***Kiedy pokochaliśmy kiełbasę, czyli o polskich
tradycjach wędliniarskich***

***Polska kiełbasa czy tradycyjna szynka są znane na całym świecie. A jaka jest ich historia? Ich obecność w naszym menu traktujemy dziś jako coś normalnego, ale nie zawsze były tak łatwo dostępne. Przeciwnie - jeszcze niedawno stanowiły rarytas, a możliwość ich jedzenia świadczyła o statusie materialnym i społecznym.***

Początkowo jedzenie w Polsce wędlin było przywilejem ludzi zamożnych i trudno mówić o powszechności tego zjawiska. Pierwsze wędliny, które można przechowywać, zaczęto sprzedawać na ziemiach polskich około X-XII wieku, gdy powstały miasta. Pierwszy cech rzeźnicki założono na ziemiach historycznej Polski w 1175 roku we Wrocławiu. Dużo później, bo dopiero w 1885 roku, zaczął działać
w Poznaniu pierwszy cech wędliniarzy.

**Na początku była kiełbasa**

Najstarszą i najlepiej znaną w Polsce wędliną jest oczywiście kiełbasa. Wyrabiali ją już starożytni Rzymianie, jednak używali produktów mało kojarzących się dziś z tym specjałem np. zwierzęcych mózgów i orzeszków piniowych. Trudno precyzyjnie określić, kiedy podłużna wędlina (początkowo zwana też kiszką) dotarła na polskie ziemie. Najprawdopodobniej przywieźli ją do nas w średniowieczu niemieccy osadnicy i początkowo to właśnie nasi zachodni sąsiedzi słynęli jako specjaliści od jej wytwarzania. Według profesora Pezackiego słowo „kiełbasa” pochodzi od hebrajskiego „kol basar”, co znaczy „mięso wszelakie”.

**Smak szołder**

Nie była to jedyna wędlina jadana dawniej nad Wisłą. W piśmiennictwie okresu renesansu (m.in.
w utworach Jana Kochanowskiego) pojawiają się także tzw. szołdry. W ten sposób określano solone
i wędzone łopatki oraz szynki z kością. Były suszone na wietrze lub wędzone w dymie i na pewno podawano je także w okresie baroku, na królewskim dworze Wazów. Do dziś nazwa szołdra przetrwała na Śląsku, gdzie oznacza regionalną potrawę w postaci ciasta nadziewanego kiełbasą lub mięsem.

**Dla plebsu i dla szlachty**

Rosnącą popularność kiełbasy zaobserwować można w okresie saskim. Wtedy zaczęto kojarzyć ją
z wieprzowiną, ponieważ wcześniej była nadziewana rozmaitymi rodzajami mięsa, w tym rybami.
W okresie panowania Sasów przysmakiem stał się bigos hultajski, którego kiełbasa była ważnym składnikiem, ale zaczęto podawać ją też na surowo do śniadania. Ugruntowało się przekonanie, że szlachecki kucharz powinien potrafić przyrządzić kiełbasę na 12 sposobów, a pański na 24. W okresie oświecenia, ksiądz Jan Krzysztof Kluk, przyrodnik i autor książek o zwierzętach gospodarskich, podzielił kiełbasy na dwa rodzaje ­– pospolite przeznaczone dla plebsu i bardziej wykwintne dla szlachty. Co ciekawe obie nadziewało się siekaną wieprzowiną i słoniną, ale różniły się przyprawami. Te plebejskie miały w składzie czosnek, te szlacheckie – skórkę cytrynową, tłuczony pieprz i wino. W wieku XVIII na polskich stołach pojawiły się również salcesony i szynki.

**Kiełbasiany dobrobyt**

W drugiej połowie XIX wieku nastąpił rozwój hodowli świń, więc wędliny jeszcze bardziej zyskały na znaczeniu. Widać to po książkach kucharskich, w których pojawiało się coraz więcej przepisów na wędliny wieprzowe, jednak na wsi kiełbasa wciąż stanowiła symbol dobrobytu, o czym można przekonać się, czytając np. reymontowskich „Chłopów”. W XIX wieku nieodłącznym elementem pejzażu większych miast byli tzw. kiełbaśnicy, uliczni sprzedawcy oferujący przechodniom gorące kiełbaski. W II połowie XIX zaczęły powstawać pierwsze sklepy rzeźnicko-wędliniarskie – ich wnętrza były kafelkowane, a produkty podawali eleganccy subiekci w białych fartuchach.

**Przedwojenne wędliny**

Początek XX wieku to moment, w którym nastąpił intensywny rozwój profesjonalnego wyrobu wędlin. Dużą poczytność osiągnęła wtedy książka mistrza wędliniarskiego i właściciela Fabryki Wędlin
w Krakowie Andrzeja Różyckiego zatytułowana „Krakowskie wyroby wędliniarskie” (wydana w 1926 roku). Kraków, jeszcze przed I wojną światową, był znanym ośrodkiem, gdzie działało wielu producentów wędlin. W dwudziestoleciu międzywojennym i wcześniej bardzo cenione były też wędliny litewskie i pomorskie, ponieważ cechowała je niezwykła trwałość – jej sekret tkwił w sposobie solenia i marynowania, ale istotne było też wędzenie w zimnym dymie wysoko zawieszonego mięsa.

**Specjał dla wyspiarzy**

Narodziny polskiego przemysłu mięsnego związane były z wyrobem… bekonu. W okresie międzywojennym bekoniarnie powstawały w Polsce jak grzyby po deszczu – w latach 30. było ich aż dwadzieścia. Co ciekawe wszystko, co w nich wyprodukowano – eksportowano do królestwa bekonu, czyli Wielkiej Brytanii. W 1938 roku polski bekon stanowił 17,5% ogólnego importu do Zjednoczonego Królestwa. W latach 30. działał nawet Polski Klub Bekonowy
w Londynie, a przynależność do niego traktowano niezwykle prestiżowo. Innym znanym na świecie (szczególnie w USA) polskim produktem wędliniarskim była szynka konserwowa – na początku lat 30. cieszyła się Stanach podobną renomą, co szwajcarskie sery.

– Polska tradycja wędliniarska jest długa - należy ją szanować, podtrzymywać oraz z niej korzystać – mówi Anna Burak, manager ds. produktów z firmy Dobrowolscy. – My jako polski producent kultywujemy wędliniarskie dziedzictwo naszego regionu i wartość polskich produktów. Chcemy promować, zwłaszcza wśród tych młodszych konsumentów, bogactwo smaku rodzimych, regionalnych produktów. Wędliny marki Dobrowolscy z linii *Tradycyjnie wędzone* przygotowywane są dokładnie w taki sposób jak robili to nasi dziadkowie. Następnie wędzone są nad „żywym” ogniem w wędzarniach opalanych drewnem olchowo-bukowym.

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”.

 [www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl/)