

## GENOWEFA SZEWCZYK

ur. 1926; Wirkowice



Miejsce i czas wydarzeń	Wirkowice, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Wirkowice, dwudziestolecie międzywojenne, masło, groch, placki, kręzołki, suszone śliwki, suszone gruszki, pierogi, skup cieląt, galareta, babcia, Ludwika Parol, mama, Jadwiga Parol, Jadwiga Repeć, kapusta, dom rodzinny, życie codzienne

### Przedwojenne potrawy

U nas była gospodarka, miał ojciec dużą gospodarkę, dwie krowy, to u nas mama robiła masło i myśmy z masłem jedli. Nieraz my z siostrą żeśmy się kłóczyli z mamą: „Już mi obrzydło to masło, masło i masło, i masło”, tak było. Z nabiałem się wszystko gotowało, ze śmietaną, grochu się dużo sadziło, fasolki, tak że rozmaicie, placki takie na blasze piekli z grochem, babcia w donicy natarła tego grochu gotowanego i smarowała te placki, potem czosnkiem jeszcze posmarowała te placki na blasze, poukładała w misce, one tak odmiękły od tego grochu, to się ani odjeść, takie to było dobre. Kiedyś ludzie to umieli gotować takie postne rzeczy, takie jarskie, ale to było bardzo smaczne. Dzisiaj młodzi to nie umieją. Babcia robiła takie kręzołki, kręzołek to był taki [przedmiot], co się len owijało i przędoło się na kręzołku. To brali troszkę ciasta z chleba, natarli kartofli takich surowych, odcisnęli i do tego ciasta dodali, i trocha mąki, i to podruszało się. I potem łyżka drewniana na tym kręzołku wsadzona, w wodzie namoczona i tak się brało, i tak na podpłomyki jak tam się w piecu pali na chleb, odgarnęli trochę i te kręzołki tam piekli, nakładli tych z dziesięć. Później się upiekły te kręzołki, babcia szmatką wytarła z popiołu, wzięła słoniny, śmietany, nagotowała patelnię i te kręzołki oblała, tak strząchnęła w tej donicy i nakryła. Dzisiaj to może zamiast miodu by ludzie jedli, żeby to zrobić. Takie jedzenie było najlepsze. I tak my lubili wszystkie, i to nie tylko u nas, wszyscy ludzie robili, umieli, te starsze babcie to naprawdę umiały gotować. Kapustę jak nagotowali ze śmietaną, to niech się schowa dzisiaj z mięsem. Taka dobra była. Kiedyś ludzie bardzo dobrze umieli gotować.

Kiedyś takie gliniane donice były, ja gdzieś jeszcze tam w Kalinowicach te donice miałam. Na przykład pierogi z suszonych [śliwek się robiło], to się gotowało śliwki suszone, a potem w donicę babcia brała i wałkiem w donicy z cukrem kręciła to, ukręciła na masę i dopiero to zawijali w pierogi. Czy jabłka, czy gruszki, z polnych

gruszek. U nas na polu tu była taka duża grusza polna, to my nazbieraliśmy tych gruszek, babcia w piecu napaliła, potem ogień zabrała, kociubę mokrą szmatą owinęła i tam jeszcze ten trzon, wyczyściła, wyczyściła i te gruszki wszystkie tam do tego pieca [włożyła]. I tam suszyło się to, za raz się nie obsuszyło, tylko trzeba było na drugi czy na trzeci dzień wyciągać te gruszki i jeszcze raz piec napalić, i za drugim razem to już były tak suche, że można było i dwa lata trzymać. Ale jak się ugotowało taką gruszkę polną i później babcia to w donicy tak wierciła, skórka drożdżowa i z tego pierogi [robiła], jakie to były pierogi dobre i z suszu tego, bo przecież słoików nie było, żeby w słoik [włożyć], jak teraz wekują wszystko. Kiedyś nie było tego, tylko wszystko trzeba było suszyć i dopiero w zimie się z suszu tego zupełnie gotowało, śliwki, gruszki, jabłka, były bardzo dobre te polne gruszki suszone, naprawdę, były jeszcze lepsze niż te ogrodowe. Bardzo dobre było to jedzenie.

Taki był Żyd, Chaim, w Tarzymiechach on mieszkał, miał dom swój. On skupował cielęta i zarzynał, i jeździł do Izbicy, miał takie miejsca, gdzie miał zawieźć to mięso, temu dwa [kilogramy], temu pięć, temu ile tam kilogramów. I on zawsze skupował cielęta, i zawsze przywozili te cielęta do nas i u nas on rznął te cielęta. Ale jak rznął, musiała być kosa. Normalnie tata zbił z trzonka kosę i dał mu taką długą tę kosę, a my to takie dziewczynki, myśmy się przyglądały, to babcia nas odganiała, mówiła: „Po co wy patrzycie na to?”. Jakoś mi się nic nie robiło [od tego widoku]. I tu zaraz za łbem gardło tą kosą tak szulał i tak musiał obciąć całkowicie łeb. U Żydów siekiera odpada czy jakieś tam inne, młotki czy coś, noże na przykład, nóż odpadł. Nożem to rznąli koguty. Do Izbicy jak wozili, to musiało być żywe wszystko. Oni to żywe brali do siebie i tam u siebie już to rznąli, oprawiali. To zabierał skórę on i mięso, a cztery nogi i łeb [zostawiał], on tego nie brał, mówił: „Franciszku, to zostawiam, to pan będzie dawał psu”. Babcia brała baniak, gotowała się woda i te nogi pchała tam do tej wody, odparowała ta sierść i nożem zeszkrobała babcia, czyściutkie cztery nogi zrobiła i gotowała na niedzielę galaretę. Z tych nóg, z tego cielęcica to cała donica galarety [wychodziła], to było [dużo] jedzenia, lubili, jedli. A ze łba to mama ugotowała kapustę. Nieraz babcia mówi: „Chaim, dłużej tam weź, dłużej”, żeby dłuższy tam był [kawalek], żeby szyja ode łba była troszeczkę, to on tam [trochę] przedłużył, no to tu było dalej mięso. A tutaj to cóż, mózg wypadł, świński to smażyli, a z cielęcica to nie. Tak że kapustę mama ugotowała ze łba, a z nóg galareta, to było jedzenia. To co tydzień on w piątek rozwoził, bo w sobotę oni mieli szabas.

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2019-09-24, Wirkowice
<b>Rozmawiał/a</b>	Dagmara Spodar
<b>Redakcja</b>	Justyna Molik
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"