

Szczawiówka/zupa szczawiowa



zgłoszony przez Renatę Dzik z Koła Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu (gmina Dobre, powiat radziejowski)

Szczawiówka to zawieszista zupa koloru jasnozielonego, z widocznymi na powierzchni ciemnozielonymi drobinami liści szczawiu. Podstawowym składnikiem zupy jest szczaw, który nadaje jej charakterystycznego lekko kwaskowatego smaku oraz barwę. Szczaw nie nadaje się do przechowywania, dlatego szczawiówka jest potrawą sezonową. Tradycyjnie na Kujawach zupę szczawiową podajemy z jajkami ugotowanymi na twardo i pokrojonymi na ćwiartki oraz z krychanymi ziemniakami. Zupa szczawiowa zwana „Szczawiówką” albo gwarowo „Ściawiówką” należała do zup codziennych na Kujawach, z wywiadu etnograficznego z mieszkankami wsi Bronisław gm. Dobre: „jak był rosół, to wiadomo że na drugi dzień była ściawiówka”.

Zupy to najprostsze i sycące potrawy, które często gościły na chłopskich stołach. Ze względu na ogólnie panującą biedę, zupy gotowano z najtańszych i najłatwiej dostępnych składników. Po zimie przychodził „przednówek”, który kojarzył się kiedyś z pustą komorą i spiżarnią; kiedy nie było co do garnka włożyć z pomocą przychodziła dzika przyroda i dary, które przynosiła.

„Kolejnym źródłem zdobywania pożywienia było środowisko naturalne, które dostarczało roślin dziko rosnących. Produkty te nie należały do podstawowych artykułów spożywczych, ale były uzupełnieniem pożywienia w wielu biedniejszych gospodarstwach. Były one też ratunkiem w okresach głodu np. na „przednówku” (...)Z roślin dziko rosnących należy wymienić szczaw, z którego gotowało się zupę.” – D. Kalinowska „Tradycyjne pożywienie ludowe na Kujawach”.

Ta sama autorka wspomina o zupie szczawiowej jako popularnej niegdyś zupie na Kujawach także w innej książce: "Gzik żur i prażucha. Tradycje kuchni kujawskiej".

O zupach, których nie mogło zabraknąć na kujawskim stole piszą również inni autorzy:

„Oprócz słodkich zup wiosenną porą nie mogło zabraknąć przeróżnych zup i zup z najrozmaitszej zieleniny. Szczególnie popularny był świeży szczaw.” – Z. Przybylak
„Tradycyjna kuchnia pomorsko-wielkopolska czyli od poliwek i golców po okrasy i pierniki”.