

Potrawy tradycyjne dorzecza Narwi, Biebrzy i Solczy



Opracowano w ramach projektu LT-PL/053

Dolinami rzek – bezdrożami kultury

współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Litwa-Polska 2007-2013



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



Koordynator:

Janina Czyżewska

Koordynator projektu LT-PL/053:

Piotr Znaniecki

Fotografie:

Leon Szatkowski (Wilno)
Anna Sierko-Szymańska (Białystok)

Tłumaczył:

Witold Boćwiński

Teksty i wybór zdjęć:

Janina Czyżewska

Projekt okładki:

Krystyna Krakówka

Kompozycja i skład:

Agencja Wydawniczo-Edytorska EkoPress

Andrzej A. Poskrobko • 601 311 838

Druk:

ARES s.c. Białystok, ul. Włóściańska

Wydawca:

Agencja Wydawniczo-Edytorska
EkoPress • tel. 85 742 11 13

ISBN 978-83-62069-15-6

Urząd Gminy Zawady
Plac Wolności 12
16-075 Zawady (woj. podlaskie)
tel. 48 85 714 00 28
www.zawady.pl

Potrawy tradycyjne dorzecza Narwi, Biebrzy i Solczy

Zawady–Soleczniki 2010

GMINA ZAWADY



Dariusz Kratkowski
Denis Uljanowicz
Liljana Palionis
Angelina Michalkiewicz
Wiesława Karycka
Alina Wieligor
Sabina Zdanowicz
Iwona Ulbin
Greta Wieligor
Wiesława Sawerbo
Erika Rusiecka
Dariusz Arod
Edgar Rogal
Katarzyna Kijakowska
Sabina Giniewicz
Anna Kudźma
Ernest Dąbrowski
Rafał Szczerbiński
Violeta Lialkaite
Loreta Baumung
Greta Aleksandrowicz

Gimnazjum im. Jana Śniadeckiego w Sołecznikach (Litwa)



Koordynator projektu ze strony litewskiej:
Aleksander Žuk

Współpraca:
Anna Žuk

Gimnazjum w Zawadach (Polska)



warsztaty tradycyjnych metod konserwacji ryb w Łasi Toczyłowo

opiekun:
Barbara Targońska

1. Agnieszka Kulesza
2. Michał Grabowski
3. Piotr Janecki
4. Wioletta Górską
5. Rafał Dmochowski
6. Wojciech Wasilewski
7. Marcin Pogorzelski
8. Karol Kurta
9. Michał Kalinowski
10. Karolina Dąbrowska
11. Bożena Górską
12. Patryk Janecki
13. Bernardetta Wądołowska
14. Patrycja Zajkowska
15. Mateusz Włodarski
16. Michał Kalinowski
17. Ewelina Malinowska
18. Edyta Wądołowska
19. Justyna Zajkowska
20. Edyta Łaska
21. Paulina Łaska
22. Michał Gąsowski
23. Krzysztof Bruszewski

informacje o projekcie

Działanie Tradycje Kulinarne Dorzecza Narwi i Biebrzy – Tradycja Polska oraz Dorzecza Solczy – Tradycja Litewska – Poszukiwanie Wspólnych Korzeni w ramach projektu Dolinami Rzek – Bezdrożami Kultury zakłada partnerską współpracę uczniów Gimnazjum w Zawadach po stronie polskiej i Gimnazjum im. Jędrzeja Śniadeckiego w Solecznikach po stronie litewskiej w zakresie poszukiwania tradycji kulinarnych na swoich terenach. Uczniowie i ich opiekunowie zostali przeszkoleni przez koordynatora częściowego, w jaki sposób należy gromadzić relacje historyczne – opracowane zostały ankiety ułatwiające zadawanie pytań i dobór rozmówców.

Po stronie polskiej zostały zorganizowane dwudniowe warsztaty kulinarne dla 40-osobowej grupy polsko-litewskiej z udziałem doświadczonych wytwórców tradycyjnej żywności, w programie których znalazły się:

- informacje o roli tradycyjnego pożywienia w kulturze materialnej,
- pokaz całego procesu technologicznego przygotowania i pieczenia chleba na zakwasie,
- przygotowywanie i wykonywanie potraw z ziemniaków,
- pokazy tradycyjnych metod konserwacji ryb rzecznych: sprawianie, suszenie, wędzenie w wędzarni i w warunkach plenerowych,



Franciszek Mroczkowski z Puńska prezentuje tradycyjny chleb litewski upieczony w piecu chlebowym w Strękowej Górze

- sporządzanie potraw z ryb – szczupaka faszerowanego i ryb marynowanych.

Produkty przygotowane w czasie warsztatów zaprezentowano oraz zorganizowano ich degustację podczas imprezy plenerowej Dzień Dziecka w Zawadach.

Prezentacja tradycyjnej kuchni litewskiej została przygotowana na kolejną imprezę plenerową z udziałem partnerów z Solecznik – Dzień Śledzia w Strękowej Górze w gminie Zawady. W panelu litewskim znalazły się:

- pokaz przygotowania, pieczenia i degustacja tradycyjnego ciemnego chleba litewskiego w piecu chlebowym w Strękowej Górze,
- pokazy suszenia i wędzenia ryb w wędzarni metodą wędzarzy z Solecznik, połączone z degustacją,
- pokazy pieczenia i degustacje potraw z ziemniaków – babki i kiszki ziemniaczanej,
- stoiska z najlepszymi produktami litewskimi – chlebami, ciastami, miodami, serami, wędlinami, kwasem chlebowym z beczki.

Uczestnicy spotkania mieli możliwość degustacji wszystkich produktów i uzyskania pełnej informacji na temat składników, sposobów ich wytwarzania, pochodzenia nazw i rozmów na temat tradycyjnej kuchni litewskiej.

Podsumowaniem projektu jest publikacja **Potrawy tradycyjne dorzecza Narwi, Biebrzy i Solczy** w wersji polskiej oraz litewskiej, opisująca tradycje kulinarne na terenie partnerów, promowana w Solecznikach i Zawadach.

polsko-litewskie warsztaty kulinarne w Zawadach





polisko-litewskie warsztaty kulinarne w Zawadach



gmina Zawady

Na Podlasiu wiele miejscowości nosi tę samą nazwę. Zawady – wieś gminna, leży w połowie drogi między Białymstokiem a Łomżą, nad rzeką Śliną – historyczną granicą Podlasia i Mazowsza.

Popularność nazwy wynika z faktu, iż jak twierdzą językoznawcy (między innymi Michał Kondratiuk), jest to nazwa kulturowa, czyli pochodząca od jakiegoś wydarzenia w dziejach osady, a nie jak w większości przypadków od nazwiska lub imienia jej właściciela.

Zawada to coś, co przeszkadza, stoi na drodze, zawala, tama na rzece. Pokrywa to się z miejscową legendą, która głosi, że nazwa powstała od przewróconego drzewa na rzeczce Ślinie, tamującego, zawadzającego przepływ wody. Hipotezę potwierdza również Herbarz Ignacego Kapicy Milewskiego, wielce zasłużonego dla tych ziem archiwisty ziemi bielskiej, pochodzącego z sąsiadujących z Zawadami Kapic. Otóż podaje on, że dom Kobylińskich Giedeytów, którzy odziedziczywszy dobra Zawady w ziemi łomżyńskiej na rzeczka Śliną, od tychże dóbr nazwisko wzięli.

Gmina leży na terenach osadnictwa mazowieckiego prowadzonego od końca XIII w., po ostatecznym rozgromieniu Jaćwingów przez księcia mazowieckiego Janusza I Starego. Nadawał on liczne dobra drobnej szlachcie w dowód waleczności, zasług i w zamian za postugi wojenne na jego rozkaz. Z czasem rody rozrastały się, dzieląc ziemię na drobniejsze kawałki – powstawały wsie, przysiółki, osady i zaścianki, tworząc teren zwarty etnicznie.

Nazywano ich szlachtą chodaczkową, szaraczkową, zagrodową, zaściankową czy drążkową – bo chociaż na rozkaz przybywała nieraz boso, ale zawsze zbrojna – to biła się dzielnie. Pierwsze wzmianki pisemne o osadzie Zawady pochodzą z roku 1456, kiedy to erygowano parafię katolicką.

Najbliższym ośrodkiem miejskim, mającym wpływ na te tereny, było miasto Tykocin i to za przyczyną jego ówczesnego właściciela – magnata litewskiego Olbrachta Gasztolda, który na pocz. XVI w. sprowadził żydowskie rodziny z Grodna w celu ożywienia przemysłu i handlu – tereny obecnej gminy Zawady zyskały na kilka stuleci nowych sąsiadów. Niewiele

zostało po nich śladów w kulturze materialnej – podobnie jak w Solecznikach – zaledwie drobne detale architektoniczne w budownictwie drewnianym i dziedzictwo kulinarne, teraz prawie niezauważalne, tak jak inne wpływy litewskie.

Narew była przecież granicą pomiędzy Wielkim Księstwem Litewskim i Koroną Polską, a przez pewien czas (w XVI w.) niepozorna Ślina oddzielała województwo mazowieckie od województwa podlaskiego, które należało do Litwy. Granice były w owych czasach rzeczą umowną, a kontakty handlowe i sąsiedzkie niósły ze sobą spotkania na płaszczyźnie kulinarnej. Jedni uczyli się od drugich – handlarze żydowscy skupowali ryby, sprzedając bałtyckie śledzie, mieszkańcy wieloetnicznego Wielkiego Księstwa Litewskiego przywozili swoje specjały. Wszystko to splatało się w jeden piękny warkocz i dzisiaj trudno do końca rozstrzygnąć, co jest czyje.

Współczesna gmina Zawady szczyci się bogactwem przyrodniczym flory i fauny, niezwykle piękne, wiosenne rozlewiska Narwi i Biebrzy przyciągają ornitologów, zaś widok doliny z Góry Strękowej urzeka artystów fotografików – w każdym albumie promującym region znajduje się obowiązkowo. Najbardziej znanym zabytkiem jest reduta obronna z okresu walk wrześniowych 1939 r. we wsi Góra Strękowa z obeliskiem pamiątkowym ku czci bohaterskiego obrońcy kpt. Raginisa, kapliczka św. Jana Nepomucena, obrońcy od powodzi z początków XIX w. i drewniany kościółek w Ciborach-Kotaczkach.

Okolice te wiele zawdzięczają żyjącemu na przelocie XIX i XX w. w niedalekim Jeżewie Zygmunutowi Glogerowi (etnografowi i krajoznawcy) oraz urodzonemu w Kopicach Starych archiwście ziemi bielskiej w Brańsku – Ignacemu Kapicy Milewskiemu.

rejon solecznicki

Rejon solecznicki leży w południowo-wschodniej części Litwy w powiecie wileńskim – około 45 km od Wilna. Od północy i zachodu graniczy z rejonami orańskim, trockim i wileńskim, a od wschodu i południa z Białorusią. Obszar ten położony jest w pradolinie rzeki Mereczanki, której lewym dopływem jest rzeka Solcza płynąca południowym skrajem Puszczy Rudnickiej.

Solcza wyróżnia się krętym korytem oraz licznymi starorzeczami, które nie wysychają nawet w upalne i gorące lata. W jej dolinie występują liczne bagna i ich pozostałości – owe słynne, mityczne rojsty (litewskie – raistas), spopularyzowane poprzez słynną powieść polskiego pisarza – Tadeusza Konwickiego.

Lasy, oprócz jezior i oczek wodnych, są jednym z wielkich bogactw naturalnych tego terenu. Najciekawsze siedliska rzadkich gatunków ptaków i zwierząt znajdują się w okoli-

cach Jeziora Kierkowskiego. W rejonie istnieje 9 obszarów chronionych – przede wszystkim Dziewieniski Regionalny Park Historyczny oraz 9 rezerwatów ornitologiczno-ichtiologicznych z rzadkimi gatunkami ptaków i ryb.

Teren obfituje również w liczne zabytki architektury. Najciekawsze są pałace sławnych i wielce zasłużonych rodów Wagnerów w Solecznikach i Balińskich w Jaszunach, które w XIX w. były znaczącym ośrodkiem intelektualnym i to tam Juliusz Słowacki przeżywał swoją nieodwzajemnioną miłość do Ludwiki Śniadeckiej. Inny rodzaj zabytkowej architektury zobaczyć można w Dziewieniskim Historycznym Parku Regionalnym – są to wsie, tzw. ulicówki, powstałe w XVI w. w wyniku pomiaru włóczęj przeprowadzonej przez królową Bonę – takie lokowanie wsi jest rzadko spotykane w innych rejonach Litwy.

Najstarsze ślady osadnictwa na tym terenie badania archeologiczne określają na 10 tys. lat p.n.e., kiedy to nad rzekami powstały pierwsze osiedla ludzkie. W następnych wiekach zakładano nowe osady nad rzekami Solczą i Merezanką. Mieszkańcy zajmowali się nie tylko myślistwem i rybołówstwem, ale także rolnictwem i hodowlą bydła, żyjąc we wspólnotach rodowych. Wraz z rozwojem hodowli rozpoczęto wyrabianie metalowych narzędzi z rudnickiej rudy błotnej, rozwijały się też handel i rzemiosło. Wtedy to nad Solczą powstały podgrodzia. Ziemie dzisiejszego rejonu należały w XVI w. do województwa trockiego (okolice Ejszyszek) i wileńskiego (okolice Solecznik i Dziewieniszek), zaś w okresie Rzeczypospolitej Obojga Narodów – do województwa wileńskiego. Zabory przyniosły kolejne zmiany przynależności administracyjnej – była to gubernia wileńska, a następnie litewska.

W okresie 1918-1939 tereny te znajdowały się w granicach Rzeczypospolitej Polskiej w województwie wileńskim. Po rozpadzie ZSRR i odzyskaniu niepodległości przez Litwę są jej integralną częścią.

Rejon solecznicki, podobnie jak wiele ziem na pograniczu, jest zróżnicowany narodowościowo i językowo. Przenikają się różne tradycje kulturowe nawarstwione przez wieki wspólnego sąsiedztwa. Zamieszkiwali tu Litwini, Białorusini, Polacy, Rosjanie, Żydzi, Tatarzy i Romowie, a każda z nacji pozostawiła swój ślad w kulturze materialnej i duchowej.

Ślady średniowiecznego osadnictwa drobnoszlacheckiego spotkać można w utrzymującym się do dziś na wsiach podziale społecznym (głównie w sferze mentalnej) na szlachtę i chłopów. Tylko po wieloletnich sąsiadach, ludności żydowskiej, pozostały nieliczne fragmenty zabytków architektonicznych.

rola tradycyjnego pożywienia w kulturze narodów

Wielokrotnie zwracano uwagę na ścisłe związki rodzaju pożywienia, sposobów jego komponowania i doboru z konkretnym układem kulturowym i społecznym oraz hierarchią i podziałami ustanowionymi między ludźmi.

Jedzenie traktowane jako kod jest odwzorowaniem relacji społecznych, informacją o różnych stopniach hierarchii, granicach i nawiązywaniu kontaktów poza granicami. Poprzez jedzenie można wskazać granice i podziały religijne. Do kulinarnych rozróżnień dochodzi też często na poziomie wspólnot narodowych i etnicznych.

Najczęściej używanym przez antropologów i etnologów materiałem do narodowej stereotypizacji są zwyczaje żywieniowe. Właściwością pożywienia jest również to, że wśród wszystkich cech kulturowych upodobania kulinarne są najchętniej przekazywane i zapożyczane, a także rozprzestrzeniają się z niezwykłą łatwością. W społecznościach wieloetnicznych działalność kulinarna jest najczęściej pierwszą płaszczyzną narodowych spotkań. Teza ta znajduje liczne potwierdzenia w przypadku kuchni regionalnych. Pierwszym krokiem do nawiązania dobrosąsiedzkich stosunków było zwykle zaproszenie na poczęstunek, następnie obdarowywanie się jedzeniem, zapraszanie do stołu.

Tak było również podczas spotkania polsko-litewskich gimnazjalistów i ich opiekunów w Zawadach. Z apetytem degustowano chleby i babki ziemniaczane, faszerowane szczupaki, marynowane i suszone ryby. Do Solecznik pojechał stój z zakwasem chlebowym, aby już na terenie szkoły upiec chleb, oraz stoiki z rybami marynowanymi.

Mnogość różnorodnych tradycyjnych specjałów na terenie objętym projektem może przyprawić o zawrót głowy, dlatego też postanowiliśmy wspólnie skupić się na potrawach z ziemniaków i ryb oraz podstawie kuchni tradycyjnej, czyli chlebie w różnych jego odmianach.

Wielowiekowe nasze sąsiedztwo, współtworzenie wspólnej tradycji, pozostawiło trwałe ślady w naszej kulturze materialnej, której częścią jest tradycja kulinarna, często teraz niedoceniana, ale jednak obecna, przechodząca z pokolenia na pokolenie.

Tereny nas interesujące obfitują w lasy, puszcze, bagna, rzeki i jeziora – stąd tyle w kuchni tradycyjnej receptur na przyrządzanie dziczyzny, ryb, raków (dziś już nieobecnych) oraz tego, co udało się nazbierać w lesie i na łące czy także wyhodować w gospodarstwie. Nie oparta się rodzima tradycja wpływom innych nacji zamieszkujących Wielkie Księstwo Litewskie, często nawet nie uświadamiając sobie zapożyczeń.

Chleb

Podstawą tradycyjnego pożywienia przez wiele stuleci był i pozostał chleb. W tradycji kulturowej jest on symbolem dostatku i pomyślności. Nie zawsze jednak i nie dla wszystkich stanowił pożywienie podstawowe i codzienne. W biedniejszych wsiach jeszcze przed kilkudziesięcioma laty pojawiał się w domu jedynie w większe święta. Proces jego przygotowywania to niezwykły, obwarowany licznymi przepisami obrzęd, naszpikowany zaklęciami magicznymi.

Chleb pieczono z grubo mielonej mąki pszennej, żytniej, jęczmiennej, owsianej. Do mąki dodawano różne przymieszki, aby zwiększyć objętość pieczywa. Były to: ugotowane i przetarte ziemniaki, mąka z grochu, fasoli, soczewicy, a nawet kapusty, cebuli czy otrąb i plew. Na przednówku i w okresach głodu dodawano perz, lebidę, korę niektórych drzew, co oczywiście nie polepszało smaku, a pozwalało jedynie oszukać żołądek. W okresie międzywojennym znane były tzw. krzyże – chleb mający jedynie skorupę z ciasta, a środek z masy ziemniaczanej (mąka zmielona w stosunku 1:3 z ziemniakami).

W czasach, kiedy na wsi nie znano żeliwnych patelni, tego typu wypieki wykonywano w sposób bardzo archaiczny – rozgrzewano do białości duży płaski kamień, otaczano go węgielkami, smarowano nadzianym na patyk kawałkiem stoniny i wylewano na tak przygotowaną podstawę trochę ciasta. Ten sposób był łatwy i dostępny dla każdego, trzeba

bowiem pamiętać, że zanim pojawiły się w chatkach piece, były tam otwarte ogniska, nad którymi ustawiano garnki na żelaznych trójnogach.

Dzisiaj można je obejrzeć tylko w skansenach lub na coraz liczniejszych festynach archeologicznych. W porównaniu z tymi starymi, prymitywnymi metodami, wypiek chleba na zakwasie stanowił istotny postęp technologiczny. Zasadnicze znaczenie w przygotowywaniu ciasta na chleb miała – oczywiście poza umiejętnościami gospodyni – dzieża, wykonywana z klepek drewnianych spojonych obręczą, szersza nieco u dołu niż u góry. Dzieże miały wieko ze słomy przeplatanej toziną lub z drewna.

U drobnej szlachty zagrodowej na Podlasiu nie używano wieka, lecz trzymano pustą dzieżę do góry dnem, aby się nie zakurzyła. Najlepsze wyrabiano z drewna dębowego, a jeżeli było o nie trudno, dawano chociaż dwie klepki dębowe. Zygmunt Gloger, zamieszkujący odległy o parę kilometrów od Zawad dwór i majątek w Jeżewie (autor Encyklopedii Staropolskiej), podaje, że dzieża jako naczynie chlebobajne doznaje wielkiego poszanowania.

Jej nazwa jest bardzo starożytna i pochodzenie niejasne – wspólne dla wszystkich języków słowiańskich, a z polskiego przyswoili ją sobie Litwini, zapewne w czasach masowego porywania z Mazowsza branek. W słowniku Szyrwidła dzieża zowie się po litewsku dzieszka. Najlepsze



były dzieże stare, po ojcach, bo przyzwyczajone do chleba, nową trzeba było zakwasić. W tym celu rozrabiano w niej mąkę, najczęściej żytnią, z wodą i zostawiano na parę dni w cieple, aby zrobił się zakwas.

Ważny był także sposób obchodzenia się z dzieżą – nie wolno było w nią stukać ani rzucać na ziemię, należało chronić od zimna i przeciągów, niechętnie była pożyczana sąsiadom, bo mogła zgubić zakwas lub być zauroczona, szkodziło jej wążanie przez psa czy kota. Równie wiele przesądów i magii dotyczyło samego chleba i procesu jego wypieku. Gloger podaje, iż gospodynie z okolic Tykocina uważają, aby przed wsadzeniem chleba do pieca nikt, nawet one same, nie przechodził przez ciosek, pomietło ani łopatę, inaczej chleb się nie wydarzy i nie wyrośnie. Natomiast na Litwie istnieje zwyczaj, że gospodynie piekące chleb ostatni maleńki bochenek oddają psu, chcąc zaś nowego psa czy kota przywiązać do domu – dają im kawałek chleba, aby nie uciekał. Chlebem również obdarowywani

byli żebracy i tzw. dziady kościelne, aby modlili się za dusze zmarłych.

Chleb pieczono najczęściej raz na tydzień. Jeszcze na pocz. XX w. formowano ogromne bochny – do 20 funtów (ok. 8 kg) posypywane czarnuszką, kminkiem lub makiem.

Oprócz normalnych bochnów pieczono z resztek ciasta mniejsze, zwane w okolicach Zawad zasadzkami. Obdarowywano nimi najpierw sąsiadów, a potem dzieci. We wspomnieniach starszych mieszkańców tych okolic zachowały się we wdzięcznej pamięci.

Również długo w tej okolicy zachowała się tradycja pieczenia chleba z duszą, czyli nadziewanego świńskim mięsem – tzw. świeżynką. Na przednówku mięso często zastępowano burakami cukrowymi lub jabłkami. W Zawadach ożywił tę tradycję ok. 12 lat temu nieżyjący już społecznik, pan Lech Nicgorski, robiąc furorę na Festiwalach Kuchni Regionalnych w Supraślu.



ryby przygotowane do suszenia na gałązce toży

Ryby

Kolejnym tradycyjnym pożywieniem było to, co udało się złowić w rzekach i jeziorach, czyli ryby. Jedną z najstarszych metod ich konserwacji było suszenie i wędzenie. Najbardziej archaiczna i prosta metoda suszenia ryb to nadzanie ich na witki łożyny rosnącej nad rzekami i jeziorami. Z czasem udoskonalono sposób, nadziewając ryby na metalowy drut i wieszając je na szczycie chaty.

W dawnych czasach do wędzenia używano komina lub w kurnych chatach – belki pod powałą. Znane były dwa sposoby wędzenia: na gorąco i na zimno. Różniły się one temperaturą i czasem wędzenia. Do tego celu używano wyłącznie drewna liściastego bez kory, gdyż drewno iglaste nadaje rybom posmak i zapach terpentyny z powodu zawartości żywicy.

Wędzenie na zimno jest procesem długim i pracochłonnym, ryby są jednak smaczniejsze i dłużej można je przechowywać. Zgodnie z klasyczną zasadą powinien on odbywać się od 14 do 16 dni z podziałem na wędzenie właściwe i czas odpoczynku. Autorki starych książek kucharskich adresowanych do ochmistrzyń dworskich polecają nawet: „kazać służbie – niech dymi przez 6 tygodni”. Wędzić ryby na zimno można nawet w kominie, gdzie surowiec jest oddymiany

kilka razy w ciągu doby. W starych domach z tradycyjnymi kuchniami i piecami zachowały się jeszcze gdzieś tam specjalne haki i uchwyty przeznaczone do tego celu – w podobny sposób wędzono również mięsa.

Ryby do wędzenia przygotowywano mocząc je po oskrobaniu i wypatroszeniu w solance lub tylko nacierając solą. Jeżeli chciano, aby były dobrze zakonserwowane, to po wyjęciu z solanki obtaczano je obficie solą i trzymano w niej kilka dni, a potem dobrze obsuszano w przewiewnym miejscu. Aby ryby były uwędzone równomiernie, do rozpierania ich brzusków używano pierwotnie szczapek łuczyny, obecnie stosowane są patyczki lub wykałaczki. Po uwędzeniu zostawiano ryby w przewiewnym miejscu, następnie przechowywano w drewnianych beczkach przesypane suchym sianem, ziarnem lub chmielem, a wraz z dostępnością papieru – zawijano w pergamin.

Wędzenie ryb na gorąco jest znacznie mniej skomplikowane i można je robić w warunkach terenowych, otrzymujemy jednak wtedy produkt przeznaczony do szybkiego spożycia. Do takiej obróbki wystarczy dziura w ziemi, beczka i kawałek koca, o czym doskonale wiedzą wędkarze. Konstruowane są również specjalne połowe wędzarnie stawiane na ognisku lub ogrzewane trocinami podpalanymi denaturatem.

Wraz z postępowaniem cywilizacji i wynalazkiem p. Wecka upowszechnił się nowy sposób konserwacji ryb – marynowanie. Smażone na patelni ryby zalewane były octową marynatą i przyprawami, a następnie wkładane do słoików. Wpływowom obcych kuchni (żydowskiej i francuskiej) oraz sztuce kulinarnej kucharzy dworskich zawdzięcza kuchnia tradycyjna ryby faszerowane.

Nieoceniony Zygmunt Gloger zanotował usłyszaną od starszych gospodyń niespotykaną sztukę kulinarną – otóż potrafiły one przyrządzić szczupaka faszerowanego, nadziewanego zmielonym mięsem kurczęcia i z niezwykłą radością oczekiwać na reakcję biesiadników.

Generalnie jednak, jak wynika z przeprowadzonych ankiet i zgromadzonych relacji, ryby nie cieszyły się poważaniem i popularnością w kuchni tradycyjnej terenów objętych projektem. Wynikało to zapewne z powodów ekonomicznych – ryby były drogie i sprzedawano je handlarzom żydowskim licznie zamieszkującym okoliczne miasteczka. Od nich zaś kupowano, szczególnie w okresie postów, sprowadzane z rejonów nadmorskich śledzie.

Potrawy z ryb nie były cenione w czasie świąt i uroczystości rodzinnych, raczej nimi pogardzano jako synonimem biedy i postnego jedzenia.

tradycyjne potrawy

W okolicach tych zachowała się tradycja pieczenia chleba na zakwasie i chleba z tzw. duszą. Potrafią go obecnie upiec jedynie nieliczne starsze gospodynie, lecz ze względu na podeszły wiek czynią to niezwykle rzadko. Tylko w niewielu domach znajdują się jeszcze prawdziwe piece chlebowe, lecz niestety nieużywane. Piec chlebowy był sercem wiejskiej chałupy. Po kilku godzinach wypalania nagrzewał się do odpowiedniej temperatury, żar był wygarniany przy pomocy narzędzia nazywanego kosiosem i doświadczona gospodyni wiedziała, kiedy należy włożyć przygotowane bochenki.

Podstawą udanego wypieku jest dobrej jakości zboże i mąka – zmielona najlepiej na żarnach. Na warsztatach w Zawadach uczestnicy mogli dotknąć i powąchać prawdziwej mąki żarnowej przywiezionej przez trenerkę, p. Grażynę Zaniewską, zobaczyć, jak wygląda drewniana dzieża, zakwas chlebowy, prześledzić proces wyrabiania ciasta, formowania bochenków, przygotowywania ich do pieczenia, a na koniec spróbowania, jak taki chleb smakuje. Dowiedzieli się, na czym polega tajemnica tradycyjnego chleba oraz tego, że wielokrotne przesiewanie spulchnia mąkę i jest naturalnym polepszaczem. Ważną rolę odgrywa również zakwas chlebowy.



trenerka warsztatów Grażyna Zaniewska prezentuje upieczony chleb

z terenu gminy Zawady

ZAKWAS

300 g mąki żytniej
kawałek skórki razowego chleba
500 ml przegotowanej wody

Do kamiennego lub szklanego naczynia wsypujemy mąkę, wkładamy skórkę razowego chleba i zalewamy wodą. Mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na 2-3 dni. Po przelaniu do stoików i szczelnym zamknięciu można zakwas przechowywać w lodówce do 2 tygodni.

CHLEB WIEJSKI NA ZAKWASIE

1 kg mąki żytniej (okolo 6 szklanek)
500 g mąki pszennej
500 ml zakwasu
250 ml mleka
pół łyżki soli
do posypania: czarnuszka, kminek lub otręby pszenne

Mąkę należy przesiać kilka razy, aby nabrała pulchności. Wszystkie składniki należy wymieszać, a ciasto dobrze wyrobić. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok. 2 godz. Następnie uformować bochenki i włożyć do posmarowanych tłuszczem blach i ponownie odstawić w ciepłe miejsce na ok. pół godziny do wyrośnięcia. Ostatni etap to włożenie blach do mocno nagrzanego pieca lub piekarnika. Pieczenie takiego chleba trwa w zależ-

ności od urządzenia, jakiego używamy. Jeżeli jest to piekarnik, pierwsze 30 min pieczemy w temp. 180 st.C, a następne 60-80 min. w temp. 100 st.C. Po wyjęciu z piekarnika należy chleb ostudzić (ok. pół godziny) i wyjąć z blach.

Chleb z duszą przyrządza się podobnie, z tym że przy formowaniu bochenków wkłada się do środka podsmażone wcześniej mięso wieprzowe z cebulką, zwane świeżynką. Można włożyć też kietbasę palcówkę, a nawet golonkę.

Piękny i bardzo precyzyjny obrzęd pieczenia tradycyjnego chleba w tych okolicach opisał Zygmunt Gloger w artykule do Zbioru Wiadomości o Antropologii Krajowej. Chleb zwykle pieczono raz na tydzień. Pierwsza czynność nazywała się rozcynianiem i wykonywano ją na ogół w piątek. Do dzieży lato się ciepłą wodę i dosypywało przesianą mąkę w ilości od 1/2 do 1/3 z całości przeznaczanej na wypiek. Mieszano te składniki tak długo, aż ukazało się tzw. mleko.

Wtedy stawiano dzieżę na cienko rozestanej stómie, aby od dna było jej ciepło, przykrywano wiekiem, a to z kolei obrusem i kożuchem lub pierzyną. Tak w ciepłe pozostawiano rozczyn na całą noc, aby kist, czasem dodawano dla pewności serwatkę. Następnego dnia rano po rozmieszaniu sprawdzano, czy pokazały się w nim bąbelki i czy wydziela się lekko kwaśny zapach. Wtedy przystępowano do wyra-

biania ciasta. Dodawano do dzieży resztę mąki, wodę i ewentualnie różne dodatki, na przykład rozgotowane ziemniaki i sól. Ciasto wyrabiano ręcznie około godziny.

Kiedy było gotowe, należało zostawić je do wyrośnięcia. Przedtem rysowano dłonią na jego powierzchni krzyż i wy-ciskano cztery dołki w czterech rogach, w które nalewano wodę. Po tych zabiegach ciepło przykrytą dzieżę zostawiano na pół dnia do wyrośnięcia ciasta. W tym czasie należało rozpalić piec. Jeżeli ciasto rościło tak szybko, że zachodziła obawa, że wyleci z dzieży zanim piec się wypali, wówczas w celu powstrzymania jego wzrostu można było położyć na wierzchu męską czapkę. Jeżeli kobieta w tym czasie zaglądała do dzieży, wówczas mlaskała i cmokała, aby chleb nie osiadł.

Ogień przegarniano w piekarniku za pomocą kija zwanego ożogiem, popiół usuwano kosiorem składającym się z drążka i poziomej deseczki, gruntowanie oczyszczano piec za pomocą pomiotta, czyli wiechcia ze stomy, szmat lub gałęzi sosnowych. Sprawdzano, czy piec jest dostatecznie napalony wrzucając weń garść mąki – jeżeli się zaróżowiła, można było wsadzać chleb. Bochenki robiono na stolnicy lub w ręku. Dla nadania połysku smarowano je wodą lub jajkiem. Pieczono bezpośrednio w piecu na liściach tataraku, chrzaniu lub kapusty, używano również liści dębu.

Wsuwając na łożocie pierwszy bochenek, należało zrobić nad nim ręką krzyż w powietrzu. W tych okolicach wierzono, że w piecu siedzą w jednym rogu anioł, a w drugim diabeł, i jeśli gospodyni nie zrobi krzyża, to diabeł „chlapnie w pysk” anioła i chleb będzie nieudany.

Dopóki chleb był w piecu, gospodyni pod żadnym pozorem nie wolno było usiąść, bo chleb by opadł. Ciekawym sposobem było poznawanie, czy chleb jest już gotowy. Jednocześnie z wsadzeniem chleba do pieca wrzucano do kubka z zimną wodą gałkę ciasta. Gdy ciasto wypełniło kubek, chleb można było wyjmować.

Dobry, udany chleb – jak potwierdza to wiele relacji – był zwiastunem pomyślnego wydarzenia w domu, w przypadku katastrofy kulinarnej ptakano na zapas przed nieznanym nieszczęściem. Co ciekawe, chleb często miesili mężczyźni, zaś sadziła go do pieca wyłącznie gospodyni; był to symbol matriarchatu, rodzenia i karmienia – od chwili, gdy jako pannę młodą posadzili ją na dzieży chlebowej.

W ankietach służących do gromadzenia relacji na temat tradycji kulinarnych, przeprowadzonych przez uczniów Gimnazjum w Zawadach, tylko w Rudnikach i Ciborach-Krutach znano osoby potrafiące piec chleb i były to babcie gimnazjalistów (60-80 lat). Pokolenie ich mam oglądało te poczynania kulinarne w dzieciństwie.



Wędzenie ryb

Uczniowie Gimnazjum w Zawadach w przeprowadzonych ankietach, służących do gromadzenia relacji, jako tradycyjne potrawy z ryb wskazywali: szczupaka faszzerowanego, karpia w galarecie, ryby marynowane i smażone, różne potrawy ze śledzi typu sałatki, śledzie w oleju itp. W kilku ankietach podawano, iż na tym terenie nie było tradycji spożywania potraw rybnych, a nawet nimi pogardzano jako pożywieniem последнего rodzaju.

W trakcie drugiej części warsztatów kulinarnych w pensjonacie agroturystycznym w Łasi-Toczyłowie uczniowie z Gimnazjum w Zawadach i Solecznikach mogli nauczyć się sprawiania, wędzenia i suszenia ryb w prawdziwej wędzarni, wędzenia ryb w warunkach turystycznych w przenośnej, małej wędzarni oraz przyrządzania szczupaka faszzerowanego i marynowania smażonych ryb.

Szczupak faszzerowany

Ten sposób podawania ryby dotarł do tradycyjnej kuchni wiejskiej wprost z dworów oraz poprzez wykształcone w sztuce kulinarnej gospodynie na plebaniach. W nieznacznie zmienionej postaci funkcjonuje do dzisiaj jako potrawa świąteczna, przyrządzana na uroczystości rodzinne i wyśtawne przyjęcia. W każdej okolicy funkcjonują specjalistki



od tego specjału – nie jest to umiejętność powszechna. Jest to jedyna ryba rzeczna nadająca się do nadziewania, spotykane współcześnie w sklepach tzw. ryby faszzerowane (przeważnie pstrągi hodowlane lub inne) niewiele mają wspólnego z klasyką dobrej kuchni polskiej.

Aby przyrządzić taką potrawę, należy wziąć szczupaka (ok. 2-3 kg), oprawić go, czyli oskrobać i wypatroszyć, następnie delikatnie zdjąć skórę, odcinając łeb i wyjmując skrzela, niektórzy zostawiają go przy skórze (tak zaleca klasyczna autorka kuchni polskiej – Lucyna Ćwierczakiewiczowa w wydanym w 1911 r. poradniku „365 obiadów” – jedynych praktycznych przepisów). Następnie oddzielić mięso od ości i na maśle zeszklić 2 duże cebule.

Mięso, cebulę i namoczone wcześniej w mleku 2 czerstwe bułki zemleć w maszynce do mięsa. Do farszu dodać jedno jajko, sól i biały pieprz do smaku. Można dodać czosnek i rodzyнки. Następnie farsz należy dokładnie wyrobić i delikatnie włożyć w skórę ryby, nadając jej pierwotny kształt. Teraz następuje najtrudniejsza faza przygotowywania. Rybę należy włożyć do brytfanki lub specjalnej wanienki z wywarem warzywnym, tak aby była cała przykryta, i gotować na wolnym ogniu około godziny. Potem ostudzić, wyjąć na półmisek i przybrać według uznania – cytryną w plasterkach, rodzyнками, sałatą, gotowanymi warzywami z wywaru lub marynowanymi rajsłkami jabłuszkami. Można rybę zalać galaretą lub pokroić na dzwonka. Podać z różnymi sosami – cytrynowym, chrzanowym itp.





Ryba marynowana

Jest to jeden ze starszych sposobów konserwacji złowionych ryb. Nadają się do tego wszystkie rodzaje ryb rzecznych i jeziornych.

Ryby należy najpierw oskrobać, wypatroszyć i posolić. Następnie obtoczyć w mące i usmażyć na oleju. Ostudzić i włożyć do stoików. W międzyczasie ugotować zalewę z octu 10% (w proporcjach: 1 szklanka octu na 3 szklanki wody) lub do smaku dodać liść laurowy, ziele angielskie, szczyptę cukru i soli do smaku.

Do zalewy można dodać także cebulę, marchewkę lub inne warzywa oraz przyprawy: gorczycę, estragon, cząber, tymianek, kolendrę (dla amatorów papryczkę chili, zwaną dawniej pieprzem tureckim) i szklanke octu. Można dodać trochę białego wina zamiast szklanki octu – nabierze ona bardziej pikantnego smaku – ale tak przyrządzona ryba powinna być zjedzona do końca sezonu. Gorącą zalewą zalać ryby w stoiku. Można je zapasteryzować, wtedy ich aromat jest lepszy i dłużej można je przechowywać. Tak przygotowane, nawet bardzo ościste ryby typu leszcz, nabiorą z czasem kruchości i delikatności.

Jeszcze inne staropolskie recepty na marynowanie ryb można znaleźć w niezwykle interesującym dziele Stanisława Czernieckiego „Kompendium feruloum”, wydanym w 1682 r.:

„Jakiegokolwiek rodzaju ryby masz: szczupak, pstrąg, łososie, jesiotry (...), tak gotować na marynatę będziesz: oczesane ryby co większe rysuy, a co mniejsze całkiem sprawiwszy posól, a smaź, w czym chcesz, potrząsnąwszy maśta, a kiedy usmażysz, włóż w naczynie, jakie masz. Weźmiy czosnku niemato, uwierć w donicy, żeby był jako maśto, rozpuść octem winnym, żeby było gęsto jako migdałowa polewka, wlej oliwy i rozmarynu, soli, przywarz, zaley ryby, a daway na zimno”.

Oczywiście ryb nie trzeba czesać ani rysować – tak w staropolszczyźnie określano czynność mycia i skrobania ryb.

Na terenach Wielkiego Księstwa Litewskiego – obfitujące w liczne rybne jeziora – rarytasem był węgorz marynowany, a ze stawów hodowlanych brano do marynowania karpie i pstrągi. Potrawy te trafiły z kuchni dworskiej do kuchni tradycyjnej dopiero w okresie międzywojennym.

Ziemniaki

Tereny objęte projektem, podobnie jak reszta środkowej Europy, najczęściej zawdzięczają wprowadzeniu uprawy ziemniaka. Pozwoliła ona zaspokoić panujący głód, bowiem z ich uprawy można było wykarmić więcej osób niż z uprawy zboża na tym samym obszarze. Nawet Julian Ursyn Niemcewicz uważał, że po chrzcie świętym kartofle są największym dobrodziejstwem udzielonym ludziom przez niebo. Tutejsze ziemie doskonale nadawały się do ich uprawy i od XVIII w. stały się podstawą wyżywienia biednej ludności. Tak jest często i do dzisiaj.

Umiejętność ich praktycznej uprawy i spożywania posiadli tutejsi ludzie od osadników niemieckich, sprowadzonych na te ziemie przez króla Augusta II Mocnego. Najbardziej wszechstronne zastosowanie ziemniaka poznano, kiedy ekonomią grodzieńską zarządzał podskarbi litewski Antoni Tyzenhauz, czyniąc ziemie między Niemnem a Narwią „Holandią kwitnącą”.

W tradycji kulinarnej polsko-litewskiej potrawy z ziemniaków zajmują szczególne miejsce. Przetwarzano je na przeróżne sposoby – samych klusek, placków, ołatków (ołatków), blinów, różnie nazywanych i podawanych, nie sposób zliczyć. No i niezapomniany smak ziemniaków pieczonych na ognisku, przypiekanych na „plicie”, czy smażonych na patelni.

Królową potraw była bezsprzecznie w obu rejonach niniejszego projektu babka ziemniaczana, po litewsku zwana kugelisem lub kugielem z tradycji żydowskiej (słowo to w języku jidysz oznacza kulę – dawniej piekto się ją w okrągłych formach). Wariantów tej potrawy jest mnóstwo, w zależności od dodanych składników i sposobu podania – na przykład babka wegetariańska nie zawiera mięsa, a pięknie zapieczone w środku różyczki brokułów lub całe grzyby. W kuchni tradycyjnej pieczono ją w dużych formach i następnie podsmażano na patelni, podając z mlekiem słodkim lub zsiadłym. Po świniobiciu było w niej dużo mięsa – tzw. świeżynki, a nawet całe żeberka wieprzowe, wcześniej podsmażone. Potrawę tę rozstawiły szeroko Mistrzostwa Świata w Pieczeniu Babki i Kiszki Ziemniaczanej, organizowane od 1999 r. w Supraślu.

BABKA ZIEMNIACZANA

MISTRZYNI ŚWIATA MARYSI ŁUKASZEWICZ

1,5 kg surowych tartych ziemniaków

60 dag gotowanych, zmielonych ziemniaków

4 całe jaja

1/2 szklanki kaszy manny

1/2 szklanki oleju

2 duże cebule



Posiekane cebule zeszklić na oleju, zamiast niego można użyć 1/2 kg skwarek wytopionych z podgardla lub boczku. Wszystkie składniki wymieszać, następnie wlać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką formy. Piec około 1,5 godz. w mocno nagrzanym piekarniku. Gdy już skórka zrumienieje, znaczy to, że babka jest gotowa.

Jedna z wielokrotnych mistrzyń świata dodaje do środka ciasta ziemniaczanego kulki z mielonej wieprzowiny – i też jest pyszna.

Drugą bardzo popularną potrawą z ziemniaków jest kiszka ziemniaczana. Jedzono ją ze smakiem, chociaż w niektórych wsiach drobnoszlacheckich mawiano z pogardą, że to „chamskie jedzenie i jedzo jo na ruskich stronach”. W tradycyjnej kuchni litewskiej kiszka jest znana jako *vedarai* i przyrządzana bardzo podobnie. Jednak autorytet kuchni kresowej – Wincentyna Zawadzka z Wilna, autorka wydanej w końcu XIX w. „Kucharki litewskiej”, w rozdziale o kiszkach pisze wyłącznie o kiszkach francuskich, niemieckich i innych wersjach znanych nam dzisiaj krwawych kiszek, czyli o pocziwych kaszankach. Jest to najlepszy dowód na to, że kiszka ziemniaczana powstała jako potrawa biednych, wiejskich ludzi. Gdy po świniobiciu, w okresie

np. żniw, przerobiono całe mięso, zostawały jelita wieprzowe. Nadziewano je tartymi, surowymi ziemniakami. Po upieczeniu spożywano bezpośrednio na gorąco lub odsmażaną na drugi dzień, pokrojoną w kawałki lub plasterki. Kiszka nieznaną jest w innych regionach Polski, co wskazuje na jej wschodni, kresowy rodowód.

KISZKA ZIEMNIACZANA GIENI TRYPUZ

1,5 kg ziemniaków

100 g dowolnego tłuszczu

jelita wieprzowe (ok.2 m)

50 g słoniny

1 duża cebula

przyprawy: majeranek, sól, pieprz



Ziemniaki zetrzeć, cebulę drobno pokrojoną przesmażyć na tłuszczu, wszystko dokładnie wymieszać dodając przyprawy. Wcześniej dokładnie wyczyszczone i wymyte jelita wieprzowe (cienkie lub grube) należy delikatnie napętnić masą ziemniaczaną, pamiętając że podczas pieczenia ziemniaki powiększą objętość, dlatego jelita należy nakłuć widelcem lub grubą igłą.



Końcówki jelit można zawiązać lub zakręcić wykataczkami. Piec w mocno nagrzanym piekarniku ok. 1 godz.; można polewać stopioną słoninką, wtedy skórka będzie bardziej chrupiąca. Podawać pokrojoną na kawałki ze skwarkami, ale najlepsza jest z małosolnymi ogórkami lub surówką z kiszzonej kapusty.

Bliską kuzynką kiszki ziemniaczanej w tradycji kulinarnej okolic nadnarwiańskich jest bardzo popularna i lubiana kaszanek, robiona w domowych warunkach po świniobiciu. Produkują ją również przeróżne zakłady mięsne, jednak najwyżej ceniona jest ta domowa.

Znana była już starożytnym Grekom, natomiast na naszych terenach (jak wynika z wykopalisk) zajadano kiszkę kaszaną już od VII w. naszej ery. Podobnie od dawna znano kaszanek na Litwie, gdzie podawano ją jako potrawę obrzędową na stypach. Kaszanek nie zawsze uważana była za potrawę prostacką, godną tylko psów. Na przelocie XIV i XV w. był to przysmak królewski. Szczególnie na dworze Władysława Jagiełły jego nadworny kucharz – Mikołaj Koza starannie dobierał kiszkarów. Nie jest jednak tak, że od początku gościła na szlacheckim półmisku. Dopiero w XVIII w. zaczęła swój przemarsz przez inne stoly, stając się z czasem pospolitą potrawą.

KASZANKA Z KASZĄ GRYZANĄ

2 kg skrawków mięsa, obrzynków skórek ze słoniny, podrobów (szczególnie z płuc i serca)

2 kg kaszy gryczanej palonej

750 ml krwi wieprzowej

1 łyżeczka pieprzu

2 łyżki majeranku

sól

jelita wieprzowe

Wszystkie skrawki mięsa ugotować do miękkości w niedużej ilości wody. Następnie odcedzić i zmielić przez maszynkę o drobnym sitku. Kaszę zalać wodą w stosunku 1:1 i ugotować. Gdy kasza wchłonie całą wodę, przelać do miski, wlać krew, dodać mięso i przyprawy. Dokładnie wymieszać; gdy masa jest zbyt gęsta – dodać trochę wody z okrawków mięsnych. Ciepłym farszem nadziać jelita i zawiązać. Włożyć do garnka z gorącą wodą i gotować na wolnym ogniu 45 min. Na koniec optukać i odstawić w chłodne miejsce.

We wszystkich ankietach przeprowadzonych przez gimnazjalistów z Zawad jako potrawę tradycyjną wskazywano chleb ze smalcem. Pożywienie znane od wieków, w ostatnich latach wróciło do łask dzięki festynom kulinarnym. Każdy dom i okolica mają własną recepturę produkcji smalcu: podstawą jest wszędzie ta sama stopiona słonina lub podgardle wieprzowe. Jego smak zależy od jakości surowca – czy będzie to „kaban” wyhodowany we własnym gospodarstwie i odpowiednio karmiony, czy tzw. kupny. Dodatki smakowe są przeróżne; klasyczne – cebulka, majeranek, sól, pieprz oraz bardziej wyrafinowane – suszone śliwki, jabłko, kolendra, czosnek, czasem papryka. Smalec przechowywano w kamiennych garnkach, używając go do gotowania niektórych potraw. Ostatnio zrobił karierę



w restauracjach jako tzw. czekadetko, czyli coś, co podaje się gościom oczekującym na przyjęcie i realizację zamówienia.

Najlepszym dodatkiem do wiejskiego chleba ze smalcem jest miejscowy ogórek kiszony. Okolice te słyną z ich uprawy, czemu sprzyja mikroklimat rozlewisk narwiańskich starorzeczy. W dużych gospodarstwach nie bawiono się w kiszenie ogórków w stoikach, jak już kisić – to w beczce (dawniej dębowej, obecnie niestety w plastikowej). Stawiano je w zimnych piwnicach, wybudowanych z kamienia polnego na podwórzach, częściowo wkopanych w ziemię czy spizarniach zwanych „sklepem”. Sekret smaku takich ogórków tkwi w dobrej wodzie ze studni, jakości warzyw, dodatkach: koprze, chrzanie (wyhodowanych we własnym ogródku) oraz soli – koniecznie kamiennej.

PRZEPIS NA BECZKĘ OGÓRKÓW

70 kg surowych ogórków, 3 garście kopru, 12 główek zdrowego, dużego czosnku, 4 wiadra zimnej wody ze studni

Na 1 wiadro należy wsypać 80 dag grubej soli kamiennej. Następnie zrobić solankę, dobrze mieszając wodę z solą i pocze-kać, aż na dnie nie będzie osadzonej soli. Na dno wymytej i wyparzonej beczki położyć garść łądy kopru z obciętymi korzeniami i całą główkę czosnku. Na to ułożyć ogórki do połowy beczki, następnie znowu łądy kopru z główkami czosnku i warstwę pozostałych ogórków. Na wierzchu ułożyć warstwę kopru i czosnku, a na koniec zalać przygotowaną solanką i odstawić na kilka godzin. Na koniec zamknąć wieko beczki na stałe i pozostawić do fermentacji. Ten proces trwa około miesiąca.

W okolicy znane są również inne sposoby przechowywania tak przygotowanych ogórków, niektórzy zatapiają je na zimę w okolicznych sadzawkach lub starorzeczach Narwi, część zatapia uwiązaną beczkę w studni, wyjmując w razie potrzeby. Z takiej beczki nie tylko ogórki są rarytasem, ale także sos, który powstaje w wyniku fermentacji. Miejscowi mężczyźni twierdzą, że nie ma nic lepszego niż sok z ogórków następnego dnia po nocy biesiadnej, zaś kobiety dodają sok do zupy ogórkowej.

Kapusta kiszona i kwas buraczany

Z potraw warzywnych największym uznaniem cieszyły się kapusta i buraki. Kapustę kiszono w beczkach podobnie jak ogórki, z tym że przesypywano ją solą z różnymi dodatkami: marchwią, liściem laurowym (zwanym też bobkowym), żurawiną, liśćmi wiśni, kminkiem, a nawet kiszono całe głowy. Cenionym dodatkiem były kiszone w całości jabłka specjalnej, lokalnej odmiany, zwane glogierówkami, których hodowlę wprowadził w swoim majątku w Jeżewie wielokrotnie tu cytowany Zygmunt Gloger. Początkowo stała taka beczka w domu przy piecu, aż do wystąpienia procesu fermentacji, wtedy odlewano nieco soku. Potem znoszono ją do piwnicy lub spizarni.

Kiszenie i ugniatanie nogami kapusty należy do kanonu widowisk obrzędowych terenów pogranicza. Zielnik Syrreniusza z początków XVII w. podaje, że: „w Litwie ćwikłę

białą kwaszą z rzepą, czosnkiem, cebulą i kapustą, warstwami to przekładają i zowią to kwaszeniną”.

Od smaku tak ukiszzonej kapusty zależała jakość wielu potraw popularnych w kuchni tradycyjnej. Najbardziej znaną z nich po obu stronach granicy jest bigos. Wyrósł on z naszej tradycji przyrządzania kiszzonek i rozsądnego gospodarowania mięsnymi resztkami poświętecznymi. Pojawił się w kuchni polskiej gdzieś około XV w. Najpierw używano po prostu słodkiej i kiszzonej kapusty, mięsa i cebuli. Z czasem dodawano coraz więcej ingrediencji.

Na Litwie według Zygmunta Glogera dodawano kwaśnych jabłek i do dnia dzisiejszego są one ważnym składnikiem bigosu zwanego litewskim. Do bigosu myśliwskiego dodawano dziczyznę i jagody jałowca, potem czerwone wino, przecier pomidorowy, śliwki suszone lub powidła, a przede wszystkim suszone grzyby i mięsa różnego rodzaju. W każdym razie ta swojska potrawa jest podstawą każdego świątecznego przyjęcia jako ulubiona i poważana. Doczekała się wielu wcieleń i wersji, każdy dom ma swoją ulubioną. Jej kariera kulinarna wzięta się stąd, iż jest to potrawa „długowieczna” – wielokrotnie odgrzewana nabiera smaku. Nawet Adam Mickiewicz napisał poemat na jej cześć w księdze IV „Pana Tadeusza” – „Dyplomatyka i towy”:

„W kociotkach bigos grzano, w słowach wydać trudno
Bigosu smak przedziwny, kolor i woń cudną.
Słów tylko brzęk usłyszysz i rymów porządek,
Ale treści ich miejski nie pojmie żołądek.
Aby cenić litewskie pieśni i potrawy,
Trzeba mieć zdrowie, na wsi żyć, wracać z obławy”.

Ta tradycja jest żywa do dzisiaj: gimnazjaliści z Zawad wskazywali bigos jako najbardziej lubianą i znaną potrawę tradycyjną, a przepisy nań są zazdrośnie strzeżone przez każdą dobrą gospodynię. W relacjach wielu starszych wiekiem mieszkańców powtarza się wspomnienie smaku kapusty ugotowanej na domowym sadle. Takie sadło wieprzowe należało pokroić, natrzeć dobrze solą, czosnkiem oraz majerankiem i ułożyć w kamiennym garnku lub jak to dawniej robiono – w drewnianej skrzyneczce na sianie. Tak przyrządzone służyło przez cały rok do przyprawiania potraw, po prostu odkrajano jego kawatek.

Kapusta kiszona stanowiła również składnik nadzienia wielu rodzajów pierogów (zwłaszcza wigilijnych) i zup, a sok z niej zaspokajał zapotrzebowanie na witaminy w okresie zimowym.

Drugim najpopularniejszym w tych stronach warzywem był burak czerwony. Przygotowywano z niego często jada-
ne barszcze z dodatkiem kwaśnych jabłek, a także kwas buraczany do zup i do picia. Jest to doskonały dodatek do
chłodnika po litewsku, receptura jego przyrządzenia jest
po obu stronach granicy taka sama – z tą jedynie różnicą,
że litewska skórka od chleba jest o niebo lepsza.

KWAS BURACZANY

1 kg buraków ćwikłowych
2 l wody
3 łyżki cukru
skórka razowego chleba

Obrane buraki należy zetrzeć na grubej tarce lub pokroić w pla-
sterki i włożyć do stoja, a najlepiej do kamiennego garnka, zalać
przegotowaną, ciepłą wodą, dołożyć razowy chleb i odstawić do
zakwaszenia w chłodne miejsce na 2-3 dni, przykrywając garnek
lnianą ściereczką. Następnie spróbować, czy jest już kwaśny;
jeżeli tak – zlać do butelek, szczelnie zamknąć i schować do
lodówki. Pozostałe buraki można ponownie zalać wodą i uzyskać
następną porcję kwasu.

KWAS BURACZANY DO PICIA

1 kg buraków
50 dag cukru
1 dag drożdży
1 torebka cukru waniliowego
1 łyżeczka rodzynek
5 l wrzątku

Obrane, umyte buraki zetrzeć na tarce i zalać 5 l wrzącej wody.
Drożdże rozetrzeć z 2 łyżkami cukru i rozpuścić w pół szklanki
ciepłej wody. Do zalanych buraków dodać cukier, rodzynek, wy-
rośnięte drożdże oraz cukier waniliowy. Pozostawić na 2 doby
w ciepłym miejscu. Przecedzić przez gazę i rozlać do butelek.

Do wyczerpania tematu tradycyjnej kuchni pozostały jesz-
cze pierogi, wędzonki i sery, ale trzeba obiektywnie przy-
znać, że w tej dziedzinie nasi bracia Litwini są od wieków
i obecnie o niebo lepsi. Nie zdołała tego zmienić gospodar-
ka socjalistyczna ani żadne kryzysy. Niby krowy takie same,
trawa też na oko niczym się nie różni, ale ta śmietana, ulu-
biony dodatek do wszystkich prawie potraw, nadaje im
niespotykany aromat i smak. Proste na pozór kluski z mię-
sem polane śmietaną ze skwarkami stają się smakowitymi
cepelinami, kapuśniak z kleksem śmietany w środku sma-
kuje też zupełnie inaczej.

potrawy tradycyjne z rejonu Solecznik

Litwa – chociaż niewielka – słynie z niezwyklej różnorodności potraw. Sztandarowym jej produktem przez wiele lat był czarny żytni chleb, świątynny na grzanki do zup i piwa, oraz gęsta wyborna śmietana – niezbędny dodatek do wszelkich potraw. Zastużoną sławą cieszą się litewskie sery – suszone i wędzone, podobnie jak dojrzewające wędliny, takie jak kindziuk, czyli skilandis (szkittądz) – niegdyś wędlina czeladzi dworskiej. Robiło się ją z okrawków mięsa pozostałych po świniobiciu, wypełniających wieprzowy żołądek.

Dojrzewała w spiżarni i spożywano ją zwyczajowo w czasie żniw. Do łask wróciła również szupienia, czyli kasza jęczmienna z grochem, gotowana z młoda słoninką. Ludwik z Pokiewa” czyli Ludwik Jucewicz pisał w swoich wspomnieniach w 1846 r., iż zjawienie się tej potrawy na stole w czasie obiadu, gdy odbywały się zaloty lub inaczej oglądy, oznacza, że kawalera najlepiej przyjęto; wetknięty pośrodku misy ogon świński oznacza zgodę rodziców na ślub córki.

Do dań uznawanych dziś za luksusowe należą potrawy z raków, a to z powodu rzadkiego ich występowania. Na Litwie pije się też girę, czyli kwas chlebowy oraz zbierany wiosną młody sok brzoszowy. Bardzo dużo przyrządza się kiszonek, nie tylko z kapusty i ogórków, ale też z grzybów, jabłek, pomidorów i mieszanek warzywnych z tego, co rośnie w ogródku.

W przeciwieństwie do terenu gminy Zawady, w rejonie solecznickim zamieszkiwało wiele narodowości, których ślady odnaleźć można w tradycjach kulinarnych. Chociażby w najpopularniejszych według ankiet przeprowadzonych przez uczniów gimnazjum w Solecznikach – blinach.

Jest to potrawa niewątpliwie proveniencji rosyjskiej, spożywana tradycyjnie w ostatni tydzień przed Wielkim Postem, czyli maselnicą – prawosławnymi odpadkami. Nie jedzono już wtedy mięsa, ale dozwolone i wskazane było spożywanie mleka, sera, masła czy jajek. Nawet bez mięsa biesiadowanie w okresie maselnicy było obfite i różnorodne – wystarczyły jedynie bliny z różnego rodzaju farszem. Jedzono bliny żytnie, pszenne, gryczane, owsiane, drożdżowe i praśne, słodkie i postne, duże i małe. Królem stołu był smaczny i rumiany blin z miodem i śmietaną; bogatsza wersja powstawała, gdy na patelnię kładziono jajko i posiekany szczypiorek lub śledzia i zalewano to ciastem. Najbardziej ceniono lekkie i pulchne, z gryczanej mąki, robione na drożdżach o przyjemnym, lekko kwaskowatym smaku. Blinami symbolicznie karmiono dusze przodków – pierwszy ostatkowy blin nie był jedzony – przeznaczano go za spokój duszy zmarłych.

Co ciekawe, nazwa ta dotarła na tereny nadnarwiańskie i określano nią różne potrawy pieczone i zapiekane z ziemniaków czy mąki, na przykład tzw. grzybek – odmianę fran-

cuskiego omlęta. W innych rejonach Podlasia, zamieszkałych przez ludność prawosławną, bliny są powszechną potrawą w kuchni tradycyjnej, dominują jednak bliny drożdżowe; dodatek sody zamiast drożdży jest pewnym pójściem na łatwiznę. Dobre gospodynie podkreślają, że najważniejsza jest dobrze wyżarzona, żeliwna patelnia, teflonowe nie dają tego smaku. Takie patelnie kupowano przeważnie od obwoźnych handlarzy narodowości cygańskiej, w okolicach Solecznik zamieszkiwało ich stosunkowo dużo. Dobra patelnia jest więc podstawą udanych blinów.

BLINY GRYCZANO-PSZENICZNE

650 g mąki pszennej
300 g mąki gryczanej
1,5 l mleka
25 g drożdży
100 g masła

Drożdże rozprowadzić w pół szklanki ciepłego mleka, wlać do mąki pszennej, dokładnie wymieszać i odstawić zaczyn w ciepłe miejsce. Do wyrośniętego zaczynu dodać roztopione masło i mąkę gryczaną, wymieszać. Rozprowadzić ciasto pozostałym

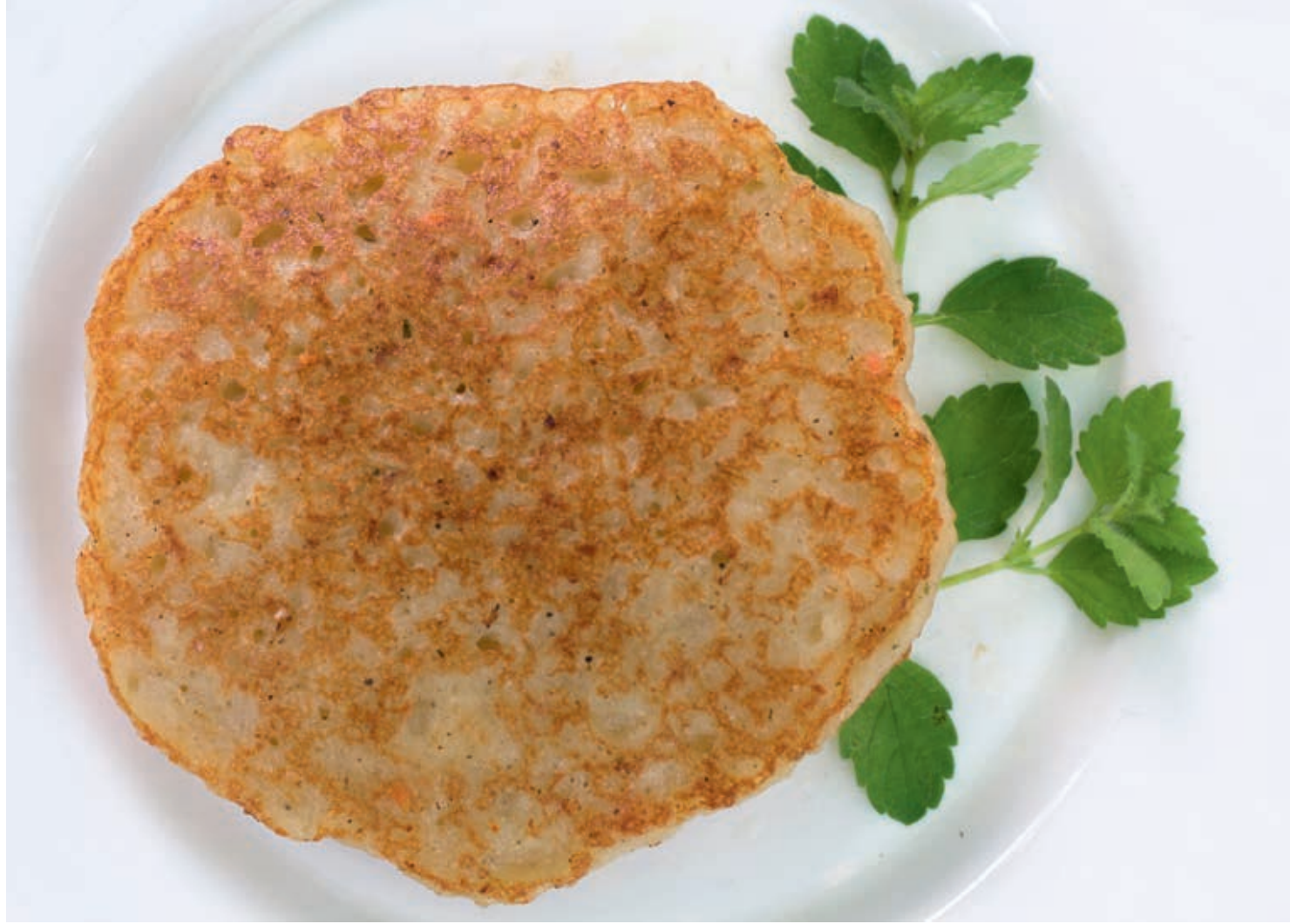
mlekiem, posolić, pozwolić, aby ponownie wyrosło. Następnie od razu wypiekać bliny, najlepiej na żeliwnej patelni, nalewając ciasto na całą powierzchnię. Można podawać z różnymi dodatkami, najbardziej wystawne są z czerwonym kawiolem, chociaż nieźle z dobrą śmietaną.

Wraz z upływem czasu potrawa ta trafiała do sąsiadów, gdzie zmieniała swoje oblicze. Gimnazjaliści z Solecznik w ankietach wymieniają jedynie bliny ziemniaczane.

BLINY ZIEMNIACZANE Z OKOLIC BOWSZY

1 kg ziemniaków
2 szklanki mąki pszennej
1 szklanka mąki gryczanej
1 szklanka kefiru
1 łyżeczka sody
1 szklanka mleka
sól do smaku

Ziemniaki należy zetrzeć na tarce, dodać 2 rodzaje mąki, kefir zmieszany z sodą i wymieszać ciasto. Ciasto musi być płynne, więc mleko należy dodawać aż do uzyskania takiej konsystencji. Następnie piec na patelni.



bliny ziemniaczane z Bowszy





Takie bliny często podawano z tzw. maczanką. Najlepsza jest według p. Tadeusza z Solecznik maczanka przygotowana ze smażonej z cebulką świeżynki, czyli świeżego mięsa wieprzowego podsmażonego na patelni, a następnie zagęszczonego mąką z dodatkiem soli, pieprzu i liścia laurowego. Często do blinów podawana jest maczanka ze śmietany ze szczypiorkiem i koperkiem.

Kolejną potrawą przejętą od sąsiadów – Karaimów, osadzonych w nieodległych Trokach przez wielkiego księcia Witolda, są kibiny, czyli pieczone pierożki z mięsem baranim. Potrawa ta obecnie nierzadko jest mielonym mięsem wieprzowym lub wołowym i charakteryzuje się pięknie zapieczonym warkoczykiem z ciasta kruchego. W rejonie Solecznik, podobnie jak i na całej Litwie, działają specjalne lokale specjalizujące się w ich produkcji.

KIBINY Z SOLECZNIK

Ciasto:

1 kg mąki

1 szklanka śmietany

1 kostka masła

2 jajka

szczypta soli i cukru

Nadzienie:

70 dag mielonego mięsa wieprzowego lub wołowego

1 cebula przesmażona na maśle

1 jajko

sól, pieprz, czosnek, majeranek

Z podanych składników zagnieść szybko ciasto, owinąć w folię i włożyć do lodówki na 30 minut. Następnie niezbyt cienko rozwałkować, wykrawać krążki i faszerować wyrobionym nadzieniem, nakładając je na jeden krążek i przykrywając drugim, zaplatając na złączeniu warkoczyk. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku aż będą rumiane. Po ugryzieniu kibina powinien z niego pociec rosół.

Bardzo popularnym daniem według ankiet są cepeliny (nazwane tak z powodu swojego wrzecionowatego kształtu, przypominającego znane w czasie I wojny św. niemieckie sterowce – zeppelin, mimo że znane są na Litwie od bardzo dawna). Potrawa znana jest pod tą samą nazwą w niektórych rejonach Podlasia. Na Suwalszczyźnie nazywają ją kartaczami od kształtu pocisków armatnich, dodawane są do nich także gotowane ziemniaki, a na terenach należących do dawnego Mazowsza funkcjonują pod nazwą pyz z mięsem lub kołdunów.

CEPELINY ZUZANNY DAWDY Z SOLECZNIK

Ciasto:

1,5 kg ziemniaków

1 jajko

sól do smaku

łyżka krochmalu z soku ziemniaczanego



Nadzienie:

25 dag mielonego mięsa wieprzowego

1 cebula

2 ząbki czosnku

pieprz, majeranek

Ziemniaki zetrzeć na tarce, odcedzić, dodać łyżkę krochmalu uzyskanego z soku ziemniaczanego osiadłego na dnie, wbić jajko, posolić, zagnieść ciasto, z którego uformować watek o średnicy ok. 5 cm i pokroić na kawałki, można też łyżkę ciasta rozgnieść na dłoni, nałożyć farsz i formować wrzecionowatą kulę. Następnie gotować we wrzącej, osolonej wodzie około pół godziny. Cepeliny podaje się polane śmietaną ze skwarkami.

Najbardziej znaną w polskiej literaturze, opiewaną przez pisarzy wychowanych na Litwie – jak Tadeusz Konwicki i Melchior Wańkowicz, wspominaną przez pamiętnikarzy i autorów książek kulinarnych, są kotłuny litewskie w rosole. Współcześnie spotkać można ich liczne podróbki, ale to nie ten smak. Niejakie pretensje roszczą sobie do nich Tatarzy, zamieszkali zarówno na Litwie, jak i na Podlasiu. Dlatego warto zacytować autorkę biblii kulinarnej z 1911 r. – Lucynę Ćwierczakiewiczową i jej „365 obiadów”:

Prawdziwe kotłuny litewskie

Funt polędwicy wyżyłować i pokrajać w drobne kawateczki, jak tebki od szpilek, wyraźnie zastrzegam, żeby nie siekać, funt toju nerkowego, wotowego posiekać na masę, posolić, popieprzyć, 2 cebule średniej wielkości pokrajać, i w małym rondelku pod pokrywką dusić wraz z żyłami i resztkami mięsa, podlewając odrobiną bulionu, następnie utłuc tę cebulę wraz z mięsem w moździerzu, przefasować przez rzadkie sito i włożyć w przegotowane mięso. Zrobić ciasto z najprzedniejszej mąki, biorąc na kwartę mąki jedno jajko i tyle zimnej wody, ile potrzeba, aby ciasto nie było twarde, rozwałkować jak najcieniej, układać na nie kupki mięsa i zwiąć jak pierogi, jednak luźno, aby tak mięso jak i tłuszcz miały miejsce, wypełnić ciasto. Wykrawać kieliszkiem z cienkiego szkła.

W litewskiej tradycji kulinarnej pierogi faszerowane są na tysiące różnych sposobów, kuchnia polska – to mięso, kapusta, grzyby, ser, owoce, no i pierogi ruskie, czyli ser z ziemniakami. I znów ten sam problem – pretensje do „bycia rodzicami”, pierogów zgłaszają Ukraińcy i Białorusini. Jak by nie było, przepis na ciasto podstawowe jest taki sam, sukces zależy od farszu.



CIASTO NA PIEROGI PODSTAWOWE

500 g mąki (ok. 3 szklanki)
 250 ml wody lub mleka
 1 łyżka masła
 sól, ewentualnie jajko

Wszystkie produkty muszą mieć temperaturę pokojową. Mąkę należy przesiać, aby nabrała powietrza, i wysypać na stolnicę. Zrobić w środku dotek, wbić do niego jajko i wlać łyżkę roztopionego masła, następnie powoli wlewać mleko lub wodę. Ilość wlewanej wody zależy od wilgotności mąki; doświadczone gospodynie radzą żeby wlać tyle płynu, ile zabierze mąka.

Ciasto rozrabiać najpierw nożem, a potem rękoma około 15-20 minut, aż powstanie jednolita gładka masa. Dobrze wyrobione ciasto powinno być elastyczne, gładkie, a po jego przekrojeniu pokażą się dziurki i wgłębienia wypełnione powietrzem. Potem należy przykryć je miską i pozostawić na pół godziny, żeby odpoczęło. Podzielić na dwie-trzy części i wałkować na grubość 2 mm. Jeżeli nadziewamy pierogi owocami, ciasto powinno być luźniejsze i grubsze. Z ciasta wykrawamy foremką okrągłe placuszki, na środek nakładamy farsz i dokładnie zlepamy brzegi, wrzucamy pierogi do gotującej się, osolonej wody, po wyptynięciu gotujemy jeszcze 3 min i wyjmujemy łyżką cedzakową.

FARSZ Z KASZY GRYZCZANEJ I GRZYBÓW

4 szklanki kaszy gryczanej ugotowanej na sypko
 200 g grzybów suszonych
 300 ml mleka
 1 cebula
 100 g masła
 sól, pieprz

Grzyby namoczyć w mleku lub wodzie na kilka godzin, osączyć, ugotować, odcedzić i posiekać. Cebulę pokroić w kostkę i przesmażyć w niewielkiej ilości na maśle. Składniki wymieszać, posolić i popieprzyć, przesmażyć na pozostałym maśle.

FARSZ Z SOCZEWICY

500 g soczewicy
 2 jajka
 1 cebula
 100 g bułki tartej
 2 łyżki oliwy
 sól, pieprz

Soczewicę zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na 2-3 godziny. Zlewamy wodę i gotujemy ziarna w świeżej wodzie aż do miękkości. Mielimy w maszynce. Cebulę drobno siekamy i podsmażamy na oliwie. Dokładnie mieszamy zmielone ziarna, bułkę tartą, jajka, cebulę oraz przyprawy. Jeżeli farsz jest zbyt suchy, możemy dodać parę łyżek wody.



FARSZ Z SUSZONYCH ŚLIWEK

400 g śliwek suszonych

1 łyżka cukru

Śliwki moczymy przez całą noc. Następnego dnia gotujemy w tej samej wodzie, w której się moczyły, odcedzamy, usuwamy pestki i posypujemy miąższ cukrem. Rozcieramy śliwki na gładką masę. Pierogi nadziewane takim farszem podawane są niekiedy na wigilijną kolację.

FARSZ DO KLASYCZNYCH PIEROGÓW RUSKICH

500 g ugotowanych ziemniaków

150 g białego sera

1 cebula

1 łyżka masła

sól, pieprz

Ziemniaki i biały ser mielimy przez maszynkę, cebulę przesmażamy na tłuszczu, dodajemy do ziemniaków i sera, doprawiamy, mieszamy. Z rozwałkowanego ciasta wykrawamy szklanką krążki, na które nakładamy farsz, mocno zlepiamy brzegi – najlepiej w falbankę. Wrzucamy do osolonego wrzątku, po 3 min od wypłynięcia wyjmujemy łyżką cedzakową. Podajemy według uznania z masłem, cebulką, skwarkami lub śmietaną. Aby osiągnąć ów charakterystyczny posmak ostrego sera, można najpierw sklarować masło, czyli podgrzać je, i w miarę topnienia zbierać szumowiny z wierzchu.

CHŁODNIK GRETY VELIGOR Z SOLECZNIK

1 ugotowany burak starty na tarce, 3 ugotowane jajka pokrojone na ćwiartki, pokrojony zielony szczypiorek, 3 pokrojone świeże ogórki, koperek, sól, 1,5 l zimnej, przegotowanej wody, 250 ml śmietany. Wymieszać wszystkie składniki i zupa gotowa.

Taki chłodnik litewski zwany był również z białoruska chołodźcem, przyrządzano go również z pokrojonych gotowanych łodyg młodych buraczków, w Polsce znanych pod nazwą botwiny, a w dawnych czasach, kiedy jeszcze nie było mleka z kartonów, ze zsiadłego mleka ze śmietaną. W wersji wystawnej dodawano kwas buraczany, raki i cielęcinę, a niekiedy zimny rosół cielęcy. W wersji współczesnej najczęściej używane są jogurt lub kefir. Dobra jakość składników to tylko połowa sukcesu, cała sztuka tej potrawy polega na wyważeniu odpowiednich proporcji i smaków: kwaśnego, słonego i słodkiego. No i oczywiście schłodzeniu do odpowiedniej temperatury. Jest to ulubiona zupa na lato pod naszą szerokością geograficzną.

Najbardziej zastróżoną stawą cieszyły się od zawsze wędliny – pierwsze cechy rzeźników i masarzy powstały w XII w. Już Władysław Jagiełło nakazał po białowieskim polowaniu przygotować solone, suszone i wędzone wędliny, które były podstawą żołnierskiego wyżywienia podczas wojny z Krzyżakami.



SZYŃKA LITEWSKA WĘDZONA

1 szynka wieprzowa z kością (ok. 5 kg)

6 ząbków czosnku

5 goździków

40 ziaren ziela angielskiego

6 liści laurowych

2 łyżki kolendry

2 łyżki majeranku

50 g cukru

200 g soli

5 łyżeczek saletry

Najpierw należy rozdrobnić przyprawy, pozostawić 1/3 łyżeczki saletry oraz 2 łyżki soli, resztę mieszamy z przyprawami. Pozostawiamy ćwierć mieszanki, a resztę wcieramy w szynkę i pozostawiamy na 6-8 godz. w chłodnym miejscu. Następnie robimy solankę z 1 szklanki wody, pozostawionej saletry oraz 2 łyżek wyprażonej soli. Po wymieszanu solankę przecedzamy i za pomocą strzykawki oraz igły wprowadzamy do głębszych warstw szynki. Przygotowujemy kamionkowe naczynie do peklowania.

Posypujemy dno naczynia pozostałą wcześniej mieszanką peklującą, układamy na niej szynkę, posypujemy resztą mieszanki i przykrywamy talerzem obciążonym ciężarkiem. (odważnik, stój). Najpierw pozostawiamy szynkę na 48 godz. w temperaturze pokojowej, a potem przenosimy ją w chłodne miejsce na 3 tygodnie. Przez cały czas peklowania trzeba pamiętać, aby co 24 godz. przewracać szynkę na drugą stronę i polewać zbierającą się na dnie solanką. Na koniec szynkę należy wyjąć, od strony kości przywiązać sznurek i powiesić w chłodnym, przewiewnym miejscu na kilka dni. Potem wędzić szynkę w zimnym dymie przez 5 tygodni.

Taką szynkę można przechowywać nawet przez rok. Tradycyjnie przechowywano ją w drewnianym naczyniu, przesypując ziarnem, chmielem lub suchym sianem. W razie pojawienia się pleśni wystarczy przetrzeć szynkę ściereczką zwilżoną wodą z octem lub solą.



SŁONINA WĘDZONA

2 kg stoniny

90 g soli

1 łyżeczka pieprzu zmielonego

1 łyżeczka ostrej papryki

10 ziaren ziela angielskiego

2 liście laurowe

Płaty schłodzonej świeżej stoniny kroimy w prostokąty. Z 4 łyżeczek soli, pieprzu i papryki przygotowujemy mieszankę i nacieramy każdy płat ze wszystkich stron. Łyżkę mieszanki wsypujemy na dno kamionkowego naczynia i układamy stoninę (zawsze skórą do dołu). Na koniec posypujemy wierzch resztą mieszanki, dodajemy ziele angielskie i liście laurowe. Odstawiamy na 7 dni, wyjmujemy i nacieramy łyżką soli, ponownie układamy w naczyniu. Soloną stoninę możemy przechowywać przez pół roku. Można ją też uwędzić – wtedy po pierwszym soleniu trzymamy ją w naczyniu 2 tygodnie, płuczemy i suszymy. Wędzimy 3-5 dni w zimnym dymie, aż zrobi się złocista.

Taką stoninę należy jeść pokrojoną w cieniutkie plasterki z dodatkiem cebuli pokropionej leciutko octem. Doskonała jest również pokrojona w kostkę i podsmażona na patelni jako dodatek do ziemniaków, jajecznicy czy pierogów z mięsem. W podobny sposób można uwędzić boczek wieprzowy, golonki, żeberka. Uwędzone w zimnym dymie zachowują trwałość przez około pół roku.

Najbardziej znanym w Polsce tradycyjnym litewskim produktem wędliniarskim jest kińdziuk, szkittądź, po litewsku – skilandis. Jak wspomniano wcześniej, ta potrawa przyrządzana dawniej dla czeladzi dworskiej i w domach (w okresie żniw), zrobiła niesamowitą karierę dzięki Litwinom zamieszkałym na terenie Polski.

Produkt ten obsypany został wieloma nagrodami na lokalnych i ogólnopolskich konkursach kulinarnych, wystawach rolniczych czy targach turystycznych. Co ciekawe, na Podlasiu spotkać można osoby noszące nazwisko Kińdziuk, w gwarze natomiast funkcjonuje kińdziuk jako określenie wydatnego męskiego brzucha, nazywanego również bebecchem lub bandziochem.



Kińdziuk – Skilandis

Należy wziąć z wieprza najlepsze części (połędwicę, szynkę, karkówkę), dodać trochę boczku lub stoninki, a następnie pokroić nożem na drobne kawałki. Proporcje zależą od wielkości wieprza, którego mamy do dyspozycji. Potrzebna jest duża wanienka do mieszania mięsa z przyprawami: pieprzem, solą, czosnkiem i niewielką ilością saletry. Wymieszane składniki należy przykryć i zostawić na noc, żeby przeszły aromatem przypraw. Niektórzy dodają jeszcze kieliszek białej wódki.

Na następny dzień tak przyrządzonym mięsem napycha się mocno dobrze umyty i oczyszczony do białości świński żołądek. Na koniec trzeba go zaszyć, ale nitką sukieną, nie parcianą, żeby nie przeciąć flaka. Potem położyć go na desce, przykryć drugą deską i przycisnąć dużym kamieniem – przybierze postać dysku. Później wzięty w klepki powinien zawisnąć w kominie. Długo, przynajmniej przez miesiąc, przenika go delikatne ciepło i czysty zapach dymu z płyty kuchennej. Kiedy się zaróżowi i puści tłuszcz – nadaje się do jedzenia, a jeszcze lepiej, gdy powisi trochę na strychu lub w spiżarni.

Metody napętniania świńskiego żołądka znane są w innych tradycjach kulinarnych – oszczędni Niemcy napychają go pokrojonymi ziemniakami, a Białorusini kielbasą z dodatkiem marchwi i cebuli, nazywając go bebechem. Różnicę widać gołym okiem – litewskie kińdziuki nie mają sobie równych.



kiñdziuki



tradycyjna metoda przechowywania świeżych ryb w todygach pokrzyw

Podsumowanie

Idea części projektu pod nazwą **Tradycje Kulinarne Dorzecza Narwi i Biebrzy – tradycja polska i dorzecza Solczy – tradycja litewska – poszukiwanie wspólnych korzeni** jest partnerską współpracą uczniów Gimnazjum w Zawadach i Gimnazjum w Solecznikach, polegającą na poszukiwaniu w miejscu swojego zamieszkania śladów tradycji kulinarnych – istotnej części dziedzictwa kulturowego, na co dzień nieuświadamianego, niezauważanego, często nawet lekceważonego.

We współczesnym świecie natłok reklam promujących produkty żywnościowe dużych korporacji zepchnął rodzime tradycje w niebyt. Działania prowadzone przy realizacji projektu zakładały osiągnięcie celów edukacyjnych – dostarczenie uczniom wiedzy teoretycznej i praktycznej na temat tradycyjnej żywności. Nie wszyscy wykazywali, ze zrozumiałych względów, jednakowe zaangażowanie w pierwszym etapie projektu.

Gromadzenie relacji ustnych w oparciu o przygotowane ankiety i wyjaśnienie uczniom, w jaki sposób należy dobierać rozmówców, na co zwracać uwagę przy prowadzeniu rozmowy, pozwoliło im poznać tajniki warsztatu pracy historyków (nabyta wiedza być może przyda im się w dalszej edukacji). Dopiero część praktyczna – wspólne polsko-litewskie warsztaty i pokazy wykonywania tradycyjnych po-

trań oraz degustacje na imprezie plenerowej wyzwoliły w nich chęć głębszego zainteresowania się tym, co jadali ich dziadowie i pradiadowie.

Dzieci z terenów wiejskich często wstydzą się swojskiego jadła i obyczajów. Stworzenie im możliwości pokazania, jak bardzo wartościowe jest to, co posiadają, zaprocentuje zapewne w ich przyszłym życiu.

Poszukiwanie wspólnych korzeni – wspólnoty w kulturze – było procesem harmonijnym i o dziwo mało skomplikowanym. Uczniowie szybko zauważyli, że Polaków i Litwinów łączy zamiatowanie do potraw z ziemniaków, po obu stronach dawniej pieczono chleb na zakwasie, w podobny sposób suszono, marynowano i wędzono ryby, uwielbiano kapustę i buraki, przygotowywano wędzonki na święta.

Wydawnictwo niniejsze jako podsumowanie projektu otrzymają wszyscy uczniowie i ich rodziny. Będą mogli w każdej chwili sięgnąć po zapomniane–przypomniane tradycje i przyrządzić na podstawie podanych receptur polsko-litewskie potrawy. Ze zrozumiałych względów, smak i zapach tylko niektórych z nich już poznali.

Książka poprzez wydanie w języku polskim i litewskim promować będzie dziedzictwo kulturowe gminy Zawady na Podlasiu i rejonu solecznickiego na Litwie.



pokazy tradycyjnych metod suszenia i wędzenia ryb w Strękowej Górze – Tadeusz Szymilewicz z SołeczNIK na Litwie