

JACEK KOSMA

## **Regionalna specyfika czarniny na Kujawach i Pomorzu na podstawie XIX- i XX-wiecznych ksiązek kucharskich**

### **Wstęp**

Czarnina, nazywana również czerniną, czarną zupą bądź czarną polewką, jest jednym z najbardziej charakterystycznych dań spożywanych w północno-zachodniej Polsce. Zupę tę znano na Pomorzu, w Wielkopolsce oraz na Kujawach. W tym ostatnim regionie nabrała szczególnego znaczenia jako posiłek świąteczny, towarzyszący wielu szczególnym okazjom w życiu Kujawiaków, takim jak narodziny dziecka, wesele czy święta Bożego Narodzenia. Tradycja jej spożywania i związane z nią zwyczaje pozostawały żywe aż do połowy XX w., także obecnie nie zapomniano o nich całkowicie. Szerzej związek czarniny z polskością podkreśla dzieło *Kucharka polska i amerykańska zawierająca trzysta trzydzieści sześć przepisów kucharskich i wiele pożytecznych wskazówek o smacznem a taniem przyrządzaniu rozmaitych potraw mięsnych, zup, barszczów, bigosów, zrazów, flaków, ryb, placków i różnego pieczywa* w niezwykle ważnym, nie pojawiającym się w innych źródłach stwierdzeniu: „Czarnina iest to zupa prawdziwie polska, gdyż w innych krajach wcale nie znają tej wybornej i posilającej potrawy” (*Kucharka polska i amerykańska...*, 1917, 24–25). Choć nie sposób dociec, czy to twierdzenie jest w pełni prawdziwe, najważniejszy dla historyka jest fakt przekonania autorów tej książki kucharskiej, przeznaczonej dla amerykańskiej polonii, że przygotowywanie i spożywanie czarniny jest wartym pamiętania i kultuwowania wyrazem przywiązania do ojczystych tradycji. Silny związek tego dania z Kujawami znalazł swoje potwierdzenie w dniu 18 stycznia 2010 r., kiedy czarnina kujawska została wpisana na listę produktów tradycyjnych województwa kujawsko-pomorskiego Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w kategorii *Gotowe dania i potrawy*<sup>1</sup>.

Związek czarniny z Kujawami można prześledzić na podstawie wzmiankujących ją ksiązek kucharskich powstałych w tym regionie. Na przestrzeni lat 1899-1938 zupa ta pojawiła się w sześciu niezależnych dziełach (są to: Saint Paul, *Ilustrowany kucharz polski*,

---

<sup>1</sup> Zob. pozycję *Czarnina Kujawska* na *Liście produktów tradycyjnych* na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi: <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-kujawsko-pomorskie/Czarnina-kujawska>, dostęp: 13.05.2018.

Inowrocław 1899; *Tania kucharka...*, Grudziądz 1906; *Kuchnia polska...*, Toruń 1901; Reszelska, *Nauka gotowania...*, Grudziądz 2012, oryg. wydanie 1915; Wrybkowska, *Praktyczna kuchnia domowa*, Żnin 1937/8). Tak częste pojawianie się czarniny w publikacjach kulinarnych z największych miast Kujaw świadczy nie tylko o stale utrzymującej się popularności tej zupy, ale też o jej silnym związku z regionalną tożsamością, gdyż nie tylko nie pomijano jej w żadnej liczącej się publikacji, ale zazwyczaj umieszczano ją na eksponowanym miejscu wśród innych zup.

Spółeczne znaczenie czarniny do połowy XX w. było znacznie większe niż obecnie, a związane z nią tradycje wydają się niemal całkowicie wymarłe. Dlatego rozważania na jej temat należy rozpocząć od krótkiego przedstawienia tego dania. Charakterystyczny opis czarniny przytacza Andrzej Koziół, autor *Polskiego słownika kuchennego i biesiadnego*, pisząc

*Czernina, czarna polewka – zupa-afront, która, podana ubiegającemu się o rękę córki gospodarzy, oznaczała rekuzę. Sporządzało się ją na wywarze, zazwyczaj drobiowym, dodawało owoce i korzenie oraz świeżą krew, którą, aby zapobiec skrzepnięciu, mieszano z octem.*

(Koziół 2003, 52)

W tym opisie autor połączył dwa ważne wątki – społecznego znaczenia czarniny oraz składników, z których była przyrządzana. Podobnie opisuje czarninę Alina Kwapisz-Kulińska, autorka *Encyklopedii kulinarnej*:

*Czernina (juszniak) - staropolska zupa niemile widzianych zalotników. Poczestowanie nią kawalera było równoznaczne z daniem mu do zrozumienia, że w tym domu nie ma co liczyć na względy panny na wydaniu. Musiał szczęścia szukać gdzie indziej. Klęskę w zalotach może osładzał mu nieco smak tej obecnie nieczęsto spotykanej czarnej polewki. Nabierała go zarówno od krwi gęszej, kaczej, wieprzowej lub nawet zajęczej rozkłóconej z octem, jak i od sliwek i jabłek, latem świeżych, zimą suszonych.*

(Kwapisz-Kulińska 1996, 76)

Ta charakterystyka jest bardzo zbliżona do poprzedniej, również akcentuje przede wszystkim rolę czarniny jako symbolu rekuzy. Jednak o czarnej zupie i związanych z nią tradycjach można powiedzieć znacznie więcej. Celem niniejszego artykułu jest właśnie opowiedzenie szerszej i bogatszej w szczegóły historii zupy z krwi. Omówione zostaną kolejno: pochodzenie nazwy czarniny, zróżnicowane receptury tego dania, które można odnaleźć w dawnych książkach kucharskich oraz przypisywane jej przez lud kujawski znaczenia wraz z narosłymi wokół niej tradycjami.

## Nazwa – *czarnina* i *jucha*

Aby w pełni zrozumieć specyfikę czarniny, tak jak każdego innego zjawiska kulturowego, należy najpierw pochylić się nad znaczeniem terminów, którymi ją określano. Nazwa tego produktu występuje w dwóch odmianach – *czarnina* oraz *jucha*, które występują w kilku nieznacznie różniących się wariantach. Zamiennie z określeniem *czarnina* stosowane są: *czernina* oraz *czornina*, natomiast *jucha* bywa zastępowana przez *juszkę*, *juszycę* czy *juszniak*. Pierwsza z tych nazw nawiązuje do koloru jaki uzyskuje wywar po dodaniu krwi – stanowi rzeczownikową formę przymiotnika *czarny*<sup>2</sup>. Natomiast druga jest związana ze słowem *jucha* – gwarowym określeniem krwi<sup>3</sup>.

Aby ukazać jak dawny jest termin *czarnina* i jego pochodne oraz kiedy nadano mu współczesne znaczenie, warto prześledzić definicje przypisywane mu w XIX-wiecznych słownikach języka polskiego. Ciekawostką stanowi fakt, że autor najstarszego słownika języka polskiego, Samuel Bogumił Linde pod hasłem *czernina* zapisał jedynie następującą definicję: „prosię czarną polewką podlane” (Linde 1994, 366), co świadczy o tym, że w początkach XIX w. nie używano tego określenia jako nazwy potrawy<sup>4</sup>. Enigmatyczny jest także zwrot *czarna polewka*, który nie jest wyjaśniony. Występują tam natomiast terminy pokrewne – hasła *jucha*, *juszycza* i *juszka*. Pierwsze z nich jest wyjaśnione jako „polewka, sos, sok; dziś z pogardą Krew, posoka, otok”. Podany jest też interesujący przykład użycia tego słowa: „Gęś w czarnej jusze uwarzona”. Hasło uzupełniają obcojęzyczne wersje słowa *jucha* – łacińska, niemiecka, rosyjska, a ponadto słowa z innych języków słowiańskich (Linde 1994, 280). Kolejny XIX-wieczny słownik, zredagowany w Wilnie w 1861 r., podaje dwa znaczenia tego słowa: *czernina* (inne wersje: *juszka* i *czarna zupa*) – „rosół (osobliwie z kaczki lub gęsi) krwią zapuszczony i kwaśno zaprawny oraz podróbki z gęsi z czarnym sosem” (Zdanowicz 1861, 193).

Ponadto odnotowane jest także hasło *juszka*, *juszniak* jako *sos*, *zupa*, *polewka czarna z krwi bydłęcej* (ibidem, 152). Wyraźnie widoczna jest więc znajomość współczesnego rozumienia terminu *czernina* jako potrawy – zupy bądź sosu przyrządzanego na bazie krwi zarówno drobiu, jak i hodowlanych ssaków („krew bydłęca”). Wyraz *czarnina* odnotowuje także *Słownik gwary używanej w Chełmży i okolicach* autorstwa Dariusza Mellera (Meller

<sup>2</sup> Taką etymologię wyrazu *czarnina* i jego pochodnych podaje Linde 1994, s. 366.

<sup>3</sup> O znaczeniu wyrazu *jucha* zob. Karłowicz 1901, s. 271.; por. Kwapien 2013, s. 129.

<sup>4</sup> Warto też odnotować, że w słowniku Lindego nie pojawia się hasło *czarnina*.

2015). Hasło *czarnina*, *czornina*<sup>5</sup> jest bardzo zwięzłe, ogranicza się do definicji „zupa z kacznej krwi” i jednego przykładu użycia rzeczownika w zdaniu (Meller 2015, 35). Na podstawie tej skrótowej informacji można odnotować pojawienie się rzadko spotykanej i, jak się wydaje, szerzej nieznannej wersji *czornina*. Interesujące jest także jednoznaczne określenie rodzaju krwi, z jakiej przyrządza się zupę – z pewnością jest to wskazówka, jaki rodzaj czarniny był przede wszystkim gotowany w regionie miasta Chełmży.

Interesujące informacje na temat związanych z czarniną terminów zawierają słowniki etymologiczne języka polskiego – Aleksandra Brücknera, wydany w Krakowie w 1927 r. oraz Franciszka Sławskiego, zredagowany w latach 1952–1956. Oba te słowniki nie odnotowują wprawdzie wyrazu *czarnina*, ale odnoszą się do tego terminu pośrednio w hasle *jucha*. Pierwsza z tych publikacji pod hasłem *jucha*, *juszyca* podaje zarówno definicję tego słowa („obok ‘polewki’ znaczy i ‘krew bydłęca’”), jak i obszerną jego genezę wykazującą obecność tego słowa we wszystkich językach słowiańskich, niemieckim, litewskim, a także starożytnej grece, łacinie oraz w języku indyjskim (Brückner 2000, 208). To zestawienie ukazuje, jak stare jest słowo *jucha* w znaczeniu krwi i jej przetworów (sosu i polewki) – jego obecność w tak wielu współczesnych językach pozwala przypuszczać, że jego pierwotna forma mogła powstać ok. 2500–2000 r. p.n.e., krótko przed rozpoczęciem podziału pierwszych grup języków indoeuropejskich<sup>6</sup>.

*Słownik etymologiczny języka polskiego* Franciszka Sławskiego hasło *jucha* definiuje jako „krew zwierzęcą [...]”. Znajduje się w nim także szereg szczegółów dotyczących użycia tego wyrazu w dawnej polszczyźnie: „XV–XVII w. powszechnie jako ‘wywar z mięsa, (czarna) polewka, polewka z krwi’, ‘sos, sok’, zдроб. juszka od XV w., juszyca XVI–XVIII w.; w znaczeniu pogardliwym ‘krew, posoka’ od XVII w.” (Sławski 1952–1956, 585–586).

Można zatem stwierdzić, że słowo *jucha* ma niezwykle starą metrykę, sięgającą okresu sprzed podziału języków indoeuropejskich, o czym świadczy występowanie tego wyrazu w nieznacznie różniących się formach we współczesnym języku indyjskim, łacinie czy grece, a także szeregu języków słowiańskich. Określenie *czarnina* i jego pochodne są natomiast wyrazami typowo polskimi, mają znacznie węższe znaczenie od *juchy*, odnoszące się ściśle do produktów spożywczych.

---

<sup>5</sup> *Czornina* to słowo pochodzenia kaszubskiego. Na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi dla województwa pomorskiego jest zarejestrowana czernina kaszubska/czörnina, zob. <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-pomorskie/Czernina-Kaszubska-Czornina>, dostęp: 19.05.2018.

<sup>6</sup> O chronologii podziałów języka praindoeuropejskiego zob. Mallory i Adams 2006, 87–95.

## Kujawski sposób przyrządzania czarniny

Czarnina ma długą i bogatą przeszłość, bardzo często pojawiała się w książkach kucharskich pochodzących przede wszystkim z regionu Kujaw, ale także Pomorza czy Wielkopolski. Jednak jej pierwowzór pojawił się w wydany w Krakowie dziele Stanisława Czernieckiego *Compendium Ferculorum albo zebranie potraw*, określanym mianem najstarszej polskiej książki kucharskiej. W tym datowanym na 1682 r. wydawnictwie znajduje się przepis przypominający późniejsze opisy przyrządzania czarniny. Jest zatytułowany *Potrawa czarno gotowana z juszycą* i brzmi następująco:

*Gąskę młodą albo zajączka, albo cokolwiek młodego bijesz, spuść juszycę tak: weźmiej octu dobrego, zgrzej, juszycę albo krew tę, co żywego bijesz, spuść na ten ocet, a mieszaj, tę zaś materiją mięsną porąbawszy albo rozebrawszy, dowarz i odbierz, wlej tę krew z octem, którą juszycą zowiesz, a warz, usmaż cebulę w maśle, a przebij przez sito chleba żytniego trochę. Przydaj octu, słodkości, pieprzu, imbieru, cynamonu, goździków, soku wiśniowego. Przywarz, soli nie przepominając, daj lubo gorąco, lubo na zimno.*

(Czerniecki 2012, 105)

Od razu zwraca uwagę bardzo współczesny sposób pozyskania i przechowywania krwi poprzez zmieszanie jej z octem. Zastosowane przyprawy są także niemal identyczne z tymi, których powszechnie używano w XIX- i XX-wiecznych przepisach. Jak widać na tym przykładzie czarnina jest daniem o wyjątkowo dawnej metryce, choć należy zaznaczyć, że w przypadku tak starych receptur istnieje wiele niewiadomych. Z powodu baraku precyzji krakowskiego przepisu nie jest pewne choćby to, czy „potrawa czarno gotowana” Czernieckiego była zupą czy daniem mięsnym jedynie polanym sosem na bazie krwi. Uniemożliwia to jednoznaczne zaklasyfikowanie tego dania jako bezpośredniego przodka czarnej zupy.

Intrygujący jest fakt, że choć po raz pierwszy odpowiednik czarniny pojawił się w krakowskiej książce kucharskiej, to w późniejszych latach zupa ta zanika kompletnie w Polsce południowej. Tak znane książki kucharskie jak *Ilustrowany kucharz krakowski* z 1898 r., lwowska *Kucharka polska...* z 1901 r. czy *Nowa kuchnia warszawska* z 1838 r. nie wspominają już czarniny (zob. Gruszecka 1898; *Nowa kuchnia warszawska...* 1838; Niewiarowska 1901). Z kolei ich odpowiedniki z innych regionów zazwyczaj eksponują czarną polewkę umieszczając ją na wysokich miejscach na liście opisywanych zup; często na drugim miejscu zaraz po będącym podstawową zupą rosole. (Należą do nich np. Reszelska 2012, 59–60; *Tania kucharka...* 1906, 3–4. Podobnie: Izdebska 1921, 9–10. Wysoko umieszczają czarninę też: Hoof 1866, 10; Wrybikowska 1937/8, 18 oraz *Kuchnia polska...* 1901, 15–16).

Aby jasno ukazać wszystkie wersje, w jakich występuje czarnina w książkach kucharskich z XIX i początków XX w. oraz ich znaczne zróżnicowanie, omówione zostaną osobno poszczególne jej składniki. Bazę zupy w każdym przypadku stanowił wywar przyrządzany podobnie jak rosół. Przykładowy sposób przygotowania tego wywaru podaje Danuta Wirybkowska: „Ugotować rosół z kości wołowych, kawałka boczka lub głowizny wieprzowej, podróbek, nie zapominając włożyć włoszczyzny, cebuli i korzeni, trochę śliwek i gruszek” (Wirybkowska 1937/8, 18).

Inną wersję podaje autor inowrocławskiego *Ilustrowanego kucharza polskiego*, Alfred Saint-Paul, pisząc: „Na czerninę gotuje się rosół na kościach wieprzowych, podróbkach zabitych kaczek lub gęsi, można dodać kawałek świeżej słoniny” (Saint-Paul 1899, 45). Szereg przepisów wymienia zresztą rosół jako bazę czarniny, bez podawania żadnych szczegółów (są to m. in. *Kuchnia polsko-amerykańska...* 1917, 20; *Kucharka polska i amerykańska...* 1917, 24-25; Ślezańska 1892, 9; Leśniewska 1911, 71-72; Izdebska 1921, 9–10). Wyjątkowy pod tym względem jest jeden z przepisów z wydanej w Grudziądzu niemieckiej książki kucharskiej *Martha...*, mówiący: „Na czerninę bierze się wodę od gotowania kiełbasy i gotuje w niej drobno pokrojone jelita i żołądki [...]” (Hoof 1866, 239). Nietypowa jest też wersja spisana przez Marię Marciszewską, zalecająca „Nastawić smak z mięsem, włoszczyzną i burakowym rosołem jak na wszystkie kwaśne zupy [...]” (Marciszewska 1893, 40–41).

Jednak najważniejszym składnikiem stanowiącym o wyjątkowości czarniny jest krew, która nadaje zupie ciemnoszary kolor i ostry smak. Używana jest krew gęsi, kaczki, świni, a nawet przodka (piersi i przednich łapek) zająca<sup>7</sup>.

Krew pozyskiwano podczas uboju zwierzęcia, spuszczać ją do podstawionego naczynia i ubijając z octem oraz mąką, aby zapobiec krzepnięciu. Tradycyjnie tę mieszaninę uzyskiwano za pomocą drewnianego narzędzia nazywanego *koziółkiem*, *miotelką*, *mątewką* bądź *kwiryłem* (Szelągowska 2011, 32,149). Szczególnie interesujący sposób tradycyjnego pozyskiwania krwi opisuje Danuta Wirybkowska: „Przy zabijaniu ich krew spuścić do kamiennego naczynia, bijąc miotelką z odrobiną octu” (Wirybkowska 1937/8, 18). Ten lakoniczny opis pozwala przede wszystkim wynotować sprzęty używane na Kujawach do przygotowywania krwi do spożycia, takie jak naczynie z nietypowego materiału – kamienia oraz bliżej niezidentyfikowaną miotelkę służącą mieszaniu krwi z octem.

---

<sup>7</sup> O użyciu krwi zająca do przygotowania czarniny zob. Ślezańska 1892, s. 9; *Kucharka polska i amerykańska...* 1917, 24; *Kuchnia polsko-amerykańska...* 1917, 20. (Zwraca uwagę, że o użyciu zającej krwi wspominają jedynie książki kucharskie spoza województwa kujawsko-pomorskiego).

Obok krwi do czarniny dodawano też mięso. Warto podkreślić, że było to mięso uznawane za gorsze, nieprzydatne do przygotowania jako pieczone, czyli szyje bądź grzbiety gęsi i kaczek oraz podroby – przede wszystkim wątroby i żołądki (*Kuchnia polska...* 1901, 15; Reszelska 2012, 59; Wyrzybkowska 1937/8, 18; Ślęzańska 1892, 9). Wieprzowinę dodawano jedynie w przypadku, gdy ilość drobiu w wywarze była niewystarczająca (*Kuchnia polska...* 1901, 15; Reszelska 2012, 59; *Tania kucharka...* 1906, 3; Ślęzańska 1892, 9). W tym świetle czarnina jawi się jako potrawa służąca zagospodarowaniu tych części zwierząt hodowlanych, które w innym przypadku zmarnowałyby się po uboju. Zjawisko to dobitnie pokazuje ogromne znaczenie żywego inwentarza w gospodarstwach kujawskich, ponieważ bitych sztuk było zazwyczaj tak niewiele, że nie można było sobie pozwolić na marnotrawstwo jakiegokolwiek, choćby najbardziej odpychającej części. W tym miejscu warto zaznaczyć, że drób i inne zwierzęta gospodarskie ubijano dawniej jedynie w trzech momentach – w przypadku choroby danego zwierzęcia, przed nadejściem zimy, kiedy uśmiercano część młodych, ponieważ nie można było zapewnić dostatecznej ilości pożywienia całemu przychówkowi oraz na najważniejsze święta, czyli przede wszystkim Boże Narodzenie i Wielkanoc (Kalinowska 2014, 83–84).

Ważnym składnikiem czarniny są też suszone lub świeże owoce – najczęściej gruszki lub śliwki. Rzadziej pojawiają się wiśnie i jabłka. Gotowano je w rosolu bądź w osobnym naczyniu. Przykładowe sposoby ich przygotowania podają Alfred Saint-Paul i Wiktor Kulerski. Pierwszy z nich zalecał: „[...] dolej odwar z osobno ciasno ugotowanych gruszek, śliwek i wiśni, do których wrzuć też kilka goździków, dopraw do smaku octem i cukrem i gotuj na wolnym ogniu kwadrans i wylej do wazy” (Saint-Paul 1899, 45). Natomiast redaktor *Nauki gotowania do użytku ludu polskiego* zaleca „Osobno ugotować suszonych gruszek i śliwek, a wyjąwszy mięso z rosolu, wlać smak od owocu do rosolu.” (Reszelska 2012, 59–60). Dwie krótkie uwagi na temat wykorzystania owoców w swoim przepisie zamieściła też nieznana z nazwiska autorka grudziądzkiej *Taniej kucharki...*, Antonina Dz.: „Razem, albo osobno, ugotować suszonego owocu (można i świeżego dodać) oraz Owoc układa się w koło mięsa i wraz z mięsem polewa się czarniną” (*Tania kucharka...* 1906, 3–4).

Zupę przyprawiano dodając pieprz, sól, cukier, cebulę, ziele angielskie oraz goździki, które bardzo często były zapisywane jako *gwoździki* (taki zapis występuje w następujących źródłach: Izdebska 1921, 10; Ślęzańska 1892, 9; *Tania kucharka...* 1906, 3). Kilka przepisów stosuje określenie *korzenie* oznaczające wszelkie przyprawy korzenne, takie jak pieprz, imbir, cynamon czy gałka muszkatołowa. Jednak nie jest możliwe odtworzenie, które z tych przypraw zostały użyte w konkretnych recepturach. Stosunkowo najczęściej pojawiały się:

cukier, sól, ocet dodawany do gotowego wywaru, pieprz oraz ziele angielskie zwane także pieprzem angielskim. Ważnym wyjątkiem, świadczącym o regionalnym charakterze dania, jest dodawanie piernika, nazywanego miodownikiem, który pojawia się w toruńskiej *Kucharce polskiej*.... Toruński przepis zawiera następujący fragment:

*Po sklarowaniu rosółu i ponownem nastawieniu go na ogień, dodaje się suszonego owocu zimą, a w lecie świeżego; skoro się owoc ugotował włożyć do stojącej krwi z octem kawałek rozmoczonego miodownika (czarnego piernika), dobrze rozbić i tem rosół zaprawić.*

(*Kuchnia polska*... 1901, 15–16)

Warto podkreślić, że obecny w źródle *miodownik* lub *czarny piernik* nie jest powszechnie dzisiaj znanym słodkim piernikiem z dodatkiem miodu, lecz dawniejszym prostszym produktem. Ten piernik to prawdopodobnie zbita masa ciasta, odrobiny miodu i przypraw: imbiru, cynamonu, szafranu, gałki muszkatołowej, która służyła zakonserwowaniu cennych *korzeni* w celu ich dłuższego przechowywania. Produkt ten charakteryzował znacznie ostrzejszy smak niż w przypadku znanych dzisiaj pierników. Z uwagi na znaczną twardość, uzyskiwaną w czasie suszenia, nie nadawał się do spożycia w stanie surowym, lecz stanowił rezerwuar przypraw dodawanych do innych potraw (Żywe Muzeum Piernika).

Wśród dodatków do czarniny poczesne miejsce zajmowały mączne kluski gotowane na wodzie (czasem nazywane łązankami), krojone w kostkę, paski lub na ukos (Reszelska 2012, 60; Saint-Paul 1988, 45; Wrybkowska 1921, 18; *Tania kucharka*... 1906, 4). We współczesnych przepisach pojawia się również własnoręcznie przygotowany, grubo krajany makaron (Kalinowska 2014, 146). Ponadto część przepisów zaleca przy podawaniu czarniny postawić na stole mialki cukier, aby wszyscy mogli posłodzić zupę wedle własnego uznania (zob. Hoof 1866, przepis 14). Rzadziej występują takie dodatki jak słonina pokrajana w kostkę, pulpety czy ziemniaki krojone w talarki (Izdebska 1921, 10). Pojawiają się też dwa wyjątki, opisane w pojedynczych przepisach, stanowiące twórczą inwencję ich autorek. Pierwszym z nich są tzw. „gałeczki” z gęsiej wątróbki, następująco opisane przez Marię Marciszewską:

*Do tej zupy dają się gałeczki z wątróbki gęsiej lub prosięcia; przyrządza się w następny sposób: wątróbkę posolić, usiekać, popieprzyć, wbić parę jaj, dodać trochę masła topionego, sucharka, ugotować we wrzątku i dodać do zupy.*

(Marciszewska 1893, 41)

Drugim, o wiele bardziej ekstrawaganckim dodatkiem jest nadziewana szyjka kacza lub gęsia przyrządzana według receptury Jadwigi Izdebskiej:



*Można także włożyć do wazy [...] szyjkę nadzianą następującym sposobem: Usiekać wątróbkę, dodać jedną bulkę, jajko, trochę czarnych rodzynek, gwoździków, cukru i łyżkę masła. Wymieszać to razem i tem nadziać skórę, ściągniętą z szyjki zabitej i oczyszczonej kaczki, a ugotowawszy w rosole pokrajać w ukośne plasterki i wrzucić do wazy.*

(Izdebska 1921, 10)

### **Kujawskie zwyczaje związane z czarniną**

Z przygotowaniem i spożywaniem czarniny na Kujawach wiążą się liczne, choć przeważnie wymarłe zwyczaje ludowe. Czarnina jest w nich związana z takimi wydarzeniami z życia Kujawiaków jak narodziny dziecka, święta Bożego Narodzenia, ale przede wszystkim wesele i wieńcząca je uczta. Pierwsze wzmianki o roli czarniny w kujawskich zwyczajach w swoim monumentalnym dziele pt. *Lud* zamieścił Oskar Kolberg. Po raz pierwszy wspomina o niej w krótkiej charakterystyce codziennego pożywienia Kujawiaków, pisząc:

*Gdy wieprza lub barana zabiją (najczęściej przed ucztą jaką lub weselem), mają wieprzowinę, kielbasę, szynkę, skopowinę. Lubią także na zupę czarninę, mianowicie z gęsi i prosiąt; między innymi, jadają chętnie czarninę z królików.*

(Kolberg 1978, 73)

Ta lakoniczna wzmianka stanowi interesujące uzupełnienie wspomnianych powyżej przepisów kulinarnych mówiących o używaniu do czarniny króliczej krwi.

Pisząc zaś o tradycyjnych, na poły magicznych praktykach związanych z narodzinami dziecka autor odnotowuje:

*Gdy wrócą z kościoła [po chrzcinach – przyp. JK] do domu, kum [ojciec chrzestny – przyp. JK] daje dziecku jakiś podarunek, włoży mu np. w kolebkę parę złotych. A kto bogatszy, to w chacie napieką chleba, nagotują mięsa, rosolu lub czarniny (a w dzień postny ryby) i postawią gorzałkę. Kobiety znoszą masło, jaja, a niekiedy i drób.*

(Kolberg 1978, 247–248)

Czarnina jest więc w tym przypadku elementem posiłku uświetniającego w zamożniejszych rodzinach pierwszy rytuał przejścia nowo narodzonego dziecka, a także prezentem, który przynoszono rodzicom z tej okazji. Warto zauważyć, że – w przeciwieństwie do większości opisywanych zwyczajów – ta swoista „uczta chrzcielna” nie jest przypisana do konkretnej miejscowości, co świadczy o jej ponadlokalnym występowaniu.

Jednakże czarna polewka pojawia się przede wszystkim w związku z posiłkami weselnymi. W dziele Oskara Kolberga jest opisywana jako charakterystyczny element regionalnej uczyty weselnej kilku kujawskich miejscowości: Konecka, Kłonowa i Bogusławic. W opisie wesela z miejscowości Koneck czytamy: „Do obiadu stawiają no stół trzy zupy:

rosół, po nim barszcz na mięsie kaszą zasypany, wreszcie czarninę z kluskami i niekiedy z gruszkami” (Kolberg 1978, 256–257). Opis wesela z miejscowości Kłonowo zawiera następujące informacje: „Trzy tu w użyciu zupy, a wszystkie z kluskami (razem się nieraz pojawiają): czarnina, barszcz i rosół – oraz mięso z tych zup” (Kolberg 1978, 268). W porównaniu z poprzednią uroczystością rzuca się w oczy większe uprzywilejowanie czarniny, która jest wymieniana na pierwszym miejscu. Opisując wesele z Bogusławic, Kolberg wzmiankuje czarninę jedynie w kontekście zabaw odbywających się przy weselnym stole:

*Podczas obiadu wyprawiają różne figle. Dwie druchny (śmieszki) lub inni przeciw siebie siedzący (już podchmieleni) rzucają sobie z nienacka ogryzki i kosteczki, niekiedy w oczy chlusną łyżkami czarninę, kapustę i. t. p. [...]*

(Kolberg 1978, 318)

Interesująco zagadnienie obecności czarniny na kujawskich weselach przedstawiła Teresa Dunin-Karwicka w pracy *Rola tradycji w kulturze wsi kujawskiej*. Powołując się na Oskara Kolberga i Łukasza Gołębiowskiego, autorka dokonuje rozróżnienia tzw. *małego* i *dużego obiadu weselnego*. Te dwa posiłki różniła, oprócz zasugerowanej w ich nazwie obfitości, także godzina ich spożywania – o ile *mały obiad* jedzono zaraz po powrocie z kościoła jako pierwszy posiłek w domu po ślubie, to *duży obiad* był spożywany dopiero o północy, tuż przed oczepinami. Czarnina, sporządzana z krwi gęsi i prosiąt, miała być według Gołębiowskiego wyrazem „żywołu kujawskiego” (cyt. za: Dunin-Karwicka 2000, 54). Występowała obok pieczeni gęskiej i wieprzowej, kaszanki i barszczu białego (Dunin Karwicka 2000, 52–57; por. Kalinowska 2014, 119). Podsumowując omówienie czarniny jako dania weselnego, warto odnotować, że szereg opracowań przytacza przysłowie wypowiedane przez ludzi, których nie zapraszano na wesela: „a żeby ci żużel w czerninę wpadł” (Polakiewicz 1980, 27; Kalinowska 2014, 181). W ten sposób miano złorzeczyć organizatorom weselnych zabaw.

Czarnina, jako danie odświętne, towarzyszyła też mieszkańcom Kujaw podczas Bożego Narodzenia, choć nigdy nie należała do tradycyjnych potraw wigilijnych, które przede wszystkim są kojarzone z tymi świętami. Aby w pełni zrozumieć jej rolę w tym wyjątkowym czasie należy najpierw omówić regionalną specyfikę obchodzenia wigilii, jak i właściwych świąt Bożego Narodzenia. Starano się, aby posiłki w czasie świąt były obfitsze i bardziej wyrafinowane niż w dzień powszedni i przygotowywano je na kilka dni wcześniej. Jako że w czasie pierwszego dnia świąt, 25 grudnia, obowiązywał zakaz pracy, a więc i przygotowywania potraw, spożywano w tym dniu tzw. *odgrzewki*, czyli te pokarmy, które pozostały niezjedzone po wieczerzy wigilijnej (Kalinowska 1990, 93). Natomiast drugiego

dnia świąt, czyli 26 grudnia, można było przygotowywać świeże potrawy. Według Doroty Kalinowskiej: „Gotowano wówczas szlachetniejsze zupy, za jakie uchodził rosół i czarnina. Do rosółu gospodynie robiły makaron, a do czarniny najczęściej kluski z tartych ziemniaków” (Kalinowska 1990, 94).

Zupy te towarzyszyły znaczącej liczbie mięs i wędlin, co miało związek z biciem zwierząt hodowlanych i drobiu z okazji świąt. Wśród potraw, jakie wtedy przygotowywano znajdowały się również: salceson, szynka, kaszanka, barszcz czerwony oraz żur (Kalinowska 1990, 94). Obecność tych potraw potwierdza postawioną powyżej tezę o maksymalnym wykorzystaniu zabitych zwierząt, zarówno w czasie normalnego uboju, jak i przeprowadzanego specjalnie dla przygotowania wystawnego posiłku świątecznego. Warto też zwrócić uwagę na użyte w stosunku do czarniny określenie „szlachetniejsza zupa”, które można powiązać z eksponowaną pozycją tego dania zarówno na świątecznym stole, jak i w regionalnych książkach kucharskich. Te fakty potwierdzają i uprawomocniają tezę o silnym przywiązaniu mieszkańców XIX- i XX-wiecznych Kujaw do spożywania czarnej zupy.

### **Zakończenie**

Wzmianki źródłowe, jakkolwiek dość lakoniczne, to jednak liczne, pozwalają stwierdzić, że czarnina stanowiła element celebrowania i świętowania zarówno najważniejszych świąt dorocznych, jak i epizodycznych wydarzeń w życiu Kujawiaków. Podobne wnioski można wyciągnąć z badań współczesnych etnologów, takich jak Teresa Dunin-Karwicka, Dorota Kalinowska, Maria Polakiewicz i Grażyna Szelągowska, przeprowadzonych w latach 80. i 90. XX w. Wynika z nich, że czarnina odgrywała w życiu Kujaw niebagatelną rolę jeszcze jedno-dwa pokolenia temu. W związku z tym, choć dziś jest to potrawa raczej zapomniana i niezbyt popularna, przypomnienie jej bogatych tradycji nie powinno nastęrczać specjalnych trudności. Z całą pewnością warto kultywować pamięć o takich elementach dawnej kultury jak spożywane potrawy i ich znaczenie, gdyż prowadzi to do pogłębienia świadomości regionalnej odrębności Kujaw, ich wyjątkowości oraz szczególnego miejsca na kulturowej mapie naszej ojczyzny.

## **Bibliografia**

### **Słowniki:**

- Brückner Aleksander. 2000. *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Warszawa: PW Wiedza Powszechna.
- Karłowicz Jan. 1900. *Słownik gwar polskich*. Kraków: UJ.
- Kozioł Andrzej. 2003. *Polski słownik kuchenny i biesiadny*. Kraków: Oficyna Wydawnicza TEXT.
- Kwapien Ewelina. 2013. *Słownik rzeczowników polszczyzny XIX wieku*. Warszawa: Wydział Polonistyki UW.
- Linde Samuel. 1994. *Słownik języka polskiego*. Warszawa: Gutenberg-Print.
- Meller Dariusz. 2015. *Słownik gwary używanej w Chełmży i okolicach*. Chełmża, Toruń: Pracownia Sztuk Plastycznych.
- Sławski Franciszek. 1952-1956. *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Kraków: Tow. Miłośników Języka Polskiego.
- Zdanowicz Aleksander et al. (red.). 1861. *Słownik języka polskiego obejmujący oprócz zbioru właściwie polskich, znaczną liczbę wyrazów z obcych języków polskiemu przyswojonych; nomenklatury tak dawne jak i nowo w użycie wprowadzone różnych nauk, sztuk i rzemiosł, nazwania monet, miar i wag główniejszych krajów i prowincyj; mitologię plemion słowiańskich i innych ważniejszych, tudzież oddzielną tablicę słów polskich nieforemnych z ich odmianą do podręcznego użytku*. Wilno: Maurycy Orgelbrand.

### **Źródła – książki kucharskie:**

- Czerniecki Stanisław. 2012. *Compendium Ferculorum albo zebranie potraw*. oprac. Dumanowski Jarosław i Spsychaj Magdalena. Warszawa: Muzeum Pałac w Wilanowie.
- Dz. Antonina (red.). 1906. *Tania kucharka zawierająca liczne przepisy na tanie i smaczne przyrządzanie różnych potraw, a szczególnie zup, sosów, jarzyn, potraw mięsnych i postnych*. Grudziądz.
- Gruszecka Maria. 1898. *Ilustrowany kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń*. Kraków.
- Hoof Minna. 1866. *Martha. Godna zaufania doradczyni w sztuce kucharskiej i w wielu innych dziedzinach gospodarstwa domowego. Zawiera 500 sprawdzonych przepisów obejmujących całość sztuki kulinarnej, jak również niezawodne porady dotyczące*

- wekowania owoców, prania, praktyki gospodarskiej, sposobów hodowli oraz pielęgnacji zwierząt i inne porady gospodarskie. Grudziądz.
- Izdebska Jadwiga. 1921. *Praktyczna kuchnia dla wszystkich. Najnowszy poradnik kucharski obejmujący wielki wybór najpraktyczniejszych niezbędnych przepisów różnych potraw oraz pieczenia ciast i sporządzania soków i legumin*. Warszawa: Ch. I. Rosenwein.
- Kamionka A. J. 1917. *Kuchnia polsko-amerykańska. Jedyna odpowiednia książka kucharska dla gospodyń polskich w Ameryce. Zawiera tysiąc przepisów przyrządzania potraw mięsnych i postnych, a także przepisy pieczenia ciast wszelkiego rodzaju*. Stevens Point.
- Kucharka polska i amerykańska zawierająca trzysta trzydzieści sześć przepisów kucharskich i wiele pożytecznych wskazówek o smacznem a tanim przyrządzaniu rozmaitych potraw mięsnych, zup, barszczów, bigosów, zrazów, flaków, ryb, placków i różnego pieczywa*. 1917. Toledo; Ohio.
- Kuchnia polska. Niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego zawierający najlepsze przepisy przyrządzania najrozmaitszych potraw, obejmujący całe pole sztuki kucharskiej, a zarazem podający jaknajpewniejsze wskazówki względem konserwowania różnych owoców, przyrządzania w domu smacznych ciast, napojów gorących i zimnych, chodowania [wersja źródłowa] i pielęgnowania zwierząt domowych oraz innych zajęć w gospodarstwie domowym wydany podług wybranych recept znakomitych kucharzy, kucharek i gospodyń*. 1901. Toruń.
- Leśniewska Barbara. 1911. *Kucharz polski dla młodych gospodyń. Podręcznik obejmujący 1553 przepisy kucharskie na wszelkie potrawy mięsne i postne, gotowane, smażone, pieczone, swojskie i obcych pomysłów pod właściwą sobie nazwą do polskiej kuchni wprowadzone, oraz przepisy pieczenia ciast, tortów, przygotowywania likierów przez Bronisławę Leśniewską*. Warszawa.
- Marciszewska Maria. 1893. *Kucharka szlachecka zawierająca około 3000 przepisów*. Kijów; Odessa.
- Nowa kuchnia warszawska, czyli Wykład smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw oraz zastawiania i ubierania stołów, usługi stołowej, utrzymania win, robienia ciast, konfitur, soków, syropów itd*. 1838. Warszawa.
- Niewiarowska Florentyna. 1901. *Kucharka polska czyli szkoła gotowania tanich, zdrowych i smacznych obiadów*. Lwów.

Reszelska Maria. 2012. *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego ułożona z prac konkursowych Marii Reszelskiej, Stanisławy Mittmann i Stefanii Królikowskiej*, (oprac. Jarosław Dumanowski i Maciej Mazurkiewicz). Grudziądz: Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły.

Saint-Paul Alfred. 1899. *Ilustrowany kucharz polski*. Inowrocław.

Ślezańska Maria. 1892. *Kucharz Wielkopolski. Praktyczne przepisy gotowania smacznych a tanich potraw, smażenia konfitur, pieczenia ciast, przyrządzania lodów, kremów, galaret, deserów, konserwów i wędlin oraz różne sekreta domowe*. Poznań.

Wyrybkowska Danuta. 1937/8. *Praktyczna kuchnia domowa*. Żnin: Zakłady Wydawnicze Alfreda Ksyckiego.

### **Literatura przedmiotu:**

Dunin-Karwicka Teresa. 2000. *Rola tradycji w kulturze wsi kujawskiej*. Toruń: Wyd. UMK.

Kwapisz-Kulińska Alina. 1996. *Encyklopedia kulinarna*. Warszawa: Alfa.

Polakiewicz Maria. 1980. *Tradycyjne pożywienie ludowe w północnej Polsce*. Toruń: Muzeum Etnograficzne.

Kalinowska Dorota. 2014. *Gzik, żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej*. Włocławek: Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej.

Kalinowska Dorota. 1990. *Potrawy obrzędowe na Kujawach*. „Rocznik muzealny” 3, 85–105.

Kolberg Oskar. 1978. *Kujawy cz. I*. Wrocław, Kraków: Polskie Towarzystwo Ludoznawcze; Polskie Wydaw. Muzyczne.

Mallory James, Adams Douglas. 2006. *The Oxford Introduction to Proto-Indo-European and the Proto-Indo-European World*. Oxford: Oxford University Press.

Szelańska Grażyna. 2003. *Czem chata bogata, tem rada. Tradycyjna kuchnia wiejska. Komentarz wystawy*. Toruń: Muzeum Etnograficzne im. M. Znamierowskiej-Prüfferowej.

Szelańska Grażyna. 2011. *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*. Toruń: Muzeum Etnograficzne im. M. Znamierowskiej-Prüfferowej.

### **Strony internetowe:**

Żywe Muzeum Piernika. Dostęp: 25.09.2018. <https://muzeumpiernika.pl/pl/content/historia>