

## LEOKADIA DĄBCZAK

ur. 1931; Wysokie



Miejsce i czas wydarzeń	Wysokie, dwudziestolecie międzywojenne, II wojna światowa
Słowa kluczowe	projekt Archiwum Historii Mówionej - opracowanie i udostępnienie online najcenniejszych zasobów, dawne potrawy, parszywe kluski, potrawy świąteczne, bieda

### Parszywe kluski i inne dawne potrawy

Za okupacji najbardziej nie lubiłam parszywych klusków. Parszywe kluski, to polegały na tym, że na mleku, jeżeli było mleko, to na pół z wodą, kaszę jaglaną mama wsypywała. Jak kasza jaglana już była miękka, to wtedy mama robiła, tak jak gdyby zacierki, tylko takie grubsze. No i tego strasznie nie lubiłam. O dyni jeszcze zapomniałam - najpierw dynię trzeba było ugotować. No i tak, jak się tam przyprawia, skorupę się wyrzucało, ten miąższ się rozgotowało, no i wtedy właśnie wsypywała tą kaszę jaglaną, i później jeszcze właśnie te kluski. Strasznie tego nie lubiłam. Nie mogłam tego jeść. Płakałam, bo ani soli nie było, ani cukru nie było. To było takie nie wiadomo co, kitocha taka, tak jak tu napisałam, kitocha. I to było bez żadnego smaku. A brat był młodszy, to zawsze mnie strofował: „Nie płacz, tylko jedz, bo jeszcze trochę, to i tego możesz nie mieć do jedzenia” Tak że tego najbardziej nie lubiłam. Święta wielkanocne teraz mi się przypomniały. Był taki zwyczaj właśnie, że na Boże Narodzenie, na Wigilię, to się czerwony barszcz gotowało, a na Wielką Niedzielę, na śniadanie, gotowało się biały barszcz. Zależy jak tam było co włożyć do tego barszczu. Jak za okupacji na przykład, to ojciec trochę handlował, no tak po cichu, przez całą noc, jak tam gdzieś kupił jakąś jałówkę, świnie, przez noc musiał zabić, oczyścić, sprzątnąć wszystko, no i tam porozbierali wszyscy, co tam kto chciał czy mógł. No to wtedy właśnie było na czym ugotować. Kury wygotowaliśmy wszystkie. Jedna kura nam tylko została, i ta jedna kura przetrwała wojnę do końca. To na ten barszcz wielkanocny, jak już były możliwości, to się tam kładło jakiegoś wędzonego kawałeczka, żeberka najlepsze były. Trochę wędzonego, trochę świeżego. Później zabielało się barszcz śmietaną, a do tego przed Wielkanocą, jeszcze wcześniej, to mama suszyła ser. Szyła taki mały woreczek z lnianego płótna, owijała go tak ładnie, i ten ser wisiął. Jak na wsi była ta kuchnia, to ta część, gdzie się paliło i była płyta z fajerkami na baniaki, to tam później odprowadzany był ten dym do ogrzewalnika,

który ogrzewał mieszkanie, te kanały tak szły. A później łączenie było to z ogrzewalnika, z tą częścią, co wychodziła na dach, to się nazywała świnka. I na tej śwince właśnie był szyber, i na tym szybrze wisiał ten woreczek z serem - ten ser się suszył na Wielkanoc do barszczu. A już na samą Wielkanoc, to mama piekła bułkę, brytfannę całą takiej buły. Buła była lekko słodzona, jak cukier już był, to była lekko słodzona. I właśnie na śniadanie, jak się podawało ten barszcz biały, to do tego była podawana ta buła krojona w takie grube plastry, no i tam każdy sobie [brał], jak sobie życzył. Jeden gryzł, inny sobie kroił w kostki, a inny sobie –tak jak ojciec –to sobie odrywał palcami do tego barszczu, do miski. I taki był właśnie barszcz. Chrzan też zawsze w jesieni był kopany. Leżał tam razem z kartoflami w piwnicy, no i do barszczu był albo ucierany i wrzucany, a jak nie, to taki duży cały korzeń był odrapany, przekrojony na cztery, i włożony po ugotowaniu do tego barszczu. Raz się zagotowało, i ten zapach chrzanu był w barszczu. Barszcz był na zakwasie gotowany. A kawę, to mama jęczmień upalała na płycie w brytfannie. Taka była u nas maszynka, jak do mięsa, tylko taka większa, z większym pojemnikiem. To w tej maszynie właśnie kawę śmy robili, i nawet mąkę męło się w tym nocami, jak już wiadomo było, że nikt nie przyjdzie, to wtedy wszyscy śmy kręcili, żeby ukręcić na placki na przykład, żeby mama placki upiekła. Mama chodziła na pole, i tam gdzie na wzgórkach żyto było, to było bardziej dojrzałe, takie wybielone źdźbła były. To mama wycinała, przynosiła do domu, suszyła na słońcu trochę. Ziarenka żyta były zielone, niedojrzałe jeszcze, to w piecu albo na płycie kuchennej, jak już po obiedzie, to suszyła, dosuszała, wykruszała, czyściła, no i później właśnie w tej maszynie to zboże śmy kręcili, i mama placki, takie jak te fajercarze obecne się nazywa, to takie placki piekła. No i te placki, to były takie zielone. Były niedobre, bo to było mdłe, niesłodkie, niesłone, niekwaśne, nie wiadomo jakie. No i przyszła kiedyś siostra zakonna w takiej pelerynie, a pod tą peleryną worek nosiła, no i prosiła, zbierała dla dzieci tam gdzieś w jakiejś ochronce, jak to się mówiło wpierw, takie jakieś dzieci bez rodziców. No i chleb, przede wszystkim chleb zbierała. My tak siedzimy z bratem, ja płaczę nad tym plackiem, a mama mówi, że: „Mogę dać siostrze, ale o tylko takie placki, bo chleba, to my nie mamy”No i siostra popatrzyła, skosztowała, ale to z grzeczności chyba wzięła tego jednego placka. Ale z tego worka, otworzyła worek, i wyjęła takiego razowego chleba, taką grubą pajdę, taką do dziesięciu centymetrów, prawie ćwiartkę chleba. I ten chleb nam zostawiła. No to mama nam pokroiła na plastry, i chyba na dwa czy na trzy dni wydzielala nam. Ojciec ćwiartką odmierzał zboże, mieszał owies z plewami czy z siewką, to taka na ćwiartki. Jeszcze taka może śmieszna trochę historia, no ale tak było - jak gdzieś pożar był, jakieś nieszczęście, no to później jechała tam gdzieś furmanka, ktoś tam jechał jeszcze, no i zbierali zboże dla tych pogorzalców. No to wtedy, to się taką ćwiartką wynosiło, ćwiartkę pszenicy czy ćwiartkę żyta, czy jęczmienia –kto co miał. A po kolędzie ksiądz jak chodził, to ludzie pieniędzy chyba nie mieli, ja nie wiem, bo ja nie pamiętam. Ale wiem właśnie, że wtedy ksiądz chodził po kolędzie, a przez wieś

jechała furmanka, no i właśnie taką ćwiartkę zboża ojciec wynosił. Tam były worki, jęczmień do jęczmienia, żyto do żyta, pszenica do pszenicy. No, ale to strasznie dawne historie, to jeszcze przedwojenne. To było takie naczynko zrobione albo z deseczek, albo było wyplecione z lipowej kory.

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2018-04-25, Lublin
<b>Rozmawiał/a</b>	Piotr Lasota
<b>Redakcja</b>	Piotr Lasota
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"