

Ciotka Wima

Smaki dzieciństwa

„Smak dzieciństwa!” – rzekł z zachwytem zięć, chrupiąc świeżo zerwaną papierówkę. Nagryzienie jabłka powodowało trzask odłupanego mięszu, spod którego tryskał przezroczystymi kropelkami sok. Poezja. Takie jabłka zięć jadał będąc *bajtlem*¹. Zdobywał je z babcinego ogródka mieszczącego się w Zawoi, tej podhalańskiej spod Babiej Góry. Moje dzieciństwo też było pełne papierówek. Jadało się je całymi dniami, bo kto w czasie dzikich zabaw miał czas wracać do domu po jedzenie. Jabłka leżały pod drzewem zielono – żółtym kobiercem przeplatany czarnymi kropeczkami mrówek, muszek i much oraz złotem os. W pędzie brało się takie z ziemi, wycierało w bluzkę i już. Chaps! A jeśli trafiłeś na robaka – tfu....wystarczyło wypluć.

Kolejny raz z hasłem o smakach dzieciństwa spotkałam się czytając bloga córki. Ktoś na Śląsku wpadł na pomysł, by serwować w restauracji dania z cyklu „smaki dzieciństwa”. Codziennie coś innego np. dzisiaj był kotlet mielony z ziemniakami i buraczkami. Pychotka. Zjadłabym takiego dobrego babcinego *karbinadla*². W moim domu robiło się smaczne mielone, aczkolwiek były jakby mało mięsne, mama dodawała bowiem znaczną ilość rozmoczonej bułki. A kotlety babci Apolonii? To był dla mnie rarytas. Te nieduże ciemnobrazowe, twarde kuleczki pachniały niesamowitą smakowitością. Często babcia przechowywała je w zawkowanych słoikach. I te pamiętam najlepiej. Najpierw był ceremoniał schodzenia do piwniczki – magicznego, cichego i suchego miejsca pełnego smakołykowych niespodzianek. Trzeba było wyjść z domku babci, przejść przez podwóreczko i małutką jakby *gaską*³ skierować się do drzwi prowadzących do piwnicy. Babcia stała na schodach, ja schodziłam niżej, byłam bowiem mniejsza i sprytniej poruszałam się w niskim pomieszczeniu. Nawigowała babcia: „*Tera idź tamo do rogu, hale, tamo stojo dwa weki. Wyjś jedyn, Tyn małki.*”⁴ Zgodnie z instrukcją brałam tylko jeden słoik, choć moje oczy uśmiechały się jeszcze do słoików z czereśniami i gruszkami. Ten rarytas był jednak zarezerwowany na niedzielne obiady, a zwłaszcza na ten po urodzinach babci. Wykaraskawszy się z piwniczki wracałyśmy do

¹ bajtel – w gwarze śląskiej – chłopiec

² karbinadle – w gwarze kramskiej (także śląskiej) – kotlety mielone

³ gaska – w gwarze kramskiej – przejście między domami, uliczka

⁴ *Tera idź tamo do rogu, hale, tamo stojo dwa weki. Wyjś jedyn, Tyn małki.* – w gwarze nowokramskiej: „*Teraz ich tam w róg, tam stoją dwa stoiki. Weź jeden. Ten mały.*”

kuchni. Tam babcia otwierała wek. Słoik w charakterystyczny sposób psykał i tuż po otwarciu wieczka wypływał z niego cudowny zapach mięska. Z ciepłymi ziemniaczkami i buraczkami taki babciny karbinadel smakował wspaniale. W domu mama do mielonych robiła czasami mizerię na słodko albo dodawała ogórka kiszzonego. Swoją porcję zjadałam nakładając na widelec trochę ziemniaków, nieco mięska i buraczki lub mizerię. Kiedy przydział zniknął z talerza z resztek robiłam bebelaję, czyli mieszałam wszystko i zjadałam taką papkę. Potem widelcem zbierałam dokładnie reszteczki i już. Mniam!

W dziedzinie kotletów wspominam z dzieciństwa królującego w polskiej kuchni po dziś dzień schabowego. Teraz jest to jednak jedno z zakazanych dań, wiadomo, latka leca, a organizm burzy się na takie obciążenia. Schabowy to przebój mojej mamy. Najlepszy z *gnatem*⁵. Tak...koniecznie. Obtłuczony, otoczony najpierw w mące, potem w jajku i na koniec w tartej bułce, którą trzeba było samemu zetrzeć na ręcznej tarce. Palce do dzisiaj mają traumę na wieść o tarcu bułki do schabowych. Pieczenie mięska odbywało się na *pateli*⁶, pamiętającej czasy babci Jadwigi, na smalcu. Koniecznie. Żaden inny tłuszcz nie wchodził w rachubę. W czasie, gdy schabowe smażyły się, gotowały się też do nich ziemniaki i młoda kapusta podawana w całości tzn. mam gotowała połówki główek, a potem kroila je na talerzu na ćwiartki, by pozbyć się wody. Dla mnie najważniejszy był moment nakładania dania na talerz. Bardzo lubiłam przyglądać się temu jak mama nakładała ziemniaki purée na talerz i formowała z nich smakowite góry i dolinki, by w wyduszonych wgłębieniach zatrzymała się cebulka podsmażona na tłuszczu po schabowych. Żółto - brązowa kompozycja zapowiadała przednią ucztę. I tak było. Jedzenie wg ustalonego schematu (ziemniaki, mięsko, kapustka, na koniec bebelaja) było doprawdy niebiańskim doznaniem. A na końcu – rozkoszne ogryzanie *gnata*. Nie wiem, co w tym było czarownego, ale czekałam na ten moment jak na odkrycie skarbu. Nie przeszkadzało mi w celebracji to, że miałam ubrudzoną buzię i palce. Mlask, mniam, mlask!

A propos ogryzania. Mistrzynią ogryzania kostek była ciocia Łucja, która pojawiała się w Nowym Kramsku około urodzin i imienin babci Apolonii. Mieszkała już od wielu lat w mieście ze swoim mężem i licznym przychówkiem. W czasie pobytu w Kramsku na babcinych urodzino – imieninach czekała na to, by po po-

⁵ gnat – w gwarze nowokramskiej – kość

⁶ patela – w gwarze nowokramskiej - patelnia

daniu rosółu z królika móc ogryzać kości, a szczególnie łby królicze. Dla niej był to po prostu decensik! Nikt nie umiał tego robić tak dokładnie. Nikt też nie konkurował z cicią w tym jedzeniu – celebrowaniu. To była jej działka. Mnie do tego smakołyku nie przekonywał dziwny kształt wygotowanych króliczych czaszek. Wyglądały trochę jak szczątki dinozaurów. Nie...dla mnie to nie był smakołyk. Raczej – strasznołyk!

Z babcinych imprez pamiętam jeszcze uwielbianą przeze mnie do dzisiejszego dnia sałatkę warzywną, tradycyjną *pyrkową*⁷ i do tego *siski*⁸ od Jekla. Siski to nic innego jak parówki. Gdy byłam mała jedzenie ich nie było taką powszechną sprawą. Jednak uroczystość urodzinowo – imieninowa babci była niezwykłą okazją do uczczenia jej właśnie siskami. Wyprawa po nie była wyróżnieniem. Babcia dawała wiklinowy koszyk i kuchenny ręcznik, następnie należało udać się do miejscowego rzeźnika. Tam pakowano do koszyka nie tylko siski, ale i *fajnom*⁹. Niesienie tych smakołyków było męczarnią. Zapach powodował liczne marsze w żołądku, nadprodukcja śliny w ustach wzmagala apetyt, a chęć uzyskania nagrody powodowała przyspieszenie kroków i bicie serca. Gdy wspaniały towar został doniesiony do domku babci dostawca – czytaj ja – dostawał nagrodę – siskę! Jedną! Nie kilka jakichś parówek. Siskę! J-e-d-n-ą! Ściskana w dłoni, jedzona małymi kęskami, zagryzana kęsiskami chleba, tak, by uczta podniebieniowa trwała jak najdłużej. Zimna siska, chlebek od Reimanna ...żadnemu współczesnemu do tego nic...och! Ech! Pychotka!

A skoro już wspomniałam chleb mojego dzieciństwa... pochodził on z prywatnej nowokramskiej piekarni Reimannów. Zawsze ciepły, pokryty błyszcząca, chrupiąca skórka. Pachniał ciepłem i trudnym do opisania zapachem, chyba... chleba po prostu. Kiedy brało się taki chleb w rękę, jego skórka trzeszczała, uginając się pod palcami. Był to znak, że należy spróbować choć ociupinkę. W domu kroilo się pajdę chleba dość grubo, bo świeży chleb, jakby podkreślając ile pracy trzeba było włożyć w jego wyprodukowanie, nie poddawał się tak łatwo nożom. Kroilo się zatem skibkę i smarowało masłem. Pycha, maselko roztapiało się w ciepłych miejscach tworząc półpłynną masę na cieście. W lecie wybiegaliśmy z taką skibą na górkę i bawiliśmy się. Jeśli był to sezon ogórkowy, to smarowało się

⁷ pyrkowa – w Nowym Kramsku od pyrki – ziemniaka; ziemniaczana

⁸ siski – w Nowym Kramsku parówki

⁹ fajna – w gwarze nowokramskiej - kiełbasa do grzania, swojska, przypominająca śląską

chleb smalcem ze skwarkami plus ogórek małosolny i hej! Do zabawy na górkę!
Istny raj!

Lipcowe wiśnie czerwieniejące pomiędzy listkami przypominają mi inny przysmak z dzieciństwa – zupe wiśniową, czyli owocową. U nas w domu jadało się owocówkę tylko z wiśni. A wiśnie skąd?... prosto z drzewa, albo spod drzewa. Nasi przodkowie mieli zwyczaj obsadzania domostw owocowymi drzewami. Widywałam w Nowym Kramsku przydomowe jabłonie, grusze, a przy naszym domku rosło sobie drzewo wiśniowe. Były ich w sumie trzy, ale dwa należały do sąsiadów. Kiedy następował czas zupy wiśniowej (o czym świadczyły dojrzewające wiśnie), wychodziłam przed dom i zbierałam owoce leżące w trawie albo rwałam prosto z drzewa, tyle ile dosięgałam. Zupe przyrządzała mama. Gotowała po prostu wiśniowy kompot z cukrem, potem robiła do tego lane kluseczki z jajka (nie jedliśmy z makaronem), na końcu zagęszczała go mączką ziemniaczaną – taki a'la kisiel. Mmmmm...zupe można było jeść ciepłą, lenią, zimną...na okrągło. Wywar ze świeżo ugotowanych wiśni miał intensywny specyficzny kolor i smak. Jedząc zupe najpierw wylawiałam wiśnie. One dla mnie były najmniej smaczne. Potem delektowałam się kluseczkami zatopionymi w słodkiej polewce. Rozkosz dla duszy i ciała!

Wiśnie były także wspaniałym dodatkiem do placka drożdżowego. Kwaśny smak owoców podbijał słodkość ciasta. Wydrylowane owoce ginęły w cieście i w *strojzlach*¹⁰ zrobionych na maśle z odrobiną smalcu. Cała skorupka placka przy cierpkich owocach posypywana była cukrem... ukrojony kawałek znikał w czeluściach ust: chaps, chaps, mniam, mniam!

Obraziłyby się na mnie śliwki, gdybym nie wspomniała o nich w smakach dzieciństwa. One również były bohaterkami kołacza na drożdżach ze strojzlami. Śliwkowy placek był przypisany jesieni, a szczególnie odpustowi parafialnemu w Nowym Kramsku, który przypadał 8 września – Narodziny Najświętszej Maryi Panny. Cała wieś tonęła w uroczystym zapachu placka na śliwkach. To drożdżak, na wierzchu którego układano równiutko i gęsto śliwki. Jedni układali owoce podzielone na połówki, inni na ćwiartki. W jednych domach pieczono ciasto na grubym spodzie, w innych na cieniutkim. Jedni posypywali śliwki strojzlami, inni pozostawiali wierzch bez strojzli, a po upieczeniu obsypywali owoce grubym cukrem.

¹⁰ strojzle – w gwarze kramskiej: kruszonka na cieście.

Każda wersja odpustowego śliwkowego placka smakowała wybornie. Moja mama piekła ciasto na grubszym spodzie z posypką śtrojzłową, połówki śliwek równiusieńko układała na wierzchu. Pomagałam. Nie rozumiałam po co ta dokładność i tak potem wszystko zjadamy. Mama twierdziła jednak, że to pomaga potem w krojeniu na kawałki, a poza tym pięknie wygląda. Dzisiaj robię to samo.

Śliwki były bohaterkami jeszcze jednego smaku dzieciństwa – powideł. To wspaniałe smaczne słodkie smarowidło na chleb, dodatek do naleśników, nadzienie do pączków. Właśnie! Gdybym miała hierarchizować, to powidła najsamprzód byłyby dodatkiem do pączków, tych smażonych przez moją mamę, układanych na starodawnych talerzach z obramowaniem w kształcie koronki, maczanych w grubym cukrze i chowanych w *befei*¹¹. Potem oczekiwanie na niedzielne popołudnie, by zjeść jednego, góra dwa swojskie pączki, nie takie współczesne wielkie dmuchanego, tylko mniejsze, z żółciutkim ciastem, brązowawe, rozbawione posypką z kryształków cukru. Cukrem otaczało się gorące pączki, bo potem posypka nie trzymała się pączka. Palce poparzone, wiem! Jednak warto było się starać. Po zjedzeniu pączka palce po cukrze oblizane do cna! Mniam! Mlask! Wiem, nie wolno mlaskać! To pomruczę...mmmmmmniem!

Powidła smakowały także do pieczywa. Pamiętam poranną zupę mleczną zagęszczaną mąką i do tego chleb z powidłami. Zupa była lekko słona. To ulubiony przysmak mojego taty i mój. Polewka w Nowym Kramsku zjadana była w trzech odsłonach (wszystkich próbowałam): słodka z wkrojonym do środka chlebem, słona z wkrojonym do środka chlebem (zużywano skórki i wysuszony chleb) oraz słona zagryzana chlebem posmarowanym powidłami. Mmmm!

A powidła skąd? Należało je było usmażyć. Dawniej smażenie powideł było zwyczajem, ugruntowującym więzy społeczne, rodzajem pomocy sąsiedzkiej i rodzinnej. Dojrzałe śliwki, zrywano z drzew rosnących przy polach. Ciepła i słoneczna jesień nadawała owocom słodczy. Zrywano je i zwożono do domu. Śliwki składano w *latowej*¹² kuchni i tam w grupie umówionych niewiast najprzód je łuszczono, a następnie, smażono w kotle. Mama opowiadał mi, że babcia Jadwiga nigdy nie wyrzucała robaczywek, tylko wyplukiwała robaka i już! Śliwki wrzucano do kotła. Smażyło się je cały dzień. Zajmowały się tym kobiety na zmianę. Trzeba

¹¹ befeja –w gwarze nowokramskiej – kredens

¹² latowa – w gwarze nowokramskiej – letnia najczęściej mówiono tak o kuchni, gdzie gotowano latem, robiono zaprawy na zimę

było mocno *ryrać*¹³ wielką, drewniana łychę, żeby powidła nie przywierały. Czas mieszania przeplatał się z nakładaniem drewna do pieca. Wieczorem gotowe powidła wkładano w kamienne garnki i zapiekano. Współcześnie sposobów na smażenie powideł jest wiele np. w piekarniku. Ja smażę je co dwa lata, bo tak mniej więcej obradzają śliwki. Stawiam wielki garnek na gaz i smażę dwa – trzy dni. Każdego dnia po trochę, tyle ile mogę wygospodarować po powrocie z pracy. Powidła troszkę odparowują. Potem stygną i powtarzam czynność do momentu, gdy uznam, że są już wystarczająco gęste. Nie słodzę. Wkładam do słoików i pasteryzuję. Wynalazkiem ostatnich czasów jest śliwkowy krem czekoladowy. Próbowałam. Smaczny. Pozostaję jednak wierna smakom dzieciństwa – powidłom w czystej formie. A co tam – mlask i mniem!

A co z prawie tytułowymi papierówkami? Oprócz zjadania ich na świeżo w moim domu robiło się z nich zadziwiający kompot. Mniejsze, całe papierówki, dobrze umyte, układało się w słoikach, zasypywało cukrem i zalewało wodą lub zalewało syropem (zagotowana woda z cukrem). Pasteryzacja trwała około 30 min. Takie jabłka były smaczne zimą – wyciągało się je ze słoiczka w całości i ogryzało. Były mięciutkie i słodkie. Zimą stanowiły wspaniałą przekąskę dla spragnionych owoców dzieci. Z papierówek smaczny jest także mus jabłkowy, wykonanie którego jest bardzo łatwe. Jabłka papierówek są bardzo delikatne i kruche, dlatego nie wymagają długiej obróbki termicznej. Obrane, pokrojone w dowolne kawałki wrzucamy do garnka, dosładzamy, chwilę gotujemy, wkładamy do słoików i pasteryzujemy. Zimą to dobry dodatek do ryżu, naleśników, ciasta, jogurtu itp.

Tyle smacznych wspomnień...nie sposób wymieniść wszystkich. Współcześnie zwyczaje kulinarne zmieniły się. W domach, obok dań tradycyjnych, pojawiły się nowinki typu pizza, kebab, ciasto francuskie...a ja chętnie wracam do smaków zapomnianych, do kuchni, gdzie babcie opowiadały dzieciom legendy, do ognia, palonego w piecu kaflowym, do atmosfery spokoju i niepośpiechu. Do zimowych wieczorów pachnących pyrkami z twarogiem i olejem, do świątecznego zgiełku z rybną zupą na talerzu, do piątkowych kwaśnych jaj z pyrkami, do gulaszu z płuczek...do niedzielnej potrawy i popołudniowego drożdżowego ciasta na czymkolwiek...do smaków i atmosfery dzieciństwa, czasu wielkiej smakowitości i szczęśliwości!

¹³ ryrać – mieszać i jednocześnie skrobać po dnie, by nie przywierały