

JÓZEF CZAPSKI

ur. 1925; Tuczna



Miejsce i czas wydarzeń	Tuczna, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Tuczna, dwudziestolecie międzywojenne, potrawy, maćki

Przedwojenne potrawy

Barszczyk szczawiowy bardzo lubiłem, a drugie takie danie było: ziemniaki z taką zacierką na mleku. Ach, jak ja to lubiłem. Mama jeszcze robiła lane kluseczki. Przy stole zasiadała rodzina dopiero przed samą wojną, a dawniej była taka ława i ludzie nad tą ławą nachylali się i wszyscy [jedli z jednej miski]. U nas to już mama dawała oddzielnie, a tak to z jednej miski jedli. Jak do sąsiadów nieraz zaszedłem, to ojciec sobie skwarki brał, a dzieci sobie z jednej miski, dzielili się.

[Przed wojną robili maćki] – żołądek świński napychany był kawałkami boczku i w kominie wędzili, to się konserwowało. Ludzie sobie na całe lato przygotowywali, jak były żniwa, z czym by szli, jak nie z maćka tymi kawałkami? To całe pożywienie było. [Już się tego nie robi], kto teraz całego wieprzka bije? Teraz nikt nie bije. To jak całego wieprza zabił, to co zrobił z nim? Słoninę solili, w beczkę taką zamykaną [wkładali], nasolona dobrze ona się przechowała. A do żołądka świńskiego boczek napychali i to mocno, listek bobkowy, pieprz, wszystko tam było dane, zapachy te, zaszywali i w kominie wieszali, jak się paliło, i on cały czas się tam wędził, długo się wędził. Szynki to na Wielkanoc [robili], wędzili też. Nieraz w kominie to była taka specjalnie zrobiona wnęka do wędzenia. Ale maciek to było [coś wspaniałego], jakie to smaczne, bardzo smaczny ten boczek. Takiego dziś z masarni nie ma boczku. Nie ma mowy!

Data i miejsce nagrania	2005-09-01, Tuczna
Rozmawiał/a	Wioletta Wejman
Redakcja	Justyna Molik
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"