

MARIA KUĆ

ur. 1932; Jurki

Miejsce i czas wydarzeń	Jurki, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Jurki, dwudziestolecie międzywojenne, Jan Okniński, majątek Oknińskich, pranie, uprawa lnu, potrawy, życie codzienne, dzieciństwo

Przedwojenne Jurki

To była taka bardzo mała wioska, tam trzydzieści parę numerów było tylko. Nic tam nie było, ani sklepu, nic, po wszystko chodziło się do Kąkolewnicy, dzieci też do szkoły chodziły do Kąkolewnicy. Był tam dziedzic, Jan Okniński, nie miał dużo, ale przeszło 100 hektarów ziemi. On pobudował taką kapliczkę, tam z kilkanaście osób weszło, może ze 20 i tam odprawiały się nabożeństwa majowe, poświęcenie, jak to kiedyś było na wsi. Były też czworaki, taki budynek długi, tam mieszkali ci, co pracowali w tym majątku.

Tego Oknińskiego brat był sędzią w Siedlcach, drugi był oficerem w Wojsku Polskim, a on właśnie zajmował się gospodarstwem. I jeszcze do tego w Jurkach był młyn, taki młyn do mielenia mąki żytniej, pszennej, i on był współwłaścicielem, w tym młynie pracował, tak dochodził. A dzieci też [były], była Ewa, koleżanka moja z jednego roku, druga była młodsza. Oni tacy byli – nie wiem, czy tylko dla nas – bardzo mili ludzie, nie byli tacy dumni, że to tam z wyższych sfer [pochodzą].

Ci, co mieli więcej ziemi, pracowali na gospodarstwie, a ci, co mało ziemi mieli, to dorywczo pracowali u tego dziedzica. Innych zawodów, innych prac nie było przed wojną w tych Jurkach moich rodzinnych.

Pamiętam, że był taki staw w Jurkach i ludzie latem tam prali. Stołeczki nosili do tego stawu i kijanki – to jest taka deseczka z rączką i jak się namoczyło w tej wodzie, ciepła ona była, bo to było płytkie, wtedy się namydliło i tak zamiast trzeć, no, kołnierzyk koszuli to może i tarli, to tak tą kijanką [się uderzało]. Jak prześcieradła, pościel to takie to było pranie. Wszyscy tak prali, latem oczywiście, bo w zimie to już w domu, a tak to takie to pranie było, takie ogólne. Siali bardzo dużo lnu ludzie. Był nasz taki staw, to przychodzili pytać, [bo] jak wyrwali ten len i obili nasienie, wymłócili, to to w takich pęczkach wiązane się zanurzało w wodzie i tą ziemią z wody się przykrywało. Oczywiście słupkami się to zabijało, żeby one nie poleciały, i tak się przykrywało, żeby ten len się moczył, dwa chyba tygodnie się to moczyło. No i cały

ten staw był w tym Inie. A później jak już to się namoczy, już tak [sprawdzali], czy ta skorupka schodzi od tego włókna, wtedy rozścielali to na jakichś trawach i tak schło, schło, a później to suszyli i to dziargali, międlili, tak się to nazywało, takie były narzędzia do tego.

Renty nie było, nic nie było, tylko kto tam coś zarobił, sprzedał. Na wsi to sprzedawali jajka, kurczaki, kury, gęsi, to pióra, to masło na rynku, na rynek wozili masło, sery. Zboża to specjalnie nie sprzedawali moi rodzice, tylko trzymali świnie i to później jako tuczniki sprzedawali. Kasze też, grykę siali, proso, ale to to już tylko tak w swoim zakresie, tylko tyle, ile trzeba było dla siebie, dla rodziny. Ryżu tam nikt nie kupował, wcale to nie było modne, czy tego nie było, nie wiem, tylko te trzy kasze: jęczmienna, jaglana i gryczana. No i kluski, nikt tego nie kupował gotowego, nie wiem, czy był makaron, tylko to gnietli, mąka była, tak że to wszystko robili ręcznie.

Trzy razy było gotowane, nie było tak, że rano kawa czy herbata, czy kanapki, tego nie było, tylko przeważnie było gotowane, gotowali barszcz, przypuśćmy, jakiś do chleba. Jak świnie bili, to wcale moi rodzice nie sprzedawali, nie było tej mody, tylko całe bili sobie, dużo robili kiełbas, tyle, ile tych jelit było, wędzili to wszystko, co można było uwędzić. Boków to nie zostawiali, boczku, bo mój ojciec nie lubił tłustego, a kości składali w takie beczki, te beczki były z taką deseczką, tak było to nasolone, to puściło taką wodę słoną i w tym było. To się jakoś nie psuło, ale to było tak słone, że trzeba było dobrać moczyć najkrócej, musiało być mocno słone, w wodzie to po prostu było. Taki roztwór słony się zrobił i w tym to było. No a o ile chodzi o tłuszcz, no to przeważnie topili słoninę czy smalec. A kiełbasy tak mocno były wywędzone i, pamiętam do dziś, był taki spichrz, tam były takie grządki i ta kiełbasa ususzona była tam, wisiała bardzo długo. Tak że jak trzeba było, nie było czasu gotować, czy tam ktoś się trafił, ta kiełbasa była przykryta czymś, jakąś ściereczką czy czym, ona jakoś nie pleśniała, tak uschła, że później nie zjadłoby się chyba tak, tylko trzeba było po prostu obgotować to. No i tak jak mówię, rano barszcz, na obiad kasze przeważnie, to była na sucho kasza czy jakimś sosem [polana], czy kawałek mięsa [do tego], tak zamiast ziemniaków. Rano też czasem były ziemniaki do tego barszczu, a na wieczór to już coś na mleku było – krupnik, kluski, taka była kolacja. A u nas to jeszcze były bez przerwy pierogi. Sera było dużo, do miasta było daleko i nie zawsze ten ser mogli sprzedać, tak że to musowo było jeść. No to takie pierogi, czy to były leniwe, czy na drożdżach parowane. No i jeszcze u nas bez przerwy były bułki, takie były bułki z jabłkami, z dżemem czy z jagodami, czy czymś. Tak, żeby dzieci miały w międzyczasie co jeść. Piec był taki duży, pięć blach było i tak – trzy blachy chleba, dwie bułek, a później, jak już światło założyli, no to już piekli w prodiżach.

Data i miejsce nagrania	2004-05-01, Siedlanów
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Redakcja	Justyna Molik
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"