarpone na gładką masę. Osobno ubij jajka, po czym dodaj je do miski z dynią i połącz wszystkie składniki. Wsyp brązowy cukier, cynamon, imbir i sól i wymieszaj. Na koniec wlej mleko, dodaj niesolone masło i rozetrzyj na gładką masę.

5. Roztop solone masło w rondelku na średnim ogniu, przelej je do głębokiej tortownicy lub formy do tarty, po czym okrężnymi ruchami rozprowadź je, aby pokryło dno i boki. Wlej nadzienie dyniowe do formy. Zmieszaj cukier z cynamonem i posyp wierzch placka.

6. Postaw placek na środkowej półce piekarnika i piecz ok. 1 godziny 15 minut, aż nadzienie urośnie, a środek będzie lekko drgać. Wyłącz piekarnik, zostaw placek w środku na 45 minut, żeby powoli wystygł. Następnie wyjmij go z piekarnika i postaw na kratce na 4 godziny, by zupełnie ostygł. Jeśli chcesz podawać go na gorąco, odgrzewaj go w niskiej temperaturze w piekarniku przez 15 minut.

Wskazówka kucharza: Z dyni wydaj 2 szklanki purée. Możesz też użyć 2 szklanek dyni z puszki.