

Tekst gwarowy — Radkowice 4

Autor: Stanisław Cygan

{smoothgallery image=F2896.jpg&title=Informatorzy&caption=Informatorzy}Teksty nagrał, zapisał i opracował: Stanisław Cygan Informatorzy: Janina Sznaucer, ur. 30 VIII 1939 r. i Stanisław Sznaucer, ur. 24 IX 1939 r. [Pieczenie chleba](#) {vm}T292.mp3|L{/vm} Niech Pani powie jak dawniej kobiety piekły chleb, to jak to wyglądało? Jakie były naczynia do tego? Jakie były nazwy? Jak to się odbywało, jak rodzice, czy mama pani? Jo piekłam sama też, nie tylko moi rodzice, bo ja sama piekłam bardzo długo jeszcze chleb, ji w domu i była taka kuchnia, później juz na powietrzu w takiej kuchni polowej, i tam piekłam. To była zrobiona taka z drzewa, my ją nazywali {tt}dzieżka ‘duże drewniane naczynie okrągłe do rozczyniania ciasta na chleb’|dzieżka{/tt} (śmiech), takie naczynie jak, jak beczka, tylko że mniejszo. Ji to się zaczynało dziś na jutro , jak się zrobiło dzisiaj, to dopiero można było jutro piec ten chleb. To taką nazywali my {tt}rozczyn ‘niewielka ilość mąki rozrobiona z wodą i po zakwaszeniu dodawana przez gospodynie wiejskie zamiast drożdzy do ciasta; rozrobione drożdże dodawane do ciasta’|rozczyzna{/tt}, to trzeba było ciepłej wody i takie z dawnego pieczenia ciasto, tak trochę ciasto. I jak się nazywało to? No tak my mówili ty ciasto. Ji jak ni miałam w domu, to się łód sąsiadki pożycztało i to ciasto się rozkruszyło, drożdże, i mąki się trochę wsypało, i postawiło się przy piecu na ławce, żeby było ciepło, przykryło się ściereczką i to stało. Na drugi dzień dopiero gdzieś koło południa brało się mąkę i mięsiło się. No i tak się zamięsiło, to musiało znowu postać, podrosnąć i wtedy się paliło w piecu ji. Ale mówiło się rosło czy „ciasto się ruso”, jak to? Nie, no ano właściwie tak: {tt}ruszyło się ‘zacęło rosnać’|rusyło się{/tt} mówi, trzeba robić, te bochenki, no i było takie zrobione z drzewa taka jak łopata, to my mówili na to {tt}in. łopata do wkładania ciasta chlebowego do pieca|wiosło{/tt}, ji robiło się ten chleb na {tt}‘drewniany blat, zwykle obramowany z trzech stron, służący do zagniatania ciasta, krajania mięsa’|stolnicy{/tt}, albo jeszcze kiedyś kiedyś to były {tt}niecki ‘drewniane, podłużne naczynie różnej wielkości, półkolisto wydrążone w jednym kawałku drewna, używane dziś zwykle na wsi do zarabiania ciasta chlebowego’|niecki{/tt}, tak się nazywały, takie jak korytko. I tam w tym było lepiej, bo nie rozlatywało się ciasto. I kładło się na prześcieradle, no kiedyś kiedyś, to były takie prześcieradła Iniane. Na tych prześcieradłach, na stole, musiały podrosnąć troszkę i znowu się ładnie łobtegowtało i wsadzało się, jak się napaliło w piecu. Piec trza było sprawdzić, posypać mąką, czy się nie pali mąka, czy dobrze jest nagrzaný piec, no i wtedy się wsuwało. I jak się wsuwało ten chleb, na pierwszym się zrobiło krzyż. Później tak się brało palcami nałokoło, żeby łona się ta, ten bochenek nie rozrósł, żeby był taki ładny, posmarowało się wodą, a jak się chciało no to jajkiem, kogo było stać i wtedy musiał siedzieć. No jak był sam żytni, to do dwóch godzin, a jak domięszało się trochę pszenney mąki, to półtorej godziny. No i późni się wyjmowało znowuż, jeszcze się przesadzało, bo na brzegu tam gdzieś było za blade, to się przerzuciło te chleby. A późni jak się wyciągnęło, to znowuż się układało na taki ławie duży i łomywało się wodą, i przykrywało się znowuż prześcieradłem Inianym, no i żeby se tak postać, żeby wystyg spokojnie, to była ta skórka mięciutko, wtedy.