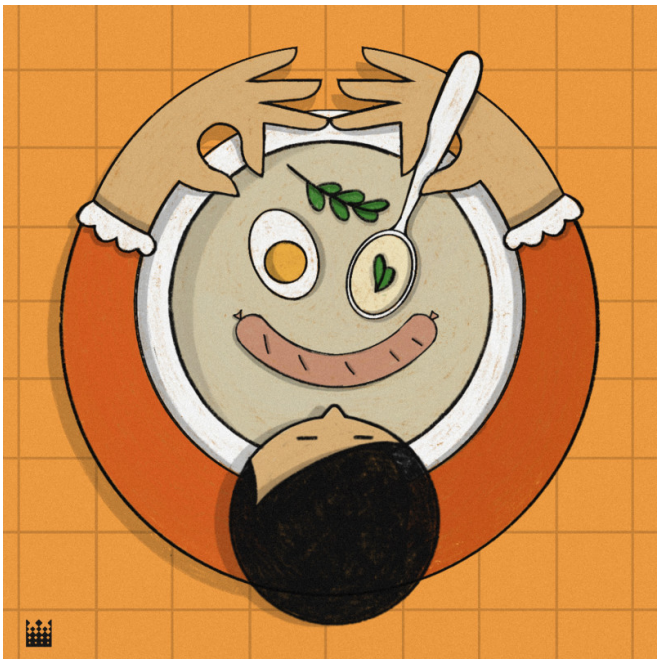
ŻUREK, znaczy się BIAŁY BARSZCZ



Zuzanna Kwapińska

ŻUR to dawna słowiańska potrawa, choć samo słowo ŻUR to zapożyczenie – ze średnio-wysoko-niemieckiego súr ‘kwaśny’ (dziś sauer – w takim samym znaczeniu). Zanim zaczęliśmy nazywać ŻUR – ŻUREM, określaliśmy tę potrawę mianem KISIEL. W tamtych czasach KISIEL była to rzadka papka przygotowywana z zakwasu (a więc czegoś, co kisło – stąd kisiel) i jedzona na gorąco. Zakwas – robiony z potłuczonego ziarna albo z otrąb czy wreszcie mąki owsianej – zalewano wrzątkiem, gotowano i spożywano. Zapożyczenie nazwy ŻUR spowodowało przeniesienie nazwy KISIEL na „kwaśny krochmal”, czasem jadany w wersji bardziej słodkiej niż kwaśnej. ŻUR, zdrobniale ŻUREK, bywa nazywany również BIAŁYM BARSZCZEM (dlatego że jest kwaśny jak barszcz i – w odróżnieniu od barszczu z buraków – nie czerwony, tylko jasny). W niektórych regionach rozróżnia się ŻUR (czysty, bez dodatków) i BIAŁY BARSZCZ (z wkrojonymi ziemniakami, kawałkami kiełbasy czy boczku). Obecnie ŻUREK staje się zupą podawaną na Wielkanoc – kiedyś było jednak zupełnie inaczej: ŻUR był chudą zupą Wielkiego Postu, a nie sycącą zupą Wielkanocy. Niemal jedynymi potrawami, jakie jedzono przez cały Wielki Post, były solone śledzie i właśnie ŻUR – rzadki, wodnisty, bez tłustych krążków białej kiełbasy. W Wielki Piątek po wsiach urządzano „pogrzeb ŻURU” i „wieszanie śledzia”: ŻUR wlewano do wykopanego dołka lub zakopywano go w ziemi razem z garnkiem, a śledzia przybijano do drzewa i w ten sposób ostatecznie kończono dotkliwy okres powstrzymywania się od obżarstwa i uciech wszelakich.