

ELŻBIETA ŁAZOWSKA-CWALINA

ur. 1955; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, PRL
Słowa kluczowe	Życie codzienne, kulinaria, żywność, zaopatrzenie, sklepy spożywcze, rodzina i dom rodzinny

Dania na domowym przyjęciu w czasach PRL

Co było na stole? Generalnie to było dużo jedzenia. Na pewno były jajka w majonezie, ponieważ jajka były dostępne. Mięso, w latach 60. czy 70. to nie było kłopotu. Jeżeli nie było w sklepie, to można było kupić od tak zwanej pani, która chodziła od domu do domu i sprzedawała cielęcinę, kupowało się rąbankę, ktoś miał kogoś na wsi, a jeśli nie miał, to zawsze ktoś był, kto miał i dzieliło się gdzieś tam, wiedzieli, że ktoś będzie zabijał świnie, potem dzieli się tym mięsem. Mama robiła bardzo dobre pasztety i bardzo dobrze piekła mięso, więc zawsze było pieczone mięso. Były też Delikatesy na Krakowskim Przedmieściu naprzeciwko sądu i tam można było kupić znakomitą kiełbasę krakowską suchą albo myśliwską suchą, która pięknie pachniała. Były śledzie, tato robił bardzo dobre śledzie. Była sałatka jarzynowa. Ciocia robiła ciasto, wódeczka zawsze była. Wina nie pamiętam, ale jakieś tam wina były, raczej pili wina słodkawe, to okropne, ja lubię tylko wytrawne wina. [Dania na uroczystą kolację] to w ogóle nie był problem. Zawsze jedzenie to jednak było smaczne, nie było za dużo tych produktów, ale były pyszne sery tutaj na targu przy ulicy Ruskiej, były warzywa, i [PRL] nauczył takiego też kombinowania, żeby jedzenie było dobre. Mama specjalnie nie lubiła gotować, natomiast mamy siostra, Zosia, bardzo dobrze gotowała i miała sporo różnych książek kucharskich, oprócz tego, żeby były takie przedwojenne i tacie mojemu marzyły się różne rzeczy do jedzenia, które jadł przed wojną i ciocia potrafiła wyczarować coś z niczego. Na przykład chodziliśmy raz na miesiąc w niedzielę do cioci, bo ona była sama, a nas było dużo, robiła obiad niedzielny. Taka jest łyżeczka francuska do wycinania kulek z ziemniaka czy z arbuza, i na przykład przychodziliśmy na godzinę 13.00, a tam piękny półmisek takich malutkich kuleczek, czyli wstawiała o 6.00 rano wycinała te kuleczki z ziemniaków, żeby było inaczej. Bo mama ugotowała kartofle i mówiła: „Słuchajcie jest obiad”. Ale też chodziłam do stołówki, na obiady do kasyna wojskowego. Tam bardzo dobre były obiady, tata też chodził, ale tata przynosił, jak był na przykład kotlet schabowy albo mielony, to brał te kotlety do domu i przynosił

psu, bo myślał, że pies jej głodny, a sam już nie jadł. Gorzej było właśnie z tym psem, bo pies był rozpieszczony, ale jadł wszystko, zupy, kaszankę. Na brak jakiegoś takiego jedzenia, to ja nie narzekałam nigdy. Natomiast potem, jak były kartki, to trzeba było pilnować, ale też był taki sklep, który nazywał się sklep komercyjny. Tam z kolei można było kupić jakąś ilość wędliny czy mięsa ponad przydziałem, ale trzeba było się zapisać wcześniej na taką paczkę i oni przygotowywali, że na przykład w czwartek będzie taka paczka. I to był sklep przy ulicy Narutowicza, Delikatesy. Ponieważ ciocia mieszkała przy ulicy Kruczej, to jest przy Konopnickiej wprost przy tych Delikatesach, to jakoś tam jej było łatwiej. Myśmy tak dużo nie przywiązywali też wielkiej wagi do jedzenia. Bardzo często była na przykład duszona cebula i chleb. Tę cebulę to ja do dzisiaj lubię. Czasami była dodawana do jajecznicy. W ogóle było dużo też puszek, rybki w puszkach, pasty z rybek i białego sera tak zwana awanturka. Też wtedy robiło się kanapki, kanapki bardzo smaczne, ale bardzo niestety pracochłonne. Piękne kanapki były robione. Rzeczywiście ciocia związała marchewki czy rzodkiewki, to były takie bardzo ładne, ale były też proste. Jajka królowały. Było bardzo dobre pieczywo. Gorzej może było z żółtym serem. Bo był żółty i już. Jak przyjechali lektorzy z Francji, był temat z cywilizacji francuskiej o serach, a oni pytają: „A u was jakie są sery?”, ja mówię: „No żółty i biały”. Także to takie historyjki.

Były dostępne też książki, na przykład potrawy z nad Dunaju, albo te bułgarskie, albo francuska kuchnia domowa. Przepisy były dostosowane do naszych możliwości. Mnie teraz aż tam trzęsie, bo rzeczywiście króliki były dostępne. Bo ludzie głównie hodowali króliki na pasztety i do tej potrawy różnej. Ja królika nie zjem, bo widzę te uszy. Ci, którzy lubili gotować, to mogli. Natomiast tata [i mama] w Bułgarii, to po prostu nie mogli się najeść owocami, bo oni jak jeździli sierpień, wrzesień, to wtedy brzoskwinie, winogrona, co było wtedy u nas takie prawie niedostępne, jak te słynne pomarańcze, to się czekało od września, że na Boże Narodzenie dopłyną, [mówiło się, że] już zielone pomarańcze wypłynęły z Kuby.

Data i miejsce nagrania	2020-11-18, Lublin
Rozmawiał/a	Małgorzata Daniłko
Redakcja	Małgorzata Daniłko
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"