

JAN JANCZAK

ur. 1935; Niedzwica Duża



Miejsce i czas wydarzeń	Niedzwica Duża ; Niedzwica Kościelna, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	dwudziestolecie międzywojenne ; Niedzwica Duża ; Niedzwica Kościelna ; rodzina ; Janczak (rodzina) ; rodzina Janczak ; dzieciństwo ; życie na wsi ; życie codzienne ; dojenie krów ; mleko ; śniadanie ; zupa mleczna ; wypiek chleba ; chleb ; obiad ; zupa ; jajka ; rosół ; posiłki ; jedzenie ; słonina suszona ; kompot ; sad owocowy ; kolacja ; podkłomyki ; placki z serem ; warzywa ; uprawa pomidorów ; ogród warzywny

Rytm dnia powszedniego

Najwcześniej wstawała mam, żeby przygotować posiłki. Mieliśmy cztery-pięć krów dojnych, wobec tego najstarsze siostry pomagały jej przy dojeniu. Ojciec wstawał trochę później, żeby zawieźć mleko do mleczarni. Po odwirowaniu tłuszczu – bo wtedy tylko tłuszcz się liczył – to chude mleko wracało do gospodarstwa i wykorzystywane było głównie do karmienia świń. Po drodze ojciec załatwiał sprawy we wsi.

Bardzo często moje śniadanie, nawet kiedy chodziłem już do szkoły, składało się z kromki chleba z masłem lub z serem i pół litra świeżego mleka. Najlepiej mi smakowało takie prosto od krowy. Jak mama wydoiła, to tylko krzyczała: „Wstawaj Janku, bo już jest mleko wydojone i czeka na ciebie”. To był mój główny posiłek jeszcze przed śniadaniem.

Chleb był wypiekany we własnym zakresie, w piecu chlebowym, także był dostępny w każdej ilości, bez ograniczeń był konsumowany. Masło wyrabiano również samodzielnie z mleka, które mama zostawiała dla rodziny. Z tego po ustaniu się była zbierana śmietana i jak było więcej, to z tego robione było masło. To mleko było nazywane zsiadłym, czyli skwaśniałym. Bardzo sympatycznie się to zajadało na przykład na obiad, przy drugim daniu, z ziemniaczkami.

Jeśli na śniadanie była zupa, tośmy wszyscy siadali przy stole i jedli z garnka, bo nie było zastawy. Później był chleb z masłem, czasem z serem. To już jak tam komu

smakowało. I to było śniadanie w zasadzie.

Obiad zwykle był dwudaniowy, czyli była zupa – zwykle z jakąś wkładką mięsną, choć nie zawsze. Na drugie danie były bardzo często ziemniaki z kwaśnym mlekiem lub innymi dodatkami albo kluski, też we własnym zakresie wyrabiane, bo przecież to wszystko się robiło wtedy w domu. Nie było możliwości kupienia gotowych produktów spożywczych w sklepie.

Rodzice mieli taki układ z sąsiadami, że ubijane świniaki były dzielone na ćwiartki. W zależności od potrzeb dla rodziny była przeznaczona ćwiartka lub połówka. Jakoś się z tego rozliczali, ale o tym ja nie jestem w stanie szczegółowo opowiedzieć. W każdym razie to było świeże mięso. Oprócz tego mama hodowała dużo kurek, więc mieliśmy jajka do różnych potraw. Koguty najczęściej ginęły śmiercią wiadomo jaką, a z nich powstawały posiłki przyrządzane w dni świąteczne, na przykład rosół.

Mama często przygotowywała tak zwaną słoninę suszoną. W tej chwili to praktycznie na tucznikach słoniny nie ma, ale wtedy była. Mówiło się „słonina na dwa - trzy palce” – to było już dobrze. Taka połec była krojona, solona i zostawiana na tydzień-dwa w dużym, glinianym garnku z zalewą solną. Kiedy już nasiąknęła, była wyjmowana i osuszana. Za piecem kaflowym było miejsce przy belce z kilkoma hakami. Ta słonina dojrzewała opakowana jakimś papierem. Po kilku tygodniach można było uciąć sobie kawałek do posiłku lub na okrasę do zup czy ziemniaków.

Także kompoty były przygotowywane w dużej ilości. Najczęściej to było wiadro, w którym ten kompot stał i każdy, kto tylko potrzebował, czerpał chochlą i nalewał do kubka. Owoców mieliśmy pod dostatkiem – pochodziły z sadu, który założył ojciec. Wobec tego kompoty były takim stałym napojem dla całej rodziny, bez ograniczeń. Jeśli pojawił się gość, również był częstowany.

Na kolację zazwyczaj jedliśmy mleko z chlebem lub bułką. Ponieważ mama wyrabiała pieczywo w domu, często dostawaliśmy tak zwane podpłomyki, czyli takie wafelki pieczone przed włożeniem chleba do pieca. Z dodatkiem masła lub odrobiny owoców były bardzo smaczne. Często przy chlebie mama wypiekała w blaszce również placki z grubą warstwą sera i kaszą jaglaną. Pajda takiego placka wystarczała na kolację czy na śniadanie.

Warzywa uprawialiśmy we własnym zakresie. Mieliśmy duży wybór – pomidory, ogórki i inne warzywa były na działce obok. Mieliśmy tam wszystko, czego tylko trzeba. Starczało również na zapasy zimowe.

Data i miejsce nagrania	2016-08-29, Lublin
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"