

Kuchnia Urzecza

Flisacy

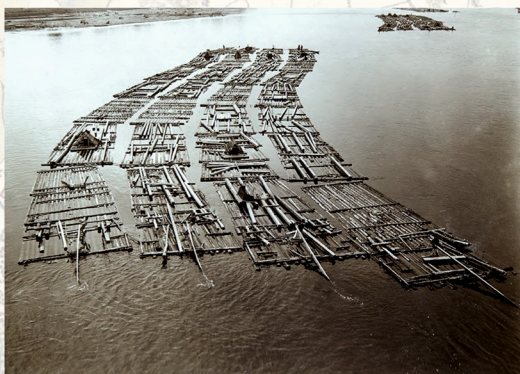
Flisacy lub oryle jak ich nazywano na Urzeczcu to grupa zawodowa zajmująca się splawem wiślanym. Przybywając z południa na stałe wpisali się w koloryt tych stron. Flisakami zostawali często ludzie, których sytuacja materialna zmuszała do szukania szczęścia na rzece. Wielodniowy splaw scalał załogę i wymuszał podział zadań. Ważnym elementem było zapewnienie ciepłej strawy. Przygotowywane potrawy były tanie i sycące. Na zakup żywności musiało wystarczyć tzw. strawne, czyli część zapłaty za splaw płaconej na początku wyprawy.

Podstawowym składnikiem potraw występującym w większości przepisów są ziemniaki. Zjadano je w formie zupy okraszonej słoniną tzw. futki, a jesienią sporządzano garus, czyli ziemniaki z gęstym sosem śliwkowym. Pływając po Wiśle flisacy mieli wprost nieograniczony dostęp do świeżych ryb. Dzięki tej obfitości powstała zupa rybna tzw. siuforek, którą możemy delektować się na Urzeczcu do dnia dzisiejszego.

“Dziwują się ludzie za co oryl pije, za tę drygaweczkę, co ją w wodzie myje”



Flisak podczas przygotowywania posiłku, obok leży wiklinowa zasłona chroniąca przed wiatrem



Ogromne rozmiary tratw wymuszały głośną komunikację między flisakami. Stąd powiedzenie z Urzecza - "Drzesz się jak oryl na tratwie".

Siuforek

Przysmakiem oryli była wysmienita zupa rybna - siuforek. Dzięki zachowanemu wśród najstarszych Łurzeczków przepisowi możemy dziś delektować się smakiem, jaki gościł na flisackich tratwach i w orylskich przystaniach, czyli bindugach. Najlepiej smakuje zrobiony w kociołku nad ogniem w pięknej nadwiślańskiej scenerii, ale można też spokojnie przygotować go na kuchni w zaciszu domowym.

Przepis:

- 3 wiślane oprawione ryby (najlepiej lin, szczupak, karaś)
- warzywa • 5 marchewek • pietruszka • pół selera • nać selera
- cebula • zielona część pora • 5 ziemniaków • sól • ziele angielskie • liść laurowy • pieprz.

Do garnka wkładamy rybę, zalewamy 3 litrami wody i solimy. Doprowadzamy do wrzenia i na małym ogniu gotujemy maksymalnie 10 minut. Ryby wyławiamy, wywar przelewamy przez sito. Do wywaru dodajemy obrane i pokrojone warzywa - marchewkę, selera, ziemniaki, cebulę i pietruszkę. Nać selera i pora dodajemy w całości (pod koniec gotowania należy je wyciągnąć z zupy). Dodajemy ziele angielskie i liść laurowy. Gotujemy około pół godziny aż warzywa zmiękną. Doprawiamy solą i pieprzem. Wystudzone ryby obieramy z ości i dodajemy do gorącej zupy. Zupę można posypać natką pietruszki, ewentualnie zaprawić śmietaną.



KARCZMY

Niezwykle ważnymi punktami na mapie Urzecza były karczmy. Tradycyjne wyszynki były czymś więcej niż tylko lokalami, gdzie wydaje się posiłki. Były miejscem spotkań towarzyskich i tu toczyło się życie całej wsi. Tutaj także dobijano intratnych biznesów i omawiano sprawy ewentualnych ożenków. W niedzielę po mszy świętej zaś wszyscy gromadnie udawali się do karczmy na biesiadę. Bawiono się przy akompaniamencie wiejskich kapel, a ulubionym tańcem był szot zwany także orylem.

Na Urzeczcu ulokowanie karczmy było nieco inne niż w pozostałych częściach kraju. Większość powstawała nad brzegiem Wisły i była skierowana na klientelę parającą się zajęciami związanymi z rzeką. Nieodłącznymi bywalcami karczm byli flisacy. Jak pisze doktor Łukasz Maurycy Stanaszek w książce "Nadwiślańskie Urzeczce" - "W Kępie Oborskiej odnotowano, że dawniej w karczmie nad Wisłą, gdzie zatrzymywali się oryle, była tam wódeczka na gorąco i było co pojeść." Ta wódeczka na gorąco to przepalanka lub inaczej grzanka.



Scena z karczmy w Wilanowie - Gustaw Pillati

Grzanka

Grzankę pijało nie tylko w karczmach, bez tego trunku nie mogła się odbyć na Urzeczcu żadna uroczystość. Bardzo popularne było spożycie tego ciepłego alkoholu po Rezurekcji. Jak wiadomo dawniej klimat był dużo zimniejszy niż aktualnie. Często zdarzało się, że Święta Wielkanocne odbywały się w niemal zimowej aurze. Po porannej mszy nic tak nie polepszało nastroju jak kieliszek przyjemnie rozgrzewającego płynu. Należało jednak pamiętać, żeby nie przesadzić z ilością wypitego alkoholu, ponieważ niekiedy degustacja kończyła się przedwczesną drzemką. Także na weselach był to najważniejszy trunek. W swoim dziele "Lud" Leon Kozłowski tak opisuje wiejskie wesele z okolic Czaplina, będącego co prawda poza granicami Urzecza, ale bardzo silnie z nim związane. "Gospodarze zamożni, to nie pożałują na taki festyn zabić krowy, wieprza, sprowadzą beczkę piwa, kilkanaście garncy wódki i przygotowują ulubiony i najwytworniejszy u chłopów napój, tak zwany krupnik, składający się z wódki grzanej z miodem, pieprzem, cukrem i słoniną."

Przepis:

Przepalamy cukier na ciemny karmel. Rozpuszczamy masło wraz z gęstą śmietaną, dusimy, wlewamy karmel i trochę wody (z cukrem lub bez). Tak wygląda baza grzanki. Tradycyjnie wlewało się spirytus, ale to już bez gotowania, bo by się zapaliło. Można było użyć wódki lub wódki ze spirytusem w proporcjach pół na pół (to można było zagotować). I to jest przepis z czasów Babci i jej koleżanek, z czasów mniej odległych dodawało się do tego czekoladę deserową i było pyszne. (Przepis Łurzecanki z Marińskiego Porzecza).

