

CHLEBA naszego *kartoflanego...*



Chleb i kartofle to podstawa polskiej kuchni. Zwyczaj łączenia ich w jednym bochenku sięga XIX wieku, gdy brakowało surowca do wypieku.

Użyteczność kartofli, czyli dokładne objaśnienie o uprawie roli i sadzeniu kartofli, tudzież robienia z nich łatwym i tanim sposobem ryżu, kaszy drobnój, makaronu, kluseczek, mąki, krochmalu, chleba, masła, sera, cukru, kawy, syropu, wina, wódki, piwa, octu oraz przyrządzania takowych do potraw rozmaitymi sposobami.
W.B. Korn Wrocław 1823



■ Rafał Nowakowski



Chleb lub jego wczesne formy znany od setek, a może nawet tysięcy lat. Na kartofle natomiast czekaliśmy bardzo długo. Musiał urodzić się Francisco Pizarro, który w wieku około 50 lat (nie znamy dokładnej daty jego urodzin), żeglując na czele hiszpańskiej floty, poprowadził wyprawę w kierunku Ameryki Południowej. Sam odkrył Kolumbię, a jego przyjaciel Bartolomé Ruiza wypuścił się dalej na południe i odkrył w ramach tej samej wyprawy Peru, które po krótkiej eksploracji okazało się być źródłem wysoce pożywnej rośliny, do dziś nazywanej kartoflem. Powodzeniem kartofle zaczęły cieszyć się za Augusta II, który był nie tylko ich miłośnikiem, ale również propagatorem. Być może właśnie za jego sprawą na terenie Rzeczypospolitej nalegano na uprawę kartofli na wzór francuski lub pruski. Państwa te wspierały bowiem uprawę zarówno apelami, jak i rygorystycznymi nakazami, które miały pomóc w minimalizowaniu głodu albo, co częściej

widać po stronie pruskiej, w skutecznej aprowizacji tysięcy żołnierzy potrzebnych w licznych kampaniach wojennych.

Na Pomorzu, czyli niegdysiejszych Prusach Zachodnich, a także na innych ziemiach kojarzonych z tym mocarstwem zwyczaj dodawania kartofli do chleba sięgał pierwszej połowy XIX wieku, gdy państwo nie tylko namawiało do uprawy kartofli na często bardzo słabych ziemiach, ale wręcz wobec licznych zawieruch, podczas których trzeba było wyżywić armię, należało na prowadzenie tych upraw, albowiem zasoby kartofla stanowiły doskonały rezerwuár sycającej żywności. Jednak do ostatecznego pojawienia się chleba kartoflanego doszło w 1914 roku, w pierwszych miesiącach Wielkiej Wojny, gdy wykupiono zapasy szlacheńskich ziół i zaczęło brakować

surowca do wypieku. Początkowo skutkowało to wprowadzaniem urzędowych zmian w recepturach i nakazaniem odgórną regulacją prawną racjonalnego podejścia do zużycia zboża, które winno być zastępowane domieszką kartofli – w pierwszych miesiącach wojennych ograniczeń stanowiły one ledwie dwudziestą część ciasta chlebowego. Z czasem proporcja ta zmieniała się i udział tłuczonych kartofli lub płatków kartoflanych w cieście sięgał nawet 20%. Wracając do pomorskiej wojennej historii, trzeba powiedzieć, że niemiecka cesarska propaganda twierdziła, że chleb wojenny, z niemieckiego zwany *Kriegsbrot* lub *K-Brot*, który łatwo było poznać dzięki oznaczeniu czerwoną metką z literą „K” naklejoną na każdym bochenku, ma być nie tylko bardzo zdrowy, ale i cechować się wybornym smakiem, co przy lekkostrawności miało rzutować na wysokie zainteresowanie P.T. Klientów.

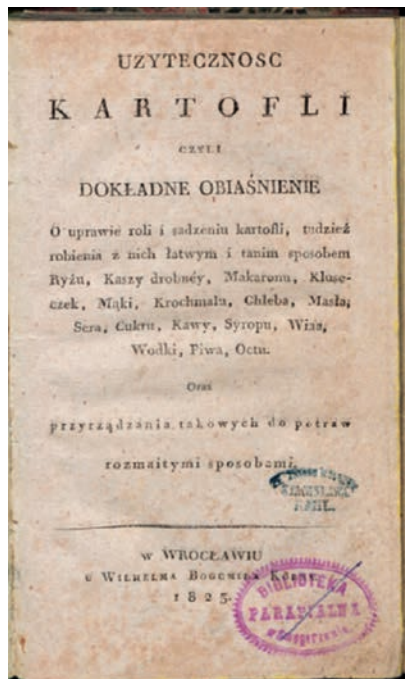
W drugim roku wojny „Gazeta Toruńska” tak pisała o stosunku lekarzy do chleba z kartoflami: „Deficyt produktów żywnościowych pogłębiał się każdego dnia wojny i można spokojnie powiedzieć, że jego naturalną konsekwencją było wprowadzenie reglamenta-

— Lekarze a chleb wojenny. Podczas posiedzenia berlińskiego towarzystwa lekarzy omawiano też pożywność chleba, wypiekanego z domieszka ziemniaków. Stwierdzono, że nie służy on zwłaszcza ludziom nerwowym. Podobno u ludzi chorych na żołądek i na kiszki chleb ziemniaczany znaczniejszych dolegliwości dotąd nie spowodował. Małej liczbie tych chorych, którzy tego chleba żadną miarą strawić nie mogą, zaleca się jeść pieczywo z mąki mondamin i mąki ryżowej. Mąka ta jest wprawdzie droższa, jednakże należy się z tem pogodzić wobec faktu, że choroby wogóle kosztują pieniądze. Bardzo strawne dla chorych są również sucharki.

4) Chleb z Kartofli.

Pierwszy Sposób. Kartofle surowe oskrobawszy gotować w wodzie aż dotąd póki nie staną się zupełnie sypkie, aby je łatwo rozetrzeć można było. Gdy ostygną trzeć je na tarce mającej dziurki wielkości grochu, gdyż inaczej praca ta stałaby się uprzykrzoną i nudną, atoli im drobniejszy kartofel się rozciéra tem lepszy z niego chleb będzie. Na ten koniec użyć można szatkownicy pod Nrem 3 opisanej, a zatrudnienie to szłoby z daleko większym pośpiechem. Do tej masy dodać się następnie tyle mąki żytniej aby łącznie z nią przyzwoite do pieczenia ciasto ugnieść można, atoli do zaczynienia dwa razy tyle kwasu dodadź należy ile się używa do zwyczajnego chleba, gdyż inaczej chleb byłby za słodki i nadto miękki. Drugiego dnia gdy ciasto narosnie, robić z niego zwyczajnym sposobem bochenki posypując mąką

żytną, przyciem i na to zważać potrzeba, że chleb takowy o pół godziny dłużej w piecu zostawć powinien niż przy powszechnym pieczywie chleba żytnego. Robiąc chleb kartoflany, gdy żywy wspomniana masa przetartą została, nie używa się do niej wody w celu urobienia ciasta z mąką, albowiem masa ta dosyć z samą siebie jest wilgotna i mokra. Nieużywanie wody, i dłuższe zatrzymanie bochenków w piecu są w tym względzie warunkami nieprzestępnymi. Przytem i na to tu wspomnieć należy, iż dwa razy tyle mąki żytniej do urobienia ciasta wziąć należy, ile się utartej masy znajdzie, to jest gdyby kto miał masy kartoflanej garniec, powinien dobrać dwa garce mąki i t. p. Przekonano się z doświadczenia, iż chleb takowy co do dobroci nie ustępuje bynajmniej chlebowi żytnemu, oszczędza wielką ilość mąki, i zastępuje po wielkiej części znaczny artykuł w gospodarstwie.



„Gazeta Toruńska” nr 50. 1915
– lekarze. a chleb wojenny

cji żywności, a szczególnie chleba już w 1915 roku. Przydział na mieszkańca wynosił 2 kg na tydzień, ale z każdym miesiącem wojny był zmniejszany wprost proporcjonalnie do obniżania jakości wypiekanego pieczywa. W jego składzie znajdowano mąkę z fasoli, buraki pastewne, brukiew czy śrutę jęczmienną. Choć dziś wielu amatorów produktów niskoprzetworzonych odnotowałoby takie dodatki z zainteresowaniem, to jednak należy przypuszczać, że ludności Pomorza zmęczonej wojennymi ograniczeniami chleb ten raczej nie odpowiadał”.

Co ciekawe, to fakt, że gubernatorzy wojskowi poszczególnych okręgów, na które podzielono ówczesne Pomorze, dla oszczędności środków spożywczych wprowadzali także ograniczenia wypieku ciast w okresach świątecznych.

Badania nad jakością pieczywa, nad poszczególnymi jego parametrami trwają od około 160 lat. Nie ma co ukrywać, że nie chodzi o działalność naukową dla niej samej, ale o zwiększenie trwałości pieczywa, a także poprawę współczynnika spełnienia oczekiwań jakościowych konsumentów.

Trzeba powiedzieć, że szczególnie w warunkach wiejskich, a we wzmiankowanym okresie Pomorze i Kaszuby były terenem stosunkowo mało zurbanizowanym, gdzie poza nielicznymi miastami w większości występowały ośrodki będące w istocie małymi wioskami ulicowymi, wokół których rozrzucone było wiele „pustek”, czyli zabudowań często oddalonych od macierzystej wioski o kilka kilometrów, praca na roli wymagała pożywnego jedzenia. Jej specyfika nie pozwalała na codzienne wyprawy do sklepów lub wypiekanie chleba w gospodarstwie lub we wsi. Robiło się to raz na tydzień, więc *per saldo* cecha wolniejszego wysychania, starzenia się chleba była najistotniejsza. Stąd też głębokie zakorzenienie zwyczaju dodawania tłuczonych kartofli lub płatków kartoflanych do ciasta chlebowego. Głębokie na tyle, że w przypadku wypieku gospodarczego i w małych piekarniach wiejskich funkcjonujące jeszcze przez wiele lat gospodarki planowej i normowanej.

Transformacja polityczna, a za tym i kulturowa lat 90. ubiegłego wieku sprawiła, że chleb na kartoflach stał się przeżytkiem, produktem niszowym. W zamian modne stały się pozbawione smaku i aromatu bułki czy chleby wzorowane na Europie.

A gdyby tak ktoś wczytał się w treść drugiej receptury z 1823 roku, to z pewnością przedkładałby chleb, w który włożono więcej barwnie brzmiących umiejętności, a przede wszystkim dobrego przygotowania kartofli do chleba, „a gdy kartofle doszły już do tego stanu iż się w palcach z łatwością kruszyć daią, gdy w poruszaniu czynią taki szelest iaki się słyszeć daie przy poruszaniu orzechów, tedy to jest znakiem iż doskonały twardości nabyły”.

Dobrze się stało, że z chwilą opamiętania się w dążeniu do małowania Zachodu wróciliśmy do tradycji, nobilitowaliśmy metody, które kiedyś były sposobem na wojenne ograniczenia, a dziś są metodą na wypieczenie pysznego chleba na kartoflach, pociągającego wilgotnością kromki ukrojonej kilka dni po zakupie, a przy tym zniwielającą kompozycją smaków i aromatów, gdy wyrabiając ciasto, bardziej skupimy się na osiągnięciu przez klienta efektu WOW niż na sztywnym podejściu do zachowawczego pojęcia obowiązujących powszechnie proporcji.

Od dobrych kilku lat, gdy nastała moda na ludowość, tradycję, z chlebem na kartoflach spotykamy się coraz częściej. Ba, przeżywa pewien renesans. Warto ze względu na jego walory wspierać tych, którzy chcą go wypiekać, eksperymentować. Liczymy na wspaniałe wypieki zgodne z tradycją, a także nowe formy tego smacznego pieczywa. ■