

22.02.2010

**Liliana Sonik: CAŁY TEN ZGIEŁK**

## Apologia obwarzanka

**Z obwarzankami mamy problem. A nawet kilka problemów. Po pierwsze: w Warszawie znów wszystko mieszają. Nie dość, że borówki nazywają jagodami (i na odwrót), napoleonki kremówkami (i na odwrót), to teraz obwarzanki mylą z bajglami.**

I nie ma nawet "na odwrót". Bo w odróżnieniu od borówek i jagód - gdzie desygnat jest oczywisty, więc i spór jasny - z uporem godnym lepszej sprawy Warszawiacy twierdzą, że bajgle i obwarzanki to różne nazwy tego samego. Niektórzy posuwają się jeszcze dalej: obwarzanki i bajgle mylą z preclami. Na szczęście krakowscy piekarze uruchomili Unię Europejską. Teraz silni Unią udowodnimy, że mamy rację.

Można kpić z dokuczliwych procedur rejestracji produktów regionalnych, lecz mają one też dobre strony: zmuszają do określenia reguł. Dzięki temu chronią wielowiekowe doświadczenie. A chronić trzeba, bo smakolyki giną pod naporem jedzenia śmieciowego.

Teraz, gdy w "Dzienniku Urzędowym" Unii Europejskiej ukazało się rozporządzenie w sprawie wniosku o rejestrację obwarzanka, jest czas na uściślenia i wyjaśnienia. Obwarzanki, bajgle i precle to trzy niepodobne do siebie gatunki pieczywa: inne ciasto, inny kształt, inny sposób przygotowania i smak.

Precle mają kształt ósemki, są kruche i - choć twarde - powinny rozpląwać się w ustach. Gdy są prawidłowo zrobione, starzeją się powoli - nie straszne im nawet kilka dni. Wbrew opinii wcale nie przyszły z Wiednia. Już w XVI wieku umieszczono je na pieczęci cechu krakowskich piekarzy.

Bajgle w niczym precla nie przypominają: są rodzajem bułeczki z paska ciasta zwiniętego w kółko, z dziurką w środku. Łatwo je przekroić, posmarować i zrobić kanapkę; na śniadanie smakują rewelacyjnie. Należą do żydowskiej tradycji kulinarnej przynajmniej od czterech wieków: w 1610 roku Gmina Żydowska z Kazimierza ustaliła darmowe wydawanie bajgli kobietom, które urodziły dziecko. Bajgle znikły z Krakowa wraz z Żydami. Teraz - dzięki tradycji kwitnącej w Ameryce - powracają.

Rodowód obwarzanków też jest udokumentowany. Rekomendują się rachunkiem z dworu królowej Jadwigi, bo w 1394 roku piekarz dostarczył "dla królowej pani pro circulis obrzanki 1 grosz". Cienkie wałeczki ciasta zwinięte w warkocz tworzą kółko. Wyrośnięte ciasto obwarzyc trzeba we wrzątku (stąd nazwa) i dopiero potem upiec.

Chwała krakowskim piekarzom za unijną inicjatywę. Chciałabym jednak wiedzieć jak się ma teoria do praktyki. Chciałabym wiedzieć czy receptury zgłoszone w Brukseli przypadkiem nie usankcjonują obwarzanków monsturalnych, pozbawionych zupełnie dawnej finezji wyglądu i smaku? Przecież takie właśnie pseudoobwarzanki przeważają na ulicach królewskiego miasta. Okrągłe buły posypane przemysłową mieszanką czegokolwiek - nawet żółtego sera - i czegoś, co najpewniej zawiera polepszacz. Prawdziwych krakowskich obwarzanków trzeba szukać ze świecą.