

Fragment relacji świadka historii



ROMUALDA SKIBA

ur. 1956, Dajnowa



Zakres terytorialny i czasowy	Dzierżonów, okres powojenny
--------------------------------------	-----------------------------

Zwyczaje i potrawy przeniesione z Kresów do Polski

Mój ojciec i jego bracia nawet tu w Dzierżonowie zachowali pochodzący z rodzinnych stron, z Kresów, zwyczaj kaczania jajek. Nawet kupiłam do tej zabawy specjalną tarkę do ziemniaków w kształcie rynienki. Jak się spotykaliśmy z rodziną z okazji Wielkanocy, czy to u babci, czy u nas, to oprócz goszczenia się przy stole, była ta zabawa. Oczywiście najpierw odbywało się bicie jajkami. To jest znany zwyczaj. Każdy ma jedno, dwa, trzy jajka. Czyje jajko pęknie, ten oddaje temu, kto zachował całe jajko. I jak już wszystkie jajka grający rozbiją, ktoś zostaje zwycięzcą. Chyba że się umówią i ustalą liczbę jajek dla zwycięzcy. Drugą grę przeważnie zaczynali rodzice, którzy później siadali do stołu, a dalej dzieci się bawiły i miały zajęcie. Tu była potrzebna ta tarka do ziemniaków, którą się kładło na jakiejś podstawce, żeby stanowiła pochylnię do puszczenia jajek. Ta zabawa wymagała dużo miejsca, dlatego odsuwało się krzesła i inne rzeczy. Myśmy ją nazywali kaczaniem jajek. Na początku można było mieć po kilka jajek. Grających dzieci było dużo. Zresztą wtedy, za czasów mojego dzieciństwa, wszędzie było więcej dzieci. Te jajka się kaczało, czyli puszczało po tej równi z tarki do ziemniaków i one się toczyły. Trzeba też było mieć troszeczkę umiejętności, żeby je tak ustawić, by uderzyły w inne jajko już leżące. Jak się trafiło w jajko, to się je zabierało i zostawiało swoje. A jak się nie trafiło, to ono tam leżało. Im więcej jajek, tym łatwiej było trafić. Nikt z moich znajomych nie znał tej wielkanocnej zabawy. Ona pochodziła z rodzinnych stron ojca i jego braci, ze Wschodu. W mojej rodzinie popularne były bliny. Bliny moja mama zawsze robiła na kwaśnym mleku. Mąka mogła być różna, pszenna, żytnia, gryczana. Dodawało się troszeczkę sodki i oczywiście jajka. Wszystko ubijało się i smażyło duże placki na całą patelnię. To była bardzo syta potrawa. Te bliny, w zależności od zasobności domu, jadło się z różnymi dodatkami. Gdy jadło się skromniej, to smażyło się słoninę, wlewało śmietaną, żeby danie było syte. A jak było na bogato, to smażyono boczek, do tego dodawało się jajka i zalewało śmietaną. W tym się maczało bliny. Ale też była wygodniejsza wersja, że tylko śmietaną się miało w miseczce obok, posoloną lub pocukrzoną, jak kto wolał. Bliny łamało się na kawałki i jadło widelcem. Gdy jako dziecko jeździłam na wakacje na wieś, to babcia robiła małe placki podobne do racuchów. Układała je w misce warstwami i posypywała makiem. Nie wiem, czy mak był parzony, czy mielony, ale pamiętam mak i miód. Jak nasmażyła całą dużą miskę, stawiała ją na stół. Nie mogliśmy się tego najeść. Jeszcze była kiszka pochodząca z Kresów. Mało kto ją robi i je. Podczas świniobicia łąpało się krew. Ale długo nie robiło się tradycyjnej kaszanki, czy takiej jak krupniok, tylko się robiło kiszkę. Do kiszki potrzebne były surowe tarte ziemniaki, tój ze świni topiony z podgardlem, kroilo się surową wątrobę i serce oraz wlewało się krew. To wszystko się mieszało, dodawało troszeczkę kaszy manny, przyprawy i wbijało w grube jelita od świni, oczyszczone oczywiście. Tak przygotowaną kiszkę układało się w brytfance, wstawiało do piekarnika i się zapiekało. Jakie to było dobre! A biedniejsza wersja kiszki zawierała tarte ziemniaki ze słoniną, bo zawsze ze świni najpierw zjadało się co najlepsze, a na koniec to, co zostawało. To też piekło się w brytfannie i po wyjęciu z piekarnika kroilo na kawałki. Do tego były albo skwarki z cebulką, przyprawione solą i pieprzem, albo śmietana. Później ktoś mówił, że to babka ziemniaczana.

Data utworzenia	28 listopada 2024
Rozmawiał/a	Oliwia Szamburska
Redakcja	Jadwiga Horanin
Prawa	Forum Dialogu Między Kulturami