

Kartka z puszczańskimi przepisami - barszcz

Kuchnia podlaska stanowi esencję regionu, wplecioną w mozaikę kultur, tradycji i wierzeń. To kuchnia nieprzewidywalna, pełna sprzeczności - bo z jednej strony tradycyjna a zarazem otwarta na nowinki, skomplikowana a jednocześnie harmonijna.

Utrwalona w zakurzonych, babcinych przepisach leżących gdzieś w kredensach pod strzechą wiejskich domów, barwnie ozdobionych snycerką. W nielicznych dworach i pożydowskich karczmach i sklepach. Tworzona przez *tutejszych*, sąsiadów, ale i wrogów. Osadników i uciekinierów. Przypominająca o dawnych obrzędach i wierzeniach mających zapewnić dostatek i szczęście. A całość doprawiona jest mieszanką puszczańskich ziół, nadających potrawom aromatyczny smak. Na Podlasiu kuchnia to coś więcej - to historia, tradycja i kultura w jednym. Dziś kolejna smakowita opowieść - tym razem o barszczu.

Z barszczem to ogólnie bardzo trudna sprawa - zarówno w wymiarze etymologicznym, językowym ale także kulturowym i historycznym. Zdecydowanie łatwiej jest go ugotować niż odwołać się do jego pochodzenia. Winnym jest brak dokumentacji - wielka historia zapomniała jak to z barszczem było. Dla większości z nas potrawa ta kojarzy się ze smakowitą zupą o rubinowym zabarwieniu. Tymczasem w menu rodzajów barszczu do wyboru do koloru - i tak mamy barszcz czerwony, barszcz ukraiński, barszcz biały, żur, boćwinę - jak tu się połapać w tej barszczowej plątaniu nazw? Co i skąd pochodzi? Bo nawet kierunek ukraiński nie jest, jak się okazuje, takim pewniakiem. Barszczem bowiem zajadają się nasi bracia Słowianie - od Białorusinów i Ukraińców po Rosjan, ale także narody bałtyckie np. Litwini. I oczywiście każdy uważa zupę za swoją potrawę narodową. Cóż, skomplikowana historia wschodnich rubieży sprawia, iż trudno jednoznacznie wskazać ojczyznę barszczu. Zdajmy się więc na szczątki dokumentów historycznych - a te wskazują, że pierwsze udokumentowane wzmianki o barszczu pochodzą z XIV w. - z terytorium należących dziś do Ukrainy. Wówczas na tych terenach ścierały się wpływy polskie, ruskie i litewskie - czy ktoś jeszcze jest zdziwiony wielonarodowym charakterem barszczu? Na ślad barszczu natrafimy także w księgach rosyjskich - z XVI -XVII w. oraz późniejszych, bowiem barszcz uwielbiała choćby caryca Katarzyna II. Także w Polsce barszcz od wieków jest jednym z najpopularniejszych potraw - pierwszymi zupami, które zagościły na naszych stołach i zostały na nich do dziś były barszcz i żur. Sytym wywarem zajadał się każdy bez względu na stan urodzenia - i tak barszcz gościł na stołach szlacheckich jak też pod strzechą wiejskich chałup. Od Polski po Rosję - potomkowie Słowian wcinali barszcz na potęgę. Ale nie taki jaki znamy współcześnie, jakim zajadamy się w domu czy też w przytulnych przypuszczańskich restauracjach :). Ile jest barszczu w barszczu? Pierwotnie była to zupa koloru zielonego, przyrządzana na bazie zakwasu z barszczu zwyczajnego (*Heracleum sphondylium*). Ta zapomniana już dziś bylina stała się prekursorką barszczu jako zupy w ogóle - zarówno w Polsce jak też na Rusi. Barszcz z barszczu królował na polskich stołach do XVII w. Stopniowo jednak zielsko przechodziło do lamusa - wszakże żadna kuchnia nie znosi nudy. I tak barszcz zaczęto kisić na mące żytniej, a wywar przyjął nazwę żur. Tymczasem buraki, chociaż w odmianie bulwiastej znane w Polsce już od renesansu (w średniowiecznej Polsce znana była jedynie odmiana liściasta, z której do dziś gotujemy zupę boćwinę), dotąd były jedynie pieczone. Sposób przyrządzanie buraków w formie kiszienia pojawił się później - przypuszczalnie gdzieś w XVII - XVIII w. I prawdopodobnie przywędrował z Rosji - przynajmniej tak twierdzą rosyjscy uczeni. A ponieważ podczas gotowania warzywo barwiło na „bory” kolor (nawiasem mówiąc, w jęz. rosyjskim >buryj<), potrawę przezwano burakiem. Nazwa potrawy utożsamiała się z nazwą warzywa w XVIII w. I przetrwała w tej wersji do dziś - zaś za ojczyznę barszczu z prawdziwego zdarzenia uznaje się Ukrainę. Prawdziwy, oryginalny barszcz to połączenie smaku burłaków ćwikłowych, bulionu wołowego, octu, czosnku i liścia laurowego. Możecie go zrobić sami (w internecie jest mnóstwo przepisów) albo też skosztować w restauracji - w regionie Puszczy Białowieskiej nie brakuje przytulnych knajpek oferujących tradycyjną kuchnię.

Na przestrzeni wieków barszcz na stałe "wzenił" się w polskie (i nie tylko) menu. To niezwykła potrawa, towarzyszy ludziom w najważniejszych momentach - często gości na weselnych stołach, zaś od Podlasia na wschód jest jedną z 12 potraw na wigilijnych. Z kolei na ukraińskich wsiach barszcz to główne danie na stypach - do dziś pokutuje tam przekonanie, że wraz z unoszącym się aromatem z barszczu, ulatuje dusza zmarłego. Tak, barszcz to potrawa tradycyjna, do tego niezwykle aromatyczna. I prosta w wykonaniu. Bo któż z nas nie zna lekko kwaśnego smaku krzepiącego, burego wywaru?

W puszczańskim menu można powąchać i posmakować wszystkiego, co w regionie najpiękniejsze - przywiązania do tradycji, rozbudowanej obrzędowości, plątaniny kultur. Region Puszczy Białowieskiej to nie kończąca się opowieść - momentami bardzo smaczna (dosłownie). Rozsiądźmy się wygodnie w puszczańskim salonie i przestudiujmy kartę podlaskiego menu- skarbcza różnorodnych smaków, pełnego sprzeczności, bo łączącego kilka żywiołów kulturowych, a jednak tak harmonijnego. Już niedługo kolejna kartka z przepiśnika.

Katarzyna Miszczuk

Katarzyna Miszczuk