

Kartka z puszczańskiego przepiśnika: wareniki

Region Puszczy Białowieskiej – to jeden z wielu punktów na wielkiej mapie świata. Niepozorny, maleńki, ale z pewnością inny niż wszystkie. Inny – bo kumuluje unikatową przyrodę i kulturę, dźwięczny – bo skupia mieszaninę języków i wyznań, smaczny – bo tradycja kulinarna oparta na wielokulturowości i naturze stworzyła niesamowitą kompozycję smaków, aromatów i przypraw. W puszczańskim menu można powąchać i posmakować wszystkiego, co w regionie najpiękniejsze – przywiązania do tradycji, rozbudowaną obrzędowość, plątaninę kultur. Dziś kolejna smakowita opowieść – tym razem o warennikach. Choć nazwa wydawać się może nieco egzotyczna, ale gdy zajrzymy na talerz odkryjemy na nim swojskie pierogi. Ukraińskie warenniki są jednak nieco większe niż polskie kuzynki, ponadto lepione są z ciasta z dodatkiem masła (przynajmniej tak wskazuje babciny przepis ocalały ze strychu). Ale w pierogowym świecie odmian jest wiele – jak świat długi i szeroki smakosze zjadają się delikatnym, miękkim ciastem, które współgra z oryginalnym farszem. Rosyjskie pielmieni, litewskie kołduny, włoskie ravioli i tortellini, chińskie jiaozi. Odmian i smaków u nas ci pod dostatkiem. Tylko które pierogi były pierwsze? I czy tej potrawie w ogóle można przypisać jakiegokolwiek obywatelstwo?

Gdy prześledzimy historię pierogów na świecie okaże się, że te najstarsze pochodzą z Chin. Tradycyjne pierożki nadziewane farszem z kapusty pekińskiej oraz mięsa, nazywane jiaozi, znane były już w starożytności. Do Europy pierogi miały trafić za sprawą Marco Polo, ale czy tak rzeczywiście było? Prawda o początkach kariery pierogów na europejskich stołach na zawsze utonęła w kotle czasu. Zwłaszcza, że potrawa zbliżona do pierogów znana była już w starożytnym Rzymie – a więc pierogi mogły przybyć do Europy za rzymskim orężem. Również nie ma pewności, że to właśnie z Chin pierogi dotarły do południowych rubieży wielkiej Rusi – zwłaszcza na Ukrainę, gdzie warenniki uznawane są za potrawę narodową, ba – za ojczyznę pierogów. Ukraińscy uczeni przypuszczają bowiem, że wareniki zawitały do ruskiej kuchni za sprawą Turków, zaś ich nazwa ma swoją genezę w sposobie przyrządzenia potrawy, polegającej na gotowaniu (gotowanie z ukraińskiego znaczy *варіння* – *warinnja*). Czy ten trop jest prawdziwy? Niestety, stuprocentowej pewności nie ma. Najprawdopodobniej więc pierogi, jako potrawa z cienkiego, rozwałkowanego ciasta w kształcie kwadratu lub koła, wypełnionego nadzieniem, powstawały w różnych częściach świata niezależnie od siebie.

Niemniej jednak to właśnie z Rusi pierogi a'la wareniki trafiły do Polski. Przypuszczalnie stało się to ok. XIII w. Pierwszym Polakiem mającym spróbować delikatnych pierożków miał być sam św. Jacek! Chodzi o biskupa Jacka Odrowąż – to głównie dzięki niemu pierogi rozbiły tak oszałamiającą karierę w średniowiecznej Polsce. Znana była legenda mówiąca, że podczas głodu po najazdach tatarskich święty miał karmić ubogich pierogami własnego wyrobu. Pierogi jako koronny atrybut świętego przyprawiły mu przydomek „św. Jacek z Pierogami” – ale nie wiadomo czy to bardziej wpływ legendy czy kulinarnych upodobań świętego. Pierogowe frykasy, którymi raczył się biskup Jacek w Kijowie musiały być z serem lub z kaszą, bowiem ziemniaków wówczas w Europie Wschodniej nie znano (tak więc teza, że były to typowe ruskie pierogi odpada w przebiegach). Sama nazwa „pierogi” także posiada wschodni akcent. Słowo to pojawiło się w języku polskim w drugiej połowie XVII w. – jako „pirogi”. Według językoznawców hasło to i jemu podobne w innych językach słowiańskich jest zapożyczeniem z dialektów uralskich (por. est. piirag). Inna hipoteza wskazuje na rosyjskie słowo "pir" – "święto", "uroczystość" i staro-cerkiewno słowiańskie "piru". Wraz z warennikami do wschodnich granic kraju dotarły wesołe pierogowe wróżby. Dasz wiarę Czytelniku, że niepozorny pierożek pomógł wywróżyć męża niejednej pannie? W dawnej wsi podlaskiej znany był zwyczaj gotowania imiennych pierogów – inicjały lub litery kreślono w cieście. Ten pierożek, który wypłynął jako pierwszy we wrzącej wodzie wskazywał pannie imię przyszłego męża.

Dziś nie ma znaczenia czy pierogi są bardziej ukraińskie czy polskie – dla większości z nas to po prostu smak dzieciństwa, będący wspomnieniem babcinej kuchni, przy której każde historycznie – kulinarne dochodzenie traci sens. Pierogi są potrawą, które zwojowały świat, dziś to towar eksportowy Polski, Ukrainy, Rosji. I choć różnią się nazwą, wyglądem, farszem i sposobem przyrządzenia – ukraińskie wareniki, polskie pierogi czy rosyjskie pielmieni smakują równie dobrze. Kombinacja smaków farszu – na słodko, na słono, pikantnie, sposobów przyrządzenia – gotowanie, pieczenie czy smażenie, sprawiają, że świat pierogów to nadal nieodkryta ścieżka kulinarna.

Region Puszczy Białowieskiej to nie kończąca się opowieść - momentami bardzo smaczna. Już niedługo kolejna.

Katarzyna Nikołażuk

fot. grafika www.google.com.ua

warenniki

Image not found or type unknown