

O śmietance podynkowej

Nu zbanki, podynki¹. Nu zbanak to takiż uszko, a pudynka to ona taka, nu wie jak zban takiej samej figury², ale ona baz uszka już, te podynki już takia wienksza byli jak zbanki. Łyżko, pudynkowa czy zbankowa ja nie wiem, nazywali, jak ona ustoji sie, to łyżko z wierzchu zbierzysz, mleka już skwaśniej, też ona tedy i śmietana taka już geńściejsza. A jak niektóra od razu trocha ostoji sie, to zwierzchu ta śmietana zdyjmowali, nazywali postajałka. Obrzyzgła, nu jak to kto lubi, kto lubi troszeczką jak ono tyko zacznie kwaśnieć [Korwie, ML33]

O zabijaniu świni i potrawach z mięsa

(Proszę Pani, a dawniej, kiedyś, jak tego parsiuka, czy jak mówili?..) To tak nazywali, parsiuczki, parsiuczki. (Jak to na początku zaczynało się, kto przychodził, pomagał?) Nu pomagał, rodziny duże kiedyś były, to wyjątek, jeżeli gdzieś rodziny nie było, wyjątek, bo to dwóch braci żyli razem i jeszcze rodzice żyli, to jakie do dziesięciu osób to normalna rodzina, no były wyjątki, że pani, we dwójkę żyli, nu rodzice bez... raczej ludzie bezdziećni byli, nu ale też trzymali parobków tych, no a jeżeli nie, to ja nie wiem, kto nie mógł bić, kłuć tego parsiuka, jak to się mówi, bo to kłuli, noża wbijali w serce, to przychodzili, sąsiedzie przychodzili, ale żeby tam osobiste³ jakie poczęstunki... no wódki i tak jakoś nie było, no zabija tego parsiuka, przynoszą ogromne kuli słomy, no i wtedy smałą, smałą tego parsiuka słomą, i skrobią, i smałą, ale od razu sierść darli, i taki o jeszcze tutaj osadka, i tut o taki kruczek⁴ zaczepi, o tak o zaczepi, dotrzyma i sierść obedrzy, czyściutko obedrzy. Bo to potrzebna było na szczotki, na szczotki, szczotki robili, do butów robiono szczotki ręcznie, no a jeżeli niepotrzebna, to sprzedawano sierść kupowali, kupowali, no a potem... Nu tak wszędzie i do tratwy, szyli buty to i tam trochę trzeba było trochę tej sierści. Wydrzą tak, że tam mało już trzeba i tak smalić, bo teraz niektórzy tak: „Ho, jak tam już smalili ta sierść?” Sierść, gdzież tam ta sierść, wydartą wszędzie, Nu byłaż, wiadomo nie wydrzesz tam całkowicie, no wydrzą tam sierść, sporządają, a wtedy już do smalenia się, smałą, słomą, no smałą i skrobią tak, skrobią, i już widzą, patrzą, że prawie gotowy, żółta skóra, wtedy tak jego tak pomyją, pomyją wodą no i też tak skrobią, wtedy obkładają słomą i sami już tam, czy tam i jeszcze dzieci, toż bardzo, Boże, było, bardzo pociesz... cieszyli się z tego, dzieci cieszyły, że to można

¹ dzban gliniany bez ucha

² tu: formy

³ specjalne

⁴ haczyk

parsiuka pomagać. No i on ogrzeje się, wtedy lepiej odstawało, no i pięknie tak, i pięknie, i mięso było o wiele smaczniejsze niżeli teraz kupne parzone, teraz nie smaczne te parzone, a był takim rumianym, i słoninka była, i szynki, szynki wtedy już przekrajano takie, jak podbrzusze, od ra... od razu od głowy odkroją, tak podbrzusze wybiorą, wybiorą nogi, nogi jemu odkroją też, głowa, no i wtedy wnętrzności wybiorą, już tam jelita wybiorą, i wszystkie tam wątroby⁵ i wszystko, no i słoninka, słoninka w naczale⁶ tłuszcz, no i te szynki też ze słoninką takie, łopatki ze słoninką, kielbasy potem robili, no tego już kiszki tak po prostu nazywano, to szlichtowali tak kiszki, o tutaj śluz już niepotrzebny, to cienkie elita tylko szlichtowali tak, no i wtedy też wyjmowali, bardzo czysto z solą wymywali i kielbasy robili, kielbasne mięso tam wtedy my jaszcz`e karkowina była, na karku taki smaczne mięso, wtedy polędwicy też tam. No i dobawiano⁷ słoniny, kielbasy były smaczne, suszono ich od razu trocha, potem wędzili te kielbasy, no i tak o cały rok żyli ludzie, tylko tym i żyli. Jak gość przyjeżdżał, to bardzo prędko po butelce, jeżeli gość przyjedzie tak i źle, nie ma co, czym uczęstować, no a wtedy już jak tam sobie to troszka nie tak szeroko⁸ chodzili, a teraz już kotlet, czy tam jakiś ji inne takie to już nie były na stole każdy dzień. (A w tym żołądku kindziuki, nie kindziuki, czy robili coś takiego?) Robili, nawet, ale u nas to robili z pęcherza, z pęcherza. Pęcharz wywracano, też myto czysto, nawet wódki tam, w wódce, wódki lili⁹ i płukali i czysty, czyściutki i on był wywrócony, on już nie był tak, tak ja on tam trzyma się, ale był... to bardzo smaczne mięso to było i ono bardzo przechowywało się długo. (I jakie tam mięso kładli?) Kładli mięso tam i z żeber troszka tam ścinali takiego mięsa, i kar..., i jak tam, i te polędwicy, słoninki dobawiali, nu jakiś tam okrajki jakie tam jednak takż, szynki okrajali, porządkowali, żeby on był ładny taki, żeby nie zachodziłyby tam nic takiego, no i tam tak jednak dużo nabierali. Potem to była taka, jak nazywali i taka wchlapka, czy jak to nazywali to i do kielbas. (Ciekawie. A proszę Pani, czy sąsiadom może nosili takie skwierstuli?) Nu to nosili, nosili. (A czy tak ich je nazywano?) Skwierstuli, tak i nazywali, a jak to, jak prawidłowo to ja i nie wiem. My to nosiliśmy tylko jednej rodzinie, a tak o, jakoś nie za bardzo, żeby tam dalsi sąsiedzie to nie, tak nie było, o tak, o to była taka grudzinka, tam już gdzie bito tego parsiuka już on, no to tej grudzinki¹⁰ tam parę, żeberka o tak ot. Stryjeczna siostra była mego ojca, a już tam dalej

⁵ wnętrzności

⁶ najpierw, na początku

⁷ dodawano

⁸ często

⁹ naleją

¹⁰ mostek

to nie, a jak tutaj przyjechaliśmy to wcale nie praktykujemy, już obcy ludzie zupełnie, już tutaj nie.

O dawnych potrawach

(A może jeszcze jakie specjalne dania w poście robili, takie specjalne, bo w poście mięsa nie można było jeść?) No to już jak ja to nie wiem, już nie przytrzymywali się, tak nie powiedzieć. No piątki, środy i soboty to tak, ali¹¹ i bez postu, i bez postu tak mleczne, ale już w poście to na sucho pościli piątki, środy, piątki i soboty to na póź... No ale kiedy już za moją pamięcią to były i ryby, już były. Przy sowietach to jeździli, koniem jeździli, ale wszystko jedno jeździli tam jakim tam trochę towarem, no i ryby były, ryby to solone byli jeszcze mrożonych tak w dzieciństwie moim nie było, no to jakie tam dania, pani, tak i nie wiem, oleju mieli, ryby, bliny z olejem. (Ale były takiej raugieni, czy saładuszki, czy nie?) A było. Był kwas robili, kwas robili, to saładuszka to ona była słodka, to tak i robili, to żyto zmlete, ale na cienko zmlete, na mąka, ale cienka, można była i grubsza zmleć, ale to na cienko, o i wtedy ruski piec, ale ja jeszcze i tutaj na płycie¹² robiłam, ruski piec, nasypało się mąka, tak i mieszało się, żeby nie zrobiły się kluski, żeby nie zrobiły się, jednolita tak masa, no i wtedy do pieca wsuwało się, żarem i ona tak pomalutku tuszyło się¹³, tuszyło się i te żyto te już parzone tak rozparzało się, że ono słodkie było, słodkie takie było i żółte, na płycie ja robiłam jaszczce, tutaj jak przyjeżdżają, to ja jeszcze robiłam, ale już na płycie to gorzej, trzeba pilnować, a tam nie. No i wtedy do dzieżki tam, gdzie chleb piekli, dwie dzieżki, to nazywało się saładuszka to, wtedy zalewało się zimną wodą, prosta, niegotowana zimna woda, no i ta raugienka od razu tam na jutro, on był, taka raugienka bardzo słodka i smaczna, a w dalszym ciągu już zakisała to wszystko, nu i zlewało się tak ładnie i zlewało się, to był kwas. Używano na chłodnik, nu buraczki jak gotowano to też nie było tam żadnych innych, a ta, a ten już ta gęstwina to ja nie wiem, chyba świniom dawano, ja nie pamiętam, bo już ona, jak dłuższy czas postoi ona niesmaczna, a może kto taki nie miał co jeść może i jedli, my to nie jedli, nie jedliśmy. (A jakieś takie zupy specjalne?) Aaa, zupy specjalnie to już każdy wiedział, kto kiedy i w jaki dzień, na przykład poniedziałek, to tylko skwarzona była, mięsa nie było, skwarzona, gotowaliśmy wszyscy raczej nie tylko my, ale tam i drudzy¹⁴ ludzie, tam rozmówimy się, a to że jak kiedyś, to wszyscy mówili, także to, to, to i to, to grzybowa zupa, wtedy jeszcze grzyby gotowano tak samo, ale to można było bliny grube piekli, to

¹¹ ale

¹² kuchenka

¹³ dusiło się

¹⁴ inni

też skważone były, ale bez mięsa, już poniedziałek bez mięsa. A wtorek już mięso, z mięsem zupa, to zazwyczaj była kapusta, jeżeli nie była słodka, to zimą to była kwaśna, to już tam... ale jakie tam mięso tam, paseczek słoninki wrzucano, to mięso liczyło się¹⁵, ale to mięso. Środa to była już buraczki, przeważnie buraczki, nu moza, moza u kogoś tam i kapusta, a jeżeli nie ma buraczków, ale to już ona była taka nie za bardzo. No to były bielone buraczki. I kasza była, z rana była kasza też, a potem zostawała kasza to do jakiejś tam misy, czy tam tak jeszcze do czego, a misa to już zazwyczaj stara była, bo oszczędzano młode misy, nowe misy i do pieca, to taka skórka rumiana i z tymi buraczkami i kasza jeczmienna, krupy raczej, to już krupy te to za... krupy to już każdy dzień były bielone i bielone, i bielonych to trzecie danie było. No czwartek to też mięso, też tam pasek jaki, czy nogi, pół nogi wrzuca, no to też były już kapusta, kapusta. Piątek na sucho pościli. No na sucho jak, grzyby gotowali, siekali taką siekaczką, takie byli stolnicy, takie były, o takie duże stolnicy i one takie pasami tymi obita, a jedna strona nie, nie obita, nu siekaczką, a kto miał na szynka do mięsa to już bardzo dobrze było, my to mieliśmy na szynka. No i co tam więcej? No też. (Bez zupy już wtedy?) A nie, też zupa, też buraczki, też buraczki, no to ale już buraczki były postne, postne całkiem były, to tak u nas było nu i większość ludzi. Nu sobota też, też buraczki, też buraczki i kartofla, kasza. (A jakieś kakorki nie piekli czy bondy? Nie było?) Jak chleb pikeli, to ja pamiętam coś takiego było, że z chleba tam coś takiego, ale ja nie... A kakorki to ja nie wiem, to na liściach kapuścianych, nie? (Tak, tak. Pamięta Pani?) Nie. U nas tego nie było. (Nie było...) Ale ot ja słyszałam, że ot na liściach kapuścianych co to piekli, te musi jak chleb, ciasto musi chlebne jakieś. (No tak podobnie mi opowiadali, że takie bułeczki.) Nie, nie, u nas nie, tego nie, tylko tak chleb piekli, to było takie jakieś nu nie wiem, kraja¹⁶ jakieś takie, gruby blin rozkaczali¹⁷, wtedy karajali, gotowali i czym im zalewali... nie tłuszczem, chyba, chyba olejem i tego, ale o te, o na tym nie pamiętam. Tylko jeden jeszcze mężczyzna z młodych mężczyzn, ale on nietutejszy, teraz już nie dadzą lat trzydzieści temu nazad, więcej niż trzydzieści, czterdzieści, żonaty był z tutejszą, tak opowiadał: „Jak tam, moja Walka, to ona nic nie warta, ja tu o jak mówi piecyk palę, ciasta namieszam, kakorów napieka, kakorków dzieciom”. Tak ja jeszcze tak zapytałam, tak a jak ty moja pieczesz, a na kapuścianym liście, tam musi smak, smak to i wie, tak o dzieci najedzą się, a Walka to ona nie patrzy tak, to ja tylko to słyszałam, a tak to...

O pieczeniu chleba i piecu chlebowym

¹⁵ uważa się

¹⁶ brzegi

¹⁷ rozwałkowawali

(Chleb jak piekli kiedyś?) Na łożacie. (Na łożacie?) Na łożacie, tak. Na łożacie. Palili piec na mocno gorąco i sypali, wymiatali miotłem, żeby czystko było w piecu i sypią mąka, jeżeli mąka spalała się tak w moment, znaczy piec gotowy do pieczenia chleba, no i na łożacie piekli jeżeli liczył się chleb bardzo smaczny, to na ajerze¹⁸ pieczono było tak, a jak zaszykowały¹⁹ ajer tych, błot było bardzo dużo, biedy nie było z ajerem, i wtedy ślali te ajerowe liści na łożata i tak na ajerze piekli. A jeżeli już nie było ajerowych, to liści klonowych było pełno, i to dziecinna²⁰ robota była, wiecie, i robimy też na sznureczki nanizujemy²¹ grubą igłą i trzeba było koniuszki odciąć i żeby koniuszki były równe, nie to że tam, jak gdzie popadło²², musi być rządzik tych koniuszków. No i wtedy ich tam, nie wiem, wieszano gdzieś w spichrze czy gdzie, ale naturalnie nie na piecu, bo one by wyschły zupełnie, no ale one nie mogły spleśnieć, no to ślano te listeczki, a ostatnio, to jakoś... piekli, już ja dorosła byłam, jak piekli, tak mąka, mąką posypią na łożata. A ostatnio w brytwannach piekli, o na blaszce piekli ostatnio. (I powiedzieć, proszę, jak już ten chlebek upieką to jak krajali pierwszy kawałek? Jak on nazywał się?) Okrajec. (A dalej, jak te kawałeczki się nazywały?) Nie wiem... (Kawałeczki, łustki, skibki?) Nu musi na... skibki... Łusta, o jeszcze takie przysłowie było, że mówi „Łusta chleba nie przyłożysz” i dziewczyna już jak wyszła za męża, to już jej do rodziny nie przytulisz, już jak jest, to tak jest, musisz żyć tam. (A jeżeli pękał chleb? Czy bywało tak, że upiecze się, że pęknie?) A bywało, bywało. (I co to mówili czy dobrze, czy źle?) To już musi ja nie wiem, ni tam dobrze, ni tam źle. A prawda, znaczyły jeszcze krzyżem, znaczyły chleb, znaczyły krzyżem, tak o znaczyły krzyżem, no i a to żeby gładki był. To ręka namoczy i tam wodą tak jeszcze pogładzi ręką. Nu ja nie wiem, tak jakoś nie słyszałam, żeby, że pęka, to już jakieś to biedy, nie wiem tego, nie mogę powiedzieć, może piec był nieodpowiedni, napalony, czy co. No ale kobiety, to już były praktyczne²³ na tym, piekło się, jeżeli większa rodzina, to piekło się każdy tydzień, jeżeli troszkę mniejsza, to dziesięć dni ,ale chleb był dobry, smaczny, i on, i on nie pleśniał, tak jak teraz przyniesiesz, o to po jutrze i zapleśnieje i smaku nie ma, nie dobry chleb. (A ostatni taki bocheneczek jak nazywano?) Podskrobek. (Podskrobek. A pierwszego takiego nie było co, żeby wrzucali patrzeć, czy gotowy piec, takiego pierwszego malutkiego?) Wie, pani, nu ja nie wiem, sypali mąka. (Sypali mąka u was.) Sypali mąka,

¹⁸ na tataraku

¹⁹ przygotowywać

²⁰ dziecięca

²¹ nadziewać

²² byle gdzie

²³ znały się

u nas mąka sypano, a może i kiedy rzucano, ja już tego nie mogę powiedzieć. (A w piecu wrzucano chleb jak piekli, to na dno pieca, czy jak to nazywało się?) Posadzka. (Na posadzka.) Posadzka, ale tak wymiatali na czysto, od razu żar wygartywali²⁴ i tu, tu było taka koło tego już taka, te jakby miejsce na ten żar, tak o to już, a i z pieca żar ten zawsze tam był, cały czas wygarną, wtedy mocno mocno wymiotą, jeszcze, jeszcze pomioło²⁵ te namoczą i wtedy mokrym, żeby czysty był, żeby on nu nie miał popiołu wcale i posadzka, bo ona równa była, bo jak nie równa, tak źle, a ostatnio to na blachach piekli. (A jak włożą, wrzucą z tej łopaty chleb?) Oj bardzo lekko schodzi, bardzo lekko. (Zakrywali ten ...) Zakrywali. (A czym zakrywali?) Zasłonka. (Zasłonka.) Zasłonka, tam jak kiedyś i nie obowiązkowo chleb, i zgotuje zupa, i prawda że zupa ta, ona była o wiele smaczniejsza, ni powiedzieć, że jak teraz na gazie, no ale wtedy garnek taki. (Inne były te garnki.) I ręce gospodyni inne były, bo trzeba było szarować²⁶ i one były w dymie, w sadzy, już takie więcej czarne. (A nie zakrywali te juszki, czy jak oni?) Aj, zak... tak te juszki²⁷ były w kominie, w kominie było takie, no takie krągłe tam, wmurowywało się, a tu na wierzchu tak, taka masywna, taka jak pokrywka, ona zakryje się, że tak wcale nie przechodzi, teraz co te szybry²⁸ warte, jak wiatr, to ten szyber barabani²⁹ tylko... a te juszki, no a potem tu drzwiczki też zakrywa się, oj, pani, te juszki to bardzo dobre, bardzo ciepło trzymały, a teraz u nas pyta, co ona warta juszka, już ta szyber zrobiony tutaj, już tu, a tu ja nie wiem. (Tylko dawniejsze juszki?) Tak, to dawniejsze juszki, dawniejsze, jeszcze u nas tu gdzieś były musi nie wiem, ale o tak... [Bujwidze, AM39]

O pieczeniu chleba

(A jak w domu pani mieszkała, czy na przykład matka piekła chleb?) Piekła. (A jak to robiła?) Jak robiła? Nu tak była drzewniana taka dzieża, nazywała się chlebna dzieża, nu tam sypała się monka, lała się woda, nu ji mieszała się mieszała się, wybiwała się, a później postawiła się gdziekolwiek żeby ona skisła, kiedy dwa dni kisni, zacni już puchność, taka piana, nu wtedy sypi się monki i miesi się tak wo, miesiła się, miesiła się, długo, długo trzeba wymieszać, przewrócić, miesić, miesić i wtedy już wie tak zagładzić równinko z wodu, nawet i krzyż taki zrobić, i wtedy ona pudymuji się, wtedy ci takie byli ruskie takie piecy duże byli, wtedy chleb piekli, pudniela się, wtedy piekli chleb,

²⁴ wyjmowali

²⁵ przyrząd do wymiatania w piecu przed postawieniem do niego chleba

²⁶ szorować

²⁷ zasłona do regulacji ciągu powietrza w kominie

²⁸ zasłona do regulacji ciągu powietrza w kominie

²⁹ bębni

takie byli drzewniane łopaty, nu jak łopaty, kto na blachach piekł, wtedy tam pusypywała sia ajeru, albo liści klonowych, monki i wtedy z to łopato sadziło sie tak du pieca, czy wsadzi sia du pieca wie ten chleb, ale on zejdzi z łopaty tej, nu ji wtedy wie, już jak piec dobrze napalony, ogrzany piec, dobrze napalony, nu ji wie ten chleb ubruminieji sia, wtedy jegu purucha sia tak tako koczergo, wie, nu ji wtedy jak gutowy wybierzy sia, tam pustuka sia w dno, stuka sia wtedy już gutowy chleb. *(To pani bardzo dobrze zna, może jeszcze sama piecze, czy nie?)* Nu teraz wie, ni mami piecu, nia mami żyta, nie ma, a jak raniej to piekli my chleb swoj. *(Smaczny był?)* Bardzo smaczny chleb był, żytni chleb swój (Pietroniszki koło Mejkszt, AW21)

O wyrabianiu sera

(A co jeszcze robili, ser jakiś?) Nu sery rubili, mleka kwas, skwasili mleka, nu ji najwiecej nusili, my teraz ot tyku w jisieni sprzedali krowa, bo już nie ma siły trzymać, a tak rubili swoje sery, twaróg rubili masła bili, kubiety chudzili kupowali od nas twaróg, twaróg rubili, mleka skwasi sia, nalejisia du pudzinki jakaj, nu ji wtedy ona skisni, wtedy jej pustawi sia du guroncej wody, ona udygrzeji sia, wtedy zleji sia du takiego syrnegu worka, taki puszyty worak, nu ji wtedy on sciekni sia, wtedy kładni sia pud tego, z tym syrnikiem, pud tego, pud takie deski, nu ji wie wtedy kamień, czy cegła jaka pułoży sia, on już ściśni sia kilka dni, nu ji wtedy ser bywa, smaczny ser, z kminam sery rubili, kminu tak du twarogu dusypywali, masła bili (Pietroniszki koło Mejkszt, AW21)

O potrawach na święta

(A może coś takiego specjalnie robili na święta jakiś?) Nu i na święta piekli cukoliek, ot bułki piekli na święta to piekli, co tam miódowik piekli, wie z miodu taki siostra piekla zawsze wie, to tak z twarogu pirog piekli, wie, twaróg du środka tak, potem tak zakładali, nu to z jagódami pirog jaki piekli. *(A jak w ogóle święta wyglądali, pamięta pani jakoś?)* Nu święta rozumajicie, jak kto mog tak ten robił, nu kucia bywała, nu tu już na kucia zawsze już trzeba było jakich dwanaścia potraw, nu to ot rubili tam kisiel wiadomo taki uwsiany gutuwali, potem czerwony kisiel z żurawin, wtedy śliziki piekli, wtedy co tam jeszcze, pszenica gotowali, tuszyli³⁰, ryba, śledzi, nu taki rozumajite, kułdunki³¹ z grzybami rubili. *(A na przykład jak wcześniej wesela wyglądali, czy pani pamięta, była gdzieś?)* Nu na weselu wie bywało sie, siostra za monż szedła, to bywało sia na weselu, nu

³⁰ dusili

³¹ pierogi

jak kiedy, jak jaki. Bywałam tam, pomagałam u jednych ludzi, tam już tak guspudynia była spruwadzona, nu już tam bardzo szykarnie była, strudziła tam różne trakawki rubiła z ciasta, później buruwiczki tam ruzmajite takie, orzeszki tam te żolendzi takie o rubiła, te kukuruza takie ot wyrabiała, groch nawet rubiła taki wie, ale już ona rubiła beze mnie, nu tak z miensam ja jej tam pomagałam, ciastki jakie wycierać wybiwać, już ona sama tam (Pietroniszki koło Mejkszt, AW21)

O jedzeniu na kucię

(*A może jeszcze coś robili na święta, jakieś dania?*) Nu jak na Kucia, to dużo co robili. (*No na przykład?*) Kisiel biały z osianej monki, krupno³² zmleta, kisiel żurowinowy, z żurowin kisiel, musi wie jak gotować, nu dużo co, żurak z suszonych burowików. Zgutujsz burowiki, i wtedy słodkiej śmietanki, nu tm położysz wszystko, i pieprzu, i cebulki, i listek, i wtedy słotkaj śmietanki, i troszeczka troszeczka monki, tak wo zrobisz bardzo smacznie, nu na kucia to już śmietanki nie kładli, ale tak jak kiedy bywa gotowali, pszenica i bob, śliziki jak teraz nazywajo kaledajcziaj³³, i ryba i śledzi w rozmajitym widzie (Magucie, BP31)

O soleniu ogórków

<*A jak pan soli ogórki?*> Aj, do beczki, ja ji do butelak o mam dziesięćlitrowych butelak. [...] ³⁴ Nu to ja mówia la³⁵ pani, na delczu, na schyłku. Słuchać pani tak, kroja czosku, tegu czarnych purzeczak liściow, tych liściów, krzanu pukopa kurzeniów, wrzuca, potym tegu babkowych liściów³⁶ jich kładna, ja tak jich składam ji baz wody składam, składam i rzondami przesypuja, i potym czszeba czszymać czuć³⁷ nia pora³⁸, wodo nia zalewać wraz³⁹. Oni przapiji⁴⁰ ten duch, potym zalalasz wodo, [...] niegotowano, prosto na wiadro pół litra soli. O na dziesięćlitrowy słojik to o ja pół litry zasola wody i zaleja. A ja czszymam czuć⁴¹ nia pora⁴², póki przapiju ona, rozu'i ten duch wszystki wychodzi i

³² grubo

³³ kluski z ciasta drożdżowego

³⁴ W tle słycać głos córki, która również zna język polski.

³⁵ dla

³⁶ laurowych liści

³⁷ prawie

³⁸ doba

³⁹ od razu

⁴⁰ nasiąkną

⁴¹ prawie

⁴² dobę

zapach wchodzi do ogórków, potym zalałasz i oni nie gnijo, zak | ryc⁴³ do sklepa⁴⁴ i wsio⁴⁵, do wiosna. Ubaczy⁴⁶, kiedy beńdzie solić, pani, popróbować, na schyłku, i włożyć kopry, włożyć co ma tam, tegu, tegu, wszystko złożyć i poczszymać butelka, nakryć, tam nie zaciskać i poczszymać choć i pora⁴⁷, a potym zalać wodo ji on potym, a na wiadra pół litry soli i wsio⁴⁸ [Żegowicze, SW20]

O grzybach i orzechach

Rosnon już, syrajeżki⁴⁹, wawieruszki⁵⁰, lepszuki⁵¹, podosiniaki, burowiki, wałnianki, rydzy. Ji gutowali, ji suszyli, lapszuk to on jeśli suszyć, to on taki, usycha sie mocno. Najwiecej podosiniaki, borowiki suszyli. Chrabonszczy, bywa tak jeden wieczór tyko tak i latajo. Jeden wieczór bywa tak ich dużo jest, że, nu szybko oni latali, ale jeden wieczór taki bywa, że ich tak dużo była, po sadzie, oj i chrabonszczy latajo, i mówi tam jeszcze łowili. Zbierali, chodzili, jak orzechy zarodzo to szedli do lasu, takie duże torby nabierali. Zrazu⁵², bo jeszcze nie łuszczy sie on, z tej łuski jeszcze nie chce odstawać, a jak oni już zacznio łuszczyć sie, wtedy już ta ziarka twarda. A tak jeszcze on sama taka skorupka zielenkowata, i wtedy wa srotku jeszcze ziareczka taka mała, mientka. Jelniak, zbierali, igliwa, mała jodełki, jodłowiec on już iny. Jodłowiec ich te jak o wierzby, mienso weńdzili jodłowcem. U nas niedużo, jodłowiec najwiecej dzie piaszczysto tam rośnie [Korwie, ML33]

⁴³ zamknąć

⁴⁴ do piwnicy

⁴⁵ wszystko

⁴⁶ zobaczy

⁴⁷ dobę

⁴⁸ wszystko

⁴⁹ surojadki

⁵⁰ kurki

⁵¹ podosiniaki

⁵² jeszcze