

Każdy człowiek
ma swoją górę
do przekucia.

Niezwykły rzeźbiarz
Korczak Ziółkowski.

Rozmowa z Aleksandrą Ziółkowska-Boehm



Aleksandra Ziółkowska-Boehm i Norman Boehm na tle pomnika Crazy Horse w Południowej Dakocie, 1995 r., fot. arch. Aleksandry Ziółkowskiej-Boehm.

Joanna Sokołowska-Gwizdka:

Kiedy byłam w szóstej klasie szkoły podstawowej, zaintrygowała mnie książka Olgierda Budrewicza „Nasi za oceanem”. Z historii tam opisanych zapamiętałam i przeczytałam kilkanaście razy rozdział o Korczaku Ziółkowskim. Nie mogłam uwierzyć, że jest na świecie Polak, który dokonuje tak wielkiego dzieła. Wyobrażałam sobie, że może staje po stronie prawa do wolności dla prawowitych mieszkańców Ameryki, bo pochodzi z narodu, który przez ponad 100 lat był pod zaborami. Korczak Ziółkowski to Pani rodzina.

Aleksandra Ziółkowska-Boehm:

Pamiętam, jak w dzieciństwie, w rodzinnych opowieściach wracała postać krewnego ojca, Korczaka Ziółkowskiego, rzeźbiarza z Południowej Dakoty, którego rodzice, Anna i Józef Ziółkowscy, wyemigrowali do Stanów. Dużo jednak w domu się o nim nie rozmawiało. Ameryka i Korczak byli daleko, a rzeczywistość w Polsce wymagała od rodziny pełnego zaangażowania, by sobie poradzić z dniem codziennym. Żadnych planów odwiedzin czy wyjazdu nikt nie snuł. Upłynęły lata, kiedy odwiedziłam Crazy Horse Memorial.

Urodził się w Bostonie 6 września w 1908 roku. Imię Korczak (które przyjął później sam) pochodzi od herbu rodziny Ziółkowskich. Rodzice jego zginęli tragicznie, kiedy miał rok. Wychowywany był przez różnych ludzi i miał wiele smutnych doświadczeń. Spotkał jednak także osoby, które się nim serdecznie zajęły. Do nich należał rzeźbiarz Jan Kirchmayer, który wykonywał prace rzeźbiarskie w nowojorskiej katedrze, także sędzia Frederick Pickering Cabot. Po śmierci Cabota Korczak wykonał jego popiersie w marmurze.

Za rzeźbę popiersia Ignacego Jana Paderewskiego w 1939 roku Nowym Jorku dostał pierwszą nagrodę. Mając 34 lata zgłosił się na ochotnika, wziął udział w drugiej wojnie światowej. W 1948 roku w skałach Black Hills rozpoczął rzeźbę wodza Crazy Horse'a. Jak powiedział Henry Standing Bear („Mato Naji”),

wódz Oglala Lakota: "My fellow chiefs and I would like the white man to know that the red man has great heroes, too". (*Ja i moi przyjaciele wodzowie chcielibyśmy, aby biały człowiek wiedział, że czerwonoskórzy mają również wielkich bohaterów*).



Wizyta w Crazy Horse Memorial, 1985 r., rzeźba Korczaka Ziółkowskiego przedstawiająca Ignacego Jana Paderewskiego, fot. arch. Aleksandry Ziółkowskiej-Boehm.

Korczak Ziółkowski od najmłodszych lat przejawiał duży

talent rzeźbiarski. Pracując jako cieśla okrętowy po godzinach rzeźbił w drewnie. Potem stał się cenionym twórcą mebli artystycznych. Gdy w 1932 r. przeprowadził się do Hartford w stanie Connecticut, zaczął rzeźbić zawodowo i sprzedawać swoje prace. Jak Pani przypomina, otrzymał pierwszą nagrodę na wystawie światowej w Nowym Jorku w 1939 roku za rzeźbę przedstawiającą wielkiego Polaka, Ignacego Jana Paderewskiego. Czy rzeźba ta była jeszcze gdzieś pokazywana?

Popiersie Ignacego Jana Paderewskiego jest od lat w Crazy Horse Memorial w Południowej Dakocie.

Rzeźbiarz Gutzon Borglum zaproponował Korczakowi Ziółkowskiemu współudział przy tworzeniu słynnych Głów Prezydentów (George'a Washingtona, Thomasa Jeffersona, Abrahama Lincolna i Theodore'a Roosevelta) w ścianie Góry Mount Rushmore w Dakocie Południowej. Korczak Ziółkowski przyjął tę propozycję i zaczął prace. Wyrzeźbił też postać Noaha Webstera. Czy to prawda, że za głowami prezydentów jest ukryty tunel, a w nim „kapsuła czasu”, w której znajdują się kopie ważnych dla Stanów Zjednoczonych dokumentów, m.in. Konstytucji? Czy Głowy Prezydentów miały być symbolem panowania białego człowieka na amerykańskiej ziemi?

W drodze do Crazy Horse Mamorial zatrzymywałam się wiele razy w Mount Rushmore, ale niewiele wiem o „kapsule czasu”. Rzeźba głów prezydentów, obok pozytywnych czy nawet entuzjastycznych głosów, spotkała się też z krytycyzmem. Niektóre grupy Indian uważały, dalej uważają, że jest to ingerencja w naturę, a także, że amerykańscy prezydenci ujarzmili ludność tubylczą, próbowali złamać jej ducha, stworzyli rezerwaty.

Rzeźba Crazy Horse jest większa niż głowy prezydentów, pokazuje niezwykłego wodza Indian. Gdy czytam teksty na jego temat, zawsze wzbudzają we mnie skurcz serca. Otaczała go zazdrość Indian, krytykowano jego „aloofness” – szczególnie dystans. Zagadkowa jest gwałtowna śmierć Crazy Horse, wiele niewiadomych. Chciałabym więcej wiedzieć także na temat trzech żon wodza – jak naprawdę było z porwaniem No Water, dowiedzieć się więcej o ukochanej Black Buffalo Woman.



Aleksandra Ziółkowska-Boehm na tle głów prezydentów w Mount Rushmore, fot. arch. Aleksandry Ziółkowskiej-Boehm.

Korczak Ziółkowski przerwał prace nad głowami Prezydentów i przyjął ofertę wodza Siuksów Standing Bear'a, który zaproponował mu, by wyrzeźbił w skale wodza Indian Crazy Horse. Czy w jego decyzji można się doszukiwać romantyzmu, lub też sprzeciwu wobec zawłaszczaniu cudzego terytorium przez białych najeźdźców?

Na pewno był w tym i romantyzm, i szacunek dla Indian, i zmierzenie się z zadaniem, które go intrygowało i działało na wyobraźnię.

Jak Korczak Ziółkowski zabrał się do tego gigantycznego projektu? Czy coś wiedział o legendarnym wodzu? Skąd wzięł jego wizerunek?

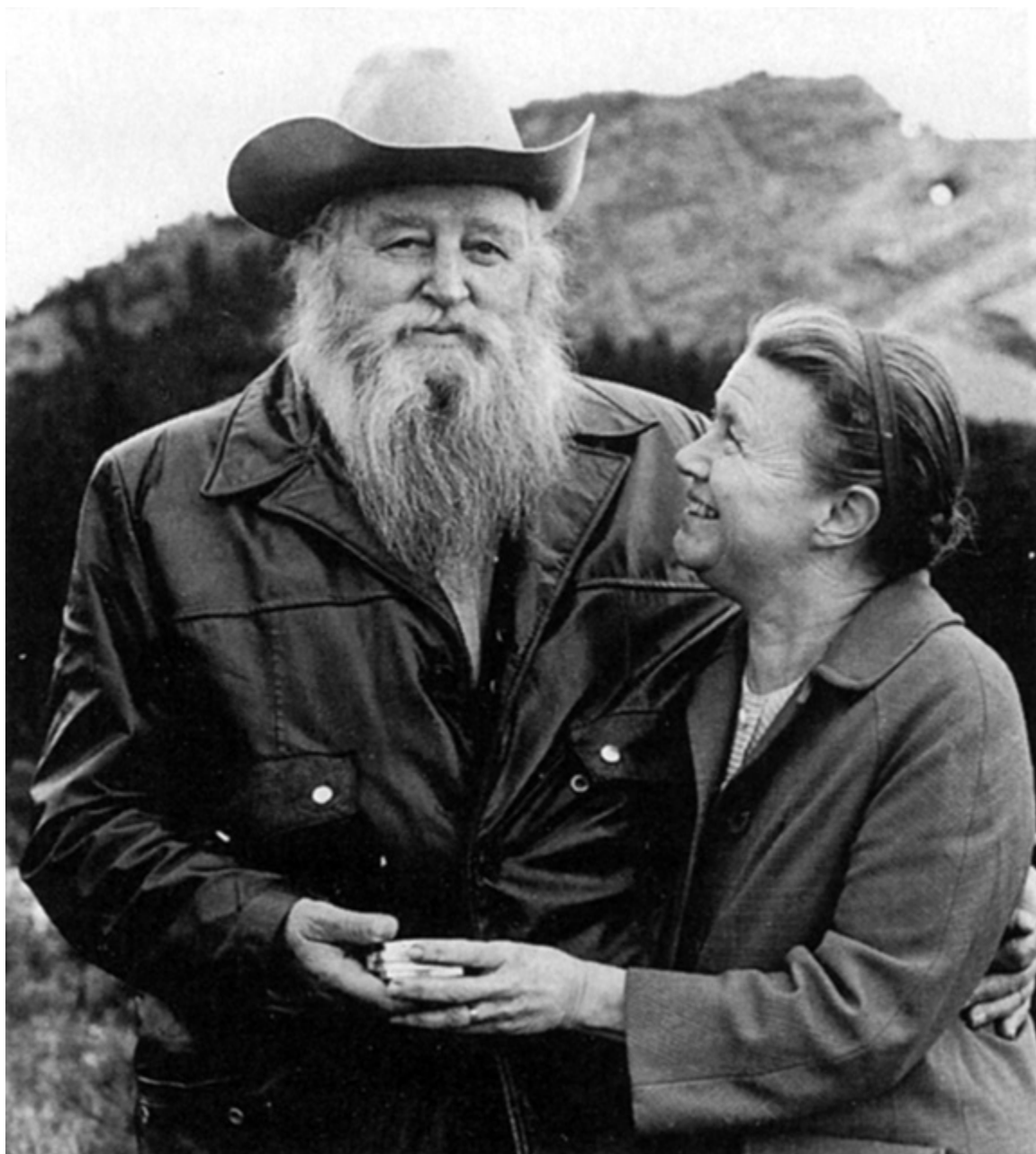
Od Ruth, jego żony, dostałam kasetkę: 85-minutowy film „Carving Crazy Horse”. Duże wrażenie robią dokumentalne nagrania, zdjęcia, a szczególnie wypowiedzi Korczaka, np. powiedziane z niezwykłym komentarzem słowa, że „każdy człowiek ma w życiu własną górę do przekucia. Ja kuję w swojej”.

Podobno gdy 3 maja 1947 roku przybył do Black Hills, w Paha Sapa wciąż leżał śnieg, rok później 3 czerwca 1948 roku na Thunderhead Mountain pierwszy wybuch dynamitu usunął dziesięć ton kamienia. Mnie – jak i Pani – jeszcze nie było wtedy na świecie.

Przez wiele lat, dzień w dzień rzeźbiarz chodził w góry i po kawałku wysadzał dynamitem skałę? A po jego śmierci kontynuowali te prace jego synowie?

Film „Carving Crazy Horse” pokazuje początkowe lata – takie

właśnie wysadzanie duynamitem „kawałek po kawałku”. Za życia Korczaka – kiedy dzieci podrosły – rodzina już była włączona w budowę, rozbudowę i prowadzenie Ośrodka Crazy Horse. Po jego śmierci (20 października 1982) cała rodzina jest czynnie zaangażowana.



Korczak Ziolkowski z żoną Ruth na tle pomnika Crazy Horse, fot. southdakotamagazine.com

Proszę opowiedzieć o rodzinie Korczaka Ziółkowskiego. Ożenił się z Amerykanką pochodzenia irlandzkiego Ruth, która zmarła w 2014 roku. Czy tak?

Pierwszą żoną Korczaka była Dorothy, pianistka pochodząca z dobrego domu w Bostonie. Byli małżeństwem 14 lat. Lubiło ją środowisko polskie; urządzała koncerty, zapraszała na spotkania, nawet zaczęła się uczyć języka polskiego.

Jan Niebrzydowski z New Britain, kolekcjoner dokumentów historycznych dotyczących Polski i Stanów Zjednoczonych, podarował mi kopię listu Dorothy Ziolkowskiej. List z 5 marca 1945 roku skierowany jest do Edmunda Liszki, przyjaciela Korczaka. Budzi podziw, z jaką troską Dorothy pisze na temat Polski.

Ruth (z domu Ross, ur. 26 czerwca 1926 roku, zm. 21 maja 2014) była drugą żoną Korczaka. Pochodziła z West Hartford, Connecticut. Przyjechała do Południowej Dakoty w 1947 roku, pobrali się w 1950 roku. Mieli dziesięcioro dzieci.



Aleksandra Ziółkowska-Boehm na tle herbu Korczak, Crazy Horse Memorial, 1985 r., fot. arch. Aleksandry Ziółkowskiej-Boehm.

Kiedy Pani po raz pierwszy zetknęła się z tym monumentalnym dziełem?

Pierwszy raz zobaczyłam projekt, bo wtedy wciąż był na etapie projektu, w 1985 roku, będąc polską stypendystką Fulbrighta (tak jak w 2006/2007 zostałam amerykańską stypendystką Fulbrighta – tym razem w Polsce). Pisał o moim spotkaniu „Przekrój”, ale i dziennik ukazujący się w Południowej Dakocie

„The Rapid City Journal”. [1] Korczak od trzech lat nie żył, przyjęła mnie jego żona Ruth, oprowadziła po tym niezwykłym miejscu, pokazała fotografie, dokumenty.

Dostałam od niej książki i upominki z ośrodka Crazy Horse dla mojego syna. Tomek, któremu kilka lat wcześniej opowiedziałam o *pow-wow*, gdy wróciłam z pierwszej wizyty w Kanadzie, narysował tańczących Indian. Rysunek wisi dotąd w naszym niewielkim warszawskim mieszkaniu. Z upominków przywiezionych z Dakoty ogromnie się ucieszył. Długo wpatrywał się w rysunki i fotografie w ofiarowanej mu książce Robb DeWall, pisarza i fotografa związanego z ośrodkiem Crazy Horse. Po latach, jako student architektury uniwersytetu w Fayetteville w Arkansas, zrobił zdjęcia do mojego tekstu indiańskiego w serii drukowanego „Na własne oczy” w „Polityce”. [2]



Rysunek Tomasza Tomczyka lat 8, fot. arch. Aleksandry Ziółkowskiej-Boehm.

Spędziła Pani dwa i pół miesiące w Południowej Dakocie w rezerwacie Indian. Proszę opowiedzieć o tym pobycie, co Pani tam robiła, czego doświadczyła.

Mnie i mojego męża Normana przyjęto serdecznie. Byłam dla nich „cudzoziemką”, urodziłam się w Polsce, miałam akcent, i to się jakby bardziej podobało. Nawiązałam kontakty, prowadziłam rozmowy, zdobywałam informacje, wysłuchiwałam opowieści, robiłam notatki, nagrania, które potem wykorzystałam w książce.

W pomysłę pisania książki najbardziej sekundował mi Norman.

Studiując nauki ścisłe i chemię na uniwersytecie w Północnej Dakocie, jako tzw. *elective*, dodatkowy przedmiot, wybrał kurs poświęcony Indianom. Wykładał go profesor Elwyn B. Robinson, o którym Norman po latach napisał artykuł. Sympatia i zainteresowanie tematem zostało mu na zawsze i jeździł ze mną kilkakrotnie do Pine Ridge. Odbyliśmy wyprawę do Wisconsin, Montany, Utah i obu Dakot. Nie tylko oboje darzymy sympatią Indian, ale zwyczajem amerykańskim, w miarę możliwości sponsorujemy trzy szkoły indiańskie, trzy fundacje pomagające Indianom, także ośrodek Crazy Horse.

Minęło wiele lat od 1948 roku, kiedy pierwszy wybuch dynamitu rozpoczął tę niezwykłą pracę. Czy monument jest już ukończony?

Prace przy pomniku przebiegają wolno, między innymi dlatego, że Ziółkowski odmawiał przyjęcia dotacji państwowych. Powtarzał indiańskie powiedzenie – zasadę, że Black Hills – Czarne Wzgórza – nie są na sprzedaż. Pieniądze zbiera prywatna fundacja należąca do rodziny (Crazy Horse Memorial Foundation), a kasę zasilają ogromne wpływy z biletów wstępu.

Zmieniono kolejność – gotowa już jest głowa Crazy Horse, także głowa konia jest już widoczna. Pomnik nie jest ukończony, i zapewne jeszcze wiele lat potrwa zakończenie prac. Ale już jadąc autostradą zobaczyć profil wodza.



Aleksandra Ziolkowska-Boehm na tle portretu Korczaka
Ziolkowskiego, Crazy Horse Memorial, 1995 r., fot. arch.
Aleksandry Ziolkowskiej-Boehm.



Aleksandra Ziółkowska-Boehm na tle portretu Korczaka Ziółkowskiego, Crazy Horse Memorial, 1995 r., fot. arch. Aleksandry Ziółkowskiej-Boehm.

Korczak Ziółkowski poprzez swoje monumentalne dzieło na stałe wpisał się w historię Ameryki. Muzeum Crazy Horse przyciąga co roku setki tysięcy turystów. Czy spełnił marzenie Indian?

Ośrodek Crazy Horse rok rocznie odwiedza ponad milion turystów. Jest jednym z bardziej znanych miejsc, gdy się zwiedza Amerykę, gdy się jedzie na Zachód.

Utworzono Muzeum Indianskie, każdego roku odbywają się

rodea, pokazy sztuki indiańskiej. Stworzono system stypendiów dla młodzieży indiańskiej.

Do Muzeum Crazy Horse ofiarowaliśmy z Normanem „tomahawk” i „arrowheads” zaznaczając w jakich okolicznościach trafiły do rodziny Normana. [3]



Crazy Horse, Południowa Dakota, fot. flickr.

[1] Kay Taylor: „Polish Writer-journalist tours Hills as part of month-long visit to U.S”, „The Rapid City Journal”, September 25, 1985.

[2] Aleksandra Ziółkowska-Boehm, „Nadciągają Indianie” (cykl: „Na własne oczy”), „Polityka”, 22 lipca 2000, str. 92-97.
Fotografie: Tomasz Tomczyk

[3] Crazy Horse Memorial. Norman Boehm’s grandfather Carl Adelbert Heinrich Boehm found the tomahawk at a construction excavation site in Chicago, Illinois approximately in 1900. The arrowheads were found in the late 1930’s by Norman in open fields/forests in Warren County, New Jersey where he grew up. [Gift from Norman Boehm and Aleksandra Ziolkowska-Boehm of Wilmington, Delaware].

Crazy Horse Memorial. Dziadek Normana Boehm, Carl Adelbert Heinrich Boehm, znalazł ten tomahawk podczas prowadzenia prac budowlanych w Chicago w stanie Illinois około 1900 roku. Grot strzały został znaleziony przez Normana później, w latach 30. XX w., w lesie koło Warren w New Jersey, gdzie dorastał. [Prezent od Normana Boehma i Aleksandry Ziółkowskiej-Boehm z Wilmington, Delaware].

Strona Crazy Horse Memorial:

<https://crazyhorsememorial.org/story/the-mountain/carving-crazy-horse-mountain/>

Wywiad z Aleksandrą Ziółkowską-Boehm na temat książki o Indianach p.t. „Otwarta rana Ameryki” ukaże się w piątek, 4 stycznia 2019 r.

Twórczość kompozytorska Aliny Błońskiej w Hiszpanii



Alina Błońska

Marta Misztal

Alina Błońska – kompozytorka[1] i iberystka polska zamieszkała w Madrycie. Jeszcze kiedy była studentką kompozycji na wrocławskiej uczelni, jej utwory były wykonywane w Hiszpanii m.in. podczas *VI Festival Joven de Música Clásica* w Segowii, *V Convención Internacional de Percusión* i *XI Festival de Música La Almudaina* na Majorce; *Encuentro de Composición Injuve*,

XVI-XVII Jornadas de Informática y Electrónica Musical oraz *XXXIV Semana Internacional de Órgano* w Madrycie czy *III Ciclo de Conciertos y Meditaciones* w Sewilli. Alina Błońska bierze aktywny udział w życiu muzycznym w tym kraju: realizuje zamówienia, a jej kompozycje coraz częściej wykonywane są w salach koncertowych. Jej osobisty i oryginalny styl muzyczny wzbudza zainteresowanie i pozytywną krytykę.



Koncert z okazji 100-lecia odzyskania przez Polskę niepodległości w Madrycie.



Koncert z okazji 100-lecia odzyskania przez Polskę niepodległości w Madrycie.

Kluczowym momentem na drodze twórczej Aliny Błońskiej był koncert monograficzny, który odbył się w roku 2016 w madryckim kościele *San Antonio de los Alemanes* pod patronatem Instytutu Polskiego, zorganizowany we współpracy z LIEM-CTE (*Laboratorio de Informática y Electrónica Musical - Centro de Tecnología del Espectáculo*). W ostatnich latach kompozytorka zrealizowała także zamówienia na zlecenie *Santa, Pontificia y Real Hermandad del Refugio y Piedad de Madrid* z okazji 400. rocznicy założenia tej instytucji (*Introducción y Fanfarria* na trąbkę i organy) oraz Parafii Ewangelickiej w

Madrycie *Deutschsprachige Evangelische Gemeinde*, dla której skomponowała kantatę upamiętniającą 500-lecie Reformy Lutrańskiej. W założeniu ekumeniczna i nawiązująca do muzyki dawnej Kantata „Christ ist erstanden” (*Chrystus zmartwychwstał*) została dwukrotnie wykonana w czasie obchodów w Madrycie w roku 2017 i 2018. Tak samo ważnym wyróżnieniem było zamówienie Ambasady RP z okazji 100. rocznicy odzyskania niepodległości Polski. Na tę okoliczność Alina Błońska skomponowała „Hacia la verdad como Quijotes” (*Ku prawdzie jak Don Kiszoci*) – utwór kameralny na narratora, skrzypce, wiolonczelę, fortepian i perkusję, zainspirowany wierszem Cypriana Kamila Norwida „Epos nasza. 1848”. Jego prawykonanie miało miejsce w listopadzie 2018 roku również w Madrycie.



Wykonanie kantaty upamiętniającej 500-lecie Reformy
Luterańskiej, skomponowanej na zamówienie Parafii
Ewangelickiej w Madrycie.



Koncert z okazji 100-lecia odzyskania przez Polskę
niepodległości w Madrycie.

Ostatnim sukcesem kompozytorki był udział w finale *I Concurso Internacional de Composición "María de Pablos"* w Segowii, gdzie została laureatką I nagrody *ex aequo* oraz nagrody publiczności za utwór „Noche oscura” (*Noc ciemna*) na mezzosopran i wiolonczelę.

Jako doktor sztuk muzycznych w zakresie kompozycji (stopień,

który uzyskała na Akademii Muzycznej im. Karola Lipińskiego we Wrocławiu), Alina Błońska wygłasza również wykłady na temat hiszpańskiej muzyki współczesnej w Polsce, jak i polskiej muzyki współczesnej w Hiszpanii m.in. w 2018 roku na *Universidad Eclesiástica San Dámaso* w Madrycie na temat „Música y fe. Una aproximación a la música religiosa polaca contemporánea” (*Muzyka i wiara. Współczesna polska muzyka religijna w zarysie*).



Okładka najnowszej płyty.

Pod koniec grudnia 2018 r., w wydawnictwie Solé Recordings w Barcelonie, ukaże się jej pierwsza płyta autorska zatytułowana „La música callada” (*Muzyka ciszą przepojona*), która zawiera kompozycje instrumentalne, wokalne, wokально-instrumentalne oraz elektroniczne.

Tak ocenia twórczość Aliny Błońskiej recenzentka płyty Ana Maria Carvajal Hoyos[2]:

Poprzez tę muzykę w szczególny sposób prostą i osobistą, płodną w idee i obdarzoną wielką siłą wyrazu, Błońska odkrywa przed słuchaczem najbardziej wewnętrzną, głęboko ukrytą prawdę o kondycji człowieka. Tym samym pozwala, by w postaci dźwiękowej przemówiły głosy duszy, natury i świata, umożliwiając nam wykonanie decydującego kroku w stronę naszego wnętrza, byśmy spotkali się z samymi sobą i w ten sposób uczestniczyli w odwiecznej harmonii wszechświata. Obdarzona głosem dalece kontemplacyjnym o niezwyklej uczuciowej intensywności, sięgającym korzeniami do Polski, jej rodzinnej ziemi, oraz do chrześcijańskiego dziedzictwa kulturowego, które łączy ten kraj z Hiszpanią (bardzo dobrze jej zresztą znaną jako hispanistce), Błońska zaprasza nas – poprzez tę música callada („muzykę ciszą przepojoną”) – do wsłuchania się w ciche śpiewy, do nadania kształtu rozbłyskom wewnętrznego brzmienia i do odkrywania ich pośród ciemności na naszej duchowej drodze, która nieustannie otwiera się ku nadziei.[3]

Kompozycje Aliny Błońskiej były prezentowane na wielu festiwalach muzyki współczesnej w Polsce (m.in. na *Międzynarodowych Dniach Muzyki Kompozytorów Krakowskich*, *Festiwalu Muzyki Polskiej*, wrocławskim festiwalu *Musica Polonica Nova*, *Festiwalu Muzyki i Sztuki Krajów Bałtyckich „Probaltica”* czy koncertach Wydawnictwa PWM), Francji (*Polish*

Composers. The New Generation), Wielkiej Brytanii (*New Music from Poland and the U.K.*), Niemczech (*Unerhörte Musik*), Andorze (*Concert de Música Polonesa*) i na Białorusi (*Międzynarodowy Festiwal Muzyki Współczesnej „Dialogi”*). Ponadto jej utwory wykonywane były w Szwecji, w ramach koncertów IAMIC (*International Association of Music Information Centres*) w Göteborgu, gdzie reprezentowała Polskie Centrum Informacji Muzycznej, oraz na festiwalu *Listen to our History – told by Sound!* na Gotlandii – jako przedstawiciel polskiej sekcji ISCM (*International Society for Contemporary Music*). Poza Europą brała udział w XXIV i XXXII *Foros Internacionales de Música Nueva “Manuel Enríquez”* w Meksyku.

“ENTRE POLONIA Y ESPAÑA”

Concierto monográfico de

ALINA BŁOŃSKA



Obras para

*soprano, cuarteto vocal, viola da gamba, violonchelo, trompeta,
clavecín, órgano y electroacústica*

19 de octubre de 2016 a las 20 h. Iglesia San Antonio de los Alemanes

Calle de la Puebla 22 (metro Callao). Entrada 5 €



Podczas ostatniego koncertu utwory Aliny Błńskiej znalazły się obok Bacha i Lutosławskiego:

<https://www.contrapunto-fbbva.es/eventos/mikolaj-konopelski-violonchelo/>

[1] Absolwentka Akademii Muzycznej im. Karola Lipińskiego we Wrocławiu w klasie prof. Grażyny Pstrokońskiej-Nawratil (dyplom z wyróżnieniem) oraz Uniwersytetu Wrocławskiego. Poszerzała swoje umiejętności na kursach w Polsce i w Hiszpanii m.in. pod kierunkiem takich kompozytorów jak Cristóbal Halffter, Toshio Hosokawa, Beat Furrer, Thierry Pécou i Marta Ptaszyńska. Stypendystka Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego, Samorządu Miasta Wrocławia, ZAIKS oraz szwedzkiego stowarzyszenia SIDA *Baltic Sea Unit*. Laureatka I Konkursu dla Młodych Kompozytorów im. Tadeusza Ochlewskiego PWM (wyróżnienie), trzykrotna finalistka konkursu *Encuentro de Composición Injuve* oraz laureatka I nagrody ex aequo i nagrody publiczności *I Concurso Internacional de Composición "María de Pablos"* w Hiszpanii.

[2] Muzykolożka i historyczka współpracująca z *Auditorio Nacional* w Madrycie.

[3] Tłum. Agnieszka August-Zarebska (Uniwersytet Wrocławski).

Świąteczne przysmaki i codzienny jadłospis w domu Kossaków

Wspomnienia Magdaleny Samozwaniec

Wybór i opracowanie: Joanna Sokołowska-Gwizdka



Wojciech Kossak z córką Magdaleną Samozwaniec i zięciem Jerzym Jasnorzewskim w salonie swojej wili, fot. Narodowe Archiwum Cyfrowe.

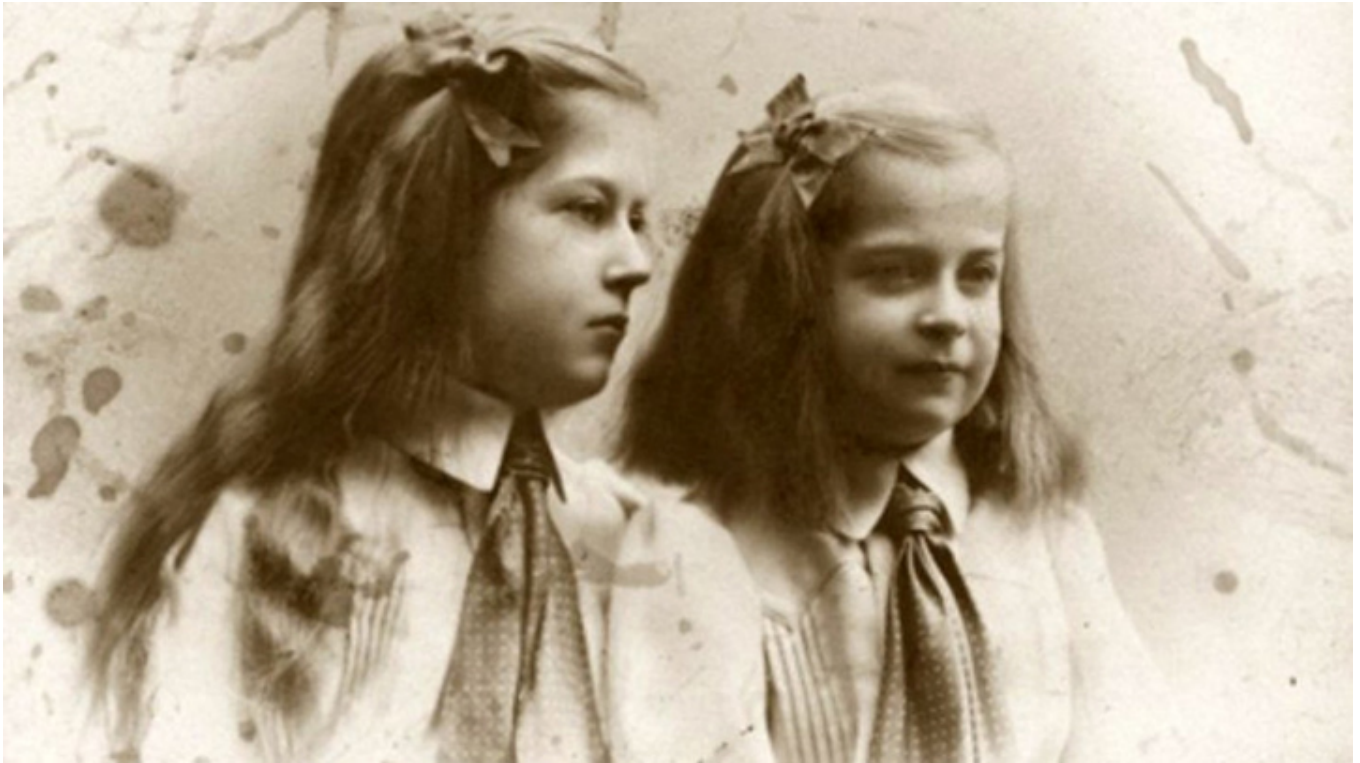
Magiczne gniazdo rodzinne Kossaków zwane „Kossakówką” swoją siłę zawdzięczało głównie Wojciechowi Kossakowi. Znany i modny malarz, mimo, że uważano go za namiętnego kobieciarza nigdy nie zaniedbał rodziny. Bardzo kochał swoją żonę i dzieci, a swój dom uznawał za jedynie prawdziwie szczęśliwe i inspirujące miejsce na ziemi. Obie siostry Kossakówny, Magdalena Samozwaniec i Maria Pawlikowska-Jasnorzewska (nazywana zdrobniale “Lilką”), były wręcz rozpieszczane przez rodziców. Wyrastały otoczone zbytkiem i atmosferą sztuki oraz tradycyjną staropolską kuchnią. Oto jak ją

wspomina Magdalena Samozwaniec.

Wojciech Kossak, ten wspaniały model człowieka pod każdym względem udanego, który odznaczał się nie tylko wybitnym talentem malarskim, ale i niezwykłą kondycją fizyczną zachowaną do końca życia, był wielkim smakoszem i miłośnikiem polskiej kuchni. My obie z moją siostrą poetką, istotą delikatną jak róża i trudną do wyżywienia niby egzotyczny ptaszek, nie lubiłyśmy tych prostych potraw, które ojcu tak odpowiadały. A więc na przykład pierogi z ciemnej mąki hreczanej z serem, które ojciec dysponował sobie często na kolację. Pasjami lubił zupę piwną, koszmar mojego dzieciństwa. Widziałam w kuchni, jak się ją robiło: kucharka wlewała butelkę piwa i butelkę wody i mieszała to na zimno z ćwiercią litra rozbitej śmietany i łyżeczką mąki, dodawała pół łyżki masła, pół łyżeczki kminku, trochę soli i trzy łyżki mączki cukrowej. Po zagotowaniu wlewało się to wszystko do wazy, do której się kładło poprzednio ser i chleb pokrajany w kostkę *(na Litwie zupę piwną podawano na Wigilię. przyp. J. Sokołowska-Gwizdka)*.

Z subtelną Lilką, moją siostrą, obchodzono się zawsze w domu z ostrożnością i szacunkiem, ponieważ była od urodzenia niezwykłym dzieckiem. Mnie jednak mama zmuszała do jedzenia znienawidzonej zupy piwnej i starym drakońskim obyczajem, gdy nie chciałam jej jeść na obiad, podawano mi ją na kolację i nic poza tym, aby, jak się to mówiło, „oduczyć dziewczynkę

grymasów”. Musiałam dopiero dostać po zjedzeniu tego zupska torsji, aby przestano mnie do tego zmuszać.



Od lewej: Maria Pawlikowska-Jasnorzewska i Magdalena Samozwaniec jako dzieci, Warszawa ok. 1905 r., fot. Muzeum Literatury/East News.

Wojciech był także wielkim amatorem flaczków, które podawano w Kossakówce przed zupą w formie gorącej zakąski. Był to prawdziwy przysmak. Najlepsze flaki były wołowe, gotowane z włoszczyzną, w których pływały znakomite knedle z kaszki. Wojtek coraz to zgłaszał zapotrzebowanie na zrazy z kaszą, których bardzośmy z moją siostrą nie lubiły. Nazywałyśmy je pogardliwie „strawą” i z podziwem patrzyłyśmy, jak Tatko kładł sobie na talerz sześć zrazów, a po zjedzeniu ich rozglądał się za repetà. Przepadał też za tłustą golonką wraz z *puree* z grochu i

dziwił się, że panienki nie chcą tego tknąć. W restauracjach warszawskich zamawiał sobie swoje ulubione potrawy: prosię pieczone lub też krwawy befsztyk „po angielsku”. Do obiadu pił zwykle jeden lub dwa kieliszki wódki (nigdy więcej), a potem czerwone wino. Lubił jeść na kolację makaron z szynką i drugi po zakupie piwnej koszmar mojego dzieciństwa: zacierkę na mleku. Ów talent do jedzenia odziedziczył wraz z talentem malarskim po swoim sławnym ojcu, Juliuszu Kossaku.

Oczywiście ówczesne obżarstwo nie mogło nikomu wyjść na zdrowie. W domu Kossaków co kilka dni ktoś zaczynał się skarżyć na silne bóle żołądka i było rzeczą zupełnie naturalną, że po obiedzie któraś z córek lub mama leżały na tapczanie z gorącym termoforem lub rozgrzaną cegłą, zawiniętą w szmatkę, i na noc piły gorzką wodę na przeczyszczenie lub ziółka. Wszystkie tego rodzaju przypadłości leczyło się domowym sposobem i mowy nie było, żeby do „takich głupstw” wzywać lekarza. Nie robiło się oczywiście żadnych badań, ani prześwietień, „cholesterol” był wówczas pojęciem nie znanym, a różne, nawet dość częste dolegliwości stanowiły jakąś nieodzowną część życia i nikt się tym zbytnio nie przejmował.

Pani domu, będąc mimo posiadanej służby sama znakomitą kucharką, bywała również i lekarką domową: z góry wiedziała, jaki środek winien być aplikowany w razie choroby któregoś z członków rodziny. Niestrawność: olej rycynowy albo gorzka

woda cesarza Józefa. Zgaga: soda i sproszkowany węgiel. Silne zaziębienie: kwiat lipowy na noc na poty, dwie kołdry i pierzyna. Anemia, na którą wówczas wszystkie prawie dziewczęta cierpiały, wiadomo: żelazo i preparat z krwi bydłęcej Hematogen. Na chrypkę i kaszel smarowało się piersi terpentyną i zalecało owinać na noc szyję noszoną przez dzień pończochą. Bóle głowy – aspiryna Bayera i proszki „z kogutkiem” mgr Gąsowskiego. Silna gorączka: środek na przeczyszczenie i marsz do łóżka na kilka dni! Po kolacji tylko Wojciech pił mocną jak smoła herbatę. Panie pijały przeważnie ziółka: rumianek, kwiat lipowy, skrzyp, bławatki na piękną cerę, lub miętę. (...)



Gdy na Kossakówkę mieli przyjść goście, na stole ukazywały się dania, o których nie raz śnię w bezsenne popołudnia. Więc na przykład *vol-au-vent* z kury we francuskim cieście. Ludzie jak papugi powtarzają w takim wypadku słowo „poemat” – ale jaki? Może być napisany przez grafomana. Nie będę więc porównywać owego *vol-au-vent* do „poematu” – ale do czułego *rendez-vous* z uroczym amantem. Owych rozkoszy zmysłowych było na Kossakowskim stole dużo i bardzo różnorodnych, jak na przykład młode kurczęta ze śmietaną, danie ponoć litewskie, które często pojawiała się wiosenną porą na niedzielny obiad. Nigdy już po wojnie nie zaznałam rzadkiej satysfakcji jedzenia kurcząt ze śmietaną. Oczywiście wówczas podróbki należały do kurczęcia, nie sprzedawało się ich osobno i taka na przykład mini-wątróbeczka maczana w śmietanie to były delicje, o których wspomina się dzisiaj z łezką w oku. Kwiczoły też pojawiały się od czasu do czasu na naszym stole, ale ponieważ jak wiadomo, owe smaczne ptaszyny odznaczają się małą objętością, na każdą osobę liczono po trzy kwiczoły – a dla pana domu – pięć. Obie z moją siostrą wolałyśmy kuropatwy pieczone ze słoninką pod pachą, przysmak godny królewskiego stołu. Chociaż drób był stosunkowo tani, indyk pojawiał się tylko od wielkiego dzwonu (zwykle Wielkanocnego), w drugie święto. Urodą i smakiem pieczonego indyka było jego nadzienie, które robiło się z kasztanów wraz z rodzynkami i moczona w wodzie bułką z koperkiem.

Z reprezentacyjnych dań kossakowskiej kuchni należy również wspomnieć pasztet z zająca w kruchym cieście; było to zdaje się *specialite de la maison*, ponieważ nigdzie takiego pasztetu nie widywałam. Podawało się ten przysmak na gorąco. Wewnątrz owego, jak gdyby dużego tortu znajdowało się nadzienie, rodzaj pasztetu z bułki moczanej, wątróbki zmielonej wraz z częściami zająca, listkiem bobkowym, jałowcem, pieprzem i solą. W tej masie tkwiły kawałki zajęczego combra.

Częstym daniem były też naleśniki z mózgiem, podawane na gorąco, posypane pietruszką. W każdym zamożnym domu znajdowały się duże muszelki, w których podawano zapiekany mózdzek. W muszlach podawano smakowite zapiekanki, grzybki w śmietanie, makaron w pomidorowym sosie lub z jajkiem na miękko, a od święta szyjki rakowe w sosie koperkowym. Moja siostra poetka nie chciała jadać raków, miała na ich punkcie uraz, który datował się od czasu, kiedy jako mała dziewczynka weszła kiedyś do kuchni i ujrzała, że raki z natury są czarne, a nie tak jak je widziała na stole czerwone. Zwijały się i pełzały wśród liści pokrzywy w dużym koszyku. Z tą starszą panią to był wieczny kłopot. Myszki wyciągała z wiadra z pomyjami i puszczała do ogrodu. Wyrzucała z pokoju podstępne pułapki ze słoninką. Poza tym wierzyła w krasnoludki i żeby domowi szczęście przynosiły, stawiała im na noc miseczkę z mlekiem i kawałek bułeczki. Gdy była już dorosłą kobietą, wykupiła kilka razy od kucharki żywą kurę, przeznaczoną na zarżnięcie i puściła

do ogrodu.



Magdalena Samozwaniec na portrecie pędzla Wojciecha Kossaka.

Wojciech Kossak lubił proste, polskie potrawy. Był więc zawsze dla niego w spiżarni bigosik, który im starszy, tym był lepszy (przeciwnie niż ludzie), a na stole często groch z kapustą, jak również kapuśniak, a w niedzielę czerwony barszcz z uszkami. Podawało się też często soczewicę, dzisiaj zupełnie zapomnianą. Na Kossakówce podawano ją gotowaną na gorąco z sadzonymi jajkami albo robiono z niej po ugotowaniu i oziębieniu sałatkę zaprawioną octem i oliwą. Należy dodać, że kryształowe flakoniki z octem i nicejską oliwą stały zawsze na stole tak samo jak pieprz i sól. Ocet nie był, tak jak dzisiaj, uważany za produkt szkodliwy dla zdrowia i wszystkie sałaty zaprawiano nie cytryną, tylko octem winnym, który się robiło w domu. Z eleganckich jarzyn podawało się francuską modą karczochy: mięsiste liście wysysało się, ale najlepszy był korzeń.

Ongiś w ogrodzie na Kossakówce istniała dość duża szparagarnia. Co rano dziewczynki szły z nożykiem i koszykiem wycinać szparagi, co było zajęciem o wiele przyjemniejszym od odrabiania lekcji. Do obiadu podawano szparagi przysypane przysmażoną bułeczką albo z tak zwanym *sauce mousseline*. Przy owym daniu odbywały się zawsze wzruszające sceny między Wojciechem i jego małżonką. Pani domu nakładała mężowi na talerz co dorodniejsze i tęższe okazy, a Wojciech od razu przerzucał je na talerz żony. Kochająca się para małżeńska przekomarzała się przy tym i ceremoniowała, a na czystym obrusie pojawiały się tłuste plamy od kapiących masłem

szparagów. Dla dzieci pozostawały na półmisku zwykle te wyrosnięte i cienkie jak przysłowiowe szparagi.

Dużo wówczas jadano ćwikły z chrzanem, która była nieodzownym dodatkiem do sztuki mięsa. Sztuka mięsa była również ulubioną potrawą Wojciecha, ale musiała być z tak zwanym „kwiatkiem”, to znaczy z tłuszczem i kością. Do sztuki mięsa podawano sos koperkowy na rosole lub też chrzanowy ze śmietaną. Wspaniałym daniem były kotlety baranie z kostką, a do tego *sauce soubise* – czyli sos cebulowy, zaprawiony śmietaną. Dużo wówczas jedzono kasz. Kaszę hreczaną ze słoninką podawano do czystego barszczu, dzieciom, gdy były małe, dawano znienawidzony grysik na mleku albo kaszkę mannę na gęsto. Na kolację często bywała kasza kukurydziana, czyli mamałyga, ze śmietaną, albo kasza perłowa w sosie grzybowym. Istniały wówczas przezroczyste krupki zwane sago – dawało je się do rosołu.

Były też sosy, które pewnie nie były zbyt zdrowe, ale za to dodawały każdej potrawie dużo smaku. Był więc sos *remoulade* i sos tatarski do zimnych mięs. Sos holenderski do ryb. Był przepyszny sos cebulowy, o którym już wspominałam. Cielecinę zapiekało się często w sosie beszamelowym. Widziałam, jak się ten sos robiło: zasmażka z łyżki mąki i łyżki masła, rozprowadzona zimnym rosołem, a do tego dodawało się po trochu litr przegotowanej słodkiej śmietanki. Ostudzone

zaprawiało się czterema żółtkami z łyżką śmietany – prosta i nieskomplikowana sprawa. Bardzo lubiany przez nas był sos kaparowy. Był sos rakowy, grzybowy i pieczarkowy. Każda potrawa bez odpowiedniego sosu była jak dama w niestarannej, niedokończonej toalecie.

Nikt wówczas nie jadał modnych po wojnie dorszy. Wiadomo, że była ryba zwana „sztokfiszem”, którą właśnie był dorsz, ale były od niej smaczniejsze ryby, jak sandacz, łosoś, szczupak, węgorz, pstrąg i karp.

Karp na szaro z rodzynkami w słodkim sosie podawany był zawsze w Kossakówce na ucztę Wigilijną, która obowiązkowo musiała się składać przynajmniej z dziesięciu dań. Na deser bywały domowe andruty z kremem, apetycznie skręcone w kształcie tutek, albo strucel z jabłkami, do którego ciasto francuskie kucharka musiała ciągnąć przez kuchnie i przedpokój, aby było jak najcieńsze. Pani Marylka Kossakowa była jak kierownik budowy; stała poważna, skupiona i pilnowała, aby wykonanie tak trudnych „obiektów” jak strucel, tort czekoladowy z orzechami i inne przysmaki, przebiegało umiejętnie i przepisowo.

W zwykłe, nieświęteczne dni podawano na deser suflet; była to nudna legumina z białkowej piany nadziewana jakąś marmeladą, która szybko potrafiła oklapnąć na półmisku i gdy doszła do

dzieci, które zawsze siedziały na szarym końcu, prawie nic z niej nie zostawało. Lubiły one najbardziej szarlotkę z jabłkami i rodzynkami, którą podawano do stołu w kształcie tortu.

Wybuchła druga wojna światowa i te wszystkie wyżej opisane smakołyki udały się w świat cieni. Dobra polska wypielegnowana kuchnia zniknęła i z prywatnej kuchni i z obecnych restauracji – ukłon jej pamięci!

Magdalena Samozwaniec: Jak się jadało w domu Kossaków (w:) Maja Berezowska, Stefania i Tadeusz Przypkowscy, Magdalena Samozwaniec: Łyżka za cholewą a widelec na stole, Wydawnictwo Literackie, Kraków 1977 r., fragmenty.



Dom i rodzinne
tradycje Leszka

Wyczółkowskiego



Leszek Wyczółkowski (z prawej) z ojcem, Witoldem Wyczółkowskim podczas wernisażu w Muzeum Chełmskim, 2009 r.,
fot. Grzegorz Zabłocki.

Joanna Sokołowska-Gwizdka:

Interesowałam się kiedyś rodzinami, w których kultywowane były tradycje. I tak np. w rodzinie Krasickich dominowały zainteresowania literaturą i twórczością poetycką, w rodzinie majora Hubala-Dobrzańskiego kontynuowane były tradycje patriotyczne i sportowe, a w pana rodzinie dominuje tradycja artystyczna, malarstwo i grafika.

Leszek Wyczółkowski:

Taka rodzinna tradycja na pewno dopinguje, ale też stwarza dodatkowe trudności. W Polsce nad tymi, którzy noszą nazwisko Wyczółkowski i zajmują się sztukami pięknymi, wisi ogromny ciężar. Są jakby pod lupą. Zapewne dlatego aż cztery razy zdawałem do Akademii Sztuk Pięknych. Później ktoś mi powiedział, że zdawano sobie z tego sprawę, że po skończeniu Akademii będę konkurencją na rynku sztuki dla jej profesorów. A w Ameryce moje obco brzmiące nazwisko w zasadzie przeszkadza, bo nikt nie jest w stanie poprawnie go wymówić. Z Leszkiem mają już problemy, a co dopiero z Wyczółkowskim.

Urodził się pan w Zielonce pod Warszawą. Czy ten dom nadal istnieje?

Dom, w którym mieszkał mój ojciec spłonął w czasie okupacji.

Mój dom rodzinny w Zielonce zbudował ojciec mojej mamy, Michał Gil, który przed wojną był Piłsudczykiem, a wielu oficerów Piłsudskiego budowało wtedy domy w letniskowych miasteczkach pod Warszawą. Dziadek zmarł w czasie wojny, więc go nie znałem, ale zostało po nim mnóstwo pamiątek. Buszowaliśmy z bratem na strychu i znajdowaliśmy wiele „skarbów”, portrety Piłsudskiego, stare fotografie. Wszystko później gdzieś poginęło.

W tym domu w Zielonce mieszkali moi rodzice. Ojciec, mimo swoich lat do końca malował. Poza tym jego drugą pasją był ogród, miał masę kwiatów. Bawiło mnie, że nie miał pamięci do nazwisk, a wszystkie łacińskie nazwy kwiatów mógł podać błyskawicznie. I malował te swoje ukochane kwiaty, głównie irysy. Był też znakomitym portrecistą. Podczas studiów w Poznaniu zdarzało się, że profesorowie prosili go, aby malował im portrety. Teraz w naszym rodzinnym domu w Zielonce, mieszka mój brat, Zbigniew z rodziną.

Jaki był pana dom rodzinny?

Dom był radosny i przepojony ciepłem rodzinnym. Od dziecka wyrastałem w tradycji sztuki i w artystycznej atmosferze. Już w wieku trzech lat, chodziłem ze swoim ojcem w plenery. Ojciec rozkładał farby i malował jakiś pejzaż. Ja też miałem swoje małe płócienko, własną kasetę z farbami i także malowałem.

Naśladowałem ojca. I od kiedy pamiętam, towarzyszyłem ojcu w pracy. To on zaraził mnie swą pasją. Wiele mu zawdzięczam. Ojciec po wojnie, po studiach artystycznych, pracował najpierw w kartografii, a później w reklamie filmowej. Praca w kartografii nauczyła go precyzji, miał dzięki temu bardzo dobrze opanowany warsztat. Umiejętności warsztatowe, które zdobyłem od ojca, przydają mi się teraz przy pracy nad grafikami i nie tylko. No i na pewno ojciec nauczył mnie zdolności obserwacji, wytrwałości i rzetelności.



Witold i Janina Wyczółkowsky (rodzice Leszka Wyczółkowskiego). Wernisaż w Muzeum Archidiecezji Warszawskiej, 1994 r., fot. Zbigniew Czajka.

Pamiętam wiele takich momentów z dzieciństwa, w których

moim artystycznym przewodnikiem był ojciec. Na przykład w 1953 roku zabrał mnie, wówczas trzyletniego, na słynne przedstawienie „Halki” w Operze Narodowej, mieszczącej się wtedy w gmachu „Romy” przy ulicy Nowogrodzkiej. Tak mi się ten spektakl spodobał, że długo jeszcze wyśpiewywałem arie Jontka czy Janusza, potem doszły jeszcze arie Stefana ze „Strasznego dworu”. Sąsiedzi myśleli, że będę śpiewakiem, a nie malarzem. Ale mi to później przeszło.

W moim domu zachęcano mnie także do czytania. Literatura klasyczna była równie obecna, jak malarstwo. Bardzo dużo więc czytałem. Łączyłem też często literaturę z malarstwem. Pamiętam na przykład, że jako 14-latek namiętnie czytałem i malowałem Krzyżaków. Studiowałem, jak wyglądała biała broń, chodziłem do Muzeum Wojska Polskiego i robiłem szkice. Potem porównywałem je z opisem w powieści. Dochodziło do tego, że mama zabraniała mi czytania późno w nocy, ja jednak i tak czytałem z latarką pod kołdrą.

Czy w pana rodzinie pielęgnowana był pamięć o pana stryjecznym pradziadku, słynnym przedstawicielu młodopolskiej bohemy artystycznej, Leonie Wyczółkowskim?

Leona rzadko w rodzinie wspominano. Niemniej jednak wszyscy zdawali sobie sprawę z jego wielkości. Mój ojciec czasami

opowiadał o bracie swojego dziadka, ale nastawienie reszty rodziny było w stosunku do niego raczej obojętne. Powodem był mezalians. Leon Wyczółkowski ożenił się dość późno, po 50-tce i to ze swoją służącą, Franciszką z domu Panek. Dla rodziny ze szlacheckim pochodzeniem (Wyczółkowscy herbu Ślepowron pochodzili z Podlasia) takie małżeństwo nie było do zaakceptowania. A po małżeństwie „nie z tej sfery” więzy z rodziną zostały prawie zupełnie zerwane. Część rodziny się w ogóle z nim nie spotykała, a część po kryjomu. Mój ojciec opowiadał, że gdy był jeszcze małym chłopcem, razem ze stryjem, spotykali się z Leonem w jakiejś warszawskiej kawiarni, w tajemnicy przed ciotkami, gdy ten wykładał w Warszawie.

Żona Leona była mu bardzo oddana i pilnowała, żeby nie rozkradano jego prac, gdyż to się czasami zdarzało. Np. znany kolekcjoner i przyjaciel z Krakowa, Feliks Jasiński, który Leona zaraził kolekcjonowaniem grafiki, szczególnie sztuki japońskiej, podobno wynosił różne rzeczy pod peleryną. Więc zanim wyszedł z domu, Franciszka go tak sprawdzała jak obecnie na lotnisku przy odprawie celnej. Pilnowała też, żeby Leon za dużo sam nie rozdał, gdyż słynął z hojności.



Leszek Wyczółkowski (z prawej) z bratem Zbigniewem podczas wernisażu w Muzeum Chełmskim, 2008 r., fot. Witold Wyczółkowski.

Leon Wyczółkowski miał dobre serce, pomagał wielu artystom.

Jak na tamte, przedwojenne czasy, zarabiał bardzo duże pieniądze. Był na fali, należał do elity polskich twórców, obok takich artystów, jak Malczewski czy Chełmoński. Był przy tym bardzo uczynny, wrażliwy, opiekował się studentami i artystami, którym się nie powiodło. Gdy widział, że jakiś student jest biedny i nie ma czym malować, to następnego dnia przynosił mu w prezencie kasetę z pastelami lub farbami i to najlepszych firm, jakie były dostępne. Poza tym utrzymywał kilku artystów w Krakowie, którzy mieli problemy. Np. utrzymywał, a potem

zapłacił za przytułek i pogrzeb rzeźbiarza krakowskiego Antoniego Kurzawy.

Co pan sądzi o sztuce Leona Wyczółkowskiego?

Sztuka Leona Wyczółkowskiego zasłużyła sobie na poczesne miejsce w kulturze narodu polskiego. Leon był artystą o bardzo silnej indywidualności i niezwykłym talencie popartym wielką pracowitością. Był spontaniczny, pracował szybko i dużo. A jego sztuka była optymistyczna i radosna, co mi się bardzo podoba, gdyż często sztuka polska, szczególnie powojenna, jest sztuką pesymistyczną i depresyjną. W sztuce Leona Wyczółkowskiego jest dużo energii i świeżości. Mówi się, że stworzył swoisty polski impresjonizm, różniący się od francuskiego. Jego prace, szczególnie te z okresu ukraińskiego, gdzie spędził 12 lat, są niesamowicie nasycone powietrzem i światłem. To jego światło aż razi w oczy, gdy się patrzy na obraz. Piękne to są obrazy. Szkoda, że niszczył studia do swoich znanych prac z Ukrainy, które były fenomenalne.

Bardzo mi się podoba Leon jako portrecista. Jego portrety są niezwykle różnorodne, on potrafi tak inaczej przedstawić modela, a jednocześnie od razu wiadomo, że to ręka Leona Wyczółkowskiego. Malował Wojciecha Kossaka na dwa dni przed jego śmiercią. Jest to piękny, pastelowy, bardzo nastrojowy i nostalgiczny portret. Inne są portrety Chełmońskiego, czy

późniejsze portrety znanych profesorów, malarzy, poetów i przyjaciół tego okresu jak Lucjana Rydla, Jana Kasprowicza, Ludwika Rydygiera, Idalii Pawlikowskiej, Natalii Siennickiej-Duninowej, Karola Estreichera, Konstantego Laszczki i Ludwika Solskiego. Każdy z nich jest inaczej potraktowany, to są na prawdę znakomite prace. Pozostawił też po sobie wiele ciekawych autoportretów.

No i cenię grafikę Leona, którego historycy sztuki nazywają ojcem współczesnej grafiki polskiej. Do tego stopnia eksperymentował z grafiką, że często do tej pory nie wiadomo, jakich technik używał, gdyż mieszał techniki, podkolorowywał. W litografii osiągnął wręcz rzadko spotykane mistrzostwo. Później z tych prac tworzył tematyczne teki graficzne. Jest to wspaniały dorobek. Był bardzo płodnym artystą, pozostawił po sobie kilka tysięcy prac. Same prace graficzne starczyłyby na twórczość jednego artysty. Niestety, duża część jego dorobku została zniszczona w czasie wojny.



Nad Morskim Okiem, 1999 r. Od lewej: Leszek Wyczółkowski z córką Nadine, rodzice – Janina i Witold Wyczółkowscy oraz bratanek Mateusz Wyczółkowski, fot. arch. rodzinne.

Czy w pana rodzinie zachowały się prace Leona Wyczółkowskiego, które nie trafiły do Muzeum?

Niestety, dużo prac zginęło podczas wojny. Dziadek miał około 30 obrazów olejnych, a ojciec od stryja dostał portfolio, w którym było ok. 400 szkiców, pastelów, akwareli. I to wszystko zginęło. Część prawdopodobnie została skradziona, gdy zbliżał się front, a kiedy front nadszedł, nasz dom spłonął, a z nim pewnie reszta prac, która tam została.

Czy Leon Wyczółkowski znany jest w Ameryce?

W zasadzie polska sztuka w ogóle nie jest znana na tym kontynencie i nie jest reklamowana, mimo, że szczególnie przełom XIX-XX wieku był wyjątkowo ciekawym okresem w jej rozwoju. Świadczą o tym ceny na giełdach. Alfred Wierusz-

Kowalski uzyskuje wysokie ceny, bo wywodzi się ze szkoły monachijskiej, która miała kontakty z Ameryką. To samo dotyczy Chełmońskiego. Gdy mieszkał w Paryżu miał marszanda ze Stanów Zjednoczonych. Malował słynne czwórki i trójki koni, które były sprzedawane w Stanach. Zarabiał bardzo duże pieniądze, o wiele więcej niż najlepsi impresjoniści. No i w Stanach znany jest Jan Styka. Jednak nazwisko Wyczółkowski jest w słownikach, a tym, którzy handlują sztuką, nazwisko to nie jest obce.



Leszek Wyczółkowski z ojcem Witoldem (z lewej) w pracowni w Kanadzie w 2000 r., fot. arch. rodzinne.

Przy wigilijnym stole

Joanna Sokołowska-Gwizdka (opracowanie)



Zupy

Zupa grzybowa czysta

Składniki: 50 gramów suszonych prawdziwków, 1 duży pęczek włoszczyzny, pieprz, sól, sok z cytryny.

Sposób przygotowania: Przygotować wywar z włoszczyzny, dodając pieprz i sól, a gdy warzywa będą miękkie, przecedzić całość przez sito. Gorącym wywarem zalać umyte grzyby i gotować pod pokrywką do miękkości, przecedzić zupę przez sitko, doprawić solą i sokiem z cytryny. Podawać z łazankami.

Łazanki

Składniki: 25 dekagramów mąki, 3 jajka, sól, 1 łyżkę masła.

Sposób przygotowania: Zagnieść dość twarde ciasto na 3 jajkach, cienko rozwałkować, odstawić do przeschnięcia, pokrajać w paseczki, ugotować w osolonej wodzie, odsączyć na sitku, wymieszać z masłem.

Barszcz grzybowy ciemnobrązowy

Składniki: garść suszonych grzybów - najlepiej prawdziwków, sól, pieprz, trochę imbiru.

Sposób przygotowania: Suszone grzyby (najlepsze są same kapelusze i to prawdziwków) zalać wrzątkiem i odstawić do wystygnięcia. Należy pamiętać, że im mniejszą ilością wody zalejemy grzyby, tym barszcz będzie bardziej esencjonalny. Gdy przestygną zacząć gotować na wolnym ogniu ok. 1 godziny. Grzyby wyjąć, można je wykorzystać do farszu do pierogów i grzybów smażonych w cieście. Barszcz doprawić solą, świeżo zmielonym czarnym pieprzem i odrobiną imbiru. Powinien być pikantny, postny i mocno rozgrzewający. Do barszczu można podać pierogi gotowane lub odsmażane oraz grzyby smażone w cieście.

Barszcz wigilijny

Sporządzić smak: do 1 1/4 l wody wrzucić pokrajane jarzyny: 3 średniej wielkości marchewki, 2 pietruszki, 1/4 selera, 1 pieczoną cebulę, 5 dkg suszonych grzybów, 2 listki bobkowe, 4 ziarenka ziela angielskiego, 2-3 ziarenka pieprzu. Osobno pokrajać w talarki 4 buraki, zalać w osobnym garnuszku 1/2 l wody z dodatkiem 1 łyżki octu i gotować co najmniej 1/2 godziny. Gdy smak i barszcz z buraków jest już ugotowany, wszystko

przecedzić, zlać razem, rozetrzeć ząbek czosnku z solą, dodać do wywaru, połączyć z kwasem buraczanym, doprawić cukrem. Grzyby z wywaru użyć do uszek.

Kwas buraczany: 2-3 duże buraki obrać, pokroić w talarki, ułożyć w słoju lub glinianym garnku, zalać ok. 1 l przegotowanej, letniej wody. Na wierzchu położyć kawałek razowego chleba, obwiązać ściereczką i pozostawić w ciepłym pomieszczeniu na 5 – 8 dni. Gdy barszcz sfermentuje, zlać do butelki lub słoika, dobrze zamknąć, przechowywać w chłodnym miejscu.

Uszka z grzybami: ciasto – 1 szklanka mąki, 1 jajo, trochę wody, sól; nadzienie: 10 dkg suszonych grzybów, 1 cebula, 1 jajo, sól, pieprz, łyżka tartej bułki.

Jeżeli nie używamy grzybów z barszczu lub jest ich za mało to grzyby starannie opłukać, ugotować, odcedzić, przepuścić przez maszynkę (wywar można zużyć do zupy lub sosu). Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na tłuszczu na złoty kolor, dodać grzyby, ostudzić. Następnie wbić do grzybów jajko i dobrze wymieszać, doprawić solą i pieprzem. W dużym garnku nastawić wodę do gotowania uszek. Mąkę przesiać, wymieszać z jajkiem, solą i wodą, wyrobić niezbyt twarde ciasto. Rozwałkować, pokroić w kwadraty (ok. 4 x 4 cm), nakładać nadzienie. Zlepić trójkąty, a następnie dwa rogi ze sobą. Gotować we wrzącej, osolonej wodzie. Po wyjęciu układać na

półmisku i polewać masłem, aby się nie posklejały.

Faramuszka albo zupa piwna

Składniki: 2 litry jasnego lekkiego piwa, 15 dekagramów świeżego miękiszu żytniego chleba, 1 łyżkę świeżego masła śmietankowego, 1/2 łyżeczki kminku, sól do smaku, około 10 dekagramów cukru.

Sposób przygotowania: Piwo przelać do emaliowanego rondla, dodać miękisz chleba, doprowadzić do wrzenia, dodać masło, kminek, sól i cukier, zamiast cukru można dodać miód, a wówczas faramuszka nabierze atrakcyjnego smaku. Zupę przetrzeć przez gęste sitko, dodać 1 litr wrzącej wody, dokładnie wymieszać i odstawić pod pokrywką w ciepłym miejscu na 15 minut.

Podawać z grzankami z bułki lub razowego chleba, ewentualnie z białym serem pokrojonym w kostkę.

Polewka winna z korzeniami

Składniki: 1,5 litra (2 butelki) czerwonego wytrawnego lub słodkiego wina gronowego, 1 litr wody, 5-6 goździków, kawałek kory cynamonowej, kółeczko skórki cytrynowej, grejpfrutowej lub pomarańczowej, około 10 dekagramów cukru, 1/2 szklanki 18% słodkiej śmietanki.

Przygotowanie: W emaliowanym rondlu doprowadzić do wrzenia wino z dodatkiem 1 litra wody, przypraw, skórki cytrusowej, i cukrem. Gdy polewka zawrze, odstawić ją pod pokrywką na 10 minut w ciepłe miejsce i tuż przed podaniem zaciągnąć śmietanką. Podawać w filiżankach lub ogrzanych miseczkach porcelanowych. Osobno podać groszek ptysiowy.



Ryby

Pstrąg w migdałach

Składniki: 1 pstrąg na jedną osobę (ok. 300 g, patroszony), rozmaryn, tymianek, natka pietruszki, 50 g migdałów w płatkach, 5 startych orzechów włoskich, 4 łyżki masła, sól, pieprz, gałązka świeżego rozmarynu do dekoracji.

Przygotowanie: Umyć pstrąga w zimnej wodzie, osuszyć dokładnie papierowym ręcznikiem. Skropić całą rybę kilkoma kroplami soku z cytryny. Rybę natrzeć solą i pieprzem (skórę i środek ryby). Do środka włożyć rozmaryn, tymianek i posiekaną pietruszkę. Na patelni rozgrzać olej i ułożyć na nim przygotowaną rybę. Smażyć ją z obu stron. Skóra musi nabrać złocistego koloru. W małym rondelku rozgrzać dwie łyżki masła i prażyć na nim migdałowe płatki. Mieszać je cały czas tak, aby ich nie przypalić. Do migdałów dosypać tarte orzechy. Pstrąga polanego masłem z migdałami udekorować cytryną i rozmarynem.

Karp w białym winie

Składniki: 2 kilogramy karpia, 2 selery, 4 duże korzenie

pietruszki, 4 ogórki, 10 ziarenek czarnego pieprzu i 10 ziarenek ziela angielskiego, 2 listki laurowe, 1/4 gałki muszkatołowej, 2 szklanki soku z kiszonych ogórków, 3 szklanki białego wytrawnego wina, 1 łyżkę masła, 1 łyżkę mąki, sól.

Przygotowanie: Karpie oczyścić, wypatroszyć, natrzeć solą, pokroić na dzwonka, nie wyrzucać mleczka. Selery, pietruszki i ogórki pokroić w cienkie plasterki i obłożyć nimi karpie ułożone w rondlu. Dodać pieprz i ziele angielskie, listki laurowe i świeżo utartą gałkę muszkatołową, 2,5 szklanki wina zmieszać z sokiem ogórkowym, zalać ryby i dusić pod pokrywką na małym ogniu. Kiedy ryby będą gotowe, zmieszać 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki, rozprowadzić przecedzonym sosem spod ryb, dodać jeszcze 1/2 szklanki wina, zagotować, polać ryby ułożone na głębokim ogrzanym półmisku i ugarniować warzywami. Podawać z ryżem na sypko i sałatką z papryki.

Leszcz gotowany z chrzanem i jabłkami

Składniki: 1,5 kilograma leszcza, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 por, 2 cebule, 3 listki laurowe, 15 ziarenek czarnego pieprzu, 1 cytrynę, chrzan, 3 winne jabłka, ocet winny, sól, cukier.

Przygotowanie: Rybę oczyścić, natrzeć solą, podzielić na porcje,

zalać gorącym octem winnym, przykryć pokrywką i pozostawić na 20 minut. Ugotować oddzielnie wywar z warzyw i przypraw, przecedzić. Rybę ułożyć w emaliowanym rondlu, zalać wywarem i gotować na silnym ogniu, aż będzie miękka. Gotową rybę ułożyć na półmisku, ugarniować plasterkami cytryny i tartym chrzanem, zmieszanym ze świeżo utartymi jabłkami i podać niewielką ilością sosu. Podawać z ziemniakami z wody z masłem i natką pietruszki.

Lin smażony w czerwonej kapuście

Składniki: 1,5 kilograma lina, 3 łyżki masła, małą główkę czerwonej kapusty, 4 suszone prawdziwki, 1 cebulę, 1 marchew, 1 seler, 1 dużą pietruszkę, 8 ziarenek ziela angielskiego, 3 goździki, 1/2 łyżeczki do kawy świeżo mielonego cynamonu, 2 kostki lub łyżeczki cukru, 1 szklankę śmietany, 2 jajka, 2 łyżki bułki tartej, 4 ziarenka czarnego pieprzu i 3 ziarenka ziela angielskiego, sól.

Przygotowanie: Rybę oczyścić ze śluzu i łusek, przemyć pod bieżącą wodą, osuszyć, natrzeć solą, podzielić na porcje. Kapustę poszatковать, posolić, wycisnąć z nadmiaru soku, zalać w emaliowanym rondlu wywarem z suszonych grzybów, warzyw, 5 ziarenek ziela angielskiego, dodać 2 łyżki masła. Rondel nakryć

szczelną pokrywką i dusić na niezbyt ostrym ogniu, mieszając od czasu do czasu. Kiedy kapusta będzie miękka, dodać utłuczone grubo goździki, cynamon, cukier, śmietanę, dusić razem, aż całość stanie się zawieszista. Z ryby usunąć ości, mięso osuszyć w serwetce. Każdą porcję zanurzać w roztrzepanym jajku, posypać tartą bułką, tłuczonym zieleń angielskim i czarnym pieprzem i smażyć z obu stron na rozgrzanym na patelni maśle. Gotową rybę ułożyć na półmisku i ugarniować duszoną kapustą. Podawać z ziemniakami z wody.

Kotlety z łososia pod beszamelem smażone

Składniki: 1,5 kilograma filetów z łososia, najlepiej ze środkowej części ryby, 1 łyżkę wywaru warzywnego, 4 łyżki masła, 1/2 szklanki mąki, 3 szklanki rosół drobiowego, 1 szklankę gęstej śmietany, 1 garść małych pieczarek, 1/2 cytryny, bułkę tartą, 250 gramów masła, pęczek natki pietruszki, sól, 10 ziarenek białego pieprzu.

Przygotowanie: Filety z łososia podzielić na równe porcje, natrzeć z obydwu stron solą, grubo utłuczonym pieprzem i odstawić na 15 minut w chłodne miejsce. Patelnię wysmarować masłem (1 łyżka), ułożyć rybę, dodać 1 łyżkę wywaru warzywnego, nakryć szczelną pokrywką i dusić rybę we własnym

sosie na bardzo małym ogniu aż będzie miękka. Przygotować gęsty beszamel: 2 łyżki masła wymieszać dokładnie z 1/2 szklanki mąki, rozprowadzić za pomocą trzepaczki do sosów 3 szklankami rosołu, doprowadzić do wrzenia, ciągle mieszając, dodać śmietanę, drobno pokrojone pieczarki i gotować na małym ogniu, aż pozostanie 2/3 zawartości naczynia. Sos przecedzić przez sitko i dodać sok z cytryny do smaku. Odlać 1 szklankę sosu, posmarować nim porcje łososia i odstawić w chłodne miejsce. Kiedy sos zastygnie, obtaczać porcje ryby w tartej bułce i smażyć na gorącym maśle, ale nie dłużej niż 8-10 minut. Tuż przed podaniem układać porcje na bibule, aby wsiąknął w nią nadmiar tłuszczu. Łososia podawać na półmisku ugarniowanym odsączonymi z nadmiaru soku piklami. Odlany wcześniej sos roztrzepać trzepaczką do sosów z dodatkiem niewielkiej ilości rosołu, podgrzać i podać w sosjerce. Podawać z kuleczkami z ziemniaków lub ryżem na sypko.

Węgorz gotowany w czerwonym winie

Składniki: 1,5 kilograma węgorza, 2 cebule, 4 ósemki cytryny bez nasion, 1 butelkę czerwonego wytrawnego wina.

Przygotowanie: Węgorza oczyścić drobnym piaskiem aby usunąć śluz, przemyć pod bieżącą wodą, osuszyć, zdjąć skórę, jeszcze

raz przemyć pod bieżącą wodą i podzielić na porcje. Do emaliowanego rondla włożyć 2 cebule, ósemki cytryny, zalać winem, doprowadzić do wrzenia, dodać porcje węgorza i ugotować do miękkości. Tuż przed podaniem na stół zalać rybę wrzącym czerwonym sosem. Podawać z ryżem na sypko lub smażonymi ziemniakami i zieloną sałatą.

Czerwony sos: 1 łyżkę mąki krupczątki, 1 łyżkę masła, 2 szklanki rosołu z ryby, 1/2 cytryny, 1 łyżkę kaparów lub siekanych korniszonów, 1/2 szklanki czerwonego wina, sól, karmel do smaku.

Przygotowanie: Zrobić ciemną zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić rosołem, zagotować, stale mieszając, przecedzić, dodać dodatki, jeszcze raz zagotować i podawać.



Potrawy z grzybów, kapusty i suszonych owoców

Grzyby suszone, duszone

Składniki: 15 dekagramów suszonych grzybów krajanych, 1/2 szklanki mleka, 2 duże cebule, 1/2 szklanki oleju rzepakowego, 2 łyżki mąki, 1/4 szklanki kwaśnej śmietany, sól, pieprz.

Przygotowanie: Grzyby przemyć pod bieżącą wodą, odcedzić, zalać mlekiem i odstawić na noc. Następnego dnia grzyby odcedzić, przełożyć do emaliowanego rondla, dodać olej, cebulę w plastrach i dusić na małym ogniu, aż będą miękkie. Tuż przed

końcem duszenia oprószyć mąką, doprawić śmietaną, solą, pieprzem, dusić jeszcze chwilę, Podawać z ziemniakami z wody lub z białą bułką.

Kapusta duszona z grzybami i grochem

Składniki: 1 kilogram kiszonej kapusty, 5 dekagramów suszonych grzybów, 2 duże cebule, 20 dekagramów grochu, 1/2 szklanki oleju rzepakowego, pieprz czarny, ziele angielskie, listki laurowe, sól, cukier.

Przygotowanie: Groch przemyć na sitku pod bieżącą wodą, namoczyć na noc w zimnej wodzie, a następnego dnia ugotować w tej samej wodzie. Grzyby przepłukać pod bieżącą wodą, ugotować i pokroić w cienkie paski. Kapustę odcisnąć z nadmiaru soku, zalać wywarem z grzybów, dodać pieprz, ziele angielskie, listki laurowe, pokrojone grzyby i gotować, aż będzie miękka Obraną z łupin cebulę pokroić w plastry i udusić na oleju na złoty kolor. Kiedy groch będzie miękki, przełożyć go do kapusty, dodać cebulę, resztę oleju, doprawić solą, cukrem, pieprzem, wymieszać i dusić jeszcze 15 minut. Podawać z ziemniakami z wody lub pieczywem.

Kompot z suszu

W przeddzień Wigilii ugotować dużo wody i ostudzić. Umyć szybko w letniej wodzie i namoczyć w osobnych garnkach: suszone jabłka, gruszki, śliwki, figi, morele (ew. rodzynki, brzoskwinie czy kandyzowany ananas).

Rano dodać do śliwek cukier, kawałek laski cynamonu i zagotować. Do fig dodać cukier, wycisnąć sok z cytryny i wrzucić wyciśniętą cytrynę, gotować 5 minut. Do gruszek wrzucić goździki do gotowania. Pozostałe owoce również zagotować w wodach, w których się moczyły.

Wyszorować i wypłukać kamienny garniec. Po kolei wlewać do niego ugotowane owoce. Ewentualnie dopełnić wrzącą wodą z cukrem i cytryną. Przemieszać do dna, wynieść do chłodu, aby „przegryzł się” do wieczery i ochłodził.

Na stół podać w grubym szklanym dzbanku (aby nie ogrzał się szybko), garnek dalej zostawić w chłodzie i tylko uzupełniać dzbanek.



Słodkości

Kutia

Pszenicę wymyć i namoczyć przez dobę. Ugotować ją na miękko, często mieszając (gotuje się dość długo), podczas gotowania dolewając wody, bo narasta. Mak w takiej samej ilości co pszenica, dobrze wypłukać, namoczyć przez dobę i odcedzić. Dwa razy zmielić przez maszynkę, Wymieszać z pszenicą, dodać rodzyнки, orzechy, migdały, figi i inne bakalie, trochę cukru i rozpuszczony prawdziwy miód do smaku. Jeżeli będzie za gęste, dolać trochę mleka.

Placek staropolski z kruszonką

Składniki: 1 kilogram mąki, 2 całe jajka, 1 żółtko, 3 dekagramy drożdży, 0,25 litra mleka, 1/2 łyżki soli, 6 dekagramów masła, 6 dekagramów cukru, skórkę z 1 cytryny.

Na kruszonkę: 10 dekagramów mąki, 5 dekagramów masła, 4 dekagramy cukru.

Przygotowanie: Wyrobić ciasto drożdżowe, odstawić w ciepłe miejsce, aby urosło, a następnie rozwałkować w kwadrat i wyłożyć na posmarowaną masłem blachę. Ponownie odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, a gdy urośnie, posmarować białkiem i posypać kruszonką. Wstawić na 30 minut do gorącego piekarnika, aby się zarumieniło.

Piernik korzenny

Składniki: 6 dekagramów masła, 1 szklankę cukru, 1 szklankę miodu, 4 jajka, 6 dekagramów posiekanych orzechów, 4 szklanki mąki, 1 łyżeczkę kardamonu, 1 łyżeczkę cynamonu, 5 goździków, skórkę z 1 cytryny, proszek do pieczenia, 1 łyżkę spirytusu,

odrobinę soli.

Przygotowanie: Masło utrzeć na pianę, a następnie dodawać kolejno w trakcie ucierania cukier po jednym żółtku, roztopiony miód, posiekane orzechy, otartą skórkę z cytryny, zmielone goździki, pozostałe przyprawy, proszek do pieczenia rozpuszczony w spirytusie, na końcu dodać mąkę i dokładnie wybijać ciasto drewnianą łyżką. Gdy ciasto nabierze gładkości, zmieszać je ze sztywno ubitą pianą z białek, ułożyć na wysmarowanej masłem blasze do pieczenia i odstawić na 1 godzinę. Piec przez 1 godzinę w gorącym piekarniku.

Strucla makowa

Przyrządzić w przeddzień Wigilii: rozetrzeć 8 dkg drożdży w wysokiej filiżance z łyżką mąki, zalać odrobiną letniego mleka, dodać szczyptę cukru, postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Przesiać pół kilo mąki. Ubijać 6 jaj i 3 żółtka ze szklanką cukru, wlać do mąki, dodać wyrośnięte drożdże, filiżankę zalać mlekiem i wlać do ciasta - ma być dość gęste. Wyrabiając dodać pół kostki stopionego, niegorącego masła, szczyptę soli. Przykryć i zostawić do wyrośnięcia godzinę.

Mak przepuścić przez maszynkę 2 - 3 razy, włożyć do rondla na

stopione masło, dodać miód, skórkę pomarańczową (lub cytrynową), olejek migdałowy, rodzynki umyte i osuszone, cukier wanilinowy i rum. Po kwadransie smażenia dodać żółtka 2 jaj utarte z cukrem pudrem i pianę z białek. Wymieszać, ostudzić. Wysmarować 2 długie i wąskie formy tłuszczem.

Wyrośnięte ciasto podzielić na pół, wywałkować na prostokąt, posmarować białkiem jaja, wyłożyć pół masy makowej, równo rozsmarować. Ciasto zwinąć wzdłuż krótszego boku dość ciasno i włożyć do formy. To samo z drugą struclą; przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

Nagrzać średnio piekarnik, gdy ciasto dwukrotnie zwiększy swoją objętość, posmarować żółtkiem, wstawić i piec trzy kwadranse. Lekko schłodzić i ostudzić. Można polukrować i np. posypać krokantem migdałowym. Wynieść do spiżarni i podawać następnego dnia.



Słodkości Retro

Ciastka kruche z makiem na Wilją

Pół funta masła świeżego, pół funta cukru, pół funta mąki i jedno jajko razem zagnieść, rozwałkować na grubość pół palca, wykrawać szklanką okrągłe placuszki, posmarować lekko żółtkiem rozbitym z łyżką wody i upiec na blasze w miernie gorącym piecu. Funt maku szarego wypłukać kilka razy, zlewając starannie brudną wodę i sparzyć ukropem na kilka godzin. Następnie uwiercić go, dodając pół funta cukru, 2 łuty migdałów słodkich, 3 gorzkie migdały, trochę startej skórki cytrynowej lub pomarańczowej. Gdy to dobrze uwiercone przez małą godzinę, ułożyć na salaterkę i powkładać w koło upieczone do rumianego ciastka.

Makagigi z maku

Na kwartę miodu dwie kwarty maku, wsypać ten mak w gorący miód na ogniu i smażyć ciągle mieszając, aż się zrumieni. Wtedy wylać na stolnicę wodą zimną zlaną, a gdy trochę przestygnie, pokrajać na kawałki.

Marcepanowe listki

Cukru tłuczonego jeden funt, migdałów słodkich oparzonych łutów 4, utłuc w moździerz na masę, coraz łyżkę cukru z tego funta sypać i zawsze tłuc. Później wbić dwa białka i cukier dosypywać, aż wyjdzie pół funta. Jak się to dobrze ubije, wziąć na stolnicę tę masę i z drugim pół funtem cukru zagnieść, rozwałkować cienko, przesypując mąką tak, aby do wałka nie przylegało. Foremką wyrzynać na blachę woskiem wysmarowaną kłaść i wsadzić w piec bardzo wolny, aby tylko trochę koloru nabrały.

Smacznego!

źródła: Brat Antoni, Książka kucharska na Adwent, Wigilię i Święta Bożego Narodzenia.

Lucyna Ćwierczakiewiczowa, Jedyne praktyczne przepisy..., według wydania z 1885 roku.

Przepisy własne.

Boże Narodzenie w Mirogonowicach



Muzeum Etnograficzne, Wdzydze, fot. brusy.net

Zofia Reklewska-Braun

Przywołuję w pamięci Boże Narodzenia w Mirogonowicach. Samą mnie przy tym zastanawia, dlaczego nie pamiętam żadnej bożonarodzeniowej radości z tamtych lat? Może jej nie było wcale?

Nie – nie chcę tak myśleć. Nie chcę nadmiaru smutku. Nawet, jeśli był prawdą.

Najpierw odbywało się łowienie ryb w stawie. Oczywiście karpie. Przed dworem mirogonowskim były dwa stawy, trochę poniżej

wzniesienia, na którym stał dom. Porządnie utrzymane i zarybione. Łowienie odbywało się kilka razy do roku, ale to wigilijne było szczególne. Potrzeba było karpi na stół dworski i czeladny.

Mam w oczach taką chwilę: stoję w kaloszach i rajtuzach (zawsze wałkujących mi się na nogach, czego nie cierpię) w przyzwoitej odległości od stawu, pod czujnym okiem surowej panny Gieni i patrzę na staw pokryty lodem, spod którego, z przerębli kilku mężczyzn wyciąga sieci. Ciągną je po lodzie do brzegu. Błyszczące srebrną łuską białe brzuchy ryb połyskują na lodzie.

Wracamy do domu i już od sieni słyszymy wołanie, chyba Teresy, że *choinka będzie tym razem w salonie!* Nie pamiętam, jaki był rytuał, ale zdaje mi się, że bywała czasem w salonie, a czasem w saloniku. Może niekiedy w stołowym? Ścinana w naszym lesie, ubierana wyłącznie w zabawki robione przez nas ze zrzynków kolorowych papierów kolekcjonowanych cierpliwie cały rok, z wydmuszek, skorupiek orzechów i słomki. Nieśmiertelna gwiazda zwieńczała szczyt drzewka, przypominając, że istotą Świąt Bożego Narodzenia jest Jezus ze stajenki betlejemskiej. My, małe dzieci, oglądaliśmy ją dopiero po wieczery wigilijnej, która się odbywała zawsze w jadalni przy dużym stole. Wielki tłum domowników i gości, ruch, gwar, rozmowy. Dzielenie się opłatkiem.

Wigilia niezmiennie taka sama: zupa grzybowa, barszcz z uszkami, kapusta z grzybami, karp smażony z tłuczonymi ziemniakami i przysmak dzieci: mak ucierany z bakaliami i bitą śmietaną, po wieczerzy zapalone świece na choince i kolędy. Prezentów bywało bardzo mało – prawie ich nie pamiętam. Najczęściej były to jakieś drobiazgi zrobione w domu: szaliki, czapeczki, wyszywane chusteczki, czy coś takiego. Ale nastrój wspólnego śpiewania, modlitwy, radość z błyszczących na choince żywych świateł. Raz wybuchł pożar, od świece oczywiście. Straszliwy popłoch, wszyscy się rzucają gasić, ktoś przynosi wodę... Nie stało się nic strasznego, na szczęście!

W okresie od Świąt Bożego Narodzenia do Trzech Króli stałymi gośćmi we dworze bywali chłopcy wiejscy z „Szopką”. Przychodzili wesoło pokrzykując, śpiewając kolędy i kantyczki, z gwiazdą i Turoniem, a co najważniejsze: z własnoręcznie zrobionym teatrzykiem kukielkowym, który animowali po amatorsku wprowadzając, ale ja zawsze zachwycona byłam tą małą próbką prawdziwej sztuki teatru, którą jako dorastająca dziewczyna pokochałam wielką miłością.



Kolędnicy

Za to Nowy Rok upamiętnił mi się, jako święto stangretów i fornali. Był to specjalny gatunek służby dworskiej. Stangreci powozili pojazdami „pańskimi”. Fornale zaś wozami gospodarczymi. Ze stangretami spotykaliśmy się zawsze jadąc gdziekolwiek, na przykład do kościoła w Waśniowie, czy do Grzegorzowic do Isi, czy do Czajęcic do Tadeusza. Pamiętam zwłaszcza tego jednego o nazwisku Gajec. Słyszałam często wykrzykniki w rodzaju:

Niech Gajec zaprzęga!

Gajec zajeżdża!

Gajec zajechał i czeka przed gankiem!

Dzieci spieszcie się, bo Gajec już przed domem!

Mama szczególnie go lubiła, bo był tym, który wioził Ojca tego ostatniego dnia 27 grudnia 1939 roku z piekarni w Ostrowcu do Waśniowa i był naocznym świadkiem jego śmierci. Toteż on przeważnie woził nas bryczką. Ale było ich więcej.

Zapamiętałam ich wszystkich z pewnego Nowego Roku, może to był ostatni Nowy Rok w Mirogonowicach?

Stali, może w pięciu, może w sześciu, a może nawet kilkunastu... Mnie, dziecku nieumiejącemu jeszcze liczyć, oglądającemu tę scenę przez okno, z buzią przyklejoną do szyby, wydawało się, że było ich bardzo dużo. Stali na okrągłym trawniku, wokół którego zawsze zakręcały pojazdy zajeżdżające przed frontowy ganek. Śniegu nie było, tylko mróz i szron obficie przykrywający przemrożoną trawę, gdzieś dalej drzewa i krzewy okalające staw, dach czeladnej kuchni na lewo i oficyny po prawej. Właśnie Gajec wszedł do sieni i tak jakoś uroczyście woła:

Pani Dziedziczko, Pani Dziedziczko, prosimy na ganek, będziem strzelać z bata na wiwat!

Mama pospiesznie zawiązuje jakiś ciepły kapturek pod brodą, narzuca na siebie futro i wychodzi na ganek z przygotowaną już wcześniej na tę okazję tacą w ręku. Na tacy kieliszki i karafka z

wódką. Mnie wolno oglądać to widowisko tylko przez okno, *bo za zimno na ciebie, Zosiuchna!*

Patrzę więc dalej przez szybę, jak rozstawieni w zgrabny szyk mężczyźni, z zachowaniem znacznych odstępów między sobą, pochyleni całym tułowiem lekko ku przodowi, odkręcają się równocześnie w prawo i nadając rozmachu biczom – strzelają! Równo, symetrycznie, tym samym rytmem wydobywają czarujące dla mnie dźwięki z rzemiennych batów. W przejrzystym, mroźnym powietrzu migają tylko supły powiązane w regularnych odstępach na długich, szerniałych od czasu i używania rzemieniach. Moje małe, dziecięce serce napełnia uczucie irracjonalnej trochę dumy, że to moją Mamę tak oni fetują w Nowy Rok..

W parę lat później, w Ostrowcu, zdobywszy skądś kawałek rzemienia, próbowałam sama tak „strzelać”. Ale nigdy mi nie wychodziło to tak wspaniale, jak im tam, w Mirogonowicach.

Jednej Wigilii, zaraz po śpiewaniu kolęd, stanęłyśmy z ciocią Halą przy oknie wychodzącym na ogród. Właśnie gaszono świeczki na choince i można było bezpiecznie podnieść rolety. Bo w czasie całej okupacji zasłaniało się okna szczelnie czarnymi roletami, nieprzepuszczającymi ani odrobiny światła z wewnątrz na zewnątrz z obawy przed nalotami niemieckich bombowców. Leżał już śnieg. Ciocia powiedziała:

Zobacz Zosiuchna jaki piękny księżyc!

Światło księżyca wydobywało kontury drzew i krzewów, odcinając je od zszarzałej bieli śniegu. Wewnątrz domu było już zupełnie ciemno. Stałam zachwycona tym rzadkim pięknem bożonarodzeniowej zimowej nocy.

*Fragment książki wspomnieniowej „Urodziłam się pomiędzy...”
(Wydawnictwo Norbertinum, Lublin 2009).*

O dworze w Mirogonowicach:

Wielkanoc w mirogonowskim dworze

Fotogaleria



Zofia Reklewska-Braun po przyjeździe do USA, fot. arch. rodzinne.



Zofia Reklewska-Braun i Kazimierz Braun z córką i wnuczkami w domu w Buffalo, fot. arch. rodzinne.

Franciszkanin na kanadyjskich Kaszubach



Kanadyjskie Kaszuby, widok na Katedrę pod sosnami, fot. Z. P. Wasilewski, Kronika Montrealska.

Florian Śmieja

Kanadyjskie Kaszuby nie przestają fascynować przybyszów. Każda nowa fala Polaków przybywająca tutaj, odkrywa je dla siebie, przywiązuje się do nich i wraca, by na tej ziemi spędzać weekendy, wakacje i urlopy,

W dziewiętnastym wieku z biedy, z bezrobocia, z możliwości otrzymania darmowej ziemi wielu ubogich wieśniaków wywędrowało z Pomorza, niektórzy z nich pojechali aż na drugą półkulę, do Kanady. Zresztą gnała ich nie tylko bieda, także postępująca germanizacja, pobór do wojska pruskiego,

narzucanie kościołowi języka niemieckiego przy równoczesnym wyszydzaniu kaszubskiej kultury i języka.

Po wylądowaniu w Kanadzie w roku 1859 pionierzy kaszubskiego osadnictwa podali urzędnikom narodowość polską, a działki swoje otrzymali na szlaku Ottawa - Opeongo. W roku 1875 założyli pierwszą polską parafię św. Stanisława Kostki. Miejscowość, która wówczas powstała, a którą dla uczczenia jednego z proboszczów nazwano Wilnem, dziś posiada okazały kościół pod wezwaniem Matki Boskiej Częstochowskiej Królowej Polski, a w nim wierną kopię Matki Boskiej Częstochowskiej, dar Prezydenta Ignacego Mościckiego.



Kościół św. Matki Boskiej Częstochowskiej Królowej Polski w Wilnie na ontaryjskich Kaszubach, fot. Bejsment.

Kaszuby to szmat malowniczej ziemi leżący ok 120 km na wschód od Ottawy w trójkącie Barry's Bay, Wilno i Combermere. Jest to dzisiaj nie tylko jedyny rejon zamieszkały przez zwartą ludność polską, względnie pochodzenia polskiego, ale również miejsce dorocznych obozów polskiego harcerstwa i konglomerat domków letnich Polaków zamieszkałych w Ottawie, Montrealu i Toronto.

Z osiadłymi w Ontario Kaszubami związał się śląski franciszkanin

ojciec Ignacy, inaczej ks. Rafał Grzondziel. Odwiedzałem go na Kaszubach, a także w sąsiadującym z London, Ontario, miasteczkiem Woodstock, gdzie przez kilka lat był proboszczem polskiego kościołka. Ten zasłużony kapłan spod Katowic spoczął na cmentarzu w ontaryjskim Wilnie. Tablica na obelisku odsłoniętym opodal przez niego zbudowanej kaplicy głosi w dwu językach, po angielsku i po polsku:

Kapelan II Korpusu Wojska Polskiego, odznaczony krzyżem Virtuti Militari, orderem Polonia Restituta, krzyżem Monte Cassino i wielu innymi. Twórca ośrodka na kanadyjskich Kaszubach. Budowniczy 'Katedry pod sosnami'. Harcmistrz i opiekun pierwszych obozów harcerskich na Kaszubach. Przyjaciół tutejszych Kaszubów". W czasie odsłaniania tablicy pamiątkowej dziękowano mu za "tchnienie życia w ten zakątek polskość, z którego teraz korzystają następne pokolenia.



Ksiądz Rafał
Grzondziel

Ks. Rafał urodził się 19 października 1912 roku w Panewnikach w rodzinie górniczej, miał jedną siostrę i pięciu braci. Uczęszczał do gimnazjum w Mikołowie i Katowicach. Zapisał się do Polskiego Towarzystwa Gimnastycznego „Sokół” oraz do harcerstwa. Polubił wycieczki i biwaki. Następnie wstąpił do lokalnego kolegium franciszkańskiego. W roku 1929 ukończył szkołę średnią i małe seminarium. Rozpoczął nowicjat, a nałożywszy habit zakonny przybrał imię Ignacy. Następnie studiował w różnych seminariach wielkopolskich. 1 lipca 1936 roku, w kilka dni zaledwie po śmierci ojca, został wyświęcony w Katowicach na księdza przez ks. bp. Stanisława Adamskiego. Pierwszą jego misją było zorganizowanie budowy kościoła klasztornego pod wezwaniem św. Antoniego w Rybniku.

Następnie został mianowany kapelanem domu-nowicjatu pod Poznaniem. Kiedy wybuchła wojna, konwój ewakuacyjny urszulanek przez Warszawę i Lublin dotarł do Zbaraża. Tam zagarnęły go wojska sowieckie. Ojciec Ignacy uciekł jednak z niewoli i powrócił na Śląsk. Pożegnawszy się na zawsze z matką przez Austrię, Węgry i Jugosławię przedostał się do Grecji. Stamtąd statkiem „Warszawa” popłynął do Libanu, gdzie zaczął tworzyć Karpacką Brygadę. Jej naczelnym kapelanem był ks. Jan Brandys z Królewskiej Huty. Po kapitulacji Francji polskie wojsko z Libanu i Syrii przeszło do Palestyny i Egiptu. Ojciec Ignacy służył wprawdzie ks. prałatowi J. Brandysowi jako adjutant i sekretarz, później nieco został przydzielony do świty ks. bp. polowego Józefa Gawliny w Bagdadzie. To już na Bliskim Wschodzie ks. Grzondziel ułożył popularny żołnierski modlitewnik „Panie, pozostań z nami”, który ukazał się drukiem w 1940 roku i miał osiem wydań.

Z przedmowy do II wydania napisanej przez ks. Jana Brandysa, Dziekana WP, wynika, że autorami byli księża kapelani Brygady Strzelców Podhalańskich zaś nazwisko ks. Grzędziela figuruje jako cenzora wydawnictwa i kapelana, szefa Referatu Duszpasterstwa Wojska Polskiego. Imprimatur udzielił Patriarcha Jerozolimy – Aloysius w 1942 roku, wyszło nakładem Sióstr Elżbietanek w Jerozolimie tłoczone w drukarni oo. Franciszkanów w Jerozolimie. Skład wykonali zecerzy arabscy.

Kiedy wojska alianckie wylądowały na Półwyspie Apenińskim, a do nich dołączył także polski II Korpus, ks. Grzondziel zgłosił się na kapelana oddziałów liniowych i uczestniczył w całej kampanii włoskiej korpusu gen. Władysława Andersa. Był pod Monte Cassino, pod Anconą, szedł wzdłuż Adriatyku na północ. Ze szpicą Dziewiątego Batalionu Strzelców Karpackich wszedł do miasta Bolonii i zawiesił biało-czerwoną flagę na jednej z wież.

Mianowany z kolei kapelanem garnizonu wojsk alianckich w Rzymie po czasie demobilizował się w Anglii i zapisał na studia w Oksfordzie. Przełożeni zdecydowali jednak inaczej i wysłali go do Stanów Zjednoczonych. W roku 1949 ks. Grzondziel zszedł na ląd w Nowym Jorku. Potem było Chicago. W roku 1952 zapisał się na studia prawa kanonicznego w Ottawie i nieomal od razu po przybyciu do Kanady zaczął myśleć o stworzeniu Katolickiego Ośrodka Młodzieżowego. Niedaleko miasteczka Barry's Bay, na ziemi zamieszkałej od pokoleń przez Kaszubów, znalazł dogodnie miejsce na kaplicę i nabył leżącą niedaleko farmę z sędziwą stodołą, która mogła służyć za noclegownię.

W roku 1953 władze franciszkańskie oraz lokalny biskup zgodzili się na założenie Ośrodka mianując ks. Grzondziela jego kierownikiem. 2 sierpnia 1953 roku odprawił on pierwszą Mszę św. w nowopowstałej kaplicy. Z czasem kaplica nie mogła pomieścić wszystkich wiernych i zapadła decyzja, by niedaleko na cyplu nad jeziorem wybudować kaplicę z zadaszonym

ołtarzem. W lasku przed tą kaplicą było dosyć miejsca dla wszystkich. I tak powstała funkcjonująca w lecie “Katedra pod sosnami”.



Katedra pod sosnami, fot. Związek Harcerstwa Rzeczypospolite Polskiej w Kanadzie.

W 1960 roku ks. Grzondziel postanowił nazwać miejsce, gdzie się osiedlił, Kaszubami, i otrzymał na to zgodę władz. Aby nazwę tę utrwalić założył pocztę i stał się pocztmistrzem. Odtąd poczta ta z pieczętką “Kaszuby Ontario” oraz drugą z hasłem “Nigdy do zguby/ nie przyjdą Kaszuby” stała się pilnie poszukiwana przez filatelistów z wielu krajów. Zaimprovizowano też w roku 1954

wyciąg narciarski, który miał służyć zgoła przez dziesięć lat. W 1955 r. zaprowadzona została elektryczność i poszerzono drogę dojazdową. Do swojego Ośrodka ks. Grzondziel zaprosił harcerzy, bo od roku 1923, kiedy złożył przysięgę harcerską, był aktywnym harcerzem. Jeszcze w Polsce otrzymał stopień podharcmistra. Brał udział w życiu harcerstwa na Bliskim Wschodzie uczestnicząc m.in. w zlocie w Jerozolimie w 1941 roku. W 1946 był jednym z organizatorów zlotu harcerzy w Rzymie i kapelanem ZHP na wychodźstwie.

Z Kaszubami ontaryjskimi miał się związać na zawsze, do swojej śmierci, która nastąpiła 22 grudnia 1998 roku. Przedtem przez kilka lat proboszczował w Woodstock niedaleko London, Ontario. Wróciwszy na emeryturę do swojego umiłowanego zakątka, zmarł tam i spoczął na nowym cmentarzu w Wilnie, Ontario.

Poświęcając mu pamiątkowy obelisk nazwano go człowiekiem

bez którego kanadyjskie Kaszuby wyglądałyby zupełnie inaczej, bez którego nie było by tam harcerskich obozów, nie było by tego magicznego kawałka Polski w Kanadzie.



Odsłonięcie obelisku poświęconego ks. Rafałowi Grzondzielowi na ontaryjskich Kaszubach, fot. Bejsment.



Obelisk poświęcony ks. Rafałowi Grzondzielowi na ontaryjskich Kaszubach, fot. Bejsment.