

## WIESŁAWA KŁĘBUKOWSKA

ur. 1933; Lublin



<b>Miejsce i czas wydarzeń</b>	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne
<b>Słowa kluczowe</b>	szkoła Vetterów, Lublin, dzielnica Kalinowszczyzna, PRL, dzieciństwo, służba zdrowia, szkolnictwo, szkoła krawiecka Gogaczowej, kościół Salezjanów pw. Matki Bożej Wspomożenia Wiernych w Lublinie, majówki, Boże Ciało, Boże Narodzenie, kolędowanie, Wielkanoc, Romowie, zabawy, zabawy dziecięce, lodownia, pielgrzymki, Słomiany Rynek, ulica Wiejska, ulica Augustiańska, Drzymulska Konstancja, Kłębukowska Konstancja, Stachowicz Stanisław

### Smaki dzieciństwa

Jeśli czegoś nie lubiłam, to krupniku. Wtedy był krupnik, była kartoflana zupa, mięsa nie było, nie mogę się pochwalić, okrasa to była słonina, ale też nie zawsze. Krupniku nie lubiłam, ponieważ sobie wymyśliłam, że od krupniku mnie głowa boli. Nie lubiłam krupniku, nie lubiłam czerwonego barszczu, który czasem był, bo w domu były buraki. W domu były też grzyby suszone, babcia przywoziła i suszyła te grzyby. I gotowała lemieszkę. Lemieszka to były [ugotowane] ziemniaki. W to wsypana była mąka i z tą mąką ziemniaki były utłuczone tłuczkiem i polane słoniną. Pamiętam, że w domu była taka rynienka, w tej rynience babcia robiła taką babkę. Na spodzie był jakiś tam tłuszcz, czasem smalec, jak był w domu i jak ja przychodziłam ze szkoły to babcia mi dawała tę lemieszkę. To było bardzo dobre. Teraz się daje masło, daje się śmietany i jest purée. Wtedy nie było purée, tylko była lemieszka. Tak bliżej świąt, a może w same święta gotowało się również kaszę jaglaną ze śliwkami suszonymi. Pewnie te suszone śliwki były również z naszego ogrodu, bo w domu na ogrodzie babci były śliwki. I one były polane śmietaną. To już było jedzenie luksusowe. Moja druga babcia, ojca matka, babcia Paulina zapraszała nas na pierogi z sera. To też już był luksus, bo albo babcia dawała nam w osobnej salaterce śmietaną, albo pierogi były polewane śmietaną. Jakie były jeszcze takie ciekawe dania? Baby na Wielkanoc. U nas był piec w kuchni w domu, ale chleba tam się nie piekło. Nie wiem, czy nie było zwyczaju, w każdym razie u nas w domu tylko na święta były pieczone baby. Kiedy mama miała lepszą pracę można było robić te babki i placki. Szczególnie pamiętam baby, bo były pieczone w takich glinianych formach i babcia cały czas dozorowała pieczenie. [Ciasto] wyrabiało się w dzieży, rosło nie wiem, jak długo, w każdym razie

to był cały wieczór. Przy okazji pieczenia tych bab, tych ciast było towarzyskie spotkanie wszystkich ciotek. Tak było, że babcia nikomu nie odmawiała. A później to już moje sąsiadki i moje kuzynki nosiły [ciasto] do piekarni. Święta w ogóle były takim jakimś większym przeżyciem. W sprzedaży ryły również ryby, chyba suszone. Czy to był dorsz, nie wiem, ale to była jakaś duża ryba. Potem babcia z tego gotowała gałki rybne, to już było na święta. A w ogóle babcia była artystką, jeśli chodzi o rybę po żydowsku. Na Boże Narodzenie był oczywiście barszcz, były uszka i była ryba po żydowsku. Pewnie to były świeże ryby, nie wiem skąd, ale były. To było strasznie pracochłonne, bo ryba była najpierw pocięta na dzwonka, z tych dzwonek było wykrojone mięso. Gotowany był wywar z włoszczyzną, potem musiały być ryby posiekane. Na blacie kuchni pieczony był placek –podpłomyki to chyba nazywali, po prostu mąka z wodą, niesolone, upieczone takie okrągłe placki. Teraz się daje bułkę tartą, a wtedy podpłomyki były kruszone i były dodawane jajka. Te dzwonki były nadziewane i układane tak warstwami. Babcia była artystką. Bardzo, bardzo lubianym przeze mnie [daniem] teraz sobie przypominałam, były pierogi z kaszą gryczaną, serem i miętą. I ze śmietaną. Nie dawało się do tego żadnego tłuszczu, tylko śmietanę. To było bardzo dobre. Mięta rosła u babci w ogródku. Babcia miała dwie mięty, jedna była lekarska, a druga była właśnie do pierogów. W ogóle babcia miała bardzo dużo ziół w ogrodzie, między innymi rosła ruta. Przychodziła do nas taka sąsiadka, która stwierdziła, że ta ruta bardzo jej pomogła na serce, więc babcia jej nie żałowała, ucinała, rwała tę rutę. Nie wiem, czy ona sobie to suszyła, czy parzyła, wiem że chodziło o rutę. Były też kluski. Oczywiście, nie kupowało się gotowych, wszystko było gotowane w domu. Były kluski rwane i kluski suszone. Suszone na blasze, na kuchni. Bo kuchnia była normalnie węglowa, miała dwie płyty z fajerkami, a trzecia była tak zwana ślepa blacha, na której się stawiało coś, żeby się podgrzało, bo pod spodem był piekarnik –to się nazywało duchówka, a na dole był popielnik. Suszyły takie drobne kluski, które były troszeczkę jak chipsy, ale takie grube i drobne. Później były gotowane z dynią. Dynia była gotowana na mleku i w to właśnie te suszone kluseczki takie lekko nawet podrumienione były wrzucane. To była zupa z dyni. Oprócz tego, już na wielkie święto, na Boże Narodzenie, był bigos. Ale to już był rarytas.

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2015-11-05
<b>Rozmawiał/a</b>	Joanna Majdanik
<b>Redakcja</b>	Agnieszka Piasecka
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"