

## ELŻBIETA ŁAZOWSKA-CWALINA

ur. 1955; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, PRL, współczesność
Słowa kluczowe	Rodzina i dom rodzinny, życie codzienne, kulinaria

### Zamiłowanie do gotowania

Miałam dwie ciotki, które świetnie gotowały. Jedna to była siostra mojego taty, a druga siostra mojej mamy. U mnie w domu to tak specjalnie może się tak nie gotowało. Natomiast, no rodzice stołowali się. Jak chodziłam do liceum, to dostawałam pieniądze, żeby kupić obiady w szkole, ale nigdy ich nie kupowałam po prostu. Powiem tak, oszukiwałam w domu, że kupiłam te obiady, a wydawałam, na co innego pieniądze, ale nie byłam odosobniona.

Natomiast w niedzielę zawsze był obiad [święteczny] i albo chodziliśmy do cioci na obiad, albo ciocia przychodziła do nas. Generalnie ten niedzielny obiad był obiadem dobrym. Moja ciocia lubiła wyszukiwać ciekawe przepisy. Wstawała o szóstej rano i robiła na przykład różne kuleczki z ziemniaków, wyszukane potrawy. Miała dużo książek kucharskich, które odziedziczyłam po niej. Natomiast ta druga ciocia, taty siostra mieszkała w Zakopanem. Ona lubiła też wyszukiwać, ale może nie mieli za dużo pieniędzy, więc ona wyszukiwała tanie potrawy, żeby były dobre, albo takie, których pamiętała smak. Natomiast [brakowało wielu] produktów. To nie były takie lata, gdzie pełno było różnych rzeczy w sklepach. Umiała też kombinować. Chciała przywołać na przykład smak swojego dzieciństwa ze Lwowa. Dostałam od niej parę przepisów i jakieś ciekawe książki kucharskie.

Może mnie najpierw zainteresowała bardziej kuchnia francuska, ponieważ Francuzi kochają jedzenie. Oni lubią jeść. Dla nich jedzenie, to jest rodzaj takiego święta. Rano piją szybko kawę, jedzą rogalika i pędzą do pracy. Potem jest lunch, który jedzą albo w swoich stołówkach albo w knajpkach przy pracy, ale wieczorem to ten posiłek jest rodzinny. Poza tym delektują się jedzeniem. Mają to jedzenie też dobre, przynajmniej wtedy było [takie] jak i u nas, może było lepsze, nie było przetworzonych różnych składników i produktów. Natomiast smak sałaty francuskiej i smak sałaty kupionej w Polsce jest inny. Zależy to od klimatu, gleby, wina, towarzystwa na pewno. Ja, ponieważ byłam zakochana we Francji i kulturze i języku, to w jedzeniu też. Miałam różne książki kucharskie po polsku i po francusku. Potem dostałam serię

książek kulinarnych. Jak otworzyliśmy Hades, to po prostu przerabialiśmy wszystkie przepisy po kolei, bo [bo przepisy z tych książek były] na różne okazje, na piknik, do restauracji, na stół, stół szwedzki, czy na taki obiad wykwintny.

Musieliśmy kombinować, ponieważ pewne rzeczy w ogóle nie były osiągalne, różne rzeczy trzeba było czymś zastąpić, nie było kaszy kus kus na przykład. To było nieosiągalne. To coś próbowaliśmy zamienić, kaszę kus kus na jakąś kaszę jęczmienną i zrobić sałatkę z kaszy jęczmiennej, czy z kaszy pęczak, zamiast kaparów, to ogórek kiszony cienko pokrojony w kosteczkę. Zamiast może jakiejś tam wykwintnej gęsi, trzeba było pomieszać z kurą. Bakłażany też ciężko było kupić, ale zawsze cukinia u nas rosła na działkach, gdzieś tam można było kupić. [To był ] też różny rodzaj inspiracji. Jajko zawsze u nas było w sklepie, czy na targu i w różny sposób to jajko można podać. Bo kuchnia PRL-u to była może trochę ograniczona. Nie była zła, ale była ograniczona. Natomiast, jak się miało jakąś właśnie ciotkę, czy babcię, które pamiętały lata dwudzieste, czy trzydzieste przed wojną, to też różne inspiracje i pewne nawet nazewnictwo nie było im obce. Ja czytając taką książkę kucharską przedwojenną, to też nawet nie bardzo rozumiałam, o co chodzi w tych przepisach. Zresztą mam taką książkę z XVII wieku, trzeba tłumacza do tej książki.

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2015-06-22, Lublin
<b>Rozmawiał/a</b>	Marek Nawratowicz
<b>Redakcja</b>	Małgorzata Daniłko
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"