

Wędliny dojrzewające w słońcu Podlasia

Ewelina Węsierska

Proces integracji narodów zamieszkujących tereny Euroregionu Niemen rozpoczął się w już 1569 r., w momencie powstania Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Kultura państwa polsko-litewskiego stała się wkrótce owocem twórczego wysiłku nie tylko Polaków i Litwinów, również Białorusinów, Tatarów, Romów, Mazurów, Żydów, Ormian, Niemców oraz Rosjan. Narody te wniosły do wspólnego dorobku swój język, religię, wzory myślenia, zachowania oraz kuchnię.

Kuchnia kresów suwalsko-wileńskich stanowi dziś podstawę dziedzictwa kulturowego Euroregionu Niemen. Oryginalne produkty i tradycyjne potrawy charakteryzują się ciekawą, wielopokoleniową historią, wyjątkową smakowitością oraz atrakcyjnym wyglądem. Na wyróżnienie zasługują bogato przyprawione wyroby wędliniarskie produkowane z mięsa wieprzowego, wołowego, baraniego oraz słoniny. Na terenach Podlasia graniczących z Litwą oraz Białorusią do dziś można spotkać gospodarzy, którzy wytwarzają mocno podsuszone, trwale wędliny surowe. Wędliny powstające na bazie kuchni karaimskiej są doprawiane jedynie solą i pieprzem. Receptury opierające się na doświadczeniach Litwinów wprowadzają sól, pieprz, jałowiec i czosnek. W gospodarstwach położonych w pobliżu granicy z Białorusią wyrabiane są wędliny bogato doprawione pieprzem, czosnkiem oraz majerankiem.

Większość z prezentowanych w artykule tradycyjnych wyrobów mięsnych stanowiła trwałe oraz pożywy dodatek do chleba spożywanego podczas prac polowych. Wyroby te, odtwarzane obecnie przez nielicznych gospodarzy i gospodynie, regularnie zdobywają nagrody w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, którego organizatorem jest Marszałek Województwa Podlaskiego, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie. Niektóre z nich są dodatkowo wyróżnione jako „Perły” targów Polagra.

Połędwica dojrzewająca lososiowa jest produkowana od trzech pokoleń z niewędzonego, podsuszonego schabu bez kości. Świeży schab, obtoczony w przyprawach oraz soli, zawinięty w lniane płótno, leżakuje przez pięć dni w temp. 4°C. Pod koniec każdego dnia musi zostać odwrócony tak, aby strona spodnia mogła przez następną dobę odpowiednio przeschnąć. Przez kolejnych pięć dni produkt dojrzewa w suchym, ciepłym miejscu, podwieszony blisko pieca (jesień, zima) lub otwartego okna (wiosna, lato). Swoją barwę i aromat połędwica zawdzięcza soli peklowniczej oraz kamiennej.

Przyprawami nadającymi specyficzny smak są kolendra, pieprz oraz czosnek.

Połędwica wieprzowa suszona jest wytwarzana od czterech pokoleń z niewędzonego, podsuszanego schabu bez kości. Okrojone z tłuszczu oraz warkocza mięso, obtoczone w soli kamiennej, cukrze, czosnku, pieprzu ziołowym, pieprzu czarnym oraz w majeranku, leżakuje przez 3-4 dni w temp. 22°C. W lecie wędlina jest podsuszana bezpośrednio na słońcu w ogrodzie. W miesiącach zimowych lub w deszczowe dni suszenie jest kontynuowane nad kuchnią opalaną drewnem lub w komorze wędzarniczej (ostatecznie). Aby nie nasycić wędliny niepożądanym w tym przypadku aromatem, do procesu wędzenia w zimnym dymie jest wykorzystywane drewno olchowe lub owocowe.



Połędwica dojrzewająca lososiowa

Połędwica obsuszana jest produkowana z niewędzonego, podsuszanego schabu bez kości od czterech pokoleń. Zasypany solą kamienną schab jest peklowany na sucho w temp. 4°C przez około trzy dni. Po natarciu czosnkiem, pieprzem i kruszonym listkiem laurowym, zawinięciu w gazę lub jelita naturalne (wieprzową kątnicę) - obsycha podwieszony nad kuchnią kafilową przez 7-12 dni. Gotowy do spożycia produkt jest przechowywany w temp. do 15°C.

Wędzonka staropolska i kielbasa surowa wiejska są wyrobami wieprzowymi, wędzonymi, wytwarzanymi od czterech pokoleń. Wędzonka staropolska, wyróżniona na targach Polagra nagrodą „Perła 2012”, jest wytwarzana z szynki. Przez pierwszych 5-7 dni mięso jest

moczone w zimnej zalewie, w skład której wchodzi m.in. sól peklownicza, liść laurowy, czosnek oraz czarny pieprz. Następnie, dla uzyskania odpowiedniej sprężystości, szynka jest kilkakrotnie wędzona na zimno i jednorazowo na ciepło. Proces wędzenia trwa do siedmiu dni. Kielbasa należy do wędlin surowych średnio rozdrobnionych, wędzonych i mocno obsuszonych. Produkowana jest w osłonce naturalnej z wieprzowiny kl. I i II oraz z podgardla. Przyprawami wykorzystanymi do jej produkcji są: sól peklownicza, gorczyca, ziele angielskie, pieprz czarny oraz gałka muszkatołowa. Proces wędzenia jest przeprowadzany jednorazowo. Ostatnim etapem produkcji kielbasy jest jej podsuszanie, trwające tydzień lub dłużej, zależnie od twardości, jaką powinien uzyskać gotowy produkt.

Szynka, baleron oraz kielbasa surowa obsuszana są wędlinami niedojrzewającymi, wytwarzanymi zgodnie z tradycją trzech pokoleń. Wędzonki, obtoczone w soli i przyprawach, po kilkudniowym leżakowaniu są poddawane jednokrotnemu wędzeniu,



Połędwica wieprzowa surowa



Baleron surowy obsuszany

trwającemu od 10 do 12 h. Gdy zajdzie taka konieczność, temperatura wędzenia zostaje podniesiona do 50°C, co wzmacnia stabilność mikrobiologiczną gotowych wyrobów. Przyprawami stosowanymi do produkcji szynki i baleronu są m.in.: sól z dodatkiem saletry,



Kielbasa surowa obsuszana



Kumpiak podlaski



Polędwica obsuszana



Wędzonka staropolska

Szynka barania wędzona - kumpiak



czosnek, ziele angielskie, pieprz, listek laurowy oraz majeranek. Kielbasa jest wędliną średnio rozdrobnioną, w osłonce naturalnej. Surowcami do jej produkcji są przede wszystkim: łopátka, skrawki szynki, karkówki oraz boczku, golonka i słonina. Farsz jest przyprawiany czosnkiem, ziele angielskim, pieprzem, listkiem laurowym oraz majerankiem. Czas i miejsce wędzenia są takie same zarówno dla wędzonek, jak i dla kielbas.

Szynka barania wędzona - kumpiak jest produkowana od dwóch pokoleń z poduszowanego, częściowo odkostnionego udźca baraniego. W 2010 r. została wyróżniona nagrodą „Podlaski Smak Roku”. Najtrwalsze i najlepsze mięso do produkcji kumpiaka pochodzi z wczesnojesiennego uboju owiec ras mięsnych lub polskiej owcy nizinnej w wieku maksymalnie do siedmiu lat. Przez pierwsze dwa tygodnie dojrzwały udziec barani leżakuje całkowicie zasypany solą kamienną. Po zakończeniu peklowania płucze się go, dwu-



Kielbasa surowa wiejska

trzykrotnie, wodą studzienną, co umożliwia usunięcie nadmiaru soli z mięsa. Ostatnim etapem jest wędzenie w zimnym dymie przez trzy dni, po czym wyrób jest gotowy do spożycia. Przyprawami dominującymi są: liść laurowy, pieprz, czosnek, gorczyca i kolendra.

Kumpiak podlaski jest produkowany z szynki z golonką i kością świni rasy wielka biała polska. W 2008 r. został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. W kolejnych latach zdobył dwie prestiżowe nagrody: „Podlaska Marka Roku 2009” oraz „Perła 2012”. Kumpiak podlaski jest surowym wyrobem niewędzonym, dojrzewającym ok. 18 miesięcy. Receptura produkcji kumpiaka jest znana od czterech pokoleń; w obecnej formie jest nieznacznie zmodyfikowana. Przez pierwsze 2-3 tygodnie produkcji, po wcześniejszym natarciu czosnkiem, pieprzem, majerankiem i tymiankiem, surowe elementy leżakuje przysypane solą kamienną. W czasie peklowania są kilkakrotnie przewracane i nacierane, a po zakończeniu - obmywane 10-procentową solanką, co pozwala usunąć nadmiar soli z mięsa. Owinięte w gazę kumpiaki zimują przez kolejne miesiące w temp. 6-8°C, a następnie 10-14°C, w przewiewnym, ciemnym pomieszczeniu. W okresie wiosennym rozpoczyna się etap dojrzewania, któremu należy

poświęcić więcej pracy. Pielęgnacja polega na usuwaniu z powierzchni skóry pleśni oraz zabezpieczeniu odsłoniętej powierzchni mięsa mieszaniną mąki, smalcu oraz czosnku. Temperatura powietrza w końcowej fazie produkcji nie powinna przekraczać 16°C. Po minimum półrocznym dojrzewaniu produkt nadaje się do spożycia. Ponoć smak kumpiaków, co roku nieco inny, odzwierciedla klimat Podlasia.

Kumpia wieprzowa z komina jest wyrobem surowym, wędzonym na zimno, poduszonym i dojrzewającym do trzech miesięcy. Wytwarzana jest według receptury odtworzonej na podstawie wspomnień czterech pokoleń Zambrowiczów. Kumpia wieprzowa z komina w 2005 r. została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych. W kolejnym roku została wyróżniona „Perłą 2006”. Surowcem do produkcji kumpii jest łopátka świni rasy polska biała zwisłoucha wraz z tłuszczem zewnętrznym oraz z kością ramienia. Masa



Kumpia wieprzowa z komina

wyrębu waha się od 4 do 7 kg. Łopátka jest peklowana na sucho z dodatkiem niejedodawnej soli kamiennej i przypraw przez około trzy tygodnie. Następnie jest kilkakrotnie wędzona zimnym dymem oraz poddawana dojrzewaniu w temp. 12-15°C przez okres do dwóch miesięcy. Gotowy produkt charakteryzuje się czerwonobrazową barwą z widoczną na przekroju marmurkowatością. Smak i zapach, tak charakterystyczny dla mięsa suszonego, zależy od różnorodności i proporcji użytych przypraw.

Wędliny dojrzewające w klimacie Podlasia należą do wyrobów o bardzo wysokiej jakości, wytwarzanych wyjątkową, tradycyjną metodą. Do osiągnięcia wyborczego smaku wędlin potrzebne jest doświadczenie i duży wkład pracy. Dzięki temu każda z nich charakteryzuje atrakcyjny wygląd, intensywna barwa na przekroju oraz niezapomniany od dziesiątek lat, indywidualny aromat. ■

Dr E. Węsierska - Wydział Technologii Żywności, Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Uniwersytet Rolniczy im. H. Kołłątaja w Krakowie