

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, tłusty maciuś, szulaki, tarcuchy

Tłusty maciuś i szulaki

W zbożach był taki –nie wiem, jak to się fachowo nazywa –to nazywało się tłusty maciuś. To był taki osecik, taki nieduży. Tak jak gdyby oset, a oset u nas, to się nazywał bodziak. Nie oset, tylko bodziak. I były takie te bodziaki –tłuste maciusie. Jak się lebiodę zbierało, to się smak zmieniał, jak trochę [się dodało]. I była też taka recuszka, tak jakby dzika gryka, tylko to jak starsze, to się już nie nadawało, bo to było łykowate, tylko takie młodzietki, jak trzy-cztery listki miały, to się też zbierało. Zbierało się tą właśnie recuszkę i zbierało się tego tłustego maciusia. To te młode, to całe, tylko ścinało się nad korzeniem, i tak normalnie się obrabiało jak i lebiodę, razem z tą lebiodą. To zupełnie inny smak był wtedy. To jak było dużo lebiody, to sama lebioda, a tak, to nawet dla zmiany smaku, to chętnie śmy dokładali tam coś jeszcze. Szczypior się kroilo do tego. Na działce tego maciusia też zbierałam, też u mnie rósł. I ta recuszka rosła. Botwinki czasem się trochę dokładało, młodej takiej botwinki, barszcz się gotowało. Z tym że barszcz, to była chyba jedyna potrawa, którą ja i dzisiaj tak samo gotuję, że nie gotuję na wywarze, tylko buraki kroję, jak już buraki są miękkie, to wtedy właśnie z kapusty robię –to się nazywało u nas szulaki. A szulak, to był jastrząb - szulak. I te z kapusty, to też szulaki były. Tutaj ten głąb w kapuście, to się tu wykrawywało takie dzwonka, żeby się trzymało, żeby było z tym głąbem troszkę. To tu było szerzej, a tutaj tego głąba troszkę. I takie właśnie te szulaki się wkładało do tego, i później się tylko zabielało śmietaną. Do dziś mam ten smak, i tak samo bardzo lubię. I ja na barszcz czerwony nie robię wywaru. Tak samo na Wigilię. Na Wigilię, to niby to się postne robi, ale jak robię na Wigilię, to robię dużo włoszczyzny, i nie daję kapusty, bo to jest taki świąteczny barszcz. Kiszek ziemniaczanych u nas się nie piekło, tylko piekło się właśnie te tarcuchy. To już było święto, jak te tarcuchy się piekło. Tarcuchy, to odgrzewane później, też były bardzo modne i smaczne, to się odgrzewało na tłuszczu, i na śmietanie. I ta śmietana, jak się

tak wygotowała na czerwono aż, i one się tak w tej śmietanie odgrzały, to były lepsze jak mięso.

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