

EWA WOŁKANOWSKA-KOŁODZIEJ
przepisy: GENOWEFA WOŁKANOWSKA

WILNO

Rodzinna historia smaków



WILNO

Rodzinna historia smaków

WILNO

Rodzinna historia smaków

EWA WOŁKANOWSKA-KOŁODZIEJ

przepisy: GENOWEFA WOŁKANOWSKA



Dla „Drzewka”



początek

**O TYM, JAK POWSTAŁA TA KSIĄŻKA
I DLACZEGO PRZEPISY KULINARNE
SĄ CENNIEJSZE NIŻ ALKOHOL**

Dziadek Stanisław zostawił po sobie kilka trzylitrowych słoików samogonu. Pędząc go, zaciemniał okna kuchenne zasłonami w biało-czerwone imbryki. Kiedy pytałam, czy robi wódkę, mówił: „To tylko inny rodzaj chleba. Przecież powstaje z ziaren”. Gdy zmarł, jego bimber stał się czymś w rodzaju wody święconej. Rodzina piła go tylko trzy razy do roku: na imieniny dziadka, w Zadzuszki i w rocznicę jego śmierci. Po piętnastu latach się skończył. Babcia Genowefa, która w każdy z tych dni wy daje przyjęcie, zmartwiła się, ale też zadała sobie pytanie: „Co zostanie po mnie?”. Po czym oznajmiła rodzinie, że zaczyna tworzyć pośmiertną kolekcję koniaków. Butelki będzie można otworzyć najwcześniej na jej pogrzebie. Rodzaj alkoholu wybrała nieprzypadkowo. Przez całe życie walczy z niskim ciśnieniem. Kiedyś lekarz poradził jej, aby w celach leczniczych zażywała właśnie koniak i odtąd nazywa go lekarstwem albo perfumami. I tak od lat na półce w spiżarni ustawia butelki alkoholu. Ma ambicję uzbierać tyle, żeby rodzinie wystarczyło na dłużej niż piętnaście lat.

Moja mama co jakiś czas uzupełniała zapasy babci, żeby ta była spokojniejsza. A nic nie daje takiego spokoju



ducha, jak świadomość, że dzieci, wnuki i prawnuki przez lata będą cię wspominać, pociągając koniak. Że wszyscy będą w kupie, będą jeść i pić za twoje zdrowie w zaświatach, z roku na rok będą coraz bardziej zapominać o twoich wadach i o swojej tęsknocie za tobą. Będzie im coraz weselej przy tym wileńskim stole. Jako że mama umierać jeszcze nie miała zamiaru, więc swojej piwniczki nie uzbierała. Zdążyła jednak zgromadzić coś, co przetrwa dłużej niż samogon i koniak.

Była na Wileńszczyźnie znaną kucharką. Od lat dwiędziesiątych pracowała w ambasadzie Polski w Wilnie, ale trudno powiedzieć, jaki wykonywała zawód. Była szefową biblioteki Instytutu Polskiego, myła podłogi i wycierała kurze, zajmowała się księgowością, niańczyła dzieci konsula, kiedy ten chodził na nużące przyjęcia dyplomatyczne, decydowała o kolorze mebli na zapleczu kuchennym i o gatunku kwiatów zamawianych na stół. Dyplomaci prosili ją często, by ugotowała coś, co mogą zamrozić i jeść, kiedy wracają do pustych domów na wileńskiej placówce. Jedni kończyli kadencję i wyjeżdżali, nowi przyjeżdżali, ale wszyscy marzyli o jednej potrawie, która kojarzyła im się z Polską: o pierogach ruskich. Robiła je chyba bardziej dla samej przyjemności lepienia niż pieniędzy.

Którejś soboty zadzwonił do niej ówczesny ambasador: „Pani Gieniu, mam w domu niespodziewanych gości. Czy będzie pani tak miła i zrobi jutro cepeliny dla czterech osób?”. Była miła. Parę lat później razem z tatą, babcią i koleżankami robiła już przyjęcia dla pięciuset osób. Od tamtego telefonu organizowała większość imprez dyplomatycznych w ambasadzie. W międzyczasie przygotowywała jedzenie na chrzciny, imieniny znajomych, rocznice zawarcia mniej lub bardziej udanych małżeństw.

Coraz więcej osób prosiło ją też o przepisy. Przed świętami przychodzili do niej wileńscy dziennikarze i pytali o sposoby na tradycyjne dania wigilijne i wielkanocne.

*Niedawno
usłyszałam
od szkolnej
przyjaciółki:
„Nie zrozum
mnie źle.
Jesteś fajna,
ale zawsze
najbardziej
zazdrościłam
ci mamy”.*

Przyjeżdżali ich koledzy z Polski, by porozmawiać o kuchni litewskiej. O rady kulinarne nieustannie prosiły koleżanki (w tym moje szkolne, kiedy już założyły rodziny i zaczęły gotować). Kiedy po maturze wyjechałam na studia do Warszawy, też dzwoniłam z akademika, błagając, by podała mi jakiś prosty przepis, którym mogłabym zwabić chłopaków. Problem polegał na tym, że mama była tym typem gospodyni, która na pytanie o to, ile dokładnie dodać mąki, mówiła: „Tak na oko”. Wiła się bezradnie jak robak na haczyku, gdy ktoś dopytywał, ile dokładnie oznacza to oko. Zdarzało jej się podać przepis na tort twarogowy, zapomniawszy do listy składników dodać twaróg.

Ta książka powstała, bo mama miała już dość. Postanowiła spisać przepisy na swoje potrawy. Najpierw musiała jednak dokonać rzeczy niemożliwej, czyli zrobić to, co robi każdy normalny człowiek, kiedy bierze się za gotowanie: określić ilość drożdży, masła i śmietany. Przepytała też o dokładne proporcje babcię. Razem odmierzały i ważyły, być może pierwszy raz w życiu. Mama gotowania nigdy się nie uczyła, ono samo przyszło. Lubiała gotować, najchętniej w dużych ilościach. Brzydziła się pustą lodówką tak samo jak pełną, bo dopóki nie opustoszeje, nie można przyrządzać niczego nowego. Uwielbiała babrać się w surowym mięsie wieprzowym i godzinami wyjmować ości ze śledzi. Kiedyś przyjechała do Warszawy z ćwiartką świniaka. O mało nie zemdlałam, jak zobaczyłam go w zlewie. Nigdy nie dała się namówić na otwarcie własnej restauracji, bo przede wszystkim ceniła święty spokój. Kochała jedzenie, nie tylko wileńskie. Znała każdą nowo otwartą knajpkę na wileńskiej Starówce. Wiele razy próbowałyśmy się razem odchudzać, ale zawsze kończyło się to refleksją w stylu: „Byłam na diecie dwa tygodnie, straciłam czternaście dni”. Sprawy kuchenne traktowała tak jak sprawy małżeńskie. Mówiła, że jeśli się kocha, to niczego się nie przypali ani nie spieprzy, miłość w kuchni była jej zdaniem ważniejsza od nowoczesnego piekarnika.

*Mama
kolekcjonowała
gliniane rzeczy.
W dzieciństwie
nie znosiłam
wycierać z nich
kurzu, ale gdy
dorosłam, sama
walczyłam z pokusą
kupowania
kolejnych
dzbanków.*



Radziła, żeby podczas gotowania śpiewać. A jeśli zdarzy się ugotować coś niejadalnego, trzeba to wywalić do kosza i zamówić sushi.

Jest to więc książka o kuchni pewnej polskiej rodziny mieszkającej od bardzo, bardzo dawna na Litwie. Mogłabym napisać: o kuchni litewskiej, ale zawsze ktoś poczułby się zawiedziony, że nie ma tu na przykład przepisu na kisiel z owsa. Nie ma, bo nigdy w naszym domu się go nie robiło. Recepty tu zebrane są kuchnią żywą, nie etnograficzną. Nawet przepis na bardzo niewspółczesny kapłun (posłodzoną wodę z kawałkami czarnego chleba) ma swoje uzasadnienie, bo babcia pije (a może jednak jada?) ten kapłun, gdy pości. Jest to też książka o całej Wileńszczyźnie. O tym, że jest polska i litewska jednocześnie. Trochę rosyjska, nieco białoruska, czasami tatarska, miejscami karaimska. Piękna, śmieszna, słodko-gorzka. A najłatwiej się o niej opowiada z pełnymi ustami, bo zza stołu najwyraźniej widać mentalność mieszkańców. Spokojniej się też przy nim dyskutuje o historii Wilna i Litwy. Można oczywiście przyjechać tu na wycieczkę, pójść na spacer, wiele zobaczyć, ale niczego nie poczuć. Innymi słowy, żeby zrozumieć Wileńszczyznę, trzeba przeżuwać, dlatego reportaż o niej musi być jednocześnie książką kucharską.

Od kilkunastu lat mieszkam w Warszawie. Kiedy za granicą słyszę pytanie: „Skąd jesteście?”, to mój mąż mówi: „Jesteśmy z Polski”, a ja zawsze poprawiam: „On z Polski, a ja z Litwy”. Chodzi o to, że nie da się przestać być z Wilna. Niedawno moja przyjaciółka Amanda opowiedziała mi historię swojej cioci, która tam się urodziła. W okresie międzywojennym skończyła szkołę, dostała się na uniwersytet i wtedy wybuchła wojna. Jako młoda dziewczyna wyjechała do Warszawy i tu spędziła następnych siedemdziesiąt lat życia. Była już bardzo starą panią, kiedy wezwała do siebie rodzinę i poprosiła o to, żeby na jej kamieniu nagrobnym zamiast imienia i nazwiska umieścili tylko jedno zdanie: „Wracam do Wilna”.

Mama nigdy, ani jawnie, ani podstępem, nie próbowała mnie zmusić do powrotu. Jednym z najlepszych prezentów, jakie od niej dostałam, była świadomość, że nie musi żyć moim życiem, bo ma wspaniałe własne. Zapytana w pięćdziesiąte urodziny, czy chciałaby mieć osiemnaście lat, odpowiedziała: „Nigdy w życiu”. W pięćdziesiąte urodziny chciała mieć lat pięćdziesiąt. Tak jakby miała wrodzoną umiejętność bycia szczęśliwą. Radości z gotowania po niej nie odziedziczyłam. Przez to, że w domu wszyscy lubili kucharyć i robili to na okrągło, ja nie musiałam. Pisząc o jedzeniu, czuję się więc trochę jak konsultant biznesowy, którego motto brzmi: „Nie sztuką jest znać się i doradzić klientowi. Sztuką jest n i e znać się i mu doradzić”. Dzięki tej książce mam ten komfort, że wszystkie przepisy mamy znajdą się w jednym miejscu. Będzie mogła z nich gotować też moja córka, która w ten sposób pozna swoją babcię. Mama wydania tej książki wprowadzić nie doczekała, ale będzie ona tym, czym były kiedyś trzylitrowe słoiki samogonu pozostawione przez dziadka.



ROZDZIAŁ I

cepeliny

O TYM, CO ZROBIĆ, ŻEBY WYGLĄDAŁY INTELIGENTNIE,
I DLACZEGO PRAWDZIWEMU PATRIOCIE
NIE WOLNO ICH JEŚĆ

Niektórzy mówią, że Litwin się nie rodzi – on się wykluwa z cepelina. Cepelin to nie danie, to część tożsamości. W 2013 roku w kosmos poleciał w celach badawczych pierwszy litewski satelita LitSat-1. Postanowiono, że z jego pokładu zostaną wysłane w przestrzeń kosmiczną trzy wybrane przez mieszkańców Litwy słowa. Propozycje nadchodziły przez kilka miesięcy. Do pierwszej dziesiątki, obok takich słów jak „pokój”, „matka”, „ojczyzna” i „miłość”, trafił też wyraz „cepeliny”. Pisarz Giedrius Drukeinis nie mógł się temu nadziwić: „Dlaczego nie ma tam żadnego słowa odnoszącego się do religii czy duchowości? Przecież wielu Litwinów oddało życie w obronie wiary pogańskiej, potem drugie tyle umarło, broniąc chrześcijaństwa. Święta religijne stały się świętami państwowymi, ale do naszej podświadomości wiara jednak nie przeniknęła. Czy my naprawdę chcemy, żeby w kosmosie pachniało cepelinami?” – oburzał się na łamach prasy.

Znany litewski projektant mody Juozas Statkevičius, komentując styl ubierania się mieszkańców Litwy, powtarza często, że „byli i są jak cepeliny: szarzy”. Internauci, kiedy chcą dopiec politykom, piszą: „Zamiast

mózgu mają cepeliny”. Dietetycy panikują, że „żyjemy w kraju cepelinów”. Kiedy Litwa postanowiła przyjąć euro jako swoją walutę, wielu nie miało wątpliwości, jaki obrazek ma się znaleźć na nowych monetach.

Zresztą do Unii Europejskiej Litwa wstępowała pod sztandarem kulinarnym. Przed referendum powstał film mający zachęcić do głosowania na „tak”. Bohater jest przystojnym, głodnym mężczyzną w czarnym garniturze. Sprężystym krokiem idzie ulicą i się rozgląda. Gardzi knajpą Gyros, odwraca wzrok od Rio ham-ham, Pizzerii i Tomato. Wreszcie widzi na środku placu obwoźną budkę z napisem „Cepeliny”, a dookoła niej tłum. Staje w kolejce. Sprzedawcą jest uśmiechnięty, kędzierzawy Litwin, ze szparką między przednimi zębami. Nakłada cepeliny i pyta po litewsku: „Ze śmietaną czy ze skwarkami?”. Kolejni klienci nieśmiało, czasem wręcz płaszcząc się przed sprzedawcą, odpowiadają: „Yes, please” lub „Double skwarki, yeah, yeah”. W finale reklamówki spokojny damski głos mówi: „Litewskie produkty potrzebują Unii Europejskiej. To też nowe miejsca pracy i wyższe płace. Bądźmy Europejczykami!”, a na ekranie pojawia się pędząca autostradą cysterna z napisem „SPIRGAI LITHUANIA” (Skwarki Lithuania).

Istnieje teoria wyjaśniająca, dlaczego mieszkańcy Litwy tak bardzo polubili kartofle. Ponoć upowszechniły się tu dlatego, że dało się z nich zrobić tani samogon, który wcześniej pędzono na droższym zbożu. Ziemniaki zaczęto jadać na masową skalę dopiero w XIX wieku, a więc najważniejsze danie kuchni litewskiej może mieć najwyżej dwieście lat, a jego nazwa – niecałe sto. (A o kindziuku pierwszy raz wspomniano w 1506 roku!). Słowo „cepeliny” pochodzi od nazwiska konstruktora niemieckich sterowców Ferdynanda Zeppelina. Kształt tych statków powietrznych przypominał podłużne pierogi z ziemniaków lepione na Wileńszczyźnie. Sterowce Zeppelina mogły zrzucać bomby, a wileńskie cepeliny po prostu są bombami kalorycznymi.



*Jest takie
litewskie
przysłowie:
„Stary ziemniak
– nie potrawa,
stara dziewczka
– nie zabawa”.*

Gdy litewskie gwiazdy tak zwanego show-biznesu chcą udowodnić, że idealną figurę zawdzięczają dobrej przemianie materii, zapewniają, że jedzą „nawet cepeliny”. Koszykarze podkreślają, że po meczach zjadają u mamy potrójną porcję. Laureaci jednej z edycji litewskiego *Tańca z gwiazdami* tak schudli od tego przebiegania nogami, że umówili się na wspólne robienie cepelinów. A emigranci

sprowadzają do Anglii i Irlandii litewskie kartofle, bo te „zachodnie” na cepeliny nie zawsze się nadają.

Litewski zespół ŽAS, który debiutował utworami „Debil i w kościele będzie debilem” oraz „Nie piłeś mleka – nie od mleka umrzesz”, często śpiewa o narodowych świętościach. Była więc już piosenka o koszykówce, był hymn nocy sobótkowej, jest też piosenka o cepelinach, muzycznie uplasowana gdzieś pomiędzy disco a rąbanką. W większości stacji radiowych do dzisiaj można usłyszeć: „Piję mleko dwa razy dziennie, sok marchwiowy jest mym chlebem powszednim. Jem ja kapustę, rąbię też drewno, zdrowe jedzenie gotuję na pewno” i powtarzany do znużenia refren: „Lecz cepeliny i tak uwielbiam jeść, choć one mnie tuczą, mam to gdzieś”.

Gdy przyjeżdżam do Wilna, muszę odpierać ataki wujków i ciotek, które można zamknąć w jednym pytaniu: „Kiedy wreszcie zaczniesz wyglądać jak prawdziwa wileńska kobieta?”. Po trzydziestce, szczególnie na wsi, nosić rozmiar 38 po prostu nie wypada. Nigdy nie usłyszałam tylu komplementów na temat swojej figury jak wtedy, gdy byłam w ciąży i wyglądałam, jakbym się odżywiała wyłącznie cepelinami. Z kolei moja babcia Genowefa po śmierci męża schudła ze dwadzieścia kilo i stała się szczupłą panią. Mieszka w Wilnie, ale kiedy odwiedza krewnych na wsi, wzbudza politowanie. Jej kuzynki – okazałych rozmiarów panie po osiemdziesiątce – najpierw delikatnie wypytują: „Co się dzieje?”, „Czy jesteś chora?”, a potem szepczą, że biedna Genia jeszcze nigdy tak źle nie wyglądała...

To ona najczęściej zaprasza rodzinę „na cepeliny” (zaproszenie „na obiad” nie oddaje skali przedsięwzięcia). Ziemniaków nie musi trzeć ręcznie, bo w każdym wileńskim domu jest specjalne urządzenie do tego przeznaczone. To maszyna gabarytami przypominająca kuchenkę mikrofalową o kształcie czołgu. Gdyby jakiś stomatolog przyjmował pacjentów w tartaku, to w trakcie borowania zębów słyszeliby oni dźwięki podobne to tych, jakie

wydobywają się z tego urządzenia podczas ścierania kartofli. Starte ziemniaki ciemnieją bardzo szybko, tymczasem to jasne cepeliny są uważane za najbardziej szlachetne (albo jak mówi babcia: „inteligientne”). Można więc robić je w wielkim pośpiechu albo zastosować trik ze stołówek szkolnych – do ciasta dodać kilka tabletek witaminy C. Babcia pracowała jako kucharka w sowieckim przedszkolu, więc robi cepeliny w takim tempie, jakby realizowała plan sześcioletni w rok. Gotuje kilkadziesiąt sztuk, czasami w największym garnku, takim, który stawia się na czterech fajerkach (tak się w Wilnie mówi na palniki) jednocześnie. Dawniej wkładała do jednego z cepelinów mały przedmiot – na przykład korek. Mówiła: „Temu, kto go znajdzie, urodzi się syn”.

Ludzie na Wileńszczyźnie dzielą się na tych, którzy polewają cepeliny skwarkami, tych, co kładą na nie śmietanę, i na takich, którzy najpierw polewają je skwarkami, a na skwarki stawiają jeszcze kopiec śmietany. Moja rodzina nadal uważa, że łączenie cepelina z warzywami jest obrzydliwe. Mieszkaniec Litwy w ogóle z wielką niechęcią rezygnuje z talerza cepelinów na rzecz czegoś bardziej zdrowego. Autorzy artykułów o tematyce zdrowotnej próbują czasem zachęcić do zmiany diety za pomocą manipulacji. Oto przykłady.

Pismo dla dziewcząt: „Nie znudziło ci się jeszcze słuchać od chłopaka, że masz piękne oczy? Nie chcesz, by chwalił także inne części twojego ciała? Czy naprawdę talerz cepelinów jest więcej wart?”.

Pismo dla dbających o zdrowie: „Dokąd prowadzi zachwyt nad cepelinami ze skwarkami? Na Litwie codziennie ponad siedemdziesiąt osób umiera na choroby serca i naczyń krwionośnych”.

Pismo o stylach życia: „Zdawać by się mogło, że uwielbiane przez większość cepeliny, kartoflane bliny i kiszka ziemniaczana są wymyślone tylko po to, byśmy jak najszybciej nabrali rubensowskich kształtów”.

Przedstawicielka sieci McDonald's na Litwie atak, że jedzenie frytek i hamburgerów szkodzi zdrowiu, odpiera słowami: „A cepeliny polane skwarkami to niby nie szkodzi?”. Największymi wrogami cepelinów nie są jednak dietetycy. Narodowy mit o tym, że cepeliny są częścią litewskiej tożsamości, chcą zburzyć etnografowie, przekonujący, że za miłością do cepelinów stoi enigmatyczny „układ”. A kiedy na Litwie nie wiadomo, o co chodzi, to na pewno chodzi o Związek Radziecki. Dyrektor Instytutu Kulinarnego Dziedzictwa Litwy mniej więcej tak opisuje karierę cepelinów: „Jadaliśmy głównie produkty zbożowe, ale nie mogliśmy dłużej siać zboża, bo ZSRR zabrał nam ziemię. Na małych przydomowych poletkach zaczęliśmy uprawiać te nieszczęsne kartofle. I dlatego dziś Bogu ducha winnych turystów karmimy cepelinami”.

I to jeszcze jak! Kilka lat temu przed Mistrzostwami Europy w Koszykówce, która jest tu sportem narodowym (i w którą Litwini naprawdę potrafią grać), właściciel jednej z restauracji do jadłospisu wprowadził nawet cepeliny w kolorze flagi litewskiej.

Na całym świecie 7 lutego jest obchodzony Międzynarodowy Dzień Cepelinów. Wielkiej filozofii tu nie ma – trzeba się umówić ze znajomymi na wspólne gotowanie i jedzenie. Święto zainicjował niejaki Juozas Vaičiūnas, Litwin urodzony i mieszkający całe życie w Stanach Zjednoczonych. Dzień został wybrany nieprzypadkowo, bo mniej więcej w tym czasie Ameryka zasiada przed telewizorami na dużych kanapach i ogląda finał rozgrywek w futbolu amerykańskim Super Bowl. Kibicują również mieszkający w Stanach Litwini. Vaičiūnas na pomysł zorganizowania święta wpadł właśnie podczas meczu: „Doznałem olśnienia. Przecież piłka do futbolu amerykańskiego ma kształt cepelina!” – powiedział.

Po odzyskaniu przez Litwę niepodległości w 1990 roku sprawom kuchni narodowej zaczęto poświęcać sporo uwagi. Trzeba było ustalić, które potrawy są nasze, tradycyjne,

„Zagraniczni
turyści na Litwie
kupują głównie
rzeźby
Chrystusa
Frasobliwego
i koszulki
z cepelinami”
– donosił przed
kilkoma laty
jeden
z litewskich
portali
informacyjnych.





a którymi omamili nas okupanci. Patriotą litewski musiał się odżywiać patriotycznie. Znamcy kuchni Wielkiego Księstwa Litewskiego co jakiś czas żalili się w mediach: „Naszą kuchnię zalano betonem!”. Betonem tym był *obszczepit – obszczestwiennoje pitanije*, czyli zbiorowe żywienie w Związku Radzieckim. W 1955 roku wydano w Moskwie książkę z przepisami dla kucharzy stołówek pracowniczych od Wilna aż po Kamczatkę. Zawierała ona też dania regionalne z różnych republik. Przepisy zmodyfikowano jednak w taki sposób, aby danie dało się wykonać z tanich i dostępnych produktów. Kalorie, gramy, zawartość tłuszczów, węglowodanów i witamin w całym Związku Radzieckim musiały się zgadzać. Smak – niekoniecznie. Dział litewski oparto na kartoflach. W litewskim mieście Gorzdy (*Gargždai*) powstała nawet stołówka pracownicza o nazwie Ziemniak, a o cepelinach tam podawanych ułożono piosenkę: „Cepliny z Gargždai, są pyszne, aj jaj jaj jaj”. Niedawno urzędnicy zajmujący się planowaniem obchodów 760-lecia istnienia miasta rozważali pomysł wzniesienia tam pomnika Cepelina.

Dieta stołówkowa miała duży wpływ na sposób odżywiania mieszkańców Wileńszczyzny, bo receptury z robotniczych kantyn odtwarzali potem w swoich kuchniach. Na efekty kulinarnej indoktrynacji nie trzeba było długo czekać. W 1975 roku wśród robotników budujących elektrownię wodną w Elektrenach (*Elektrėnai*) przeprowadzono sondaż. Na pytanie, które danie uważają za najbardziej litewskie, 79 procent odpowiedziało, że cepeliny, 34 procent wskazało babkę ziemniaczaną, a 18 procent – kartoflane bliny. Żartowano wtedy, że gdyby Amerykanie zrzucili na Litwę stonkę ziemniaczaną, naród by wymarł.

*Tłumaczyłam
babci, że
w Warszawie
nie robię
cepelinów.
Ona na to:
„Jak mąż ci
rozkaże,
to zaczniesz”.*

cepeliny z mięsem

- 3 kg kartofli,
- 500 g mielonego mięsa wieprzowego,
- 100 g boczku (lub słoniny),
- 2 cebule,
- śmietana,
- majeranek,
- sól,
- pieprz

Mięso obficie doprawić solą i pieprzem, żeby po ugotowaniu cepeliny nie były mdłe. Dodać dużo majeranku.

Kartofle obrać, umyć i zetrzeć na tarce do ziemniaków (o drobnych wypukłych oczkach) lub w maszynce do tarcia ziemniaków. Masę przełożyć do bawełnianego woreczka albo gęstej gazy i dokładnie odcisnąć do osobnej miski. (Można odciskać partiami – po kilka łyżek startych ziemniaków). Powstały sok odstawić na 10 minut, aż na dnie naczynia osiądzie duża warstwa krochmalu. Wtedy sok odlać, a wytworzony krochmal dodać do startych i odcisniętych ziemniaków. Wszystko zalać mniej więcej 100 ml wrzącej wody, a następnie ugniatać tak długo, aż masa będzie miała jednolitą konsystencję. Powinna być na tyle gęsta, żeby dało się z niej uformować placki. W razie potrzeby można dosypać trochę mąki ziemniaczanej.

Z ciasta odrywać kulki wielkości jajka i kształtować placki. Na środek każdego z nich położyć łyżkę farszu z doprawionego mięsa wieprzowego, zawinąć i uformować podłużną kluchę. Mocno ścisnąć, żeby cepelin się nie rozpadł podczas długiego gotowania. W garnku zagotować wodę, posolić. Łyżką ostrożnie wkładać cepeliny. Gotować na małym ogniu (woda stale musi wrzeć) 30–40 minut.

W międzyczasie przygotować skwarki: boczek albo słoninę pokroić w drobną kostkę i rozgrzać na patelni. Kiedy się roztopi, dodać posiekaną cebulę. Smażyć na małym ogniu, aż skwarki staną się rumiane i chrupiące. Cepeliny podawać polane obficie skwarkami z cebulą albo śmietaną. Zdaniem wielu wilnian jedno nie wyklucza drugiego.

Z tego przepisu wychodzi około dwudziestu cepelinów, czyli dwadzieścia porcji dla dbających o linię, dziesięć – dla większych głodomorów



Na cepeliny należy wybierać kartofle z dużą zawartością skrobi. Jeśli nie mamy pojęcia, jakiego rodzaju ziemniaki kupiliśmy, to najbezpieczniej będzie przepis ten nieco zmodyfikować: 2 kg kartofli zetrzeć i postępować z nimi tak, jak opisałam obok, a 1 kg ugotować i dokładnie ubić. Ugotowane ziemniaki połączyć z tymi startymi i odcedzonymi. W tym wypadku masy ziemniaczanej nie należy zalewać wrzątkiem.

Jeszcze jedna rada: cepeliny trzeba robić energicznie, bo ciasto bardzo szybko ciemnieje. Żeby nie ściemniało, do masy można zetrzeć jedną tabletkę witaminy C. Ale bądźmy szczerzy, jest to zachowanie niesportowe.

Słyszałam, że na Suwalszczyźnie za największy przysmak uważa się takie cepeliny, które rozpadły się podczas gotowania. Podaje się je razem z szarą breją, w której się gotowały. Bardzo podoba mi się to suwalskie podejście do życia, które z kulinarnej porażki każe zrobić zaletę. Na Wileńszczyźnie jest inaczej. Rozwalone cepeliny trzeba cichcem wyjąć z garnka i ukryć przed oczyma gości, bo to straszny wstyd nie być idealnym.

