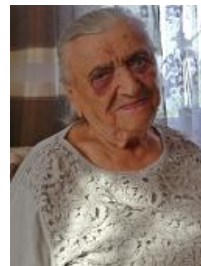


GENOWEFA SZEWCZYK

ur. 1926; Wirkowice



Miejsce i czas wydarzeń	Wirkowice, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Wirkowice, dwudziestolecie międzywojenne, dom rodzinny, chleb razowy, zakwas, dzieża, mąka, pieczenie chleba, chleb pytlowy

Ależ to był chleb!

Najsampierw trzeba było zakwas zrobić. U nas chleb to różny był. Na przykład inni gospodarze, którzy mieli mniej zboża, razowy chleb piekli. Na raz, tak jak osypkę dla świni, tak zrobili razowy, i tak razowy sieli tam przetaczek jakiś tam i piekli. Ale u nas w domu to już nie było razowego chleba, tylko był taki półpytel czy pytel z żyta, ale to już trzeba było więcej żyta. Na przykład dwa metry żyta jak tato zrobił na chleb, to był tylko metr tej mąki, a metr to były otręby, to świnię zjadły czy krowy. A jak na raz, to metr zrobiłeś i metr żeś miał na chleb. No i później zakwas zrobiło się, mąki rozczyniło się z wodą, to stało z tydzień, aż się zakisiło. I potem dzieże były takie, drewniane dzieże, okute okuwkami i w tej drewnianej dzieży wodę się albo serwatka jak była, zsiadłe mleko, to zależy, jak było, gdzie było lepiej w domu, bo inni to na wodzie, a my jak była serwatka, to serwatka, jak było zsiadłe mleko, [to zsiadłe mleko]. Dwie krowy były, doiło się, tak że u nas było, myśmy mieli dużo pola, to u nas było dobrze. Myśmy z siostrą mamie zabierały pytlową bułkę chleba i zamieniały na ten żytni, bo mnie się zdawało, że taki zapach, taki dobry ten chleb, a my taki jemy. My się kłóciłyśmy z tatą, czego u nas nie ma takiego chleba jak u Repcia, naprawdę. To mówi: „Wy chcecie jeść razowy chleb? To idźcie wymieniajcie”. To my co tydzień zamieniały bułkę chleba, oni nam dawali razowy, to my obie z siostrą tylko jadłyśmy taki chleb. Mleka kubek i taki chleb to był miód dla nas, taki dobry. Ale ten też był dobry, zamiesiło się, rozczyniło się na wieczór, całą noc w tym kisiło się, w tej dzieży kisił się ten chleb. Na drugi dzień osoliła mama dwie garści soli, mąkę sypała i miesiła. Miesiła, wymiesiła, drożdży dodała, jak były drożdże, a jak nie było, to na jednym zakwasie, bo po wojnie to i drożdży nie było. Przyrabiła bułki, brała miseczki, ścieliła takie szmatki, ścierki do tych miseczek, i ten chleb, co przyrobiła, w te miseczki, one się tam ruszały jeszcze z pół godziny, żeby się wyruszały. Już się napaliło, w piecu dotąd się paliło, aż musiał być biały. Bo się, jak się zaczyna palić, to on się okopcił, to dotąd trzeba było palić, aż on był biały. Dopiero można było chleb

piec, bo jak nie byłby biały, toby się chleb nie upiekł. Tata zrobił łopatę mamie, kociubą wygarnęła te węgle na brzeg i podsypała na łopatę, z tej miseczki ten chleb pół posmarowała wodą, porobiła takie palcem wklęśnięcia i jak pierwsza bułka, to krzyż był zrobiony, a później to na środku dziurka tylko palcem. I to taki się chleb upiekł, przyrumienił się, jak dzwon. Ależ to był chleb. Ja na takim jedzeniu wychowana zdrowym.

Data i miejsce nagrania	2019-09-07, Wirkowice
Rozmawiał/a	Dagmara Spodar
Redakcja	Justyna Molik
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"