

Głos regionalistów

dodatek
do Głosu Ziemi Bychawskiej
redaguje

**BYCHAWSKIE
TOWARZYSTWO
REGIONALNE**

8 (19)
2004

Ulice, domy, ludzie

**ósmą część wspomnień Macieja Paneckiego
o Bychawie lat trzydziestych XX wieku.**

Ludzie, lata, losy

Maciej Panecki, Warszawa

Rok 1929 i rodzinne wyprawy

Rok ten tkwi już w mojej pamięci pięcioletniego dziecka obserwującego świat, ludzi i zdarzenia w sposób świadomy i wartościujący w kategoriach zła i dobra, przykrości i przyjemności, radości i grozy. Najstarszym zapamiętanym z tamtego roku zjawiskiem była straszna zima z przełomu lat 1928/29. Pamiętam ogromne zwały śniegu sięgające do okapów parterowych domów i budynków gospodarczych. Pamiętam starszych chłopców zjeżdżających na sankach z dachów stodół przysypianych do czubka gruba warstwą śniegu. Pamiętam jak z Anią oblamywałyśmy sople lodu zwisające od okapu budynków do samej ziemi. Pamiętam także pierwsze świadome przeżywanie imienin Tatusia. W dniu św. Józefa, 19 marca 1929 roku. Obudziła nas tego dnia grająca pod domem orkiestra strażacka, która złożyła koncert lokalnemu notablowi, jakim był Tatuś, piastujący ważne wówczas stanowisko sekretarza urzędu gminy. Zima zaczynała wtedy odchodzić już na północ, a gruba warstwa śniegu zamieniła się w mokrą papkę, po której musieli brodzić mieszkańcy miasteczka, a wśród nich i dziarscy muzycanci w mundurach strażackich.

Drugim wydarzeniem tamtego roku była rodzinna wyprawa na Powszechną Wystawę Krajową, popularnie zwaną wtedy Pewuką, do Poznania. Połączona była z wizytą u serdecznej przyjaciółki Mamusi, pani Heleny Kopijewskiej, z domu Prawowskiej. Obie panie znały się od wczesnej młodości, bardzo się lubiły, spędziły razem przed I Wojną Światową dłuższy okres czasu razem na Ukrainie, gdzie Mamusia była nauczycielką u państwa Gizińskich w dzierżawionym przez nich majątku w Nerubajce na Humańszczyźnie, a ojciec Heleny był buchalterem, jak wówczas nazywano księgowych, w cukrowni Oksanina, położonej w pobliżu Nerubajki. Obie przyjaciółki były wówczas młode, w majątkach polskich kwitło życie towarzyskie, zdarzały się częste okazje do miłych kontaktów, utrwalających przyjaźń, która zachowała się aż do śmierci obydwu pań. Mąż pani Kopijewskiej, Marian, był dobrze sytuowanym prokurentem jednego z banków poznańskich, którego ja, z czego dorośli się śmiali, jako pięcioletni niespełna berbec, nazywałem poufale „panem Marianem”, co podsłuchałem z rozmowy starszych. Państwo Kopijewscy zajmowali obszerne mieszkanie na ul. Kilińskiego 5 i zaoferowali nam oczywiście w nim gościnę, którą wykorzystaliśmy przez kilka dobrych dni. Pobyt w Poznaniu, i samo miasto, wspominał bardzo sympatycznie. Pamiętam, pierwszy raz widziane zielone tramwaje, czyste ulice, małe fontanny zainstalowane na chodnikach tych ulic, no i niezapomniane wrażenia z samej wystawy. Były tam pokazane polskie samoloty, samochody, najrozmaitsze maszyny, lokomotywy, wagony, tramwaje. Był pawilon ze ślicznymi, barwnymi wyrobami ludowymi, no i największą atrakcją dla dziecka – wesołe miasteczko. Szczególnie wrażenie robiła jaskrawo iluminowana kolejka „piekielna”, której wagoniki pędziły po serpentynach wzbijając się w górę i gwałtownie spadając w dół, czemu towarzyszyły głośne okrzyki jadących, którym żołądek podchodził w tym momencie do gardła. Podróż z Bychawy do Poznania była dla mnie oczywiście pierwszą tak dużą w życiu. Z Bychawy do Lublina pojechaliśmy „luksusowo”, taksówką

kuzyna pana Nejmana, pracownika urzędu gminnego. Jechaliśmy najkrótszą, ale wtedy nienajlepszą drogą przez Bychawkę i Dąbrowę. Taksówka była wygodnym dużym wozem z rozkładanymi siedzeniami dodatkowymi, przymocowanymi do „pleców” przednich siedzeń. Na tych miejscach siedziałem razem z Anią, a rodzice siedzieli na obitym skórą siedzeniu tylnym. Dworzec kolejowy lubelski zrobił na mnie niebywale wrażenie, wywołane ogromnym, jak mi się wydawało, ruchem spieszących się pasażerów.

Podróżując do Poznania zatrzymaliśmy się u wujostwa Bolesławskich w Lublinie na ulicy Ogrodowej w dużej, ładnej wtedy, trzypiętrowej kamienicy stojącej zaraz za skrzyżowaniem z ulicą Pierackiego. Lublin zrobił na mnie wrażenie dużej metropolii, przy której Bychawa jawiła się jak zabita deskami prowincjonalna dziura. Duży ruch na ulicach, pierwszy raz widziane dorożki konne, wielkie, czerwone autobusy miejskie, gwar, zgiełk, można było dostać zawrotu głowy. Pamiętam robione wówczas zakupy przed wyjazdem do Poznania. Buty rodzice kupowali w sklepie żydowskim na Krakowskim Przedmieściu. Sklep był dwupoziomowy. Mniejsza sala na parterze i duża na piętrze. Obsługiwali nas młodzi Żydzi i Żydówki, których było tam bez liku, jak mi się wydawało. Zaraz po wejściu zostaliśmy posadzeni na krzesłach i sprzedawcy na przemian przymierzali nam buciki, pytając tylko czy nie uwierają. Oba pomieszczenia sklepu wypełnione były od podłogi do sufitu półkami z butami, ułożonymi w sposób ułatwiający dobór pożądanego rozmiaru i gatunku. Przy półkach znajdowały się drabinki, po których młodzi Żydzi poruszali się jak cyrkowcy. Płaszczki natomiast kupione były w specjalistycznym sklepie z konfekcją dziecięcą Kuźnikowej, mieszczącym się na rogu Krakowskiego Przedmieścia i ul. Szopena. „Kleider machen Leute”, jak mówi niemieckie przysłowie, i rzeczywiście, czuliśmy się „odpicowanymi”, więc z satysfakcją odbieraliśmy zazdrosne spojrzenia naszych bychawskich rówieśników, taksujących nasz wygląd po powrocie do miasteczka.

Rok 1929 był ostatnim rokiem wysokiej koniunktury gospodarczej na świecie i w Polsce, która zaczęła się u nas z chwilą ustabilizowania złotówki przez profesora Władysława Grabskiego w 1924 roku. Koniunktury tej nie tworzyła wówczas bynajmniej statystyka urzędowa, ale odczuwali ją sami obywatele, a w tym i moi Rodzice. Było to też okazją poczynienia licznych inwestycji domowych, takich jak zakup dwóch eleganckich szaf dębowych, drewnianych łóżeczek dla nas, sporej ilości garderoby osobistej i rozmaitych domowych użytecznych drobiazgów. W szczególności przed wyjazdem do Poznania Rodzice „obsprawiali” zarówno siebie, jak i nas. Dostaliśmy nowe buciki, ubranka, eleganckie płaszczki z gabardyny, jakieś czapeczki, skarpety, itp. Tatuś, pamiętam, zafundował sobie elegancki płaszcz z dobrej jakościowo wełny w kolorze pastelowo-fioletowym. Wysztafirowana w nowe szaty rodzinka prezentowała się bardzo dystyngowanie i chyba godnie reprezentowała małą Bychawkę na wystawie w dużym Poznaniu. W czasie naszej nieobecności domem i żywą chudobą w postaci krowy, kur, świnek, psa i kotów opiekowała się służąca Antoniowa. Czasy wtedy były jeszcze takie, że można było zostawić dom na opiece służącej i nie trzeba było obawiać się o pozostawione

tam mienie.

Nasze bychawskie mieszkanie

Nasze mieszkanie w Bychawie składało się z dwu dużych pokoiów, dużej kuchni, ciemnej sieni i tzw. „buduaru”, tj. obudowanego ganku od strony podwórza. W jednym pokoju od strony północnej stał fortepian austriackiej firmy „Promberger, Wien”, na środku duży okrągły stół dębowy, gładko politurowany, przy wschodniej ścianie, pod oknem, otomana, na północnej ścianie między dwoma oknami, wychodzącymi na rynek miasteczka, mały czarny dębowy stolik z bibelotami, nad nim duże lustro, pod nim na półeczce rączna maszyna do szycia, w kącie na lewo od stolika ulokowana była żółta biblioteczka. Na zachodniej ścianie, bez okien, stała wielka dębowa szafa ubraniowa i obok niej podobna dębowa bieliźniarka, a także drzwi prowadzące do sieni, oddzielające mieszkanie sekretarza od kancelarii gminy. Na południowej ścianie stał piec kaflowy zdobiony na szczycie zieloną ceramiką kaflową. Od drzwi pokoju prowadzących do wspomnianej sieni położony był chodnik podłogowy koloru czerwonego, załamujący się pod kątem prostym na środku pokoju i prowadzący do drugich drzwi łączących go z sąsiednim pokojem. Podłoga pokoju pomalowana była na „ciemny orzech”. Ściany pokoiów wyprawione były tynkiem położonym na podłozie z trzciny przybitej do drewnianych belek domu i pomalowane w modne wtedy wzory farbą klejową. Całe mieszkanie było już wtedy zelektryfikowane i na środku sufitu wisiał skromny żyrandol. Pokój ten spełniał rolę salonu, nikt z nas w nim nie spał, a wspomniana otomana służyła gościom, którzy dość często przyjmowani byli przez rodziców. Drugi pokój był jednocześnie jadalnią i sypialnią i, w przeciwieństwie do poprzedniego, kwadratowego, miał kształt prostokątny. Na wschodniej jego ścianie znajdowało się okno wychodzące na fragment rynku miasteczka z budkami targowymi i drewnianym krzyżem otoczonym niskim płotem z drewnianych sztachet. Symetrycznie względem tego okna stały w dwu kątach pokoju łóżka Rodziców, między nimi moje drewniane łóżeczko. Drugie łóżeczko, Ani, stało pod jednym z dwu południowych okien, wychodzących na podwórze. Między tymi oknami stał duży stół prostokątny, przy którym spożywaaliśmy posiłki. Na ścianie północnej pokoju umieszczony był piec kaflowy, a między nim i łóżkiem Mamusi stał wielki dębowy kufer podróżny z obiciami z taśmy stalowej. Jedne drzwi prowadziły do „salonu”, a te na ścianie zachodniej do kuchni. Obok nich stały z jednej strony tzw. „szaragi”, czyli po prostu drewniany wieszak na palto, a z drugiej strony szafka z „guciorami”, czyli po prostu z rozmaitymi „szacami” (od niemieckiego „Schatz” czyli skarb) Mamusi. W pokoju były jeszcze oczywiście krzesła, kwiaty w doniczkach na stojakach z wikliny, taboret z egzemplarzami cennych, wartościowych roczników „Tygodnika Ilustrowanego” i „Wędrowca”, a także ławka o długości około 1,2 m, wykorzystywana czasem do siedzenia, a częściej do maglowania bielizny. Znajdująca się między tym pokojem i kuchnią sieć była koszmarna. Z wielkim piecem, w którym pieczone było ciasto na święta, z drabiną na strych, z beczką kiszzonej kapusty, z otworem do piwnicy zakrywanym drewnianą klapą, przez który wpadła do niej kiedyś Ania, bo sieć była ciemna i podobno było

typ - typ



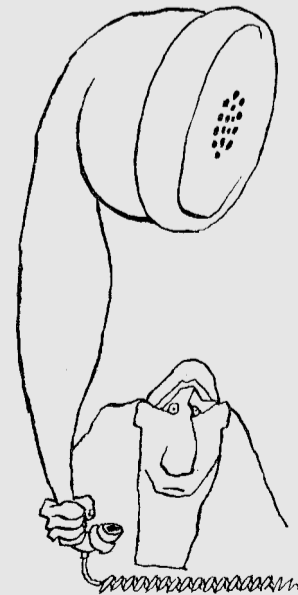
No, powiedz pan!

Pewien satyryk i kpiarz wytrawny język miał cięty, w rzemiosle sprawny dziś stracił węgę i trwa w uporze już nie zarabia już na humorze już nie zapelnia on gazet łam bo co tu śmieszne, no powiedz pan?! Czy łapówkarze? Może złodzieje? że się nam Polska w posiadach chwieje? niecne przekrety, rzekome misje, i to, co tropią śledcze komisje! czy może kliki i z Wiejskiej kram no, czy to śmieszne, sam powiedz pan?! ten politbiznes co grozą wieje czy ktoś się z tego dziś jeszcze śmieje? bo czuć od karier i fortun smród a my, zyruczajni, nie mamy złud nawet Temida w przekupny tan więc czy to śmieszne, no powiedz pan?!

gdy tak herbatkę cienką tykamy były szyderca, czytelnik były nad wspólnym losem się zamysłamy... już nie potrafię ludzi rozśmieszać coś we mnie pękło, coś się skończyło! mówię mu na to – byłoniebyło masz dziatki żonkę na głowie, bracie więc ty się przerzuci i... rób w dramacie! no i po smętnej naszej debacie poszedł za radą, jest na etacie wysiła pióro licząc korzyści dramata w odsłonach brzmi „aferzyści” żadnych trudności nie ma on z sednem jedyny szkopuł: co z happy endem?

tak to zasilil smutasów klan bo wszystko dramata, sam przyznaj, pan

„lu-na”



Telefon zadufania

Ludzie, lata, losy

w niej szczury, choć ja ich nigdy nie widziałem. Z sieni jedne drzwi prowadziły do kuchni, a drugie do wspomnianego „buduaru”, z którego wychodziło się na podwórze. Kuchnia była duża, miała około 25 m² i głównym jej wyposażeniem był oczywiście trzon kuchenny na 4 fajerki, a poza tym stół kuchenny na krzyżakach, łózko służącej, długa ławka, na której

cielęce z jajkiem, wspaniałą kaszankę, lub serdelki od Węclawicza, zwanego „Fają”, czasem pasztetówkę, lub pyszną szynkę. Obiady były na ogół mięsne, oparte na wołowinie, cielęciny, drobiu i często w tamtym czasie używanej dziczyźnie, a głównie na mięsie zajęczym. Tzw. comberk zajęczy z kartoflami i burczakami ćwikłowymi na gorąco to było istne

kurczaki, po nadzieniu były pieczone, podobnie jak i kaczkę, z których przyrządzało się też smaczną czerninę z łazankami, podobno była słynną z przysłowia staropolskiego „czarną polewką”, mającą odstręczać niepożądanego kandydata na męża córki domu. Ciekawą potrawą, której nigdzie i nigdy później nie spotkałem była „prazucha” robiona z mąki pszennej, prażonej na kolor brązowy na suchej patelni, bez żadnego tłuszczu i spożywanej po okraszeniu stopioną słoniną.

dzie „stręcząca”, jak to się mówiło służące, i obsługująca te domy pod względem informacyjnym, czyli mówiąc prościej przynosząca zawsze najświeższe nowinki i plotki. Tradycją było, że przed wigilią Fela przygotowywała nam wspaniałe danie w postaci szczupaka po żydowsku. Była to bardzo mozolna praca, wymagająca ogromnej cierpliwości, w czasie której Fela oddzielała najpierw mięso szczupaka od skóry, którą krajała na paski o szerokości 3-4 centymetrów. Następnie wybierała ości z tego mięsa, a była w nim ogromna liczba drob-



Detale architektoniczne starych budowli w Bychawie

Fot. R. Rusinek



stały wiadra z wodą i rozliczne naczynia gospodarcze. W kuchni, zwłaszcza w zimie, bo było tam najcieplej, skupiało się życie domowe. Tam jadalismy najczęściej obiady, a ściślej mówiąc obiady-kolacje. Nawal prac w gospodarstwie domowym powodował, że Mamusia nie dawała sobie rady z utrzymaniem ścisłych godzin spożywania posiłków i na ogół obiad przeciągał się na godziny wieczorne. W porze obiadowej natomiast każdy coś „przegryzał”, np. jakąś wędlinę z chlebem, albo wyjętą z gotującego się rosolu „sztukę mięsa”, szpik z kości szpikowej, czy, co ja najbardziej lubiłem, kogiel-mogiel z 5 albo 6 żółtek.

Domowe smakołyki

Na śniadanie piło się kawę zbożową z mlekiem od własnej krowy i ze wspaniałym pieczywem z piekarni Woźniaka, albo kakao, a w niedzielę kakao z żółtkiem ukręconym do postaci koglu-moglu i pianą z białek kurzych jaj, albo samo mleko, czy też, czego z Anią nie lubiliśmy, herbatę z mlekiem. Rodzice pili zwykle czystą herbatę i jedli kanapki z wędliną. Na wspomniane „podobiadki” Mamusia serwowała też często arcyśmaczne móźdzki

„niebo w gębie”. Jeszcze smaczniejszy chyba był jednak robiony przez Mamusię pasztet zajęczy, którego smak rzucał na kolana największego malkontenta kulinarnego. Obiadokolacje składały się zwykle z dwu dań – zupy i pieczystego oraz z herbaty z jakimiś słodczymi, a w lecie z kompotu, lub poziomek, czy czarnych jagód na deser. Jadało się też dużo najrozmaitszych pierogów, z kaszą gryczaną i serem, które ja lubiłem najbardziej, z samym serem na słodko, polewane śmietaną, z mięsem, lub podróbkami. W lecie z czarnymi jagodami i ze śmietaną, z wiśniami, knedle ze śliwkami, z serem i kartoflami, a także pyszne pierogi „leniwe”, polewane masłem z bułeczką tartą. Dużo jadało się kasz i ryżu. Najczęściej pojawiała się na stole kasza gryczana, ale także kasza jęczmienna i jaglana, przyrządzana najczęściej z mlekiem na słodko. Kaszę gryczaną i jęczmienną jadało się ze słoniną, czasem także i kaszę jaglaną, ale rzadziej. Ryż stosowany był w daniach drobiowych, z kurczakiem w sosie koperkowym. Hodując dużo drobiu, bo były okresy, że stan liczbowy kurnika sięgał 60 sztuk kur, często jadalismy mięso drobiowe. Kura kończyła swoją karierę w rosole,

Potrawy postne i specjalność Feli

Inną, niewątpliwie oryginalną potrawą była fasola z miodem. Fasolę gotowało się w wodzie do zmiękczenia i po ugotowaniu dodawało się obficie miodu, co dawało pyszną, słodką potrawę serwowaną w postne dni tygodnia, jakimi w tamtych czasach była środa i piątek. W te dni jadało się także śledzie z cebulką i kartoflami, naleśniki z serem, pierogi itp. potrawy bezmięsne. Ryby, wyłącznie karpia i szczupaka, jadało się na wigilię i w wielkim poście. Ryb morskich, oprócz oczywiście śledzi i wędzonych szprotów w Bychawie w ogóle nie było, a śledzie były najtańszym z najtańszych artykułem dostępnym zawsze i wszędzie. Nawet w najmniejszym sklepiku żydowskim mogło nie być dosłownie nic, ale becza ze śledziami zawsze musiała stać w kącie. Wspomnianego szczupaka na wieczercę wigilijną przygotowywała zawsze zaprzyjaźniona z Mamusią faktorka żydowska Fela. Była to dość młoda kobieta prowadząca mały sklepik i jednocześnie spełniająca rozmaite usługi dla zaprzyjaźnionych domów, a w pierwszym rzę-

niutkich jak igielki szczupaczkowych kosteczek, następnie siekała oczyszczone z ości mięso, dodawała najrozmaitszych przypraw i na półmisku efekt jej pracy miał postać plątów mięsa zalanych galareta i przybranych barwnie marchewką i zieloną pietruszką. Było to danie wigilijne, które bardzo lubiłem, w przeciwieństwie do smażonego karpia, którego ości utrudniały jedzenie i groziły przedostaniem się do przelyku. W czasie świąt żydowskich, Fela wypiekała rozmaite specyficzne smakołyki i przynosiła je nam do spróbowania. Pamiętam małe, żółte babeczki, nie słodkie, ale bardzo smaczne, których głównym składnikiem była mąka i żółtka kurcze, no i z pewnością jeszcze jakieś nieznanne mi przyprawy. W czasie wspomnianych świąt żydowskich zaprzyjaźnieni z Tatusiem Żydzi przynosili nam rozmaite prezenty, a wśród nich słynną „macę”, która smakowo nie była jednak zachwycająca, czemu trudno się dziwić, bo w jej skład wchodziła tylko mąka i woda, chyba nawet bez soli.

Ostatni odcinek wspomnień ukaże się w styczniowym numerze GZB