

Zakwas buraczany z Dębna (54)
Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w dniu 10.09.2019 r.
Kategoria – Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
Powiat mysliborski

**Wniosek złożony do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego
przez Anetę i Stanisława Dobropolskich z Dębna**



Autor zdjęcia: Aneta i Stanisław Dobropolscy

Zakwas buraczany to warzywny napój z buraków ćwikłowych, znany i wytwarzany na terenie województwa zachodniopomorskiego od co najmniej 70 lat. Tradycja jego wytwarzania związana jest z historią przesiedleńców, którzy w ten region Polski przybyli tuż po II wojnie światowej, z przedwojennych wschodnich terenów Polski. W latach 40. ubiegłego wieku w Gudziszu (obecny powiat myśliborski) zamieszkali osiedleńcy pochodzący z dawnego województwa tarnopolskiego. Wraz z podstawowym dobytkiem przywieźli również swój dorobek kulinarny. Były to rodzime receptury przekazywane ustnie z pokolenia na pokolenie. Jedną z takich receptur był przepis na zakwas buraczany: *Ten przepis był ze wschodu. Moja mama nauczyła się robić zakwas od babci. Później po wojnie musieli uciekać i najpierw mamusia była w Gudziszu, później przeprowadziła się z Gudziszu (...). I to w tamtym regionie, w tarnopolskim się robiło zakwas, tam mamusia się go nauczyła robić od babci. Czyli od 1919 roku przepis jest w rodzinie* (wywiad etnograficzny). Zgodnie z przywiezioną tradycją zakwas buraczany to nie tylko podstawowa baza do przygotowania barszczu na Wigilię Bożego Narodzenia czy też na 8 maja, na dzień imienin Stanisława. To także napój, który można pić przez cały rok. Jak zostało to podkreślone w wywiadach etnograficznych, jego prawie całoroczne zastosowanie wynika z nieocenionych właściwości zdrowotnych, o których wiedziały już osoby dawniej go wytwarzające i spożywające, a o których przekonują się także współcześni jego smakosze: *Tak, tak. To był napój tak jak herbata, kawa zbożowa, to się kiedyś szykowało w domu. Cały rok robiła go praktycznie(...) Tak, na pewno na Boże Narodzenie. (...) Na sylwestra to zawsze był barszcz, to tradycja taka była. Zawsze był sylwester z barszczem, który mama robiła. (...) Na Wigilię musiał być barszcz z zakwasu* (wywiad etnograficzny). Długoletnią tradycję wytwarzania na Pomorzu Zachodnim zakwasu buraczanego potwierdzają także artykuły pochodzące z lat 60. i 70. XX wieku, które zamieszczone były w lokalnej prasie. Zachęcały one ówczesne młode gospodynie do samodzielnego wykonania na Wigilię Bożego Narodzenia zakwasu buraczanego i przygotowania na jego bazie barszczu wigilijnego: *(...) Dziś szczególnie dla młodych gospodyń, sposób przyrządzania barszczu wigilijnego. Na 4-5 dni przed wigilią przygotowujemy naturalny kwas buraczany, który nadaje barszczowi nie tylko „klasyczny” smak, ale też piękny kolor* (Kurier szczeciński nr 291, z dnia 9-10 grudnia 1960 r., artykuł: W Naszej Kuchni).