

JÓZEF GRABOWSKI

ur. 1925; Meszno, pow. Lubartów



Miejsce i czas wydarzeń	Kolonia Czołna, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	projekt W poszukiwaniu Lubliniaków, projekt W poszukiwaniu Lubliniaków. USA 2010, dwudziestolecie międzywojenne, dzieciństwo, rodzina i dom rodzinny, kuchnia domowa, kuchnia polska

Przedwojenne potrawy

Lody przed wojną!? Gdzież tam!? Wie pan, jak się lody tam robiło? Był staw, była woda. Piłą rżnięto te tafle, zwożono na sankach, układano i trocinami przysypywano. I tak przetrwały te lody. Bo lodówek nie było przecież. A gorąco też było w lato. To była taka przechowalnia lodów. No ci, co robili te lody, to go potrzebowali.

Co się jadło na wsi? Kartofle, barszcz i kasze różnego rodzaju. Kapusty, pierogi albo soczewicę. Soczewica to groch taki, rodzaj grochu. To było dobre. I tak dalej. Był pieprz, mak. O, a pierwszy raz, pamiętam, jak cytrynę jadłem. To było lato, upały są i tak dalej, deszcz nie pada, no to poświęcenie pól jest. Nawet nie wiem, w którym to miesiącu. Idzie ksiądz i ludzie śpiewają. Obraz niosą i śpiewają. No i później trzeba było zjeść obiad. Więc w naszym domu przygotowano obiad. No, kto był w tym orszaku, to było jedzenie dla każdego, co brał udział. No to kupiono cytrynę i ksiądz nie dopił herbaty, to jak sprząkali, to ja to, co ksiądz nie zjadł, tej cytryny nie wypił, to ja dopiero spróbowałem cytrynę. Smak cytryny. Tak. A tak owoce były przecież. Wina robiono, soki robiono. Różnego rodzaju. W zależności od kogo. Jak kto umiał, tak gospodarzył.

Data i miejsce nagrania	2010-11-28, Nowy Jork
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Transkrypcja	Marta Tylus
Redakcja	Maria Radek
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"