

Białostockie Smaki

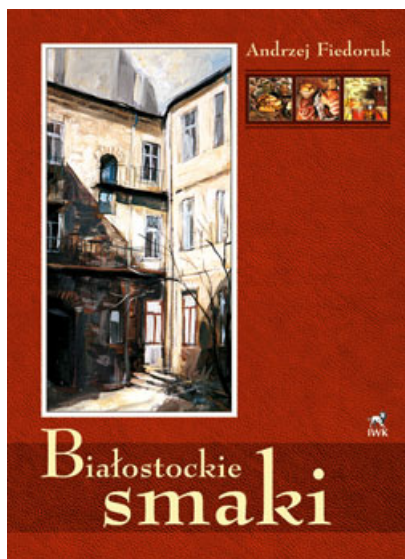
Andrzej Fiedoruk (1957 r.) - autor książki.

Urodził się w 1957 roku w Białymstoku. Jest autorem wielu książek o tematyce zarówno kulinarnej, jak i regionalnej.



W swoim pisarstwie łączy ze sobą głęboką wiedzę o regionie z nowatorskim ujęciem tematu. Ostatnio wydane książki to: „Kawa bez tajemnic” i „Herbata bez tajemnic” - obie pozycje zostały bardzo dobrze przyjęte zarówno przez czytelników, jak i ogólnopolskich recenzentów.

Książka „**Białostockie Smaki**” jest próbą ukazania klimatu Białegostoku z lat 60-tych XX wieku. Autor poprzez zapamiętane smaki z lat dzieciństwa przedstawia specyficzne dla miasta zdarzenia i obyczaje tamtych czasów. Wspomnienia połączone z fragmentami poezji białostockich twórców oraz przepisami, ozdobione obrazami dawnej architektury miasta tworzą ciekawą mozaikę kultury regionu.



Fragmenty:

Sienny smak

Wcześniej już wspomniałem o Rynku Siennym, który okupował tereny w okolicach dzisiejszych ulic: Pięknej, Młynowej i Legionowej. Był też, co prawda na Bojarach drugi rynek zwany Rybnym, ale w czwartek cały Białystok i okolice waliły na Sienny.

A w tamtych czasach było po co. Gospodarz sprzedawał tu swój towar, jednocześnie zaopatrując się na miejscu w potrzebne mu rzeczy. Prawie wymiana towarowa – siedział, był tylko określaniem wartości transakcji. Chciał suchy truskawki, a ja

pieniądz był tylko określeniem wartości transakcji. Chociaż ruch trwał tu okrągły rok, ja pamiętam jednak lato i sezon owocowy. Nad kłębowiskiem ludzi i zwierząt unosił się smród końskiego moczu i chmury os. Do rynku od strony Skłodowskiej dochodziło się uliczką o nazwie Piwna. Żeby było prawdziwiej, zaczynała się ona... budką z piwem. Dalej był ciąg bud rzemieślniczych, przeważnie rymarzy, z surowym zapachem wyprawionych skór. Oprócz towarów rolniczych specjalizował się rynek w handlu odzieżą. Począwszy od tej z amerykańskich paczek, kończąc na własnej produkcji wzorowanej na światowych hitach.

W dalszym ciągu ulicy Piwnej znajdowały się budki z farbami. Obowiązkowo, co pewien czas bielono sufity mieszkań glinką kupowaną w gomółkach. Te gomółki (nie miały one nic wspólnego z ówczesnym pierwszym sekretarzem PZPR, a nazwę swą zawdzięczały kształtowi), rozpuszczało się w wodzie, cedziło przez płótno, malowało i, o ile pamiętam, kleło ile wlezie, bowiem towar był wyjątkowo podłej jakości.

Cała mecyja przy zakupach owoców polegała na odwiedzeniu jak największej ilości furmanek, spróbowaniu niezliczone ilości razy tego samego gatunku owoców czy warzyw, aby w końcu, zmęczonym, kupić coś, co można było nabyć po pięciominutowej wizycie na tych ludycznych egzorcyzmach. Przeżywałem swoiste katusze zmuszony przeciskać się przez !#!oszołomiony#!! zakupami tłum, chociaż tak naprawdę wcale a wcale w tym nie musiałem uczestniczyć. Jedynym powodem tak ogromnego aktu poświęcenia był sklep z dewocjonaliami. Gdy wchodziło się do tej „świątyni”, to tak jakby wkraczało się do innego świata. Precjoza, obrazy, różańce, kolorowe kartki, figurki słowem cuda niewidy i na dodatek wszystkiego ogrom nie do ogarnięcia. W zderzeniu z szarżyzną ówczesnych sklepów robiło to chyba nie tylko na mnie piorunujące wrażenie, gdyż zawsze w sklepie stała kupa dzieciarni, którą to potężna właścicielka interesu, co jakiś czas przeganiała.

Kilka lat później taką świątynią jawiła się budka z płytami grającymi. Nazwa płyty jest zapewne nieco na wyrost, ale jakbym napisał, że z pocztówkami, to wprowadziłbym w błąd młodszych czytelników. Dawniej niedowład państwowego przemysłu fonograficznego skutecznie likwidował sektor prywatny ze swoimi milionami pocztówek. Bo nagranie tłoczone na folii przyklejane było na pocztówkę, najtańszą rzecz, jaką prywaciarzowi mogło zafundować „opiekuńcze Państwo”. Najnowsze przeboje ukazywały się już kilka dni po światowych premierach. O jakości tych nagrań lepiej nie wspominać, ale jak na adapter Bambino, były w sam raz. Według zespołu Perfect „każdy z nas ich tysiąc miał”. Tysiąc jak tysiąc, ale kasę różnili chłopaki i to niezłą. Teraz to się nazywa piractwem, a kiedyś nosem do interesu. Nasz Janusz Laskowski, gdyby dzisiaj wydał swoje hiciory, to podejrzewam, jak mówią białostoczanie nie wiedziałby o swoim dobrze. A tak cała Polska śpiewała „Beate” czy jakiś tam „Liść”, a chłopak nie miał na dobry sprzęt. Swego czasu panowała moda na nagrywanie okolicznościowych życzeń na takich płytkach. Czasami nawet udało się rozszyfrować treść tych życzeń i głos autora.

Były też dwa najbardziej popularne miejsca na rynku: wodokaczka i restauracja Staromiejska. Pierwsza instytucja, jak sama nazwa wskazuje, kaczka wodę, gospodarze noili tam konie natomiast ta druga to dosyć osobliwa i iakże znamienna

gospodarze pominieli, natomiast ta droga to było osobliwe i jeszcze znanym historią gastronomii okresu powojennego. W latach pięćdziesiątych zawierano tam transakcje handlowe, miała niezłą kuchnię, słowem, była miejscem, gdzie przebywali w większości okoliczni chłopcy, a !#!zule!#! wypatrywali swoje ofiary. W miarę zaniku handlu, na rynku zmieniała się klientela, a gdy miejsce gospodarzy zajął okoliczny folklor, to dni restauracji były już policzone i w miejsce Staromiejskiej pojawił się sklep żelazny. W czasach odnowy usłyszeliśmy „chichot historii”, która zatoczyła swoje kolejne pijane koło i znów mamy tam restaurację. Co prawda klientela nieco innego autoramentu, ale i czasy się zmieniły (...).

Flaki z pulpetami, przepis z książki „365 obiadów” Lucyny Ćwierciakiewiczowej

Oczyszczone najdoskonalej flaki nalać miękką wodą i gotować, szumując jak rosół; po wyszumowaniu odlać tę wodę, przepłukać flaki jeszcze w zimnej wodzie i gotować dalej od czterech do pięciu godzin w całości, potem wyjąć z tej wody i pokrajać w podługowate paseczki, jak makaron. Osobno zaś wziąć parę funtów wołowego mięsa, ugotować na rosół, jak zwykle, nalać tym rosółem pokrajane flaki, oddzielnie nakrajać selerów, pietruszki, marchwi, wszystko cienko, podługowato, jak makaron i gotować, póki miękkie zupełnie nie będzie. Można włoszczyznę poszatowaną dusić osobno w maśle i dopiero przed wydaniem wymieszać z flakami. Na pół godziny przed wydaniem posolić, wsypać pieprzu tłuczonego i majeranku tartego, a kto nie lubi majeranku, to muskatołowego kwiatu lub imbiru. Wziąć łyżkę dużą masła, zagotować z łyżką mąki lub też na surowo rozetrzeć, zaprawić tym flaki, wymieszać, zagotować i wylać na salaterkę lub głęboki półmisek. Flaki powinny się dobrze wysadzić, żeby zbyt dużo sosu nie miały i były esencjonalne. Robią się także do flaków pulpety z łoju, jak do rosółu i gotują na sosie od flaków. (...)Dając flaki na zupełną, robi się daleko rzadsze i bez kieszki, tylko z pulpetami; na potrawę zaś na półmisku posypać parmezanem, polać masłem rumianem z bułeczką. Można je tak zapiec 10 minut w piecu.

Przepis na pulpety z kuchni litewskiej

Ugotować 20 deka wołowego łoju; skoro ostygnie, utrzeć na tarce, wsypać tartej czerstwej bułki, wbić parę jaj, wsypać szczyptę kwiatu muskatołowego lub zielonej pietruszki i wytrzeć na masę. Zrobić gałeczki i spuścić do gotującej się wody dla próby: jeżeli za miękkie, dodać bułki, jeżeli za twarde, wlać trochę bulionu do masy, po czym robić gałki, ugotować i obłożyć flaki. Dla elegancji podawać flaki na półmisku, otoczonym rantem z ciasta francuskiego.

Sam przy kominku

i sam wobec świata -

muszę przypilnować ognia

mógłby

zalizać nas

na lód

albo na magmę – puch

to takie banalne

po zwiedzaniu Herkulanum



(Wiesław Szumański „Wiersze Nowe”)

