

EDWARD SOCZEWIŃSKI

ur. 1928; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	potrawy, Wola Sernicka, gospodarstwo, ulica Bychawska

Przedwojenne potrawy

Muszę powiedzieć, że moja mama była dobrą kucharką. Przeszła przeszkolenie u babki. Dziadek kupił gospodarstwo rolne, to było gdzieś w latach tysiąc dziewięćset może sześć albo osiem, do tysiąc dziewięćset dwunastego, trzynastego. To było około Ostrowa, Wola Sernicka, tam było gospodarstwo z rolą i dziadek uprawiał rolę, hodował jakieś zwierzęta. Ale potem mu się znudziło. Bo dziadek był kotlarzem, więc dosyć dobrze zarabiał wykonując kotły dla gorzelni czy dla innych instytucji. Tak że dosyć dobrze zarabiał na tym rzemiośle. Ale miał jakieś ciągoty właśnie do rolnictwa, ale potem mu się to znudziło. Tak że sprzedał to gospodarstwo, a kupił kamienicę na ulicy Bychawskiej. Ale w czasie tej pracy na roli mama się wykszoliła i bardzo dobrze gotowała, bardzo smacznie. Mama hodowała też świnię u nas na podwórku w komórce. Później tą świnię zawoziła do rzeźni. Tam zarznąli tą świnię i potem przywoziła ją do domu i potrafiła zrobić wędliny. Na przykład robiła bardzo dobrą kiełbasę. Robiła dobrą kaszankę, z krwi tej świni. Poza tym salceson też robiła bardzo smaczny. Tak że dla nas to była uczta, jak się taką świnię zarznąło. To było kilka razy z tego co pamiętam. Na pewien czas, to było dobre zaopatrzenie w bardzo smaczną wędlinę.

A przede wszystkim, to były zupy. Matka robiła dobry krupnik, bardzo dobrą zupę pomidorową. Barszcz robiła. Na drugie dania, to była jakaś pieczeń. Mama też miała w garnkach taki chleb, który skwaśniał, i to był barszcz zabielały, taki biały, do gotowania, no jakieś zacierki. Placki robiła. Było urozmaicenie tych potraw. Placki ziemniaczane albo placki z mąki. Robiła też z buraków białych, cukrowych.

Data i miejsce nagrania	2008-10-06, Lublin
Rozmawiał/a	Marek Nawratowicz
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"