

LEOKADIA DĄBCZAK

ur. 1931; Wysokie



Miejsce i czas wydarzeń	Wysokie, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	projekt Archiwum Historii Mówionej - opracowanie i udostępnienie online najcenniejszych zasobów, dawne tradycje, post, kartoflanka

„Jak im wolno jeść, to i dzieci moje nie będą głodować”

Dziadek mój zmarł w czasie zaborów austriackich. Żołnierze austriaccy przynieśli mu kozuch, bo zabił świnie, więc przynieśli kozuch i na zamianę, handel wymienny zrobili. Za słoninę dali mu kozuch, piękny kozuch, duży. No i dziadek słoninę im dał, kozuch dostał, w kozuch się ubrał może ze trzy razy, ze trzy dni pochodził, i zachorował na ospę, i zmarł. Babka została sama. No i przed świętami –to już opowieść babki teraz mojej –przed świętami, na post, babka zrobiła te wiechcie takie ze słomy, te baniaki, co gotowała, tymi wiechciami słomianymi poszorowała, pomyła, bo będzie post. A jeszcze mówi, że jak w lecie, to pokrywami myła te baniaki. No i poszła coś tam do księdza załatwić, nie wiem, co tam, poszła załatwić do księdza. No i poszła, księdza nie zastała, więc poszła do kuchni na plebanię. I mówi - jak weszła, jak ją ten zapach bigosu gotowanego zaleciał, popatrzyła jeszcze później w kuchni, że noga tam jakaś była wsadzona w baniak, a tu tylko sterczała kość na wierzchu, i to się gotowało, i zapach ten. Załatwiła, co miała załatwić, przyszła do domu, mówi: „O nie, jak im wolno jeść, to i dzieci moje nie będą głodować”. Poszła, zarząbała kurę, nagotowała rosółu i nakarmiła dzieci. Mama na przykład, ale to też był wymysł mamy - taką wielką patelnię miała, tam placki jakieś smażyła czy coś. To nasmażyła słoniny jakiejś, a ponieważ to w zimie, to były mrozy nie takie jak teraz, to się zaskrzepiło w tym - no to mama, jak był post, to wzięła tą patelnię, powiesiła na gwoździu w kuchni, i tak odwróciła i mówi: „O, niech ona dzisiaj tutaj wisi, bo tu nie wolno nic ruszać”. No i tam coś gotowała, jakąś zupę, kartoflankę na przykład. Kartoflanka zapalanka –bardzo ją lubię, i od czasu do czasu sobie gotuję. Kartofle pokrojone w kosteczkę, ugotowane w wodzie bez żadnych marchwi, bez żadnych włoszczyzny, tylko same kartofle ugotowane. A później mąka przysmażona, tak jak do zasmażki, tylko na suchej patelni, bez tłuszczu. Tak dotąd trzeba mieszać, mieszać i mieszać, na małym ogniu, aż się zrobi ta mąka, o taki kolor. I wtedy, jak przestygnie, to się do tej zupki łyżką po troszeczku, po troszeczku miesza. A za okupacji sos jak się robiło? Na

suchej patelni mąkę się przygrzewało, też na taki kolor. Później się zalewało wodą, mieszało, mieszało, mieszało, aż do odpowiedniej konsystencji, i kartofle, jak były, to się kartofle tym polewało, i tak się jadło. To jakie było dobre.

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