

Trzecie spotkanie z kuchnią karaimską – opowieść znad wspólnego garnka

Czas, gdy zima za oknem – śnieg, ujemne temperatury i krótkie dni – naturalnie kieruje ku spotkaniom w domowym zaciszu. Zamiast aktywności fizycznej na mrozie wybieramy ciepło, rozmowę i potrawy, które nie tylko sycą, lecz także skutecznie rozgrzewają. Właśnie w takiej atmosferze, dzięki wspólnemu zaangażowaniu członków społeczności karaimskiej, wspieranych przez Fundację Karaimskie Dziedzictwo, spotkaliśmy się wczesnym styczniowym popołudniem na kolejnych już warsztatach poświęconych tradycjom kulinarnym naszych domów rodzinnych.

Przewodniczką po kulinarnych tajnikach była Wioleta Firchowicz, a miejscem spotkania – dobrze nam znane, gościnne mieszkanie na warszawskim Żoliborzu. To przestrzeń sprzyjająca gotowaniu, pracy zespołowej i długim rozmowom przy stole – nie tylko o smakach, lecz także o pamięci i ciągłości tradycji.

Po krymsko-karaimskich uszkach oraz kołdunach, przygotowywanych podczas wcześniejszych spotkań, tym razem przyszła pora na danie wyjątkowo treściwe i idealnie wpisujące się w zimowy repertuar – kopta, czyli gannawy. Już na początku było jasne, że czeka nas praca wymagająca czasu i cierpliwości, ale też dająca dużą satysfakcję.

Sama nazwa potrawy budzi ciekawość. Wywodzi się od słowa *gannaw* oznaczającego „złodzieja”. Dlaczego właśnie tak? Jak to często bywa w tradycji ludowej, istnieje więcej niż jedno wyjaśnienie. Według jednej z opowieści duża ilość ziemniaczanej masy podczas gotowania dosłownie „kradnie” tłuszcz z wywaru i mięsa, wchłaniając to, co w potrawie najcenniejsze. Inna wersja jest jeszcze bardziej malownicza. Dawniej gannawy przygotowywano w piątek, a następnie pozostawiano przy piecu, by były gotowe do spożycia w sobotę. Tak aromatyczna i kusząca potrawa przyciągała „złodziei”, którzy nocą zakradali się, niekoniecznie po kosztowności, lecz po kilka smakowitych kęsów. Trudno dziś rozstrzygnąć, która z tych historii

jest bliższa prawdy, ale obie dobrze oddają charakter dania: sycącego, bogatego i wartego odrobiny kulinarnego występku.

W trakcie przygotowań wybrzmiało wyraźnie to, co dla wielu z nas nie było oczywiste: gannawy nie miały jednego, ustalonego wzorca. W domach karaimskich robiono je na różne sposoby – w zależności od regionu (inaczej w Poniewieżu niż w Trokach), dostępności składników i rodzinnych przyzwyczajeniach. My przygotowaliśmy wersję, którą Wioleta wyniosła z domu rodzinnego. Z czasem zmodyfikowała ona przepis swojego taty, dostosowując go do upodobań własnych dzieci – stąd użycie mięsa mielonego, podczas gdy tradycyjnie w domach karaimskich mięso było krojone w drobną kostkę, podobnie jak na kybyny. Warto też pamiętać, że dawnymi czasy, gdy mięso gościło na stołach rzadko, masę ziemniaczaną spajał wyłącznie tłuszcz i danie to było skromniejsze, choć nie mniej sycące.



Na pierwszy rzut oka gannawy mogą kojarzyć się z polskimi kartaczami czy litewskimi cepelinami – podobne są bowiem podstawowe składniki: ziemniaki, mięso i cebula. Jednak na

tym podobieństwa się kończą. Inny jest sposób przygotowania, inna struktura potrawy i wreszcie zupełnie inny efekt końcowy – kopta to danie jednogarnkowe, balansujące pomiędzy gęstą zupą a solidnym daniem głównym.

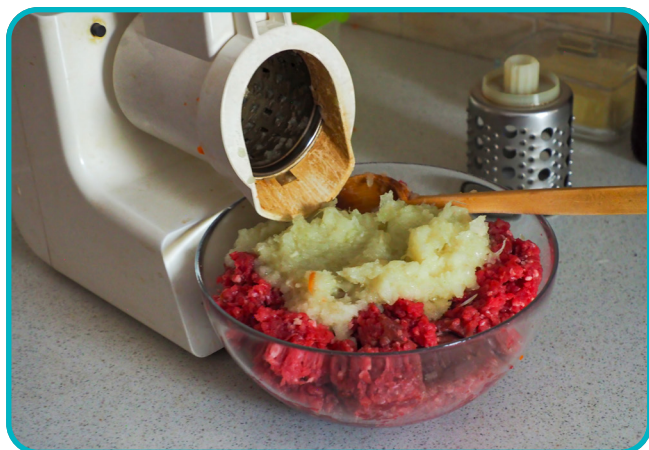
Nasza grupa liczyła dziewięć osób, co przełożyło się na imponującą ilość składników: zużyliśmy aż dziesięć kilogramów ziemniaków. Dodać tu jednak należy, że choć przy stole zasiadło nas dziewięć osób, przygotowanego dania starczyłoby spokojnie dla co najmniej piętnastu osób – zjedliśmy bowiem niewiele ponad połowę tego, co uwarzyliśmy.

Na początek przygotowaliśmy wywar – do dwóch dużych rondli trafiły kawałki wołowego szpondra, czyli mięsa z kością i tłuszczkiem. Na wolnym ogniu gotowało się ono przez ponad godzinę, aby bulion nabrał głębokiego, mięsnego smaku. Później przyprawiliśmy je solą i pieprzem.

W czasie, gdy wywar nabierał swoich właściwości, zajęliśmy się ziemniakami. Zgrabne ręce naszych pań szybko uporały się z obraniem dwóch siatek ziemniaków. Następnym etapem było ich ucieranie. Tradycyjnie używa się jedynie tarki, jak przy

robieniu placków ziemniaczanych, jednak przy takiej ilości warzyw sięgnęliśmy po.... sokowirówkę. Pozwoliło to bardzo dokładnie oddzielić wodę od mięszu. Na drugim stanowisku płyn z utartych ziemniaków był odciskany w płóciennym ręka- wie, jak przy produkcji twarogu. Oczywiście, to właśnie sucha masa ziemniaczana – a nie „sok” – była dla nas pożądanym składnikiem; wodę bez żalu odlaliśmy.

Do odcisniętych ziemniaków dodaliśmy tłuste, mielone mięso wołowe oraz cztery duże, drobno zmielone cebule. Całość, z dodatkiem mąki i dwóch łyżek masła, doprawiona solą i pieprzem, wymagała dobrego wyrobienia ręcznego, aż masa stanie się jednolita, sprężysta i wyraźnie zwarta. Z tak przygotowanego półproduktu należy uformować duże kule – wielkości piłki tenisowej. W naszym przypadku były one czasem nawet większe, wymykające się spod dwóch złączonych dłoni.



Gdy wywar był już gotowy, dodaliśmy do niego startą marchew oraz niewielką ilość kaszy jęczmiennej. Po kilkunastu minutach do garnka trafiły uformowane kule. Od tego momentu najważniejsza była cierpliwość – tak masywne przysmaki potrzebują czasu, by dokładnie się ugotować. Po blisko godzinie na małym ogniu gannawy były gotowe do podania.

Efekt końcowy to gęsty, sycący krupnik z potężnymi kulami kopta. Danie to podaje się zawsze w głębokich miskach lub talerzach razem z wywarem, w którym się gotowało. To kuchnia prosta w założeniach, danie jednogarnkowe, ale wymagająca uwagi i czasu – właśnie w tym tkwi jego siła.

Samo przygotowanie potrawy zajęło nam ponad dwie godziny, a wspólne siedzenie przy stole, spożywanie i popijanie karaïmskim krupnikiem – znacznie dłużej. Takie spotkania są dla nas czymś więcej niż tylko warsztatami kulinarnymi: to czas bycia razem, przekazywania wiedzy i smaków, które łączą pokolenia.





Wariant 2

Robiło się też gannawy zupełnie inaczej. Kule były naprawdę ogromne, takie na dwie męskie pięści. Najpierw obgotowywano je w wywarze mięsny, potem wyjmowano i układano na blasze. Polewało się je cebulą podsmażoną na tłuszczu zwierzęcym i wstawiało do piekarnika, żeby ładnie się zrumieniły. Sam wywar jadło się osobno, jak zupę, a zapieczone kopta podawano już oddzielnie.

Wariant 3

Bywało też tak, że gannawów wcale się nie gotowało w wywarze. Na dnie garnka układało się startą marchewkę i cebulę, na to kładło kule ziemniaczano-mięsne i dolewało tylko trochę wody. Całość dusiła się powoli na małym ogniu – bardziej dochodziła niż się gotowała, przechodząc smakiem warzyw i mięsa.

Wariant 4

Gannawy przygotowywano także bez dodatku ziemniaków. Podstawą była wówczas mąka, którą łączono z tłustym, drobnokrojonym mięsem, cebulą i jajkiem. Z tak wyrobionej masy formowano kule i gotowano je w rosolu z kaszą i marchewką albo – w innej wersji – w zupie jarzynowej.

Wariant 5

Wywar przygotowywano na mięsnej kości oraz luźnych kawałkach mięsa, z dodatkiem marchwi pokrojonej w grube plastry i fasoli oraz kaszy. W takiej fasolowo-marchewkowej bazie gotowano kule zlepięne z utartych ziemniaków i krojonego mięsa. Po długim gotowaniu płynu pozostawało niewiele; wówczas cały garnek wstawiano do pieca, by potrawa solidnie się zapiekła i zarumieniła. Aby złagodzić „ciężki” charakter dania, jedzono je z kapustą kiszoną, a w niektórych domach z borówkami.

Przedstawione powyżej warianty gannawów pochodzą ze współczesnych wywiadów z karaïmskimi gospodyniami z Polski i Litwy. Serdecznie dziękujemy wszystkim rozmówczyniom

za przekazane wspomnienia, rodzinne receptury i cenne uwagi, które pozwalają zachować bogactwo karaïmskiej tradycji kulinarnej dla kolejnych pokoleń.

Gannawy – przepis domowy Wiolety

Składniki (na ok. 12–15 osób)

- ziemniaki – 10 kg
- mięso wołowe na wywar (najlepiej szponder) – ¾ kg
- mielone tłuste mięso wołowe – 1 kg
- masło – ok. 2 łyżki
- cebula – 4 szt. duże
- marchewka – 2 szt. Duże
- kasza jęczmienna – ½ kg
- mąka – ½ kg
- sól
- pieprz

Proces przygotowania

Wywar

Kawałki mięsa z kością włożyć do dużego garnka, zalać wodą. Gotować na wolnym ogniu co najmniej 60 minut. Następnie doprawić solą. Można dodać pieprz.

Ziemniaki

Zetrzeć jak na placki ziemniaczane. Mocno odcisnąć płyn – nie będzie nam już potrzebny. Dobrze, aby masa była naprawdę sucha.

Masa mięsna

Mięso i cebulę zmielić (w innych przepisach pokroić w kostkę). Połączyć z odcisniętą masą ziemniaczaną, dosypać mąkę, doprawić i bardzo dokładnie wyrobić.

Formowanie

Formować duże kule – wielkości piłki tenisowej lub większe.

Wywar – cd.

Do gotującego się wywaru mięsnego dodać startą marchew i kaszę. Kontynuować gotowanie. Uformowane kule ostrożnie umieścić w garnku i gotować na wolnym ogniu przez około 60 minut. W trakcie gotowania co pewien czas delikatnie poruszyć lub odciąć je od dna garnka, aby nie przywierały.

Podanie

Podawać gorące, w głębokich talerzach, zawsze razem z wywarem. Nie zaszkodzi popić ciężkie danie kieliszkiem krupniku. Koniecznie karaïmskiego.

Smacznego!

*Adam J. Dubiński
Fot. autora*