Ulęgałki, Grusconka, Brzyncka, Gzicka I Warzonka

Chociaż nasi przodkowie żyli zgodnie z rytmem natury, nie odżywiali się ani zdrowo, ani optymalnie. Nieodłącznym elementem ich życia był niedostatek, a nawet głód, szczególnie na przednówku, kiedy kończyły się zimowe zapasy, a pola czekały na nowe uprawy. Dlatego wszystkie dziko rosnące owoce, zboża, zioła, grzyby, kłącza roślin, kwiaty były zbierane, suszone, kwaszone, solone lub kopcowane.

Dzikie grusze były bardzo plenne, każdego roku rodziły dużo drobnych, złotych owoców. Zjadane prosto z drzewa okazywały się twarde, cierpkie i niesmaczne. Dopiero przejrzałe, czyli ulężone, kiedy miały rudą barwę i dywanem zalegały pod drzewem, nadawały się do bezpośredniego spożycia. Proces zachodzącej w nich fermentacji marszczył skórkę, ale dodawał soczystości i wtedy nabierały słodkiego, lekko wędzonego, niepowtarzalnego smaku.

Ulęgałki w łowickiej kuchni chłopskiej były ważnym składnikiem całorocznego pożywienia. Gotowano z nich zupy na słono i na słodko, kompoty, robiono soki, ocet, nalewki, wina z dodatkiem innych owoców, powidła i marmolady. Suszono na słońcu, kopcowano jak ziemniaki, przesypywano owsianymi otrębami, sianem lub sieczką, żeby „doszły".

Suszone nasiona gruszy roztarte na kamieniu lub w moździerzu dodane do palonej cykorii, po zaparzeniu wrzątkiem stanowiły namiastkę kawy. Medycyna ludowa odnotowuje także własności lecznicze ulęgałki. Odwar z gruszek podawano przy gorączce, biegunce, kamicy nerkowej, jako lek moczopędny, a także wspomagający trawienie, obniżający ciśnienie i przyspieszający gojenie ran. O tym, jak były ważne dla życia XX-wiecznej wsi, świadczy wspomnienie Edwarda Majchera (1933) z Głuchowa w regionie łowickim, twórcy zespołu regionalnego Głuchowiacy, który pamięta z opowieści rodzinnych, że przed 1939 r. i w czasie II wojny płacono chłopom za dzień pracy w polu koszem pierdziołek (około 30 kg). Mawiano nawet, że „kto ma gruse, jada tuse". Pamięta również smak tamtych grusconek na słodko, z tulanymi kluskami.

Zupy zwane grusconkami jadano w łowickim na różne sposoby. Najpożywniejszą była „brzyncka", czyli kompot z ulęgałek posolony, zabielony mlekiem, mąką albo śmietaną, z łychą tłuszczu, kluchami, ziemniakami lub kaszą. Nazwę „brzyncka" tłumaczy się brakiem poniesionych kosztów do wykonania zupy (Zielkowice gm. Łowicz).

W oparciu o kompot gotowano także barszcze: grusconkę zagęszczano i zakwaszano stawianym barszczem, maślanką lub zsiadłym mlekiem i podawano z ziemniakami, kluskami i kaszami (pęczakiem, jęczmienną, jaglaną). W regionie łowickim zupę owocową z gruszek, zwaną również „warzonką" (Bednary gm. Nieborów) robiono ,,na bogato", przez dodanie cukru lub sacharyny oraz goździków i cynamonu. Dodatkiem wzmacniającym kaloryczność były kluski, w zależności od sposobu wykonania nazywane rwokami, zacierkami, kruszonymi, lanymi, tulanymi (Głuchów), kładzionymi (Sierakowice, Maków) lub krajanymi. Ta sama zupa owocowa podana z jagłami (Złota, gm. Głuchow) lub zagęszczona siemieniem lnianym (Wilkowice Kolonia, parafia Wysokienice) nosi nazwę gziczka.

Dzikie grusze zniknęły z naszego krajobrazu, wyparte przez szlachetne odmiany. Uległy masowej wycince, a przecież były jak ta wierzba rosochata symbolem polskich nizin. Brak dzikiej gruszy w

polskim krajobrazie zauważył na początku XXI w. prof. Augustyn Mika, sadownik z dawnego Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa w Skierniewicach. Zaapelował do sadowników, rolników i władz gminnych o ochronę, zachowanie i przywrócenie gruszy jako symbolu polskiej tradycji.

Po dzikiej, polnej gruszy pozostały w naszej kulturze ludowej dźwięczne nazwy potraw, kilkanaście przysłów ludowych, smak kompotu z suszonych owoców na Wigilię, bez którego nie wyobrażamy sobie tego dnia – i puste miejsce na miedzy.

Hanna Kuberska-Skrzydło