

KISZENIE KAPUSTY

Eksplikacja: Cel kiszenia. Jakość kapusty do kiszenia. Czas kiszenia. Etapy kiszenia. Dogłądanie kiszającej się kapusty.

Dokumentacja →kapusta. **Bibliografia.**

● **Cel kiszenia.** Kiszenie jest jedną z najstarszych i najważniejszych form przechowywania zapasów Lud 1954/710. *Kiszona/kwaszona/kwaśna* →kapusta MAGP 3/104–105 (mapa 131) (także np. *kiszonka, kwaszonka* Mig Rol 187, *kwaśnica* Glog Tyk 42, stpol. *kompost* Dług WSEH 293) należała dawniej do głównych pokarmów na wsi polskiej 11A, dlatego przygotowywano jej dużo. Każda dobra gospodyni musiała wiedzieć, jak *chleba napiec* i *kapusty nakwasić* 91A. *Kiszenie/kwaszenie/ktadzenie* kapusty, tzw. *siekarki* Gaj Rozw 73, 126, *obieraczki* Bart PANLub 6/98, *ubieraczki* Pelc SGLub 4/101 to jedno z najbardziej lubianych zajęć wspólnych, do których ludzie *łotowali się* [= przygotowywali] jakby na wesele Gaj Rozw 121. Opowiadano sobie wtedy różne historie, śpiewano pieśni 85–87, 114A, Gaj Rozw 124, bo *przy śpiwce lży sie robiło* i rytm przyśpiewek regulował tempo pracy Gaj Rozw 123, podob. Bart PANLub 6/98. Gospodarze przygotowywali dla pracujących poczęstunek Gaj Rozw 126, ŁSE 1970/75, wódkę, a po ukończonej pracy często organizowali tańce Ruszel 2004, s. 168.

● **Jakość kapusty do kiszenia.** Zalecano, by kapusta do kiszenia miała *cwiardě głowě* Sych SGKasz 2/134 i najlepiej była biała, czyli obrana z zielonych liści, por. *bioło kapusta* ‘poszatkowana i zakiszona kapusta z obranych główek, traktowana dawniej jako przejaw zamożności, w opozycji do *cornej kapusty*, kiszanej w biedniejszych rodzinach z zielonych liści’: *Jak fto miał duzo pola, to jedna becka była cornyj kapusty z tyk samyk liści, a ze samyk główek była bioło* Kaś Podh 1/260, zob. także 93,

114E; w Kaliskiem zewnętrzne liście kapusty nazywano *razową kapustą* Kul Wiel 2/425, por. Mig Rol 188.

∞ Czas kiszenia. Kiszenie rozpoczynało się bezpośrednio po ukończeniu zbioru kapusty: *Jak naścinali w jesiyi tyj kapuchy i jak polezała na chwile na bojsku, no to pote my jom kronzali* Kaś Podh 1/363. Zalecano to robić:

- (a) po św. Tekli (23 IX) 37F;
- (b) w św. Michała (29 IX) 37G lub po św. Michale Lud 1900/79;
- (c) w listopadzie 38;
- (d) na nowiu, by trzymała się dobrze i nie odmieniła, kładziona *na wietku* miała się popsuć Baz Tatr 85;
- (e) w porze wieczornej, często w soboty, żeby po ukończeniu pracy można było zabawić się dłużej przy muzyce Gaj Rozw 121.

Nie należało jej kisić:

- (a) w dzień św. Jadwigi (15 X), bo zaśmierdziałaby się Lud 1896/63, por. 37H;
- (b) w dzień św. Łukasza (18 X), bo byłaby gorzka ZWAK 1882/235;
- (c) *do Leonardka* (26 X), bo później *to tak jakby trupem było słycać te kapuste* czy COŚ Nieb Przes 242;
- (d) we Wszystkich Świętych (1 XI), w Dzień Zaduszny (2 XI) lub oktawę święta zmarłych, *by nie zadusić dusz* Karw Dobrz 205, bo kwas z kapusty zaślepiłby zmarłym drogę do kościoła i bram nieba, w dodatku z takiej kapusty wydobywałyby się trupi zapach i trzeba by ją wyrzucić Malinowski 2000, s. 66, por. Wit Baj 50, zgniłaby Fisch Pog 219, Lud 1896/63, zepsuła się Stel Pom 195.

● Etapy kiszenia. Po opłukaniu kapusty w wodzie Ruszel 2004, s. 167 i usunięciu z niej zewnętrznych/uszkodzonych liści i głąbów, następowało jej *siekanie/siatkowanie/szatkovanie/krążanie/rąbanie* np. 29, 58C, 76, 85–87, por. nazwy: *siekarnica* 58C, *kapusta szatkowana*, *kruzanka* MAGP 3/105 (mapa 131). Siekano ją drobno, na *kapuściany makaron* 117, bo *gruba* uchodziła za niesmaczną ZWAK 1890/102, Glog Pieś 107, także 60GH, por. fraz. *posiekać/porąbać/poszatkować co na kapustę* s SFr 1/317, *kapusty z kogo narobić* oznacza ‘zbić na miazgę’ NKPP kapusta 12, por. 87. Sposoby siekania różniły się w zależności od tego, jakich narzędzi do tego używano 114A. Zwykle był to specjalny nóż do siekania kapusty 60H, *siekacz* 114AG, *tasak* 114A oraz różnego rodzaju szatkownice 114G, 117 (np. *krężalnica* Wiet SPog 69, *krężadło* Pod SGŚ 146, *kronzok – taki nożyk jes i kładło sie główke do takij skrzinki i jedzie sie* Kaś Podh 2/19, zob. także Kaś Podh 5/153, *hebel* Zar SSioł 44, Pod SGŚ 111, *hybel*, *hybla* Tomasz Łop 131), których ostrza początkowo wykonywano ze starych kos Ruszel 2004, s. 168. *Musiały być kronzoki naostrzone, coby była ta kapusta ładnie pokrusono* Kaś Podh 4/363.

Zdarzało się niekiedy, że kiszone całe, nieposiekane główki kapusty: *To sie robiło tak małe, zwite dobrze główceki z głombkiym kisiyło sie całe. Nojpiyrwyj jedna warstwa kapusty kronzanyj, na to główceki i tak pod som wiyrch. W zimie dzieci nurały ino za główcekami. Ale były dobre!* Kaś Podh 3/353, także 114G, ZWAK 1890/25, Wit Baj 34, Fed Żar 11, por. 114H. Uważano, że liście w całych główkach są dłużej twarde Kul Wiel 2/425, por. *pojedni oparzowali gówki w kotliku i kładli do becki, i to się nazywa kapusta krzakowá, a tę poznás, bo twardá* Lud 1954/710. Na Podgórzu całe główki kiszone w wykopanych w izbie dwumetrowych walcowatych dołach, które wylepiano gliną i moszczono słomą; później taką kapustę w razie potrzeby siekano tasakiem i gotowano Kul Rop 212. Niekiedy w latach nieurodzaju przechowywano kapustę w dołach

do siedmiu lat, tj. znacznie dłużej niż szatkowaną i kiszoną w beczkach Ruszel 2004, s. 168. W podobnie pierwotny sposób przygotowywali kapustę chłopi w Małopolsce: „Kwaszą ją bowiem, jak gdzie indziej paszę dla bydła, w wykopanych w ziemi dołach i każdą warstwę przegradzają całymi nieszatkowanymi głowami kapusty. Zapach wydobywający się z tych dołów zatruwa całą okolicę. Również i niekwaszoną kapustę przechowują w tych dołach; przypalają wtedy zewnętrznie głowę po głowie i wypełniają niemi doły. Ludność uczuwa tak bardzo potrzebę kwaszonej kapusty, iż biedni zbierają luźne liście, odcięte kawałki łodygi kapusty i kwaszą te odpadki” Maurizo 1926, s. 14.

Posiekaną K. wkładano do *beczek/któd/kadzi* np. 11A, 38, 65B, 70, dużych garnków zwanych *kapuściakami* SGP PAN/K, garnków wypalonych z gliny np. Kaś SGO 1/401, 432. Beczki były zwykle dębowe 114B i duże: *Tako beka to na długo starcyła. Gaździna chodziła ino z gorckiyim i wybiyrała po troche tyj kapusty i warzyła. Nieroz cłek to juz miot doś, ale co było inego jeś, jak nic nie było* Kaś Podh 1/219, por. *dymbowa krowa* ‘o becze z kiszoną kapustą’ Mig Rol 187, *krowa w becze* ‘kwaszona kapusta’ Kul Wiel 2/425. Przed kiszeniem taką beczkę należało *piyknie wyrajbować* [= wyszorować ostrą szczotką] i *umyc goroncom wodom, bo by wám ta kapusta sie zaśmierdziała* Kaś SGO 2/249. Czyszczono ją także za pomocą rozżarzonych kamieni Maurizo 1926, s. 18 lub kawałków *skaty* – wkładano do beczki z zimną wodą rozgrzaną w piecu *skatę, która zacyna potem parować, becke z góry przitikali kocym, coby sie wyparzyła oraz zeby te descółki ozpyncniały troske i później nie przeciekały* Kaś Podh 4/363. Niekiedy beczkę na dnie smarowano mąką żytnią, *zeby nie kiśta od spodu* 114B, nacierano cebulą i wykładano dużymi liśćmi kapusty Żyw Puszb 354, *na dnie układało sie kapuściane liście, potem kawolecek skórki z dymnego [= razowego] chleba* Kaś Podh 3/108. Bezpośrednio przed włożeniem kapusty do beczki robotnica schylała się nad nią i głośno *hukała*, przeważnie trzykrotnie: *aby kapusta była zdrowa lub zeby miała dobro kiś* Dwor Maz 224, zob. także 114F. W becze kapustę solono (por. nazwy *kapusta solo-na*, *zasolo^unö* MAGP 3/105) i dodawano do niej różne przyprawy: *nasolić, napeprzić, nacebulić, i da sie kuper, bobkowe listy, peperz i kminu esce, ćwikły i jabka, coby kiśta lepiyj, aji krzánu dawajo, twarda kapusta coby była zaś, coby miała chuć* Kaś SGO 1/25, podob. 114BG. Wśród przypraw znajdowały się także np. liście dębowe, „*aby się w becze nie psuła*” ZWAK 1890/212, liście wiśniowe Kuk Krusz 20, liście chrzanu 114B, buraki Karw Dobrz 129, żurawina JP 1982/38, małe, twarde i kwaskowate jabłka zwane *grochówką* Kaś Podh 3/456, *kapuściakami* SGŚ Wyd 14/103, podob. Dob Niem 33, a niekiedy i cukier 117. W głodowych latach kapustę kiszono razem z liśćmi karpielowymi Lud 1954/710.

W kolejności *ubijano/ugniatano/tłoczono* kapustę w becze. Robiono to za pomocą specjalnych *ubijaków* np. Wiet SPog 190, Sych SGKasz 6/7 i *tłuczków, tłuków* np. 114E, Żyw Puszb 355, Plut Dzierz 169, SGŚ Wyd 2/68, bądź też deptano ją nogami 8, 114C-EG, stąd fraz. *deptać kapuste* Wiet SPog 26, *siedzi jak udeptano kapusta* NKPP siedzieć 99. Deptający musieli mieć czyste nogi 114DE, bo *Jak ci kapuste udepcó brudne łapy lada cyje, to kapusta jesce na jesieni ci zgnije* LL 1976/1/40, zob. także Śmieł Opol 50. Ubijanie kapusty wymagało siły, dlatego zazwyczaj zajmowali się tym tędzy mężczyźni 114C-E. Nie mogły tego robić kobiety ciężarne Kul Rop 229, Kot Urok 78 ani miesiączkujące, bo kapusta zgniłaby doszczętnie Dwor Maz 224. Podobnie było z innymi czynnościami wykonywanymi przy kapuście: *kie baba miała na siebie cas, to ani z kapustom nie robiyła, ani becki nie wolno było zmywać, bo ze be śmierdzieć i zepsuje sie hnet* Kaś SGO 2/232, podob. Kaś Podh 4/364. Wierzono, że *przy kwaszeniu kapusty trza dać komu w gebe skosztować, to bedzie*

zdrowa (= jędrna) kapusta Wiśla 1904/103. Ubijano kapustę jaz woda wysła Kaś Podh 4/363 na wierzch, po czym dosypywano kolejną warstwę kapusty i kontynuowano deptanie np. 114E. *I to tak kilka warstw* Kaś Podh 4/363. Czasem na wierzch ubitej kapusty wkładano kilka całych główek kapusty, z których liście brano później na gołąbki wigilijne Malinowski 2000, s. 66.

Kie już było pełno (wode, znaczy sie sok z popuconyj kapusty trza było powylywać), to trza było poprzykrywać bukowymi, abo dymbowymi deskami, a na to skałe (musiała być dobrze wymyto i pooblywano wrzoncom wodom). Takom becke przykrywało sie cýstom ściyrkom i trza było ostawić w ciepłym miyjscu, coby kapusta ukisła Kaś Podh 1/429. Niekiedy zamiast deski na wierzch ubitej kapusty kładziono ciężki kamień (lub dwa kamienie), na który nakładano gruby drąg lub belkę osadzoną jednym końcem ruchomo w wyżłobieniu ściany komórki lub sieni, a na drugim końcu obciążoną wielkim kamieniem, zawieszonym na łańcuchu lub grubej linie; tym sposobem kapusta miała ugniatać się najlepiej 114G.

W izbie to musiało być, w ciepłym, coby ta kapusta zacyna kisonć Kaś Podh 4/363. Pod beczkę podkładano niekiedy słomę lub suchy tatarak, żeby trzymała ciepło i jej dno niegniło od ziemi Wiśla 1903/655. Później beczka z kiszoną kapustą zwykle przechowywana była w komorze, w piwnicy lub w sieni: *W siyni w beccak trzymali kapuste kisonom. A w siyniak było zimno, to choćkie zamarzła to kapusta i trza było is z sikiyrkom, coś uromboł troche i nabroł do gorka* Kaś Podh 1/215.

● **Doglądanie kiszącej się kapusty.** Gdy wkoło beczki ukazywały się białe burzyny (piana), oznaczało to, że kapusta kiśnie. Robiono wtedy mały dołek w kapuście, którym ulatywała gorycz/gorzycz („par taki”) K 9 Poz 103–104, *mama to przebijała takim drewnianym kołkiym, coby te gazý tam od spodku wysły* Kaś Podh 4/363, podob. Malinowski 2000, s. 66. Niekiedy wywiercano z boku beczki otwór, by nim spływała gorycz, a później zabijano go kołkiem ZWAK 1893/17. Zbierano także pojawiającą się na wierzchu pleśń: *spłocha to jes taki kozusek, spleśnina – to sie zmyje, noji zaś sie wleje wody cystyj i tak sie opakuje, kiym kapusta je w sudzie* Kaś SGO 2/753. Dolewanie wody było konieczne, bo *jek na hierzchu [= wierzchu] była sucha kapusta, to gniła, pleśniata* Rog Wag 268, podob. Kaś SGO 1/179.

By kapusta się nie psuła, należało też dbać o deski/krażki/wieka, którymi była przykryta – zalecano je myć często wodą K 9 Poz 104, na każdym nowiu Baz Tatr 85, w zimie zwykle co tydzień, a wiosną i w lecie nawet co dwa dni 114G. Aby kiszonka nie psuła się na przednówku, gospodynie zmywały krażki wodą przyniesioną ze źródeł (studzien) w Wielki Piątek przed wschodem słońca Gaj Rozw 54. Gdy w czasie zimy lub na wiosnę kapusta włożona do beczki zaczynała mięknąć, to aby się nie zepsuła, wkładano do jej środka kawałek żelaza bądź kwaterek jęczmienia obwiniętą w biały łaszek ZWAK 1879/27. Wierzono też, że nie należy pożyczyc kapusty kiszonej, boby się zmieniła i nie miała dobrego kwasu Lud 1924/72.

DOKUMENTACJA → KAPUSTA.

BIBLIOGRAFIA: Malinowki Waldemar, *Miniony czas. Ludowe obrzędy, zwyczaje i wierzenia regionu hrubieszowskiego*, Lublin 2000; Maurizio Adam, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926; Ruszel Krzysztof, *Leksykon kultury ludowej w Rzeszowskiem*, Rzeszów 2004.

→ KAPUSTA.

Katarzyna Prorok