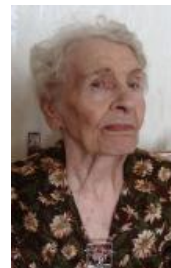


CECYLIA CZARNIK

ur. 1921; Palikije



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	dzieciństwo, rodzina i dom rodzinny, życie codzienne, kuchnia domowa, czernina, parzybroda

Kuchnia domowa i potrawy świąteczne

Kuchnia przed wojną u nas była jakoś wyjątkowo dobra. Bo ta moja ciocia umiała gotować dobrze, mama to ja już nie pamiętam, bo była chora, ale ta ciocia gotowała bardzo dobrze, i ja jakoś za nią gotowałam wszystko na smak. Wszystko się gotowało, bo mój ojciec, no mój ojciec miał swoją ulubioną potrawę, bo ojciec lubił czerninę z kaczki. A ja nie znosiłam. No ale lubili flaczki, ojciec kapuśniak, kwaśne zupy lubił. No i bigos też jadał. Nie lubili u mnie w domu żadnych mącznych, to ja piekłam takie różne placuszki, no to zjadało się towarzystwo tymi placuszkami. Tak. Jak ja zrobiłam z takiej słodkiej kapusty, taką parzybrodę, to taki chudziutki powyberałam, nie tłuszcz, tylko takie mięsko, z jakiegoś boczku czy czegoś, pokroiłam, zrobiłam takie skwaruszki i tą parzybrodę. To kapustę się kroi na takie większe kawałki, sparza, i potem dodaje się tam troszkę tłuszczu, ona się tak dusi, cebulkę, a później się robi zasmażkę i już wtedy tych skwaruszków się daje więcej, tak żeby, zależy jak się ma dodatkowo jeszcze jakieś mięsko do tego, jakiś kotlecik czy coś, to się tam tylko zasmażkę zrobi, i to jest takie prawie półśladki. A to, to było smaczne. A ja, ponieważ nie zawsze miałam mięsko, piekłam takie placuszki. Ponieważ mąki było pod dostatkiem, bo ojciec dostawał deputat taki - mąkę, kaszę, to u nas te rzeczy były zawsze, i ja jeszcze nawet takie koleżanki tam ratowałam jak które były biedniejsze i nie miały takiego tego. Ja czerniny nie pamiętam, bo ja tego nigdy nie spróbowałam. Wiem tylko, że kaczkę się zarzyna, krew się zbiera, potem robi się wodę z dodatkiem troszkę kwasu jakiegoś, octu powiedzmy, i tę czerninę, tę krew taką świeżą wlewa się i ona się jakoś zsiada. Że robi się twarda, robi się tak jak wątroba. Ale to, to chyba trzeba pilnować. Do tego były jakieś pulpety, ale ja to tak dokładnie tego nie znam, bo ja tego... miałam obrzydzenie. Krew? I ze słodkim? A bo to się dodawało jakieś bakalie do tego, tak, śliwki suszone, takie kandyzowane, tam jeszcze jakieś owoce, brzoskwinie czy morele czy jakieś. Także mój ojciec niby nie lubił słodkich rzeczy, a to to było dla niego przysmakiem. Ta czernina. A ja przeważnie to dla dzieciaków gotowałam zupy takie jak oni tam lubili. Często

gotowałam krupnik, kapuśniak jakiś z młodych tych, to, to robiłam. Kotlety mielone, bo się mięsa jakiegoś tam kupiło, przeważnie to było takie wtedy wieprzowe trochę i wołowe, razem mieszane. No to się pomielilo na maszynce, dodało trochę bułeczki, co tam trzeba, to smażyło się kotlety. A to zostawały jeszcze na drugi dzień, na drugi dzień się jakąś znowu jarzynę dorobiło, te kotlety się podgrzało. No i różnie. Jak czasem takie pulpeciki robiłam z sosem do jakiejś kaszy, jak jakaś kasza była, tak. I bardzo lubili wszyscy szpinak. To szpinak robiłam, to naleśniki ze szpinakiem, to omlety. Oni chcieli omlety, ale do omletów to trzeba było bardzo dużo jajek, a nie zawsze mogłam tyle jajek mieć. Więc, żeby to lepiej wyglądało, to naleśniki robiłam, na trzech jajkach to naleśników nasmażyłam kopę, a na trzech jajkach omlet to pewnie mój brat by sam zjadł. Ja to zawsze sobie, nawet po dzisiejszy dzień, robię z jednego jajka i robię wszystko z jednego jajka dla siebie samej, bo mi tyle wystarcza, dwóch jajek nigdy nie zjadałam.

A potrawy świąteczne to już mój ojciec gdzieś musiał mieć jakiegoś zaskórniaka, bo pieniądze miał, to zawsze było u nas wszystko. Święta były wytworne. Bo ta babcia, tam na portrecie jest, to ona była warszawianką, i to była taka, no, w całym tego słowa znaczeniu, dama. Ona do wszystkiego wagę przykładła i ojciec tak z domu wyniósł. I tak nam to przekazał. Potrawy świąteczne gotowało się w domu. Robiło się barszcz, robiło się uszka, robiło się ryby, oj, u nas nieraz w domu to w beczce ryby były. Bo jak robili przed świętami, na przykład, bo jak ojciec pracował w takich majątkach, i były tam młyny, no to wtedy my mieliśmy wszystko. Bo to w majątku było dobre gospodarstwo. Tak, i ojcu wolno było trzymać, co sobie chciał to mógł tam swoje kupić i tam to wszystko pilnowali, to karmili, tylko jak kurczaki jakieś tam były, no to można, się wzięło tylko do domu żywego, a w domu się już tam z tym robiło co się chciało. Ale nikogo nie obchodziło z nas, że to trzeba tam pójść nakarmić powiedzmy, nie. No ale to wszystko było wtedy kiedy ja byłam jeszcze mniejszym dzieckiem. A później to już tego wszystkiego nie było, no bo tu w Lublinie to niestety nic nie było. Był tylko ten deputat z mąki i z jakiejś tam kaszy. No tak, manna zawsze w domu była. Jakaś jaglana kasza nawet była i gryczana, ale głównie to jęczmiennej było dużo, bardzo często krupnik gotowałam, bo lubiłam i go nadal lubię. Ale taki krupnik podobno jak ja robię, to nikt nie robi, no. Moja siostrzenica przychodzi czasem do mnie, ja mówię: „Oj, wiesz, mam krupnik tylko”. A ona mówi: „A wiesz, że ja krupniku nie lubię! No ale twój to zjem”. Moja wnuczka mówi: „Babciu, ty robisz najlepszy na świecie barszcz czerwony”. Bo ja robię taki intensywny, taki prawdziwy, czerwony. Nie żałuję wtedy buraków, żeby tam tego nie było, tylko jest taki, on jest słodki, on jest, jak pani go pije, to jest jakby pani wino piła. Taki treściwy. O, to wnuczka mówi: „Nikt babciu takiego na świecie nie robi”. Zięc mój mówi: „Taki jak mama robi szpinak, jak przyrządza szpinak, to nikt na świecie takiego szpinaku nie przyrządza”. Tej córki mąż mówi: „Jak mama robi pierożki albo sernik, nikt na całym świecie takiego sernika nie robi. Ja nigdy nie jadłem”. No i wreszcie ta opiekunka co jest u mnie, ona się narywała na gotowanie. Jak ja popatrzyłam jak ona gotuje, to ja

do niej mówię: „Pani Basiu, już niech pani się nie męczy. Ja panią zwolnię z tego gotowania i pani będzie tylko to cięższe podnosiła, na przykład smażyć naleśniki, prawda, to ja przyrządzę ciasto, a pani będzie smażyła, bo to patelnia ciężka, ja nie dam rady tak o podnosić i smażyć”. A córka moja mówi: „Daj jej spokój, przecież wiesz, że nikt ci w gotowaniu nie dorówna”.

Data i miejsce nagrania	2012-05-14, Lublin
Rozmawiał/a	Wioletta Wejman
Redakcja	Maria Radek
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"