

## Kuchnia warszawska - patelnia na trzech nóżkach

Naczynia na trzech nóżkach to rodzaj patelni używanych w Warszawie od średniowiecza do XX wieku. Służyły do przygotowywania różnych potraw smażonych i duszonych. W XIX wieku były traktowane jako naczynia tradycyjne do smażenia konfitur. Używanie ich zalecała między innymi Lucyna Ćwierczakiewiczowa – największy autorytet kulinarny połowy XIX-go wieku.

Wewnątrz każdej kuchni najważniejszy punkt stanowił piec. Do XIX wieku korzystano z pieców o otwartym palenisku, zwanych trzonami kuchennymi. Nad trzonym znajdował się obszerny okap przechodzący w komin. Im większy okap, tym większy cug, co dawało lepszą chłonność nieprzyjemnych zapachów. Na trzonie rozpalano jedno ognisko. Jeśli gotowano większe partie jedzenia rozpalano kilka mniejszych ognisk obok siebie.

Gotowano na kilka sposobów. Umieszczając garnki czy trójnóżki na specjalnych metalowych podstawkach tzw. dreifusach. Czasami zawieszano naczynia na łańcuchach, prętach lub tzw. wilkach bezpośrednio nad ogniem. W średniowieczu stosowano najczęściej prostszą metodę. Garnki przykładano bokiem bezpośrednio do ognia. Posiłki tak przyrządzane często były przypalone z jednej strony, a z drugiej niedogotowane.

Co jadał Warszawiacy? Warszawa jako stolica kraju była swojego rodzaju tygłem narodów, a co za tym idzie – smaków. Do kuchni warszawskiej przenikały specjały włoskie, francuskie czy żydowskie. Bogate mieszczaństwo naśladowało stoły wielkopańskie. Przeciętny mieszkaniec jadał to, na co było go stać i co docierało do miasta z okolicznych wiosek. Dostawą produktów zajmowali się między innymi Flisacy z Urzecza.

Od średniowiecza do połowy XVII wieku w kuchni dominowały produkty zbożowe. Przede wszystkim spożywano kasze – w formie polewek lub jako danie główne okraszone skwarkami. W wersji bogatszej z dodatkiem mięs. Z mięs popularna była dziczyzna, ale również wieprzowina i drób. Jadano również ryby słodkowodne pozyskiwane z okolicznych rzek – głównie z Wisły.

Przyływ nowych, zachodnioeuropejskich trendów, był ściśle związany z dworem królewskim. Na przykład za sprawą żony Władysława IV Wazy zapanowała moda na wszystko co francuskie, w tym kulinarne frykasy. W ten oto sposób kuchnia staropolska otwierała się na nowe smaki, a odchodziła od dawnych, mocno korzennych potraw.

Do dziś zachowały się w świadomości warszawiaków niektóre dania, typowe dla tego miasta. Jednym z ciekawszych jest wereszczaka pochodząca z pierwszej połowy XVIII wieku. Były to czasy saskie, kiedy lubowano się w ucztach i pijaństwie. Wereszczakę przygotowywano z białej kiełbasy gotowanej w piwie. Podawano ją w sosie cebulowym.