

Kartka z puszczańskiego przepiśnika: kartacze

Podlaska kuchnia odzwierciedla skomplikowaną kulturę, historię oraz tradycję regionu – to ścieżka wybrukowana wielokulturowością, klimatem pogranicza, gdzie od zawsze ścierały się żywioły rosyjskie, ukraińskie, białoruskie, polskie, żydowskie, tatarskie i litewskie. To zróżnicowanie widać do dziś – utrwalone w języku, architekturze, obrzędowości oraz... kuchni właśnie. Większość lokalnych przysmaków to towar eksportowy, wpisany, co prawda, w regionalną tradycję wiele wieków temu, ale za sprawą mieszkańców o innej narodowości. I tak smakowity [kwas chlebowy](#) – uwielbiany do dziś – przywędrował z dalekiej Rosji, podobnie jak [soljanka](#), [pielmieni](#) czy [kulebiak](#). Nie inaczej sprawa ma się z powszechnie uwielbianymi na skraju Puszczy Białowieskiej kartaczami – to sztandarowe danie obiadowe przywędrowało prawdopodobnie z Litwy.

Droga kartaczy do Polski wiedzie przez niebezpieczne bagna i niedostępne lasy dawnej Litwy. Ale czy kartacze są do końca litewskie? Określenie narodowości kartaczy jest niezwykle trudne. Zwłaszcza że główni zainteresowani – Litwini także mają z tym problem. Z powodu skomplikowanej historii litewska kuchnia była nieustannie pod ostrzałem kuchennych rewolucji ludów zamieszkujących Wielkie Księstwo Litewskie, a jakby tego było mało dania zbliżone do kartaczy, ale występujące pod inną nazwą, znane są w Szwecji, Norwegii, Ukrainie oraz... Polsce (z kartaczami często mylone są ze staropolskimi kluskami czy zrazami). Litewskie kartacze noszą nazwę cepeliny. Nazwa jest dość współczesna – pochodzi prawdopodobnie od kształtu niemieckiego sterowca Zeppelinów, które w 1915r. atakowały Wilno. Oczywiście cepeliny à la kartacze w litewskiej kuchni były obecne na długo zanim nad Wilnem pojawiły niemieckie sterowce – choć dokładna data na zawsze utonęła w kotle czasu, prawdopodobnie pierwszy celeplin, wcześniej znany *kukuliai* (czyli po prostu kule) został przyrządzony w XVII w. Wtedy wówczas do Polski – a dalej na Litwę, trafiły pierwsze ziemniaki. Sadzonki przywiózł z dalekich wojaży król Jan III Sobieski. Ziemniaki rozpropagowali także niemieccy osadnicy za panowania kolejnego władcy – Augusta II Mocnego. Ale eksperymenty z farszem w roli głównej były Litwinom znane na długo przed pojawianiem się ziemniaków – kuchenne doświadczenia z daniem, które dziś nazwalibyśmy pierogami, były na ziemiach Bałtów niezwykle popularne. A skoro były znane na Litwie, przez wspólną historię nie dziwi fakt, że gościły także na polskich stołach.

Historia nazwy ziemniaczanej potrawy nad Wisłą – tak jak na Litwie, ma także militarny akcent. Kartacz to historyczny pocisk artyleryjski. Oczywiście z historią kuchennych kartaczy ma niewiele wspólnego. Problem w tym, że kartacz przez wieki miał jedynie militarne znaczenie – kartacza w znaczeniu potrawy nie notują ani słownik Lindego, w którym słowo to pojawia się po raz pierwszy, ani – o dziwo – współczesne wydania np. w „Słownik Języka Polskiego” red. Witolda Doroszewskiego (1958) czy „Słownik Języka Polskiego PWN” (Warszawa 2002). W kwestii nazwy kartacze – określającego danie wpisane na listę tradycyjnych produktów Podlasia – pewną wiedzą jest fakt, że to pożyczka z języka niemieckiego. Jak i kiedy kulinarne kule stały się kartaczami? Cóż, tradycja także ma prawo mieć swoje tajemnice.

Prawdopodobnie nigdy nie poznamy autora pierwszych kartaczy, już o etymologii nazwy potrawy nie wspominając. Anonimowemu kuchcikowi zawdzięczamy sycące obiadowe danie. Owalne kule z masy ziemniaczanej z mielonym mięsem zrobiły prawdziwą furorę na Podlasiu – choć zaznaczyć trzeba że nie jest to danie szybkie i łatwe w przygotowaniu. Nie jest także lekkostrawne i dietetyczne, ale jego delikatny smak rekompensuje wszelkie zastrzeżenia. Podstawowymi składnikami kartaczy są ziemniaki i mięsny farsz. Ale potrawa w wersji light – kapustą, grzybami i serem ma rzesze fanów. Poniżej sprawdzony przepis.

Składniki:

2,5 kg ziemniaków

25 dag mąki

sól

mięso z kindziuka (lub wieprzowe najlepiej łopatka)

cebula, jajo, pieprz

Ziemniaki obrać, opłukać połowę ugotować do miękkości, a drugą połowę zetrzeć na tarce. Utarte ziemniaki

przelać do gęstego sita, odcisnąć. Następnie połączyć odcisnięte ziemniaki z ugotowanymi, posolić do smaku, i dosypać mąkę. Przygotować farsz. Mięso z kindziuka posiekać nożem, dodać dużą cebulę drobno pokrojoną, jajo i pieprz. Robić placki z ciasta ziemniaczanego wielkości dłoni, na to nakładać mięso, zlepiać i wrzucać do gorącej wody. Gotować ok. godziny. Gotowe kartacze wyjąć na talerz i polewać tłuszczem ze skwarkami z przesmażoną cebulą.

Dawniej kartacze podawano w postaci zupy kartaczowej – z dodatkiem wywaru do gotowania, wzbogacanego wędzonym boczkiem i ziołami. Kartacze są niezwykle popularne w regionie Puszczy Białowieskiej – tradycja przyrządzania ich na wiele sposobów utrwalała została w babcinych przepiśnikach, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. W kolejnych opowieściach uchylimy rąbka tajemnicy.

Katarzyna Nikołajuk

fot. internet