

JANINA SMOLIŃSKA ur. 1919; Moskwa

Tytuł fragmentu relacji	Przedwojenne przysmaki
Zakres terytorialny i czasowy	Lublin; dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Lublin, przysmaki, kuchnia rosyjska, potrawy, tradycje świąteczne, pascha wielkanocna, pieczony piróg, bliny

Przedwojenne przysmaki

Przepisy kulinarne... Przypominają mi się właśnie takie ciekawostki, nie tyle z życia mojego, osobistego, co jako hobby mojej mamy. Mama miała całe mnóstwo przepisów dotyczących gotowania, pieczenia - pietraszenia. To pietraszenie to moja mama miała we krwi. Przy kuchni od świtu do nocy. Oczywiście przy kuchni węglowej, bo kuchenki gazowe to wówczas jeszcze się nikomu nawet nie śniły, ani piekarniki, ani tym bardziej mikrofalówki. Najczęściej przy kuchni węglowej i to jeszcze dobrze jak była węglowa, bo mogło być tak, że w kuchni paliło się drewnem. Moja mama wiecznie przy kuchni urzędowała. Było to w czasie, kiedy nie było w modzie, żeby panie domu pracowały. Nie musiały pracować. Panowie przynosili co miesiąc do domu tyle, że musiało wystarczyć na utrzymanie rodziny - oczywiście każdy w miarę swoich możliwości. Panie rzeczywiście pomimo różnych swoich predyspozycji do wykonywania zawodu, nieraz nawet bardzo wyszukanego zawodu, nie miały na tyle ambicji ani potrzeby, żeby pracować zawodowo, więc zajmowały się domem. Jeśli to trafiło na taką panią, która lubiła sprawy kulinarne, to oczywiście urzędowała cały dzień w kuchni przy kuchence.

Jeżeli chodzi o moją mamę to rzeczywiście pietraszyła, pietraszyła bez opamiętania. Co raz to coś nowego, a co jedno to smaczniejsze. Bardzo często posługiwała się w tej swojej akcji przepisami, które miała zanotowane w bardzo grubym zeszycie, bardzo często nawet w języku rosyjskim. A dlaczego w języku rosyjskim? Mianowicie ciotki - rodzone siostry mamy, mojej mamy, były damami dworu carskiego, no i zawsze posiłki spożywały w gronie rodziny carskiej i jeżeli im coś wyjątkowo smakowało, to szybko biegły do kuchni i dotąd męczyły, mordowały te biedne kuchmistrzynie, aż wreszcie takie przepisy zdobyły. I w ten sposób mama miała mnóstwo ciekawych przepisów, szczególnie jeżeli chodzi o wypieki albo wina albo nalewki albo jakieś tam inne frykasy przyrządzane z mięsa czy z drobiu. Ja je mam zachowane w moim archiwum domowym - tylko cały kłopot w tym, że są takim drobniutkim pismem pisane w krótką, dosłownie co jedną krótką, i ja już w tej chwili nie jestem w stanie odczytać. Po polsku pisane to i owszem ale te po rosyjsku to na pewno nie dałabym rady.

Jeżeli chodzi o stół świąteczny, powiedzmy tak jak na Wielkanoc, to obowiązkowo musiała być przyrządzona oryginalna pascha. Pascha czyli taki przysmak, smakołyk wykonany na podstawie

sera - sera śmietankowego. Ten ser robiło się z twarogu, ale musiał być wyśmienity, bo musiał mieć dużą zawartość tłuszczu i smak śmietanki - słodkiej śmietanki. Pamiętam, że po taki ser to moja mama przychodziła specjalnie na Stare Miasto na ulicę Szeroką do takiej wytwórni żydowskiej, która się specjalizowała w produkcji serów. Nigdzie ponoć nie było w całym Lublinie takich dobrych serów jak u tego Żyda. Niestety, nie pamiętam jego nazwiska. Do jednego z obowiązków przedświątecznych mojej mamy należało przyjść na ulicę Szeroką i u tego Żyda zamówić ser - taką a taką ilość, o takim a takim wyglądzie i smaku. Potem trzeba było oczywiście ten ser sobie odbierać. Dlaczego ja zapamiętałam tę paschę? Musiałam z mamą dzielić obowiązki gospodarcze, więc do mnie należało przetrzeć przez sito ser do donicy. Donica to taka miska gliniana, ceramiczna, wypalana. Ustawiało się na tej donicy sitko i tłuczkiem albo wałkiem odpowiednim ten ser trzeba było przez to sito przetrzeć. Powiedzmy na kilogram sera trzeba było dać kilogram masła i to dobrego masła, nie byle jakiego - nie fabrycznego, tylko takiego, które gosposia wiejska wykonała własnoręcznie w specjalnej maślnicy. To było takie drewniane naczynie z pokrywą - wąskie, wysokie, ze specjalnym tłuczkiem. Wlewało się tam śmietanę i dotąd się ubijało tłuczkiem w tym drewnianym pojemniku, aż z tej śmietany wyszło gęściuteńkie masło. Potem się wyrabiało takie osetki - to było w kształcie olbrzymiego jaja jakby strusiego. Kilka razy to było przepłukiwane w czyściutkiej ściereczce, przelewane wodą tak, że nabierało specjalnej konsystencji: twardej, ścisłej i kształtu strusiego jaja. Ale dlaczego to się nazywało osetka? O tym nie mam pojęcia!

Kilo sera i kilo masła to już był spory wydatek. Ten ser miał swoją cenę dlatego, że był przecież specjalnie przyrządzony na zamówienie - to wszystko przecież wchodziło w grę - a Żydzi umieli liczyć, umieli. Oni swoją pracę i swoje towary umieli odpowiednio oszacować i ocenić. Do tej paschy dodawało się odpowiednią ilość jaj, cukru, wanilii. Wanilia była wówczas w laseczkach i musiała być posiekana na bardzo drobne cząsteczki a następnie ubita z cukrem w moździerzu i przesiana, żeby nie było tych grubych cząsteczek tylko same miążki - taki proszek. Dodawało się tego do zapachu oraz mnóstwo, mnóstwo przeróżnych bakalii - to już według własnego gustu, smaku, rozeznania i przede wszystkim według własnej kieszeni. Do tych bakalii zaliczały się suszone morele, podsuszone figi, śliwki - wędzonych, jak dziś, wtedy nie było - tylko suszone i oczywiście rodzynki. Z rodzynek był ogromny wybór: drobniutkie, czarne, maleńkie, większe i olbrzymie- prawie jak opuszka palca - sułtańskie. Oczywiście, jeśli ktoś sobie życzył to mógł według własnego uznania do tego wszystkiego dołączyć inne bakalie. A! I przede wszystkim smażona skórka pomarańczowa - nazywana wówczas cykatą. To była skórka specjalnie przyrządzana, smażona tak, jak konfitury z innych owoców w syropie, w cukrze. Orzechy były też, ale włoskie i laskowe - inne raczej nie odpowiadały wymaganiom przepisu.

Tak przygotowaną masę należało bardzo dokładnie wymieszać. Wymagało to naprawdę skrupulatnej czynności. Później należało to przyrządzić. Pamiętam jak mama to przygotowywała. Brała głęboką foremkę do wypiekania babek drożdżowych z takimi roweczkami i zagłębieniami. Mama tę masę na paschę wkładała do czyściutkiej ściereczki, mocno uciskała w tej ściereczce i upychała do foremki na babkę. Musiała to być foremka duża i dość wysoka. Potem całą tą zawartość wynosiła do piwnicy, bo tam było chłodno, a przecież lodówek wtedy jeszcze nie było, ani żadnych urządzeń chłodniczych.

My we własnym domu mieliśmy wspaniałą piwnicę, wybetonowaną, doskonale przygotowaną do przechowywania różnych produktów. Nawet jabłka zbierane z własnego sadu dojrzewały, dochodziły dopiero w czerwcu przyszłego roku, a w tej piwnicy doskonale się przechowywały. To były jabłka, które się nazywały zorry. Miały ciekawy kształt, u góry trochę takie spłaszczone i garbate - dużo miały garbów. Teraz już się nie spotyka tych jabłek, bo teraz w ogóle nie ma

oryginalnych gatunków owoców tylko krzyżówki. Tak się zrobiło od czasów pana Mieczurina, on taką nowość wprowadził. To był zapalony ogrodnik, sadownik, którego hobby to było właśnie krzyżowanie rozmaitych owoców. Nie tylko jabłka z jabłkami, ale także jabłka z gruszkami. Ja też w swoim sadzie miałam takie drzewo, na którym rodziły się jabłko-gruszki. Nie pamiętam dokładnie naukowej nazwy tego drzewa.

Mama wносиła do piwnicy foremkę z masą przygotowaną na paschę i przykrywała talerzykiem. Ta foremka musiała być bardzo dokładnie wypełniona masą, niemal ociupinkę ponad brzeg tak, żeby wystawała serwetka z masą. Mama przykrywała to wszystko talerzykiem i kładła wielki talerz. Nie mógł być aż tak wielki żeby foremka nie pękła. Polegało to na tym, że kamień obciążał masę wewnątrz foremki i w ten sposób wypływały z niej zbędne płyny -bardzo smaczne zresztą. Taka pascha była gotowa po wielu dniach, ale już w tej chwili nie pamiętam jak długo trwał ten proceder. W każdym razie dość długo, bo Mama kilkakrotnie schodziła do piwnicy, odlewała odsączony sok, przekładała, coś tam poprawiała i jak już doszła do wniosku, że pascha jest gotowa, to w same święta przynosiła do mieszkania jako jeden z przysmaków świątecznych i podawała na stół wielkanocny. Wykładała z babniczki, usuwała serwetkę, a samą babkę odwracała węższą częścią do góry i stroiła na przykład gałązeczka mirtu czy czegoś innego, żeby ją troszeńkę kolorystycznie przystroić. Później paschę kroilo się na takie porcje, tak jak kroi się tort. Dlatego ta pascha musiała być doskonale odsączona, żeby dała się pokroić na plastry. Pascha to było coś wspaniałego!

Przypominam sobie także inne przysmaki, niekoniecznie wielkanocne, ale związane z urodzinami. Dzisiaj podaje się tort urodzinowy. A u mojej mamy był oczywiście zwyczaj rosyjski. Koniecznie musiał być pieczony pirog - nie pieróg tylko pirog! To było wyśmienite i doskonałe ciasto drożdżowe. Dodawało się odpowiednią ilość jaj i mąki. Oczywiście mąka musiała być w najlepszym gatunku. Po wyrośnięciu ciasta wykładało się ją na blachę, brytfankę, a do tego przygotowywało się specjalny farsz. Było mnóstwo odmian farszów. Pamiętam, że najczęściej robiło się z uprażonego ryżu, z ugotowanych na twardo jaj, posiekanych w kosteczkę z jakimiś dodatkami, które sprawiały, że masa nabierała ściślej konsystencji. Farsz kładło się na placek drożdżowy w brytfannie. Zawijało się w brzegi a drugi cieniuteńki placuszek kładło się na wierzch, także farsz był przykryty. Tych farszów to była niezliczona ilość rodzajów, co której gospodyni przyszło do głowy, na przykład mięsny z dodatkiem jakichś składników, z drobiowego mięsa albo ze słodkiej kapusty, czy też z jajkami gotowanymi na twardo z innymi składnikami albo z kiszzonej kapusty. Dodawało się do tego ugotowanych suszonych grzybów. W tamtych czasach kiszona kapusta była tylko w zimie, teraz mamy ją przez cały rok, więc grzyby też w tym czasie były suszone, a nie świeże. Ponadto dodawało się jeszcze jaja i ewentualnie inne składniki. Istniała dowolność wyboru, a każda gospodyni przyrządzała ten farsz według swojego gustu i rozeznania. Pirogi to był zwyczaj czysto rosyjski, a w mojej rodzinie zachował się ze względu na to, że mama była Rosjanką. Mama wyśmienicie przyrządzała też torty i w związku z tym mam cały zbiór przeróżnych przepisów na torty.

Goście siedzieli przy stole pięknie i uroczyście przybranym, oczywiście olbrzymim, gdyż urodziny były wielką uroczystością u Rosjan, tak jak u nas imieniny. Mój tata był Polakiem, a mama Rosjanką, więc my dzieciaki korzystaliśmy na tym, bo się obchodziło zarówno imieniny jak i urodziny. Stąd w domu było wesoło, gdyż goście przychodzili wtedy i wtedy. Kiedy goście siedzieli przy stole, to moja biedna mama urzędowała w kuchni przy piekarniku. Musiała czekać aż wypieczę się ten pirog. Musiał być złocistego koloru, stąd trzeba go było wyjąć w odpowiednim czasie. Górną wierzchnią skórkę smarowało się masełkiem. Następnie jeszcze na kilka minut włożyć do piekarnika, żeby skóreczka nabrała specjalnego smaku i zapachu. Na taką

uroczystość to moja mama specjalnie kupowała nową blachę dlatego, że przynosiła ten piróg do stołu w brytfance na specjalnej desce. Następnie dzieliła na porcyjki i taką jeszcze gorącą porcyjkę każdemu elegancko podawała na talerzyku. Piróg miał doskonały smak wtedy, kiedy był jedzony na ciepło - powiedziała bym nawet, że wtedy miał swój prawidłowy smak. Kiedy ostygł, to już nie był taki pyszny.

Oczywiście do tego podawało się różne przystawki dla dorosłych, to znaczy wina albo nalewki - oczywiście swojej roboty. Mama wina nie kupowała. Chociaż zdarzało się, że odwiedzała taki wspaniały sklep pana Rutkowskiego przy ulicy Krakowskie Przedmieście w samym centrum Lublina. Ten sklep nazywał się spożywczo-kolonialny - firma znana, ceniona. Właściwie to był bardziej kolonialny a mniej spożywczy. Można tam było znaleźć przysmaki różnego rodzaju. Wracając jednak do tematu, to u nas najchętniej były widziane wina i nalewki swojej roboty. Stąd we krwi mam robienie nalewek i win we własnym zakresie. I chyba nie zgrzeszę jak się pochwalę, że nawet smakuja! Ostatnio najczęściej przyrządzam nalewki z owoców pigwy.

Wczesną wiosną kwitnie pigwa. Trochę zerwę na bukiety, a część zostawiam specjalnie po to, żeby zaowocowały. Owoce muszą być dobrze dojrzałe, a następnie wykorzystuję je na nalewki. Wykonuję to w następujący sposób: dokładnie oczyszczony owoc pigwy kroję w drobniutką kosteczkę z cienkimi warstwami. Następnie zasypuję je cukrem w słoiku, później zalewam sobie odpowiednią ilością spirytusu i czekam aż naciągnie. Potem ją sobie odpowiednio przystosowuję. Dlaczego używam określenia odpowiednio? Bo akurat na to nie mam przepisu! Mój przepis jest w moim podniebieniu! Pigwa jest jeszcze wspaniała do herbaty - dodaje doskonałego smaku, jest dużo smaczniejsza aniżeli cytryna.

Kiedyś były cytryny nie podobne do dzisiejszych. Myślę, że wynika to stąd, że kiedyś cytryna musiała być bardzo dojrzała zanim została zerwana. Sprowadzana była z zagranicy szybciotko samolotem, stąd też odpowiednio kosztowała. Cytryna zdjęta z drzewa jako dojrzały owoc miała zupełnie inny smak niż teraz, kiedy ją zdejmują jeszcze w zielonej skórce a później pacykują różnymi chemikaliami, owijają w bibułki, pakują w skrzynki i wysyłają do nieszczęsnego Lublina. Coś na ten temat mogę powiedzieć, bo pamiętam jeszcze ówczesny jej smak. Wracając do tematu, to jeśli chodzi o owoc pigwy, to osobiście bardziej mi smakuje herbatka z pigwą czy z sokiem z pigwy aniżeli z cytryną, nawet tą dobrą. A jeszcze warto dodać, że pigwa zawiera bardzo dużo witamin - szczególnie witaminy C.

Przypomniał mi się jeszcze w tej chwili taki przysmak kulinarny, który mama przyrządzała najczęściej w okresie karnawału. Ja już nie pamiętam, czy jest to związane ze specjalną tradycją, nigdy się tym nie interesowałam. Ten przysmak to bliny - przyrządzany właśnie w karnawale. Robiło się je z mąki, zmielonej kaszy gryczanej, a nie mąki pszennej. Następnie przyrządzało się placki tak jak obecne naleśniki z tym, że ciasto należało przygotować poprzedniego dnia. Poprzedniego dnia wieczorem robiło się tak zwany zakwas, a na drugi dzień wraz z zakwasem przyrządzało się specjalne ciasto tej konsystencji jak obecne naleśniki. W tej chwili nie mogę podać składników, jakie się do tego ciasta dodawało. Pamiętam jednak, że to był strasznie ciężki obowiązek dla mojej mamy, bo goście i rodzina siedzieli i się zajadali, a moja mama smażyła, smażyła i jeszcze raz smażyła, bo bliny trzeba było spożywać na gorąco. Żeby było szybciej, to smażyła w takiej potrójnej patelni. W naszych czasach nie ma takiego naczynia w sprzedaży, ale wtedy tak. To były trzy patelnie złożone razem jedną rączką, stąd jednocześnie wysmażały się trzy placki na płycie kuchennej. Najtrudniej było te placki przewracać, ale moja Mama umiała tak to robić, że jak potrząsnęła patelnią do góry, to te placki same się odwróciły. Nam się to bardzo podobało, a myśmy niestety nigdy takiej sztuczki nie potrafili zrobić. Na stół podawało się

gorące placuszki, a do tego było mnóstwo rozmaitych przystawek. Przede wszystkim w rozgrzanej miseczce musiało być maselko świeżutkie, śmietankowe, roztopione, może bardziej rozgrzane do takiej temperatury, żeby się nie zagotowało. To był podstawowy dodatek do blinów. Poza tym żółty ser drobniutko utarty na tarce w oddzielnym talerzyku czy salaterce - ale koniecznie szwajcarski z tymi wielkimi dziurami. My dzieci zawsze mówiliśmy, że te dziury to zrobiły myszy i biegały przez te duże dziury. Po ten szwajcarski ser też trzeba było chodzić na Krakowskie Przedmieście do pana Rutkowskiego. Na innym talerzyku były marynowane śledziki, na innym jajka ugotowane na twardo - odpowiednio posiekane i przystrojone. W zależności od tego, jaki pomysł miała gospodyni, można było całe mnóstwo przeróżnych przystawek do blinów przygotować. Nie mogę sobie przypomnieć, co jeszcze moja mama przygotowywała, ale wiem, że stół był dosłownie obstawiony dookoła tymi przystawkami. Bliny jadło się też w odpowiedni sposób. Taki gorący placuszek kładło się na talerz i polewało się odrobiną roztopionego maselka. Na to kładło się na przykład żółty serek i przykrywało się innym placuszkiem - blinem. Następnie znów polewało się maselkiem według swojego gustu. Potem przekładało się czymś i znów przykrywało się trzecim placuszkiem i tak dalej. Jak ktoś lubił to mógł nawet i sześć tych placków sobie położyć. Tego się nie liczyło i nie ograniczało. Dla nas, dla dzieci, wystarczającą ilością były trzy placuszki, bo przecież trudno było więcej do buzi włożyć. Na ogół mówi się, że mącznych potraw nie kroi się nożem tylko dzieli widelcem, ale w tym przypadku nóż był dopuszczalny. Tak poprzekładane bliny nie sposób było rozdzielić widelcem. Bliny były wielkości płaskiego talerza do drugiego dania, bo takie właśnie podawano talerze, żeby sobie na nich tę piramidę budować. Przypomniałam sobie jeszcze, że przystawki można było zrobić z pieczeni mięsnej posiekanej drobniutko albo z jakiegoś ptaka, z upieczonego drobiu też posiekanego drobniutko a nawet podawano również normalny, biały ser twarogowy. Kwestią gustu było, co tam sobie na ten placek kładziono. Oczywiście temu wszystkiemu musiała towarzyszyć miła rozmowa. Pojawiały się pochwały pod adresem gosposi, którą wtedy rozpierała duma.

Przypomniały mi się jeszcze przepisy potraw codziennych, pospolitych na przykład barszczu ukraińskiego. To nie był taki barszcz jak teraz nam podają w barach czy też serwują w restauracjach. To, co nam podają, to jest parodia barszczu, a nie barszcz! W tym barszczu ukraińskim, który moja mama robiła, to było wszystko, co tylko się znalazło w domu, nie tylko włoszczyzna. Barszcz gotowało się na wywarze z dobrego mięska. Była tam też posiekana, słodka kapusta, posiekane lub pokrojone w plastereczki pomidory, pokrojone w drobniutkie pastereczki buraczki czerwone, kalafior, wszystkie warzywa z naszego ogródka. Oczywiście musiał być także grzybek. Z tym także nie było problemu - nie trzeba było jechać do lasu dlatego, że mieliśmy poletko pieczarek we własnym ogródku. Do barszczu dodawało się więc także różne przyprawy: ziele angielskie, listek laurowy nazywany wówczas liściem bobkowym. Następnie odpowiednio się zakwasało, a nawet nie trzeba było tego zakwasać, bo jeżeli dało się stosowną ilość pomidorów to ten sok zakwasił już barszczyk. Ostatnią czynnością było zaprawienie śmietaną z rozmieszaną mąką tak, żeby barszcz nie był wodnisty tylko zawiesisty.

Przypominałam sobie jeszcze przepis na zupkę typowo rosyjską. Teraz zresztą to już jest nasza zupa a nie rosyjska, gdyż ja nauczyłam gotować tę zupę swoją synową, córki wszystkie moje, młode gosposie. Chodzi konkretnie o postny kapuśniak z kiszonej kapusty z grzybkami. Przyrządzanie było dość pracochłonne. Trzeba było posiekać włoszczyznę w drobniutkie plasterki i podduścić na oleju w patelni. Osobno w patelni również na oleju podduszało się kapustę kiszoną. W rondelczku gdzieś na boku gotowało się grzybki, które po odsączeniu trzeba było pokroić w drobniutkie pastereczki. Tę podduszoną w oleju włoszczyznę wrzucało się do garnka z wodą. Używano oleju słonecznikowego lub rzepakowego wiejskiej roboty - żadnego innego, bo tylko

takie były w dobrym uznaniu mojej mamy. Do gotowania raczej był słończnikowy, a do smażenia rzepakowy, bo on w moim odczuciu trochę tłuszczy i miał inny posmak. Słończnikowy był luksusowy, delikatesowy według mojego rozeznania. Kiedy w rondlu gotowała się włoszczyzna do zupełnej miękkości, wrzucało się pokrojone kartofelki w kosteczkę i gotowało się tak długo, aż te kartofelki będą miękkie. Oczywiście dodawało się różne zapachy, ziele angielskie, listek laurowy, a na samym końcu dodawało się podduszoną na oleju kapustę. Potem to wszystko się podgotowało, aż nabrało lepszego smaku. Dla mnie najlepszy smak kapuśniaczku był dopiero na drugi dzień. To była potrawa typowo wielkopostna i smakowała znakomicie.

Przypominam sobie jeszcze z pospolitych dań racuchy, które umie przyrządzić każda gospodyni lubiąca pitrasić. Do racuchów to moja mama zawsze miała w piwnicy odpowiednią ilość słoików ze smażonymi borówkami. Borówki były smażone z gruszkami i jabłkami - to było coś takiego, że paluszki lizać. Natomiast dania obiadowe czy kolacyjne były różne. Kiedy szliśmy do szkoły, to na śniadanie była kanapka a do tego kawa z mlekiem - nie żadna tam herbatka! Nie wolno było wybrzydzać! - musiała być kawa z mlekiem, bo przecież dzieciak potrzebował mleka dla zdrowia. Zdarzało się, że była jajecznica czy potrawka z jajek. Stąd ówczesne śniadania w niczym nie odbiegały od dzisiejszych. Różnie to w różnych domach bywało, ale "krawiec kraje, jak mu materiału staje", każdy podług swoich możliwości, prawda? Często mama przyrządzała jakieś zupki mleczne, a później ja swoim dzieciom. W zasadzie nic szczególnego: kaszka manna, ewentualnie płatki owsiane. Dzisiaj to się tego nie praktykuje.

Data i miejsce nagrania	2002-12-01, Lublin
Rozmawiał/a	Aneta Ogrodnik
Transkrypcja	Marta Grudzińska
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"