

# Z grzybową po góralsku

## i sianem... na obrusie

● **Przyjaciele bardzo sobie chwalą Twoją finezyjną, lekką kuchnię, pełną wspaniałych smaków, aromatów i kolorów. A jak z Wigilią? Przygotowujesz tradycyjne potrawy, czy też robisz coś po swojemu?**

– Rzeczywiście w swoim pichcieniu przejęłam bardzo dużo z kuchni francuskiej. Na co dzień nie gotuję już tak jak moja matka. Kiedy jednak przychodzi święta, to staram się, ba, uważam za swój obowiązek, żeby na wigilijnym stole było jak u mamy. Ale jest jedna potrawa, którą robię inaczej. Otóż zamiast barszczu z uszkami podaję zupę grzybową po góralsku. Na lepienie uszek, i to takich maluszkich, jakie robiła mama, nie mam czasu ani cierpliwości, choć bardzo je lubię. W dodatku u nas w domu część uszek gotowano, a część smażono, te ostatnie były ostrzejsze i trafiły zwykle na talerze panów. Wiesz, nie mam pojęcia, jak te kobiety kiedyś zdążyły to wszystko zrobić przed Wigilią.

A moja zupa robi się sama. Jest to jakby rodzaj grzybowego rosółu, bo po wierzchu pływają apetyczne oczka. Czasem ktoś mi mówi przy stole: – O, to chyba robaczkowy tłuszczyk? – Guzik prawda. Grzyby są zdrowiuteńkie, to ich taki własny, smakowity tłuszczyk.

● **Wyobrażam sobie, jaki aromat unosi się nad stołem, kiedy wnosisz tę zupę. Ja takie prawdziwkowe kapelusze moczę, gotuję, panieruję i smażę z zieloną pietruszką jako wigilijną przystawkę. Tym razem wypróbuję Twoją zupę. A co z pozostałymi potrawami? Jak robisz śledzie?**

– Śledzi w ogóle nie podaję. U nas w domu, owszem, podawano w dzień wigilijny śledzie z ziemniakami w mundurkach, ale tylko na taki lekki, południowy posiłek. Panowie strzelali sobie wtedy małą wódeczkę i wychodzili na spacer, z czego kobiety były zadowolone, bo miały czas na spokojne przygotowanie tej najważniejszej kolacji w całym roku.

Właściwie, poza zupą, wszystko inne robię jak matka. A już obowiązkowo przygotowuję smażonego karpia z sosem chrzanowym. Karpia do smażenia kroję w wąskie dzwonka i zawsze podaję z maminym sosem, którego smak pamiętam do dziś. Sos był gęsty, słodkawy, w szafranowym kolorze. Właściwie to matka

**Zofia Kucówna** – aktorka, święciła triumfy na scenach teatrów warszawskich – Powszechnego i Narodowego. W ostatnich latach związała się z Teatrem Współczesnym, gdzie gra w sztuce „Nasze miasto” Wildera.

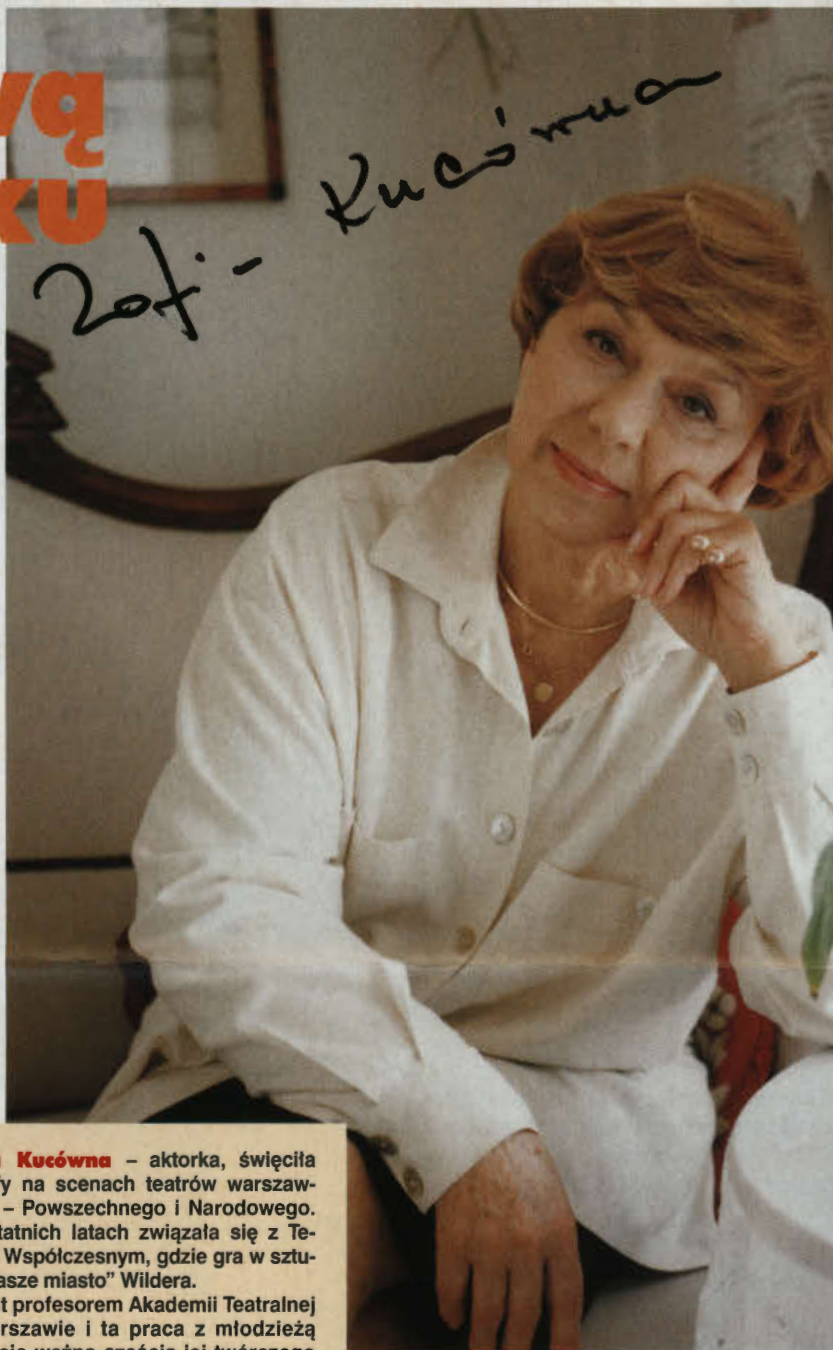
Jest profesorem Akademii Teatralnej w Warszawie i ta praca z młodzieżą stała się ważną częścią jej twórczego życia.

Od lat zajmuje się Domem Aktora Weterana w Skolimowie, a jak jeszcze zostaje jej trochę czasu, to rysuje (skończyła szkołę plastyczną), urządza mieszkania swoim przyjaciółkom, szydełkuje i wspaniale gotuje.

robiła prościutkie potrawy, ale jakie to było smaczne!

● **Święta z dzieciństwa pamięta się chyba najbardziej, te smaki idą za nami przez całe życie. Co Ty zapamiętałaś?**

– Niebiański, ale to dosłownie niebiański smak wigilijnego żurawinowego kisielu ze słodką śmietanką oraz klusek z makiem. Miałam rozkoszne dzieciństwo, spędzone w domu dziadków pod Ostrowią Mazowiecką, taki prawdziwy raj. W tym domu, ze względu na jednego wileńskiego wujka, babka robiła kutię. Na stół stawiano dwie salaterki: jedną z pszenicą, a drugą z makiem. Mieszało się to samemu na talerzu. Tajemnicą babki był mak z miodem, przesmażony na maśle, pyszny, ciemny, wilgotny, do którego dodawała mnóstwo bakalii i galaretkę z czerwonych porzeczek! Smak tego był niezrównany! A pszenicę wypiekano w przepastnych duchówkach, w specjalnym garnku uszczelnionym chlebowym ciastem. Była



### **Zupa grzybowa po góralsku**

Kapelusze prawdziwków, te z białymi brzuszkami (9–10 sztuk), myję, zalewam na noc wodą (1 litr) i gotuję w niej do miękkości, dodając na koniec jedynie sól i pieprz. Podaję w bulionówkach, z całymi kapeluszami.

Z tej proporcji – wychodzą 3 porcje.

### **Sos chrzanowy mojej mamy**

Niepełną szklankę dobrego chrzanu ze słoika mieszam z 2 przetartymi żółtkami, musztardą (pół łyżeczki), solą i cukrem. Tuż przed podaniem dodaję 2 łyżki śmietany. U mnie w domu ten chrzan się tarło samemu i zalewało taką ilością wrzątku, aby woda została wchłonięta, a potem doprawiało się go cytryną, przetartym gotowanym żółtkiem, solą, pieprzem i cukrem.

mięciuteńka, a nie kleiła się. Nigdy potem nie jadłam takiej kutii.

#### **● A jak teraz spędzasz święta?**

– Właściwie nieciekawie, to znaczy ciekawie, ale inaczej. Wiesz, jak nie ma się dzieci, a odeszli rodzice, to święta tracą wiele ze swego uroku, choć nadal potrafię się nimi cieszyć. Jak miałam własny, warszawski dom, to przed Wigilią dzwoniłam po osiem, dziesięć razy do matki, do Krakowa: – Mamo, jak ty to robisz? Mamo, a co z tym zrobić teraz? Matka pełniła stały, wigilijny dyżur. Po rozwodzie, jak mój dom się rozpadł, jeździłam do rodziców. Znow miałam prawdziwe święta. Była matka, ojciec, często mój brat, cała nasza czwórka, jak za dawnych lat. Wtedy przyjeżdżałam trochę wcześniej i pod kierunkiem mamy przygotowywałam Wigilię. Matka siadywała obok i w charakterystyczny sposób pokazywała palcem, co kolejno powinniśmy robić.

Fot. ANNA KAWA

A potem ten krakowski dom też przestał istnieć. Najpierw odszedł ojciec. Umarł w grudniu, jedenastego, a w Wigilię obchodził zawsze swoje urodziny. Wówczas wszystko nam go przypominało. To były takie splakane święta. Kilka miesięcy później odeszła i matka.

Święta, kiedy zabrakło ich obojga, spędziłam w Radziejowicach, w Domu Pracy Twórczej, gdzie pewnie specjalnie zagoniono mnie do roboty na cały wigilijny dzień. Przygotowałam ogromny stół na pięćdziesiąt osób, udekorowałam, zaglądałam do kuchni, ustaliłam kolejność potraw, poprzestawiałam choinki, wybrałam kolędy.

#### **● A jakie kolędy lubisz?**

– Ojciec, ubierając choinkę, zawsze śpiewał: „Trzej królowie monarchowie, gdzie spiesznie dążycie...”, choć do Trzech Króli było jeszcze daleko. Sentyment do tych króli mam po nim. Niezmiennie natomiast uwielbiam taką wesolutką, radosną kolędę: „W dzień Bożego Narodzenia radość wszelkiego stworzenia, ptaszki w górę podlatują, Jezusowi wyśpiewują, wyśpiewują...”.

Rozmawiała DANUTA WILHELMI-MACHALICA