

## JOANNA DYLEWICZ ur. 1927; Końskowola



<b>Tytuł fragmentu relacji</b>	Kuchnia i przysmaki
<b>Zakres terytorialny i czasowy</b>	Końskowola; dwudziestolecie międzywojenne
<b>Słowa kluczowe</b>	Końskowola, region, kuchnia, potrawy, przysmaki, jedzenie, kiszenie kapusty, kapusta kiszona, zapasy zimowe, maca, piekarnie, wypieki, wędliny

### Kuchnia i przysmaki

Mama zawsze kapustę kupowała, była beka, szatkownicę się pożyczają od Przygockich i się szatkowało kapustę, obierało się liście, czyściło się kapustę, a później w szatkownicę, się szatkowało tą kapustę do balii, a później z balii się przenosiło do beczki i się nogami udeptywało. Moja mama zawsze deptała tą kapustę. No i Miele jak u nas mieszkał, to mu zawsze smakowała kapusta: „Pani Skorupska, jaka ta kapusta jest pyszna”. Mama się śmiała, bo nogami deptana - „No niech pan już nie żartuje” - nie wierzył, że mama nogami deptała tą kapustę. Mama dwie godziny nogi moczyła, myła, szorowała, zakładała gacie jakieś takie o tu, żeby nic nie tego i włożyła w tą bekę, a myśmy tylko donosili tą kapustę, soliła i deptała tą kapustę. Taką bekę zawsze się szykowało kapusty na zimę, kartofli ileś tam metrów, węgiel na zimę musiał być sprowadzony, drzewo na podpałkę, no musiał być worek mąki, worek jakiejś kaszy jęczmiennej, perłowej czy gryczanej, no coś, że na zimę musiał być przygotowany zapas. To tak musiało być. Nie było tak, że się leci do sklepu jak teraz, że się kilo kaszy kupi, pół kilo grochu i to wystarczy. Kiedyś to zapas musiał być na zimę szykowany.

Jadłam też macę, bo dobra była. To się jeszcze namawiało dzieciaków żydowskich: „Przynies macę”. Mówiło się, że oni łapią dzieci i z krwi tych dzieci robią ta macę. „Idź, idź to cię Żydy złapią i cię na macę przerobią” - takie były powiedzonka. Ale to nie była prawda! Tak nas straszono, dzieci polskie, że Żydzi łapią dzieci polskie i macę robią z dzieci. Ale nie wierzę w to, żeby dziecko polskie było złapane przez Żyda i zamordowane, żeby macę zrobić. To by maca była czerwona, nie? Teraz nie wierzę i wtedy w to też nie wierzyłam, bo zawsze jadłam, tą macę to tak sobie myślałam: "Jakby była czerwona to by była z krwi, a jak jest biała, to znakiem tego, że nie może być z krwi". Były też w Końskowoli piekarnie żydowskie, pieczywo normalnie się kupowało u Żydów. Były żydowskie piekarnie - wiem, że za kościołem, jak się na ulicę Kurowską szło, to po prawej stronie tuż przy kościele, tu parkan kościoła, tu takie przejście i tu budynek był wybudowany i w tym budynku była chrześcijańska piekarnia. To była jedyna chrześcijańska piekarnia, żeby do Żydów nie chodzić, tylko do piekarni chrześcijańskiej. To ta jedna piekarnia chrześcijańska, co była w Końskowoli. Pytlak chyba się nazywał ten, co prowadził tę piekarnię. Później jak ta piekarnia powstała to wszyscy żeśmy chodzili do polskiej piekarni, no bo tak to się

u Żydów kupowało. Wtedy to był różny chleb - razowy, pytlowy, bułki, kajzerki. No i teraz to pieczywo jest, ale mimo wszystko przed wojną wszystko miało inny smak, a teraz to ma wszystko smak jeden, jeden smak we wszystkim, czy to szynka czy kiełbasa, polędwica czy baleron, jeden smak we wszystkim jest. Ja nie wiem, co oni robią. Przed wojną mieli jakieś te receptury, że szynka to była szynką. Jak ona pachniała! Pamiętam, jak rodzice wieprzka zabili, uwędzili tą szynkę i na belce powiesili na strychu, się poszło ten plaster szynki się ukroiło, to się z przyjemnością jadło. Nawet słoninę. Jakaś ta słonina była taka jak masło, że mogłeś sobie nią posmarować chleb, położyć plasterek na chleb, posolić troszkę pokroić cebulkę do tego, żeś zjadł i smakowało lepiej niż teraz szynka.

Przed wojną nie było rozkoszy. Trzeba było dobrze głową kręcić, ojciec musiał dobrze tam, bo przecież ojciec tylko z rodziny pracował, nikt więcej. Ojciec musiał utrzymać ten dom, a jak poszedł na wieś, to go nie było i tydzień, i dwa, i nieraz i miesiąc, żeby przyjść ze wsi z tymi pieniędzmi, co zarobił, czy przywiózł zboże, czy przywiózł gotową już mąkę, czy kaszę, czy coś takiego. Bo za pracę jak nie brał pieniędzy, to brał żywność: kaszę, mąkę, groch, fasolę, to co było potrzebne do życia. Nie było rozkoszy. Owszem, było w sklepie wszystko, ale nie każdego było stać na wszystko. Mięso się jadło raz w tygodniu tylko, w niedzielę tylko, żeby jakiś lepszy obiad zrobić. A tak barszcz, kartofle, kapusta, kartofle. Kartofle ugotowałeś w mundurkach, obrałeś, kapustę kwaszoną doprawiłeś olejem, takim rzepakowym, taki ciemny ten olej jest, cebulkę wkroiłeś, tego oleju polałeś, marchewkę jeszcze do tego dałeś, jabłuszko i to było jedzenie. Nie było rozkoszy, nie. No pewnie, że byli tacy, co im było gorzej, bo ojciec jakoś tak zaganiał, żeby to w domu było, żeby to ziele, ten kawałek mięsa czy schabu, rosół mama robiła, czy jakiś bigos porządny robiła, kotlety jakieś czy schab upiekła, ale to było tylko raz w tygodniu, a nie było cały tydzień. Skwareczki były, słoninka, kartofelki okraszone, barszczyk czerwony ze śmietaną zaprawiony. Był kapuśniak, kapusta, zarzutka z kapusty.

Data i miejsce nagrania	2004-09-13, Puławy
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Transkrypcja	Krzysztof Jesionek
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"