

Dlaczego kuchnia walijska?

Nie musisz być świetnym kucharzem, aby poradzić sobie z tradycyjnymi walijskimi przepisami. Ja też nim nie jestem, a jednak potrawy, których nauczyłam się w Walii, wychodzą mi całkiem dobrze. W końcu nasze polskie masło, surowy boczek i śmietana też są pyszne, więc o zamienniki nie ma co się martwić.

Dzięki przepisom walijskim doceniłam por, choć wcześniej nie używałam tego warzywa w mojej kuchni zbyt często. Nie mówiąc już o wodorostach, które kiedyś kojarzyłam tylko z sushi. Dziś moje naleśniki nabrały innego wymiaru, a ciasto *bara brith* piekę zamiast piernika.

Zasmakowałam w podróży po Walii tak bardzo, że zaczęłam czytać o historii potraw Krainy Celtów. Już wiem, że smak walijskiego mięsa, mleka, masła, śmietany, jaj oraz warzyw jest tak wyśmienity, bo gdzie okiem sięgnąć roztacza się bujna zieleń, pastwiska i łąki, na których pasą się krowy i owce.

I dlatego chcę się z Tobą, Czytelniku, podzielić nie tylko samymi walijskimi przepisami, które czasami sięgają okresu celtyckiego, ale i odrobiną historii i tradycji tego szmaragdowego zakątka Wysp Brytyjskich.

A co mnie tam przywiodło? Najmocniejsza nić, jaka może tylko być: rodzina. Książka powstała dzięki moim wnukom, które mieszkają w Walii i które od urodzenia jedzą potrawy, na które przepisy znajdziecie w tej książce. Właśnie ich ulubione dania znajdziecie w tej książce.

Jedzenie łączy wszystkich i sprzyja rozmowom na wiele różnych tematów. Wspólne przygotowywanie i spożywanie posiłków uczą historii, biologii, zoologii, meteorologii, fizyki... Można wymienić wiele dyscyplin naukowych i nie tylko naukowych. Ale dla mnie najistotniejsze jest to, że dzięki tej krótkiej książce mogę i Tobie przybliżyć walijską kuchnię oraz przedstawić ojczyznę jednych wnuków wnukom mieszkającym w innym kraju. A jeśli

mi życie pozwoli, to ugotuję razem z nimi potrawy i walijskie, i polskie, a świętem będzie każde wspólne spędzenie czasu.



*

Gilli Davies, znawczyni walijskiej kuchni, powiedziała w wywiadzie: „Nie ma nic bardziej satysfakcjonującego niż jedzenie wyprodukowane w zasięgu mili od ciebie”. I to prawda. Sama tego doświadczyłam, gdy zamieszkałam na trzy miesiące na wsi z moją walijską rodziną. W zasięgu ręki były produkty mleczne, żywy inwentarz, świeże warzywa i owoce oraz woda, którą piłam z kranu. Herbata parzona z takiej wody smakowała wybornie.

Walia to kraina tonąca w zieleni. Ziemia jest tu urodzajna, a klimat dogodny dla wzrostu roślin. Na północy i zachodzie kraju, gdzie urwiste góry nie pozwalają na uprawę niczego poza owsem, wypasa się owce rasy welsh mountain przystosowanej do wiatru, deszczu i zimna. Te krępe zwierzęta z wyłupiastymi oczami, dobrze przystosowane do życia w górach, dają bardzo delikatną, miękką wełnę oraz wspaniałe mięso o bogatym smaku z nutą ziół, jeśli stada karmią się dzikim tymiankiem i rozmarynem porastającym zbocza. Na południu Walii, wśród pofałdowanych wzgórz, gdzie klimat jest

łagodniejszy, dobrze radzi sobie bydło mleczne i mięsne. Stada tuczone są jęczmieniem, który może rosnąć wszędzie, więc i tam udaje się dobrze.

Dieta Walijszyków zmieniała się z biegiem czasu. Gdy koniunktura gospodarcza miała się dobrze, to i społeczeństwu żyło się lepiej, lecz gdy nastawał kryzys – ludność cierpiała z niedożywienia. W wielu okresach, zwłaszcza w XVIII i XIX wieku, całe społeczności doświadczały głodu, a nieurodzaj potrafił zniszczyć lokalną gospodarkę na lata. W 1816 roku, po mokrym lecie i długiej zimie, ludzie jedli pokrzywy i dzikie rośliny, bo nie mieli ani pracy, ani zboża, ani pieniędzy. Robotnicy przez pół roku nie mieli zatrudnienia, a parafie nie były w stanie ich utrzymać.



Dieta zmieniała się też w zależności od rejonów geograficznych. Walijski krajobraz żywnościowy był zróżnicowany: pojawiały się od czasu do czasu nowe potrawy, a o innych zapomniano. Walijszyki nie byli konserwatywni i z chęcią przyjęli ziemniaki oraz herbatę. Odstawili tak miód pitny, jak i *diod griafol*, napitek z owoców jarzębiny.

Jak w każdym kraju Europy, na przestrzeni wieków funkcjonowały w Walii różne grupy społeczne, których kuchnia znacznie się od siebie różniła. To, co dziś nazywamy tradycyjną kuchnią walijską, składa się z prostych przepisów

biedniejszych warstw społeczeństwa. W ich kuchni rządziła oszczędność. Trzydaniowy obiad ugotowany w jednym garnku spełniał wszystkie oczekiwania głodnych ludzi. Najpierw rosół, potem mięso i warzywa, na końcu knedle, podawane z brązowym cukrem i mlekiem lub śmietaną.



W wielu domach gotowano wyłącznie na palenisku, które często było też jedynym źródłem ciepła w budynku. Domy bywały ciemne, z jedną izbą, bez okien, z podłogą z ubitej ziemi. W takich surowych warunkach powstawały potrawy uznane dziś za tradycyjne: chleb pieczony w garnku pod torfem, owsianki, zupy warzywne, potrawy jednogarnkowe i dania z ziemniaków.

Bezrolne klasy chłopskie oraz robotnicy bardzo cierpieli w okresach kryzysu i głodu powracających cyklicznie w każdym stuleciu. Głębię ubóstwa obrazuje potrawa zwana „rosołem wodnym” (*cawl dŵr*), którą niejedna matka musiała karmić swoje dzieci. Była to gorąca papka z wrzątku i namoczonej w nim połamanej skórki chleba, posypana pieprzem i solą. Oto przepis z książki *Welsh Food Stories* Carwyna Gravesa: „Ugotuj cebulę do całkowitego rozgotowania w litrze wody, a następnie dodaj 2 łyżeczki płatków owsianych namoczonych wcześniej w odrobinie wody. Gotuj przez 5 minut, wlej do miski, połam do niej kilka kawałków chleba, dodaj kawałek

masła, pieprz i sól oraz szczyptę mielonego imbiru”. Starsi ludzie nadal jedzą tę zupę, gdy cierpią na silne przeziębienie lub grypę, wierząc, że pomoże im wyjść z choroby.

Wspólnota była siłą, która pozwalała przetrwać. W Walii praktykowano liczne formy pomocy sąsiedzkiej: *cymorth aredig* (pomoc przy orce), *cymorth glo* (zbiórka na węgiel), *cyfarfod cymorth* (spotkania dobroczynne), a także *cwrw bach* i *pastai*, podczas których zbierano pieniądze dla potrzebujących. Jedzenie było walutą solidarności – dzielono się chlebem, mięsem, ciastami, a nawet piwem warzonym specjalnie na takie okazje.



W lepszej sytuacji byli wolni rolnicy dzierżawiący kawałek ziemi na własne potrzeby, a najlepiej jadali, rzecz jasna, właściciele ziemscy, szlachta i arystokracja. W zamożnych rodzinach rolniczych czy w domach szlacheckich spożywano bardziej wyszukane potrawy zakrapiane wybornymi trunkami z importu. Tu i ówdzie w zbiorach przepisów walijskich można znaleźć inwencji kucharza o ponadprzeciętnych umiejętnościach, wyszkolonego być może w kuchniach arystokracji. W starych hrabstwach Montgomeryshire i Radnorshire, wzdłuż granicy z Anglią, istniała silna tradycja eleganckiej kuchni, świadcząca o wpływie okolicznych rezydencji arystokratycznych.

Jedzenie stanowiło również nieodłączny element obrzędów oraz świątecznych tradycji. W Nos Calan Gaeaf, czyli wigilię Wszystkich Świętych, przygotowywano gulasz warzywny *stwmmp naw rhyw*, w święto Ofiarowania Pańskiego, Candlemas, pito gorący napój korzenny na bazie cydru, *wassail*, a podczas *wakes* (styp) tańczono i ucztowano przez kilka dni. W Poniedziałek Wielkanocny warzono *bragod*, piwo z miodem pitnym. W poranek Bożego Narodzenia organizowano Plygain, tradycyjne nabożeństwo przy świecach, z wielogłosowym, harmonijnym śpiewem kolęd w wykonaniu lokalnych zespołów, po którym czekały świąteczne owsianki, ciasta i zimne mięsa. Nazwa nabożeństwa pochodzi od łacińskiego słowa „pianie koguta”. W ostatnich dekadach Plygain przeżywa renesans.

Wzrost poziomu edukacji i zamożności oraz zagraniczne podróże poszerzyły horyzonty kulinarne Walijszyków. Dziś entuzjastycznie wykorzystuje się zwłaszcza przepisy i przyprawy kuchni indyjskiej i chińskiej. Współczesny sprzęt do gotowania w niczym nie przypomina już starego żelaznego kociołka wiszącego nad otwartym ogniem lub pieca garnkowego (*ffwrn fach*) ustawionego na trójnogu nad rozżarzonymi węglami. W kuchence mikrofalowej przygotowuje się zapiekany ser, *caws pobi*, w kilka sekund.

Dzisiaj, gdy w większych walijskich miastach króluje żywność z supermarketów i dania na wynos, starsi ludzie wciąż pamiętają tradycyjne potrawy, takie jak owsianka na mleku, pełnoziarnisty chleb, domowy boczek, maślanka czy sycące potrawy z ziemniaków. Może i były one monotonne, ale własnej roboty. Przygotowywane z zachowaniem zasad higieny nie powodowały zatruć. Starsi Walijszycy wspominają też wielki cotygodniowy dzień wypieku – piątek – kiedy piec rozgrzewało się już o świcie. Pierwszy wypiekany był chleb, potem ciasta i tarty, a na końcu, gdy piec stygł, wsuwano do niego na noc pudding ryżowy. Nie marnowano czerstwego chleba: na chwilę zanurzano go w mleku, krojono, a następnie kromki kładziono na rozgrzanej patelni.

Całe szczęście, że wiele dawnych potraw – tych zrodzonych z biedy, pracy, solidarności i cyklu przyrody – nadal znajduje swoje miejsce w codziennym walijskim życiu. To właśnie one oddają prawdziwą historię Walii: historię ludzi, którzy potrafili przetrwać dzięki prostocie, zaradności i sile wspólnoty.