

## WSPOMNIENIA TERESY Z SZUKSZTÓW PAJEWSKIEJ-SHELLER

Jak mi wiadomo z opowiadań mojego ojca Wacława, ród bojarów litewskich, a właściwie żmudzkich, wywodzi się z Ziemi Czerwieńskiej, z obrzeża Lubelszczyzny, czyli Grodów Czerwieńskich. Z którymś z kniazów Szukstowie powędrowali na Żmudź. Tam, otrzymując duże nadania, osiedli w XIV w. Jest nawet taki okres, kiedy Medyngiany jako takie są powiatem. W starych księgach są wykazywane ziemie powiatu medyngiańskiego. Nie jest mi znane, kiedy określenie "powiat medyngiański" przeszło z nazwy majątku Medyngiany na obszar powiatu, ale z całą pewnością w dawnych dokumentach widniał właśnie powiat medyngiański, a nie telszewski.

Dwór Medyngiany stał nad rzeką Minią. Po drugiej stronie Minii leżała wioska Medyngiany z kościołem. W niedzielę, jadąc na nabożeństwo, trzeba było zawsze przejechać przez most. Most ten w 1944 r., podczas działań wojennych, został spalony i teraz trzeba objeżdżać duży kawał drogi przez Grąście (18 km). W latach międzywojennych majątek Medyngiany składał się z dużego, przysadzistego dworu, dwóch budynków czworakowych, dużej, bo na 60 sztuk bydła, obory, stajni połączonej z wozownią i z mieszkaniem stajennego, spichrza (inaczej świronu) i dużej piwnicy, czyli sklepu. W sklepie trzymano zimą jarzyny, ziemniaki, latem mleko, a część pomieszczenia była wydierżawiana Żydowi - pachciarzowi, który tam, na miejscu, warzył sery typu szwajcarskiego i one w tym sklepie dojrzewały. Pamiętam, że mnie, dziecko, bardzo to fascynowało i gdy tylko mogłam tam wejść, to nie mogłam się napatrzeć na piękne kule oblane jakąś czerwoną "farbą". Dopiero później zorientowałam się, że to była po prostu stearyna. Na zewnątrz sklepu, który miał ładnych kilkadziesiąt metrów kwadratowych, a zbudowany był jak półsuterena, z kamienia polnego, stały duże beczki, do których zlewało się serwatkę pozostałą po warzeniu serów. Serwatkę tę wożono do świniarnika. Świniarnik stał zupełnie na uboczu, po stronie wejścia kuchennego do dworu, jakieś 80 - 100 metrów. Pomiędzy świniarnikiem a budynkiem mieszkalnym był jeszcze staw, o dziwo, nie zarośnięty, w którym płukało się olbrzymie prania: prześcieradła, koperty, obrusy itp.

Świron był budowany, jak już wspomniałam, na bardzo dużych, polnych kamieniach, a między ziemią a podłogą świronu była pusta przestrzeń, którą my, dzieci, wykorzystywaliśmy do swoich zabaw i innych celów. Np. lubiliśmy tam leżeć w upalne dni, ponieważ był tam chłód i przewiew. Niewiele nas obchodziło (a nawet stanowiło pewną atrakcję), że miejsce to, w tym samym celu, upodobały sobie kury i psy. Przestrzeń ta miała za zadanie zapewnić świronowi suchość i chłód, niezbędne do przechowywania produktów. Świron zbudowany był z bali dębowych. Posiadał w swym wnętrzu siasieki na zboże, a także dwie izby z łózkami; w łózkach tych kładziono młodzieź, która przyjeżdżała w odwiedziny. Izby w świronie miały po kilka łózek z piernatami (wypchanymi pierzem) i pierzynami (wypchanymi puchem). W izbach tych nie było pieców, więc musiano nocującym zapewnić ciepło dużą ilością pościeli i przykryć. Poza tym, przed przyjściem młodzieży, rozgrzewano łóżka czymś w rodzaju żelazka, które przynosiła pokojówka. Do "żelazka" tego wkładano żarzący się węgiel, dzięki czemu ten na długiej ręczce przyrząd, niejako "prasował" wnętrza łózek, wsuwany między piernaty i pierzyny (była to szkandela). W pomieszczeniach tych trzymano też późne jabłka zimowe, przykryte piernatami. Świetnie przechowywały się w tym chłodzie do następnych zbiorów.



Do komór świronu szła zawsze pościel lniana, adamaszkowej używano w domu. Prania w Medyngianach odbywały się dwa razy do roku, nie licząc normalnych, bieżących przepierek. Bieliznę stołową i pościel prało się dwa razy do roku, po Wielkanocy i gdzieś pod koniec września. To trwało zawsze około tygodnia. W sieni frontowej stały dwa ogromne, zamykane kufry, do których odkładano brudną bieliznę różnego rodzaju. Gdy przychodził właściwy moment, moja mama z jakąś pokojówką rozdzielała sztuki na "kupki", spisywała je i dokładnie przeliczała. Z czworaków przychodziły kobiety; z kuchni dworskiej wystawiano duży, drewniany stół i ławy, przynoszono "krzyżaki", na których stawiano balie; bieliznę najpierw długo moczone. Na kilka tygodni przed praniem, pod rynnami od strony podwórka stawiano beczki - gdy zapełniały się wodą deszczową, były przetaczane. Do tych beczek, mniej więcej do połowy, sypano popiół drzewny, który wygarniano z pieców i z kuchni. Latem tego popiołu było mniej, bo paliło się tylko w kuchni, zimą - dużo więcej, bo przecież ogrzewano inne pomieszczenia (pokoje). Węgla kamiennego nie używano w ogóle. Palono wyłącznie drewnem, zwłaszcza brzoźowym. Popiół połączony z wodą i "przemacerowany" przez pewien czas, dawał tzw. ług służący do moczenia i prania, dzięki czemu oszczędzano duże ilości mydła. Gdy wiosna była już w pełni, gdy zieleniła się trawa, między stawem a świniarnikiem rozkładano pościel partiami na trawie i suszono. Jeśli zdarzała się jakaś nie wywabiona do końca plama, to polewano ją wodą, a słońce dokonywało reszty. Proszków do prania nie znano niemal zupełnie. To trochę późniejszy wynalazek. Pamiętam jednak, że do prania bielizny jedwabnej czy innych rzeczy z lepszych gatunkowo materiałów kupowano "Persil", w bardzo ładnym opakowaniu, analogicznym w barwach i układzie do dzisiejszego.

Od ganku w kierunku wioski, za bramą, prowadziła mocno przerzedzona aleja z drzewami liściastymi. Do bramy, z której właściwie zostały już tylko słupy, wiódł też cały szpaler piwonii, na przemian bordowych i różowych. Niedaleko bramy zaczynała się wozownia. Z tyłu, za wozownią, zawsze gromadzono na lato lód wycinany z Minii. W słoneczne, ale mroźne dni jechało się w kilka par sań, tzw. rozwalin (dwie pary płóz łączonych deskami, wielkość sań zależała od wielkości desek, gdyż płozy rozsuwane) i piłą wycinano lód. Bryły lodu ładowano na sanie, składano za wozownią w piramidę i przykrywano trocinami. Lodowni jako takiej nie było - przynajmniej za mojej pamięci. Trociny przywożono z tartaku w Grąściach, który należał do rodziny Girdwojników. Pamiętam, że latem ta piramida po maleńku osiadała i spod trocin wyciekał strumyczek bardzo zimnej wody, w której oboje z bratem szalenie lubiliśmy moczyć nogi, ku oburzeniu mamy i niani. Lód stosowano najczęściej podczas przygotowywania deserów: lodów, legumin.

Wróćmy jeszcze do wozowni połączonej jednym dachem ze stajnią. Między nimi znajdowało się mieszkanie stajennego, który nazywał się Bumlis. Mieszkał tam z rodziną. Miał on prawo jadać w dworskiej kuchni - tak nakazywał obyczaj. Pamiętam go właśnie nie z pracy w stajni, lecz ze śniadań, na które przychodził bardzo wcześnie - między piątą a szóstą - a które były przeznaczone dla pracowników. Siadał zawsze na szczycie długiego stołu. Brat i ja latem, kiedy słońce szybko wstawało, lubiliśmy cichcem wymknąć się ze swego pokoju, przejść przez jadalnię i wejść do dworskiej kuchni. Tam siadaliśmy w kucki na ławie i jedliśmy z ochotą to, co jadła służba; obyczajowo jadało się wtedy kaszę, ale inną niż dzisiaj ją rozumiemy. Np. kasza ziemniaczana to były utłuczone ziemniaki z dużą porcją mleka i pewną ilością mąki pszennej. Była też kasza zwana "pusmarzkonie", czyli kasza "przasna" - to była także kasza ziemniaczana, ale coś w rodzaju prażuchy (pół na pół ziemniaki z żytnią mąką); była również kasza jęczmienna drobna i gruba, była kasza wieczorem moczona, czyli pęcak, inaczej gruciana (pęcak na Żmudzi to "gruca"), którą zresztą bardzo lubiłam. Do kaszy robiono "myrkauas" - "mirkiti" znaczyło "moczyć", była to więc "pomoczka". W domu, chociaż mówiło się po polsku, stosowano właśnie nazwę "myrkał", czyli sos cebulowo - mleczny. Wędzoną słoninę krajano w kostkę, smażyło się skwarki, do których dodawano cebulę. Gdy się zasmażyła, wlewano mleko. Gotowano to przez chwilę. Osobno robiono zaklepkę, którą dodawano do cebuli ze skwarkami i mleka. Powstawał z tego gęsty sos, który solono. Dobra gospodyni powinna umieć wlać ten sos do miski tak, aby tłuszcz wybił się na wierzch pomoczki. Dlatego sos wlewano powoli po ściankach miski. Robotnicy jedli z misek glinianych polewanych. Nakładano do nich kaszę, w jej środku robiono dołek i wlewano do niego sos, w którym maczano każdą łyżkę kaszy. Do tego dawano nieograniczoną ilość mleka, tyle że odstałego, tj. bez wierzchniej śmietanki. Ze śmietanki robiono w centryfudze masło.

Skoro już jesteśmy przy kuchni, to trzeba wspomnieć, że była ona wyłożona cegłami ułożonymi "w jodełkę", dlatego można ją było szorować i utrzymywać w doskonałej czystości. Stół kuchenny był długi, z białych desek i też codziennie szorowany. Używano go jednocześnie do chłodzenia chleba, bo przy (palenisku) kuchni był duży piec chlebowy, w którym dwa razy w tygodniu pieczono chleb (18 - 22 bochenki 2,5-3 kg). Chleb był żytni, czasami robiono chleb pytlowany, czyli z drobniejszej maki. Białe pieczywo piekło się przy okazjach świątecznych. Sama płyta kuchenna była 6-fajerkowa. Kuchnia stała nie wzdłuż ściany, lecz szczytem do niej,

tak że podejście do niej było z trzech stron. Ostatnie dwa paleniska były już niezbyt gorące, dlatego tam stawiano garnki, które musiały być stale ciepłe.

Przy szczycie kuchni stał duży miedziany zbiornik na wodę, w którym mieściło się dziesięć wiader. Po prawej stronie kuchni były drzwi do pokoju kucharki. Po drugiej stronie były drzwi do pokoju stryja Kazimierza, wtedy jeszcze kawalera. W szczycie ściany znajdowały się drzwi do jadalni. Nad nimi była ogromna skrzynia, przyczepiona do sufitu, w której suszyły się skóry z polowań (np. zające, dziki, sarny, lisy). Po sezonie myśliwskim przyjeżdżał Żyd, który skóry oglądał i skupywał. Skórki królicze szły na filc, a dzicze i sarnie - na inne cele. Pamiętam, że o skórkach króliczych mówiono: "No, przyjedzie Żyd i weźmie na kapelusze".

Jakiś metr od drzwi wejściowych do jadalni zaczynał się piec chlebowy. Miał on jakby przedsionek, a w głębi otwór zakrywany blachą. Kiedy piec się wypalał, blachę często wyjmowano i pieczono coś na rożnie, np. ciasto zwane sękaczem. Ten specyficzny "rożeń" składał się z widełek, tulei i rynienki. Kręcono pomału tą tuleją, na którą lano z góry ciasto podobne do naleśnikowego. Co się zaś tyczy chleba, to był zwyczaj, że gotowy bochenek smarowało się wodą i rysowało palcem znak krzyża. Zimą chleb układano na cienkiej warstwie słomy owsianej. Latem chleb pieczono na liściach chrzanowych albo klonowych. Czasami robiono, obok chleba żytniego na zakwasie, chleb pytłowy na drożdżach - był on dużo jaśniejszy od razowego. Po wypieczeniu chleba, w sezonie jesiennym, do pieca wędrowały kamienne gary z powidłami borówkowymi i śliwkowymi, tam się zapiekały - powstawała skorupa, która zapobiegała pleśnieniu. W piecu chlebowym, także jesienią, suszono na blachach wyłożonych słomą grzyby i śliwki. Również suszono - po przemarznieniu - jagody jarzębiny. Z jagód tych robiono także bardzo dobre konfitury, ale musiały być właśnie przemarznęte, bo dopiero wtedy traciły swą gorycz. Każdą jagódkę 2-3 razy szpileczką nakłuwano, jagody zalewano wodą na parę godzin, później odcedzano i rzucano na syrop z goździkami i cynamonem. Konfitur jarzębinowych używano do mięs, były cierpko - słodkie i miały ciekawy smak.

Latem w piecu suszono z kolei czarne jagody. Suszono ich sporo, zwłaszcza do kisieli, które wówczas robiono samodzielnie. Grzyby na ogół przynosiły do dworu kobiety, które za prawo zbierania w lesie dzieliły się swoimi zbiorami. Czasami też zbierali grzyby mieszkańcy dworu. Zaprzęgało się wtedy bryczkę i w kilka osób jechało do lasu na grzybobranie. Doskonale pamiętam wspomniały smak grzybów przyrządzanych "na świeżo", zaraz po zebraniu. Prócz tego, grzyby kiszono i marynowano. Marynowano w occie w słojach bez przykryw, które zastępował tzw. pech, czyli pęcherz moczowy (świński). Takie pęcherze po biciu świń myto i nadmuchiwano, po czym wieszano do przeschnięcia. W kuchni wisały one wtedy przez 2-3 tygodnie. Grzyby solone to były kurki i borowiki, które obgotowywano i układano kapelusikami do dołu, solono, przekładano cebulą. Na grzyby kładziono lnianą ściereczkę, na nią denko, a na denko kamień. Z kurek robiono także coś w rodzaju surówki z cebulą i śmietaną, i podawano do mięs. Dodatkowo do mięsa była tak obecnie pogardzana brukiew, którą przyrządzano na różne sposoby: z zasmażką (śmietaną), pieczoną (z farszem mięsnym lub mięsno - kaszanym) w piecu chlebowym. Była zupełnie smaczną potrawą.

A propos grzybów, pamiętam taką zabawną historię. Na naszych łąkach rosły "dzikie", polne pieczarki, zupełnie nieznanne u nas jako grzyb jadalny. Uważano je za grzyb "psi"; nikt ich nie

ruszał. Ale, może w 1937 lub 1938 roku, przyjechała do nas siostra mojego ojca, ciotka Krystyna. Była zachwycona, że na łące rosną "szampiony" (po francusku "champignon" = pieczarki). Zebrała je, przyniosła do domu i kazała kucharkom przyrządzić według swoich wskazówek. Nie pamiętam, jak to smakowało, wiem, że moja mama trochę krzywym okiem na to patrzyła, bo nikt do "szampionów" nie był przyzwyczajony. Spróbowaliśmy, zjedliśmy, nikt się nie otruł, z tym, że po wyjeździe ciotki nadal ich nie zbieraliśmy. Jest to jeden z niewielu momentów, o których mogę powiedzieć, że widziałam ciotkę Krystynę przy pracach domowych, kuchennych, bo była ona osobą samotną, która całe życie gdzieś się stołowała, mieszkała na pokojach, czy to w Kownie, czy w Szelale, czy gdziekolwiek indziej. Była to nauczycielka, która nigdy i nigdzie nie miała prawdziwie własnego mieszkania (domu). Kuchnia jej zupełnie nie interesowała. Wuj Radek zawsze się śmiał, że wielkim wyczynem ciotki Krystyny były sławetny piernik i jaja "faszerowane", które polegały na tym, że ciotka wyjmowała ugotowane żółtko, mieszała je z musztarda i solą, i z powrotem wkładała do "dołka" w białku. Do tego majonez, który zrobił już ktoś inny i to się szumnie nazywało "jajkami faszerowanymi" cioci Krystyny.

Wracamy zatem do kuchni. Obok pieca chlebowego była spiżarnia, dość długa i dość wysoka. Pełna półek, fasek, beczek, beczułek, toreb, torebek. Na poprzeczkach, które wzmacniały półki, znajdowały się haki, na których wisała mocno obsuszona wędlina, oczywiście własnego wyrobu. Najpierw suszono ją w kominie - tak było latem, bo to chroniło ją przed zepsuciem i natrętymi muchami. Wędlin była duża różnorodność: kiełbasy, szynki, polędwice czy litewskie salcesony, zwane kindziukami. Zaraz przy spiżarni było wejście do tzw. sieni kuchennej. To było po prawej stronie. Po lewej stała długa ława z wiadrami czystej wody. Kuchnia miała trzy okna, między którymi wisały duże, miedziane patelnie do smażenia konfitur.

A propos much. Powiedzmy i o nich, skoro nawet Mickiewicz w "Panu Tadeuszu" nie wahał się poświęcić im paru wierszy. Latem było ich bardzo dużo, toteż zwalczano je na różne sposoby. Kładziono na stół tzw. muchomrniczki, "kapturki" z rynienka, do której nalewano wodę. U góry była mała dziurka. Muchomornice stawiano na talerzu, na którym znajdował się przypieczony na płycie kuchennej muchomor, leciutko posypany cukrem. Muchy wchodziły górami, raczyły się zatrutym "deserem" i spadały do rynienki z wodą, w której ostatecznie kończyły swój żywot. Muchomornice jednak nie wystarczały, dlatego w użyciu był też stary sposób na muchy. Pod szczytem okapu nad kuchnią, pod wieczór wieszano miotełki piołunu. Muchy uwielbiały w nich spać. Gdy się taka miotełkę potrząsnęło, wypadały z niej wielkie ich ilości. Strząsano je bezpośrednio do worka, którym następnie tłukło się o próg. Rano stanowiły świetne pożywienie dla kaczek. Taki "piołunowe" czyszczenie dawało dobre rezultaty, cóż z tego, skoro w ciągu dnia muchy wlatywały znowu. W pokojach pleniono je za pomocą lepów kupowanych w Żoranach u Żyda. Wieszano je po dwa, trzy u lampy naftowej nad stołem. Kiedy wisały, nigdy pod nimi nie stała waza ani inne naczynie z potrawą, aby nie doprowadzać gości czy domowników do "womitów", gdyby się z lepu coś niecoś odlepiło. Były też słynne packi, takie jakimi posługiwał się Wojski. Bardzo skutecznie likwidowały one te dokuczliwe, brzęczące owady.

Mówiąc o wyposażeniu kuchni, należy wspomnieć o różnego rodzaju "garach". Pamiętam taki duży gar, a właściwie sagan, przeznaczony do przyrządzania bigosu. Stał on nieraz dwa tygodnie na końcu kuchennej blachy. Oprócz kiszzonej kapusty, szły do niego reszty różnych mięs: skóry od szynki, wędzone golonki ("kumpiki"), sucha kiełbasa, suszone śliwki. To wszystko stało przez kilka dni w garnku, "przegryzało się" (parę razy dziennie mieszano to drewnianym mieszadłem) i stopniowo zmieniało kolor, od jasnego aż po brązowy. Taki bigos mógł stać drugie dwa tygodnie po ugotowaniu, nie chłodzony, nie konserwowany. W garze mieściło się 20 kg kwaszonej kapusty, z czego po odparowaniu i po ugotowaniu zostawały dwie trzecie. Kapustę, oczywiście, kiszono w domu, w 50-litrowych beczkach.

Do urządzeń dla nas, dzieci, bardzo atrakcyjnych w kuchni należała wafłownica. Były to dwie powierzchnie umieszczone na fajercie, z bolcami z boku. Zalewało się ją ciastem i obracało. Wafle pieczono na płaskich kawałkach drewna, aby przyrząd zachowywał równowagę. To chrupiące "pieczywo" jadano z musami owocowymi, których zawsze było wiele w domowej spiżarni.

Na terenie, kuchni były też nieduże patelnie, używane m.in. do smażenia placków gryczanych, które stanowiły rodzaj przystawki, np. do alkoholi podawano placki gryczane ze śledziem, czosnkiem, kawiolem. Robiono je z mąki gryczanej z dodatkiem mąki pszennej, a jadano zawsze "na słono i kwaśno". Ciepłe składano na półmisek i wkładano do zawsze ciepłego piekarnika; piekarnik był w stałym użyciu, bo pieczono w nim ciasta, ciasteczka, bułki, różne mięsa - ptactwo, zające - zwłaszcza w sezonie jesienno - zimowym, bo ojciec i wujowie dużo polowali i przywozili sporo zwierzyny.

Z kuchni wychodziło się do sieni "roboczej". Była również wyłożona cegłami na sztorc w jodełkę. Vis a vis drzwi kuchennych znajdowały się drzwi do dwóch pokoi, z których ostatni miał wejście do salonu. W samej sieni były też drzwi do "komina" - wędzarni. Wędzarnia było to kwadratowe pomieszczenie o bokach ok. 2x2 m, zwężające się ku górze. Umieszczano w nim różnego rodzaju mięsiva przeznaczone na wędzonki, które można było długo przechowywać.

Z sieni, po dwóch stopniach, schodziło się na zewnątrz - albo do stawu, albo na drogę prowadzącą do świnarników. Parę metrów od domu stała studnia z żurawiem - kołowrotek studziennych nie stosowano. Blisko studni stała duża buda, w której mieszkał wówczas nasz kochany Murza - pies - bernardyn, bardzo duży, leniwy, mało ruchliwy. Za dnia był na łańcuchu, w nocy chodził ze stróżem i pilnował majątku. Murza - mimo że był psem bardzo spokojnym i zrównoważonym - stał się uczestnikiem dość gwałtownego zdarzenia. Mój 3-letni brat, Rysio, pewnego dnia wziął klucz od świronu (zdjął go z półeczki z hakami, czyli z szragów), po czym włożył go psu do ucha. Pies dostał napadu szału i ugryzł brata - też w ucho! Gdyby nie interwencja naszej mamy, która to wiszące na małżowinie ucho przyszyła, mój brat zostałby kaleką. Małego delikwenta położono na stole w jadalni, pokojówki trzymały go, aby się ni wyrwał, a mama przyszyła ten nieszczęsny narząd catgutem (nicią chirurgiczną).

W jadalni stał ogromny gdański kredens, który sięgał sufitu. W jego szufladach trzymało się stołową pościel, sztuce, talerze, wszelkie przybory stołowe. Kredens ten był tak ciężki, że nie ruszono go nawet wtedy, gdy po pożarze dworu wymieniano w jadalni podłogę. Wtedy

podniesiono go tylko tyle, aby móc usunąć deski zniszczone i włożyć nowe. Nawet ogień nie dał kredensowi rady i trochę go tylko osmalił. Sylwetka bufetu szczególnie imponująco rysowała się na tle bielonych ścian (po pożarze ściany wewnątrz dworu były bielone, jakie były przedtem - nie pamiętam).

Na środku jadalni stał stół na 24 osoby, rozsuwany, z czarnego dębu. Został on wykonany pod koniec XIX wieku przez mojego dziada Ludwika Szuksztę. Robiono wtedy nad brzegami Minii melioracje i w bagnie znaleziono stary, zakonserwowany pień dębu. Można się domyślać zatem, że już wtedy był bardzo stary. Był tak twardy, że żaden tartak w okolicy nie podjął się go przeciąć; kłoc wieziono więc wozami do Tylży, kawał drogi, aby tam pociąć go na deski. Z nich zrobiono potem piękny, ogromny stół. Na co dzień siadało przy nim tylko kilka, góra osiem osób. Wokół stołu stało 12 krzesel, z wysokimi, wyplatаныmi rafią (palmą iglastą) oparciami. Nad stołem wisiała duża, naftowa lampa, z zielonym, szklanym abażurem. Lampa wisiała na łańcuchu, tak więc można było regulować jej wysokość nad stołem. Ponadto, była mosiężna lampa stojąca, secesyjna, w kształcie kobiety trzymającej klosz - również na naftę. Z elektrycznością zetknęłam się dopiero w czasie wojny, gdy mieszkalam w mieście. Przed wojną, w żadnym ze znajomych dworów, elektryczności nie było. Elektryczność "wodna" pochodząca z wykorzystania siły wody, miała w majątku tylko ciocia Radziwiłłowiczowa. W 1938 r. Radziwiłłowiczowie wybudowali tzw. willę, piętrowy dom, z pseudozakopiańskimi daszkami, ganeczkami, dużymi, "weneckimi" oknami. Ponieważ dom stał na górze, a w pobliżu było dość silne źródło, zainstalowano turbinę, która dawała światło trochę lepsze niż naftowe, ale słabsze od dzisiejszych żarówek. Był to też pierwszy dom, w którym zobaczyłam muszlę klozetową, bo wszystkie znane mi z dzieciństwa dwory miały "wygódki" na zewnątrz albo blaszane lub fajansowe nocniki z przykryweczką, które służba wynosiła. Łazienki w Medyngianach nie było. U rodziców na umywalni z lustrem i blatem marmurowym stała fajansowa miska z dzbankiem na wodę, a do kompletu był duży nocnik. Co się tyczy prądu, to dopiero po latach zrozumiałam, że wytwarzała go również tzw. lokomobila napędzana parą, a opalana drewnem. Używano jej do uruchamiania śrutownika, wialni i młockarni. Ogromne koło zamachowe z szerokim, skórzanym pasem przenosiło energię na urządzenia. Zainstalowanie elektryczności dla domu było wtedy za kosztowne. Ale i tak, mój dziad, sprowadzając te lokomobile, był w otoczeniu uważany za nowatora i dziwaka, bo nie rozumiano, po co lokomobila do młockarni, skoro można młócić cepami.

W budynku mieszkalnym były też - oprócz wspomnianych - jeszcze dwa pokoje: nasz dziecienny, z trzema łózkami - brata, moim i niani, stołem i skórkami sarnimi zamiast dywaników, oraz sypialnia rodziców - z dwoma dużymi, metalowymi, zdobnymi łózkami, które miały materace ze sprężynami. Materace te należały jeszcze do moich dziadków i sprowadzane były z Królewca; one również uważane były za zbyteczny luksus, jako że sypiano na ogół na piernatach. W sypialni stały też szafki nocne, szafa odzieżowa i umywalka z lustrem, coś w rodzaju toaletki. W rogu rozsiadał się duży, kaflowy piec, sięgający sufitu. W piecach, podczas ostrej zimy, palono dwa razy dziennie: rano, jeszcze przed naszym wstaniem, i późnym popołudniem. Palono grubymi szczapami, które wystawały trochę na zewnątrz. Piec zamykano wtedy, gdy szczapa spaliła się w całości. Wcześniejsze zamknięcie powodowało rozsądzenie pieca. Ono właśnie stało się przyczyną pożaru dworu w Medyngianach w r. 1935 albo 1936. Wtedy, w Sylwestra, napalono po raz drugi w jadalni. Rodzice moi wyjechali na bal do Grąść,

do sąsiadów, zostawiając dyżurna pokojówkę, która miała dopilnować właściwego zamknięcia pieca. Piec został zamknięty dużo wcześniej, bo dziewczynie spieszyło się na zabawę. Piec rozsadziło i powstał pożar. Spaliła się góra, łącznie z sufitem parteru. Ponieważ natychmiast przystąpiono do gaszenia i lano duże ilości wody, mokre ściany oparły się ogniovi. Dwór był drewniany, ale tynkowany, wyglądał więc jak murowany i był dzięki temu bardziej odporny. Stał na kamiennej podmurówce, nie miał jednak piwnic, zresztą - w znanych mi dworach - nigdzie piwnic nie widziałam. Zastępowały je tzw. sklepy, znajdujące się bliżej lub dalej domu mieszkalnego. Pożar rodzice zauważyli, będąc ok. 8 km od dworu. Obejrzeni się, widząc łunę, i zorientowali się, że pali się w Medyngianach, galopem więc zawrócili i zastali służbę, która dom już w większości opróżniła z mebli i innych rzeczy, wyniesiono nawet piękną, ogromną choinkę z salonu, która nie spłonęła. Była ozdobiona dużą ilością starych zabawek pamiętających jeszcze dzieciństwo nie tylko mojego ojca, ale także moich dziadków; zbierało się je, przechowywało jako rodzaj pamiątki rodzinnej, element tradycji. Były to nie bombki, lecz różne ozdoby ze srebrnych drucików: wózeczki, lalecзки, pajacyki, pawiki. Wszystkie te stare cacka zostały wtedy, w tym harmidrze i zamieszaniu, poszabrowane przez okoliczne, wiejskie dzieci, bo na widok pożaru zbiegło się dużo ludzi ze wsi.

Ostatnie, parterowe pomieszczenie, największe, bo mające pół długości budynku i szerokości jednej czwartej, zajmował salon. Miał drewnianą podłogę i trzy okna od strony ganku oraz dwa od szczytu. Był dużym pomieszczeniem. W salonie stał fortepian z czarnym wiekiem, przy którym pamiętam grającą czasami, wtedy gdy była w domu, ciotkę Krystynę, a także stryja Jerzego. Moja matka była osobą zupełnie bez słuchu i chociaż uczono ją w tym kierunku (6 lat chodziła na lekcje muzyki), nic z tego nie wyszło. Umiała jedynie odczytywać nuty i mechanicznie je wystukiwać, co z prawdziwą muzyką miało niewiele wspólnego. Oprócz fortepianu, w salonie znajdowały się trzy czy cztery kanapy o zaokrąglonych oparciach oraz sofa. Jej boczne oparcia, czyli tzw. zagłówki, trzymały się na nawiasach i można było je odchylić, a wtedy powstawała duża kanapa do spania. Była meblem eleganckim i - jak na tamte warunki i czasy - nowoczesnym. Kupiona została w latach 20., miała piękne beżowo - szare, w karciane figury obicie (kiery i kara czerwone, piki i trefle czarne). Dla mnie, dziecka, było to coś bardzo pięknego, piękniejszego od tych starszych kanap z wyblakłymi złotymi niemi i zakrzywionymi nóżkami. One były po prostu mało przydatne do zabawy, bo na sofie można było skakać, ponieważ miała dobre i duże sprężyny, jak to mebel przeznaczony nie tylko do siedzenia, ale i do spania. Twarde kanapki natomiast z pewnością nie stanowiły atrakcyjnego miejsca do dziecięcych figlów. Koło fortepianu stała czarna etażerka z nutami. Okna w salonie miały kotary z grubego, wytłaczanego adamaszku, podwiązane sznurami z kutasami. Podobne kotary wisały na drzwiach, aby zima zatrzymywała ciepło i nie wpuszczała chłodu. Firanek na Żmudzi nie znano. Latem okien nie zasłaniano. Przy oknach stały żardiniery, czyli etażerki kwiatowe. Były to kwiaty raczej zielone niż kwitnące: fikusy, palmy. Pamiętam też bardzo dużo donice z przepięknie kwitnącymi, pysznymi, w kształcie kielicha i o białej barwie amarylisami. Kwitły koło Wielkiej Nocy i stanowiły obiekt ogólnego podziwu. Zachwycano się szczególnie jednym, unikatowym, różowym amarylisem, który jakimś cudem znalazł się wśród samych białych kwiatów.

Od czasu do czasu w salonie odbywały się spotkania towarzyskie, często z towarzyszeniem muzyki i tańców. Przyjeżdżali wtedy okoliczni przyjaciele i sąsiedzi, nie mówiąc o rodzinie.



Wtedy, we frontowej sieni stawiano, znoszone z góry, stoliki, na których goście umieszczali zimny bufet, jako że takie spotkania miały charakter składkowy. Umawiano się, co kto przywozi, aby gospodyni (pani domu) nie miała z nakarmieniem uczestników kłopotu.

Wróć w tym momencie jeszcze na chwilę do starego stołu w jadalni. Historia miała miejsce około 1937 roku, na Jerzego. Stryj Jerzy - którego dom w Smurglinie był jeszcze w budowie i stryj mieszkał w Medyngianach - obchodził imieniny. Pamiętam, że następnego dnia rano, po obudzeniu się, weszłam do jadalni i ujrzałam liczną gromadę panów nieźle rozochoconych i rozśpiewanych, a na szczycie stołu stał mój stryj i ciągnął obrus, z którego pomału spadały i tłukły się naczynia. Całe męskie towarzystwo miało z tego "popisu" stryja ogromną uciechę. Na to, na szczęście, wbiegła w koszuli nocnej do jadalni moja mama, którą obudził brzęk tłukącej się zastawy (sypialnia była obok jadalni). Naczynia wtedy przestały spadać, a mężczyźni nadal bardzo się z czegoś śmiali, nie wiadomo, czy z mamy w dezabilu, czy ze strofowanego przez nią stryja.

W salonie na ścianach między wszystkimi oknami wisiały portrety. Było ich kilkanaście, ale pamiętam dwa. Jeden przedstawiał bardzo groźnego szlachcica, mego praszczura, Piotra Szuksztę (to imię wielokrotnie występuje w rodzinie). Obraz ten znajduje się teraz w muzeum miejskim w Telszach, bo władze sowieckie pozabierały tego rodzaju rzeczy jako dobro narodowe. Ponadto, był duży obraz jakiejś bardzo nieszczęśliwej pani Szukszciny, damy w czarnej sukni, z bardzo niewyraźnymi, drobnymi rysami. Trzymała ona na łonie czerwoną różę. Jak mówił cioteczny stryj, Antoni, dama ta schodzi z obrazu (tak głosiła ogólnie znana legenda rodzinna). Była to Angielka, katoliczka, która uciekła przed prześladowaniami królowej Elżbiety do Kłajpedy. Podobno ten piękny gdański kredens stanowił część jej wiana. Wysłała za jednego z Szuksztów, ale małżeństwo okazało się nieszczęśliwe. Angielka powiesiła się w salonie. Moja mama twierdziła, że bardzo często, mimo zamkniętych na klucz drzwi, słyszała, jak skrzypiała podłoga i otwierały się drzwi. A stryj Antoni, który często zatrzymywał się w Medyngiamach, pracując w nocy, dwukrotnie słyszał (siedząc tyłem do drzwi) zgrzyt klamki. Gdy raz się obejrzał, ujrzał w drzwiach kobietę o niewyraźnej twarzy, w czerni, z czerwoną różą w opuszczonej ręce. Nie mam podstaw, żeby w to wierzyć, ale też nie mam podstaw, żeby stryjowi Antoniemu nie wierzyć. Od pokoleń mówiło się i wiele razy o tym przecież słyszałam, że w Medyngianach chodzi czarna dama z portretu. Moja mama, która była osoba dość trzeźwą i sceptyczną, twierdziła, że wielokrotnie zamykała na klucz drzwi z sieni do jadalni i z jadalni do kuchni. Mimo to słyszała, jak po jadalni ktoś idzie - trzaskały klamki, skrzypiała podłoga, a klucze wiszące przy drzwiach kuchennych były zdejmowane i wieszane z powrotem. Mama wstawiała wtedy i wychodziła sprawdzić, ale nigdy nikogo nie zauważyła.

Z salonu wychodziło się do sieni. Z sieni prowadziły schody na górę, do salek używanych do spania w okresie letnim lub nawet zimą, bo (przed pożarem) miały piece. Po pożarze zmniejszono pomieszczenia, jako że położono nowy, inny dach, który zmienił konstrukcję "górkę". W Medyngianach przed pożarem był dach 4-spadowy, potem zrobiono 2- spadowy, stąd mniejsza powierzchnia strychu.

Największą, najcięższą robotę w majątku początkowo wykonywały woły. Do orki używano pary wołów, które ciągnęły pług 2-skibowy. Woły zginęły w gospodarstwie w Medyngianach podczas I wojny światowej, kiedy przez te tereny przewalały się fronty i każda armia żądała

żywności. Woły poszły pod nóż. Po wojnie babka moja (Zofia Szukszcina) już inaczej gospodarowała. Była bardzo zmęczona długotrwałą, kilkuletnią chorobą męża (dziad - Ludwik Szukszta - chorował na raka i umierał w ogromnych bólach i cierpieniach), a dorosłe dzieci szybko podzieliły przyznane testamentem ziemie i zrobiły z nich użytek według uznania. Mój ojciec, na przykład, przegrał w karty swoją część, nawet lekko nadwerężając posagowe lasy swoich siostr Krystyny i Eugenii. Po wojnie, gdy prowadzono rozmowy nt. rozliczenia, ojciec stwierdził, że jego to nie dotyczy, a fakt, że przehulał pieniądze, okazał się ostatecznie pozytywny, bo przynajmniej Sowietom nie mieli nic do zabrania. I tak by to diabli wzięli, i tak. Ale nie wszystko przepadło. Najmłodszy brat - Jerzy miał sto kilkadziesiąt hektarów w swoim Smurplinie. Mieszkał tam ze swą żoną Aliną (z domu Girdwoniówna) oraz z trójką dzieci: Jerzym (ur. 1933), Bohdanem (1936) i Oleńką (1939). Zostały one zabrane na Syberię i dopiero w 1956 r., dzięki staraniom rodziny, wróciły do Polski. Do samego dworu w Medyngianach też było przypisanych kolejne sto kilkadziesiąt hektarów, które jakimiś obwarowaniami testamentowymi były przeznaczone dla Kazimierza, który mieszkał z bratem Wacławem i jego żoną Haliną (czyli moimi rodzicami) aż do momentu swego ożenku w r. 1937. Stryj ożenił się z Eulalią, (zwaną Lalą) Kokokszo, panną z Kowna, córką adwokata - Karaima. Jej bratem był Romuald, który się niestawnie spisał w czasie II wojny, współpracując z Niemcami. Zresztą, całą rodzinę cechowała wyraźna orientacja proniemiecka, bo ciocia Lala miała skończone niemieckie gimnazjum w Kownie, podobnie jej brat. Po ożenieniu się Kazimierza, Wacław, zgodnie z testamentem, musiał opuścić dwór i przekazać gospodarstwo młodszemu bratu. Wtedy moi rodzice przenieśli się do Dymajć, do majątku mojej babki ze strony mamy (Kamili Narkiewiczowej). Ale wróćmy do Medyngian.

W gospodarstwie medyngiańskim znajdowała się olbrzymia obora na ok. 60 krów. Była piętrowa - na parterze stało bydło, na górę był podjazd, który, wjeżdżano wozami pełnymi siana, koniczyny, owsa i żytniej słomy. Ułatwiało to karmienie krów. Uprawiano dla nich też buraki pastewne i pasternak. Oczywiście, część siana stała w stogach, bo nie mieściła się na strychu obory.

Pomiędzy oborą a domem stały stajnia i wozownia. W stajni było ok. 16-20 koni do prac w polu, z tego dwa używane do lekkich robót oraz do bryczek jako konie cugowe. Prócz tego, była siwa klacz z ciemnymi plamami, o imieniu Trakenka, bardzo złośliwa, dlatego mieliśmy zakaz podchodzenia do niej. Ale pewnego razu Ryś, nie bacząc na zakazy, wlaźł do jej boksu i klacz chwyciła go zębami za "grzbiet" i rzuciła pod nogi. Byłaby go chyba stratowała, gdyby nie stajenny, który go wyciągnął - już okaleczonego kopytem (ma do tej pory bliznę). I znowu mama musiała ratować skórę - zszywając ranę "na żywca". Przy Trakence, w boksie obok stał Neptun, ale my na niego mówiliśmy Neptuk. To był dość szczupły koń, wałach, do podjazdów, na pole, na zakupy, najczęściej zaprzęgany do tzw. linijki. Mogły nią jechać trzy osoby. Najchętniej jeździliśmy właśnie linijką. W wozowni stały różne pojazdy, ale pamiętam tylko bryczkę na resorach, z giętymi przykryciami kół, siedzeniem dla kuczera i ławeczkami dla podróżnych. Dzieciom zakazywano wchodzić do wozowni, zapewne z obawy, żeby sobie czegoś nie zrobiły, a ja sama jej unikałam, bo było w niej jakoś dziwnie; stare, duże pojazdy stwarzały specyficzną atmosferę, której trochę się bałam.

Jednym z nieomawianych dotychczas budynków dworskich w Medyngianach był świniarnik i jednocześnie kurnik. Stał w odległości ok. 150 m. od kuchennej strony dworu. Był to jedyny budynek w pełni murowany, gdyż wzniesiono go z cegieł. W kurniku znajdowały się, oczywiście, grzędy oraz półki z gniazdami. Hodowaliśmy nie tylko spore ilości tradycyjnego ptactwa (kury, kaczki, gęsi), ale także indyczki (przy czym te ostatnie - jako wrażliwsze - wylęgały się w dworskiej kuchni w koszach pod ławami i dość długo, bo przez ok. 2 tygodnie, jeszcze trzymano je w kuchni), perliczki, a nawet bażanty, które jednak przeznaczone były z reguły nie na stół, lecz do ozdoby ogrodu.

W rodzinie spokrewnionej z nami, czyli Szuksztów krożskich (z Kroż) od pokoleń były guzy z delii któregoś z Piotrów. Były to karbunkuły, czyli duże diamenty o wielkiej wartości. Czy należały do stroju Piotra Szukszty, który podpisywał Unię Łubelską, czy Piotra znanego jako ciwuna ejragolskiego (pochowanego w Opitołokach), tego nie wiem. Niemniej jednak, kiedy mój ojciec usłyszał o szlachetnym czynie swej rodzonej siostry Krystyny i Krystyny Szukszcianki Platerowej - Zyberk, ciężko się oburzył, bo uważał, że pamiątki rodzinne powinny zostać właśnie w rodzinie. Tymczasem obie Krystyny, bez wiedzy reszty rodziny, przekazały klejnoty do skarbcza jasnogórskiego. Linia Szuksztów krożskich skończyła się właśnie na Krystynie Platerowej - Zyberk oraz jej bracie Antonim. Antoni studiował częściowo w Szwajcarii, częściowo w Polsce (po I wojnie). Na Litwę nigdy nie wrócił, pracował w administracji, a po II wojnie był dyrektorem technikum rolniczego w Samostrzelu, w dawnym majątku hrabiów Bnińskich. Krystyna uciekła z Litwy w 1944 r. przed wojskami sowieckimi, odnalazła brata i zamieszkała z nim w Samostrzelu (stryj Antoni był kawalerem). W 1. 60. u nich, w Samostrzelu, znalazłam mnóstwo książek i pamiątek. Była z nimi też ok. 90- letnia staruszcza - Litwinka, ich nianusia. Stryj Antoni zmarł w Samostrzelu i tam został pochowany, a ciocia Krystyna przeniosła się do Bydgoszczy, gdzie kupiła małe mieszkanie i jako Krystyna Zyberk (zmieniła nazwisko, rezygnując z członu Plater, żeby się jej w PRL nie czepiano). Zmarła w początku lat 80., przekazując sporą ilość różnych pamiątek rodzinnych oraz srebra rodzinie Platerów, krewnych swego męża. Było tam dużo zdjęć z końca XIX i początku XX wieku z różnych spotkań, balów, na gankach, na trawie, z osobami pochodzącymi zarówno z Szuksztów medyngiańskich, jak i krożskich.

Książki w Medyngianach. Nie pamiętam dokładnie, jakie były. Przypominam sobie książki o formacie książeczek do nabożeństwa, różnej grubości i wielkości, w ciemnobordowym płótnie; wiem, z opowiadań ojca, że to były książki z dzieciństwa jego ojca, wydawane w Królewcu i przemycane na Żmudź. Pamiętam, że były to: w kilku egzemplarzach "Pan Tadeusz", Prus, Sienkiewicz, bajki Jachowicza. Z czasopism pamiętam tylko tygodnik Polonii litewskiej (czyli "Pochodni", bo tak się ten związek nazywał). Tygodnik nosił tytuł "Chata Polska", w środku z dodatkiem dla dzieci - wierszyki, opowiadania, zagadki. Dodatki te skwapliwie zbieraliśmy i wielokrotnie czytaliśmy, bo była to nasza podstawowa lektura w języku polskim. Gdy w 1939 r. poszłam do szkoły podstawowej (powszechnej) w Telszach, uczyłam się wyłącznie po litewsku, a ponieważ umiałam już zupełnie dobrze czytać i pisać po polsku, nieraz w języku litewskim robiłam błędy, pisząc np. litewskie "v" jako "w", czy litewskie "s" jako "sz". Moja nauczycielka Litwinka ze trzy razy podkreślała taki błąd, a na marginesie pisała po litewsku: "Urodziłaś się na Litwie, jesteś Litwinką, pisz po litewsku". "Chata Polska" była na Litwie bardzo rozpowszechniona wśród polskiego ziemiaństwa, gdyż zawierała podstawową wiedzę z

zakresu polityki. Orientacja tego pisma nie jest mi, oczywiście, znana. Współredaktorką i autorką owego dodatku dla dzieci była ciotka Krystyna Szukszcianka, w tym samym czasie pracująca jako nauczycielka języka polskiego w polskim gimnazjum koedukacyjnym w Kownie.

Miedzy kurnikiem a świniarnią znajdowała się izba dziewczyny - świniarki, którą była wtedy kobieta z dzieckiem. Gdy przenosiliśmy się do Dymajć, ona także przeniosła się z nami i została pomocą przy kuchni. Miała, pamiętam, duże zdolności plastyczne. Gdy na kolację jadło się zupy mleczno - zacierkowe, robiła więcej ciasta i lepiła zeń całe stada przeróżnych zwierząt. Figurki te kładło się na płytę i opieką jak podpłomyki. Mieliśmy dzięki temu z Rysiem całe obory krów, świnek, gęsi, kaczek, indyków, czego dusza zapragnie.

Wyjście z kuchni stanowiło dwoje drzwi. Jedne były wejściem zewnętrznym, drugie - prowadziły do świniarnika. Świniarnik posiadał jeszcze inne wyjście na szczycie, do wypędzania świń na dwór, przeznaczone dla nich miejsce. Ponieważ świnie hodowano nie tylko do własnego użytku, ale także na bekony, na sprzedaż, dbano, przyrastały na wadze. Podpasano je więc pod jesień, ważono i wieziono do tzw. „Majstasu”, czyli do spółdzielczej firmy handlu mięsem. Stamtąd litewskie bekony szły do Anglii. Hodowano także owce, bo na Żmudzi mięsem dość często jedzonym, zwłaszcza w okresie jesienno - zimowym, była baranina. Jesienią część owczego stada likwidowano. Przy stryżeniu, pod koniec września, kiedy wełna zaczynała owcom powoli odrastać, bito je i mięso, tusze, wieszano w świronie, nie solone; było wtedy już na tyle chłodno, że się nie psuło. Tusz takich wisało kilkanaście. Lubiano zwłaszcza kulki, do mniej uroczystych obiadów wykorzystywano gorsze części mięsa. Robiono też słynne litewskie kołduny, przy czym potrzebne były do nich jeszcze wołowina (chuda) i tuk wołowy. Z odpowiednio przyprawionego mięsa wyrabiano drobne pierożki, w ilości niekiedy dochodzącej do tysiąca sztuk. Pierożki wystawiano na dwór, aby obmarzły, wkładano je wtedy do woreczków i wieszano w świronie. Gdy zjawiali się "kompani" do kart, mama szła z miską, nabierała kilkaset sztuk kołdunów i kazała gotować. Kołduny podawano w tym wywarze, w którym się warzyły. Niekiedy kołduny podawano z masłem.

W sadzie stała duża i na owe czasy dość nowoczesna pasieka. Ule miały bowiem ruchome ramki, które można było wymieniać i odwirowywać w wirówce do miodu. Bardzo lubiłam patrzeć, gdy taki miód z wirówki spływał do baniaka. Miód miał barwę, niekiedy aż niemal zielonkawą, tworzył piękną, rozpluwającą się na boki piramidkę. Miodu potrzebowano nie tylko dla domu, ale także na sprzedaż. Wirowano go przeważnie dwa razy w sezonie, bo pasieka była stacjonarna, a nie obwożona po różnych atrakcyjnych dla pszczoł miejscach. Pasieką zajmował się głównie mój ojciec, któremu często pomagała mama. Po wojnie, w Szczecinie, na Gumieńcach, również mieliśmy pasiekę, dzięki której przetrwaliśmy we względnie dostatku trudne lata czterdzieste i pięćdziesiąte. Z medyngiańską pasieką związana jest pewna historia, znowu z udziałem mojego brata. Otóż, pewnego dnia niania spuściła Rysia z oka, ten zaś pobiegł do ula i wsadził kijek do jego otworu. Rozwścieczone owady zaatakowały go. Na straszny krzyk przybiegły różne osoby, w tym nasza mama, która zrzuciła z siebie zapinany fartuch, owinęła weń synka i wsadziła do stawiku. Później już nigdy więcej mój brat z pszczołami nie eksperymentował, bał się ich jak ognia. Sad w Medyngianach był dość duży, miał sporo drzew owocowych. Malinówki lubiliśmy chyba najbardziej, bo jedliśmy je przez całe lato. Na zimę przeznaczano szare renety, które znoszono do świronu i

umieszczano pod pierzynami, na półkach, na podłodze. Często jabłka suszono, z innych robiono kompoty czy „konfiturę” do mięs. Ponieważ wtedy bardzo rzadko bywały w domu słodczyce, właśnie suszone jabłka służyły do „pogryzania” i myślę, że było to dużo zdrowsze. Z owoców pamiętam bardzo lubiane przeze mnie gruszki - ulęgałki. Rosły na drodze do wioski w Medyngianach. Owoce zrywało się jesienią - były wtedy twarde i gorzkie - i chowało się w sianie, w którym robiono dziury. Po kilku tygodniach, w listopadzie, gruszki robiły się lekko brunatne i bardzo smaczne. Popularnymi owocami były też maliny. W sadzie mieliśmy duży maliniak, pielęgnowany i wycinany. Były też wiśnie - pamiętam „awantury” o plamy na sukienkach.

Po przeciwnej stronie sadu była resztką starej alei. Rosły tam potężne, stare lipy. Mówiło się, że jest to resztką alei objazdowej do Medyngian. Za moich lat alei tej już nie było - pozostało tylko paręnaście samotnych, ale nadal przepięknych drzew.

W bliskim sąsiedztwie Medyngian stał majątek Grąście, którego właścicielami byli Girdwojniowie. Usytuowany nad rzeką Minią, miał tartak i gręplarnię, czyli urządzenia do rozczesywania i skręcania owczej wełny. Taką wełnę, już obrobioną, przygotowaną, bardzo łatwo się potem przędzie. My też korzystaliśmy z ich usług. Mieliśmy owce ezelskie o dość obfitym runie, mocno skręconym, jedwabistym, oraz pospolitą rasę wrzosówek. Wiem, że te ostatnie były z kolei dużo lepsze na kozuchy, gunie, dery z racji swej grubszej skóry i silnie osadzonego włosia. Ich wełna nie nadawała się natomiast na rękawice i skarpety, była bowiem zbyt ostra, gryząca. Jako dziecko bardzo nie lubiłam wkładać takich właśnie rękawiczek i skarpet. Do Grąści jeździliśmy bardzo często, bo był to majątek rodzinny - należał do ciotki Aliny Szukszciny i jednocześnie Zygmunta Girdwojnia, który był serdecznym przyjacielem mego ojca. Druga żona Zygmunta (pierwsza zmarła przy porodzie) była z kolei przyjaciółką i koleżanką szkolną mojej mamy. Była z domu Rodziewiczówna. W okolicy mieliśmy dwie Rodziewiczówny: Wandę Rodziewiczównę Żylińską i Irenę Rodziewiczównę Girdwojniową. Jako dzieci lubiliśmy jeździć do Grąściów, bo zjeżdżało się tam sporo naszych rówieśników, bo dwóch Żylińskich, Jurek Szukszta - syn Aliny Girdwojniówny, Staś Ławcewicz. No i nas dwójka. Do zabawy w sam raz.

W Grąściach, pamiętam, była ogromna kuchnia dworska, w której zatrzymywali się obcy, przyjeżdżający ze zbożem do młyna, lub kobiety do gręplowania wełny, zmuszeni do czekania na swą kolej. W tej dużej i ciemnej kuchni pod ławami stały kosze z kwokami wysiadującymi kurczaki. Pamiętam też, że w grąściowskiej kancelarii odbywały się szczepienia przeciwko ospie. Paplałam wtedy coś do starej pani Rodziewiczowej. Ponieważ nie odpowiadała mi, więc w dziecinny odruch szarpnęłam ją za rękę. Wtedy ona gwałtownie i bardzo ostro odwróciła twarz i powiedziała: „Mów, o co ci chodzi”. Dopiero po latach, gdy opowiedziałam to mojej matce, dowiedziałam się, że pani Rodziewiczowa była osobą głuchoniemą. Mówiła dość dobrze, ale zupełnie nie słyszała, aby więc rozumieć, musiała widzieć usta osoby mówiącej. Te sceny pamiętam do dziś. Pani Rodziewiczowej udało się, z najmłodszą córką, po wojnie, wydostać z Litwy. Zamieszkały w Jeleniej Górze, dokąd moja mama parę razy pojechała, aby złożyć im wizytę. Pani Rodziewiczowa była niegdyś szefowa hafciarek u książąt Ogińskich, a w okresie międzywojennym, w Poniewieżu, prowadziła kursy dla dziewcząt chodzących do polskiego gimnazjum. W jej bursie mieszkało ok. 10 pańienek. Moja mama wtedy właśnie

nauczyła się pięknie haftować. Po śmierci pani Rodziewiczowej przywiozła do domu dwa wory przeróżnych nici hafciarskich, których część zużyła sama, a resztę ja już postanowiłam przekazać - po śmierci mamy - siostronom zakonnym, które przy pl. Wolności prowadziły pracownię zajmującą się reperacją, szyciem i ozdabianiem szat i nakryć liturgicznych. Adres sióstr dostałam od poznanej wtedy panny Maryny Paradowskiej, z domu Szenicówny (Szenicowie byli w jakiś sposób związani z tymi zakonnkami, bo przed wojną ojciec Maryny był lekarzem - dyrektorem szpitala, w którym siostry te pracowały). Ten dar spadł im jak z nieba. Siostry utrzymywały się bowiem z "usług hafciarskich" i dzięki tym niciom mogły przyjąć zamówienia. Myślę, że p. Rodziewiczowa byłaby bardzo zadowolona, że jej nici zostały tak dobrze wykorzystane.

Co się tyczy jeszcze rozjazdów po rodzinie, to pamiętam wyjazd na pierwsze wielkanocne święto do stryja Jerzego i stryjenki Aliny do Smurglinia. Było to związane, jak mi się zdaje, z otwarciem ich nowo wybudowanego domu, przy czym nie miał on kształtu dworku, lecz bardziej miejskiej willi. Mógł to być 1937 rok. Lekkie, 1-konne sanki zaprzęzione w Neptuka wiozły ciotkę Krystynę, mamę i nas dwoje. Dlaczego nie było z nami ani mego ojca, ani stryja Kazimierza, nie wiem. W domu, w Smurglinie, już byli, ale jak tam dojechali, nie pamiętam. W każdym razie było to już po jakiejś przedwiosennej zawiei, kiedy nastąpiła odwilż, która sprawiła, że śnieg był ubity i b. śliski. Nasza droga wiodła brzegiem strumyczka. W pewnym momencie wjechaliśmy na duży, śnieżny nawis, który się urwał. Saneczki się wywróciły i wypadliśmy w śnieg, a ja, ponieważ siedziałam z brzegu, potoczyłam się aż do strumyczka. Był on wprawdzie płytki, ale zmoczył mnie wcale dobrze. Sanki szybko postawiono, mnie mokrą wsadzono pod wilczą gunię i tak dojechałam do stryjostwa. Tam czym prędzej przebrano mnie w chłopięcą odzież (bo w tym czasie u stryjostwa była dwójka chłopaków - Jurek, rówieśnik mego brata, a ode mnie rok młodszy, i Boguś - jeszcze w pieluchach). Z tamtej Wielkanocy pamiętam unoszący się po całym domu zapach świeżego, sosnowego drewna, z którego zbudowany był dom (choć na zewnątrz otynkowany). Pamiętam też z Grąsćiów dziwne urządzenie muzyczne podobne do stojącego, dużego zegara; miało tarcze z bolcami, które po nakręceniu wydobywały z "szafy" piękną melodię. Dla mnie było to urządzenie zadziwiające, nie chciałam odeń odejść. Chociaż znałam już wtedy radio, to fakt, że mogłam sama nakręcić i powtórzyć jakąś melodię, był dla mnie czymś niezwykłym.

Z majątkiem stryja Jerzego wiąże się jeszcze jedna wizyta. Przyjechaliśmy tam wtedy już z Dymajc (ponad 30 km), bo było to w 1939 roku. Zastaliśmy tam, w wózeczkach ze "sztachetkami" i dyszelkiem, półroczną moją stryjeczną siostrę Olę. Na wyścigi z bratem chcieliśmy wtedy ten wózek ciągnąć. Bardzo nas ta miniatura wozu fascynowała, dlatego do tej pory pamiętam nieustającą przepychankę z Rysiem i kłótnie o to, kto będzie ciągnął ten niezwykły wehikuł. Była to bowiem "zabawka", której w Medyngianach nie posiadaliśmy. U nas, we dworze, był "normalny" stary wózek, w którym wychowało się kilkoro dzieci - w kształcie kolebki ze skórek beżowych, glansowanych, na bardzo wysokich kołach i dużych resorach. Był bardzo wywrotny, o czym przekonałam się, wożąc Terenię Narkiewiczównę, gdy go nieumyślnie parokrotnie wywróciłam. Był to wózek jeszcze XIX-wieczny, w którym "paradowało" całe rodzeństwo mego ojca. Był nie do zdarcia, można go było myć, wykonany został z solidnych materiałów. Przywieziony został potem w 1942 r. z Medyngian przez stryja Kazimierza dla jego siostrzenicy - Zosieńki Koźlińskiej, która swoje dziecięce lata spędzała właśnie w medyngiańskim dworze.

Była córką Eugenii Szukszianki, siostry mego ojca, która wyszła za bardzo zamożnego Władysława Koźlińskiego. Ciocia Gienia oddała jednak córkę do babci, bo była młodą osobą, nie przygotowaną do wychowywania dzieci, chcąc bawić się i bywać, Koźlińscy byli bowiem młodym i bardzo towarzyskim małżeństwem. Zosieńka trafiła więc do Medyngian. Rostała tam w towarzystwie babci, ciotki Krystyny oraz czterech stryjów: Wacława, Ksawerego, Jerzego i Kazimierza, którzy ją rozpieszczali. Gdy dorosła i wyszła za męża, ze strychu został znowu wydobyty ów starożytny pojazd dziecinny i służył pierwszej córeczce Zofii i Konrada Narkiewiczów - Tereni.

Sąsiadami Medyngian byli też mieszkający w odległości ok. kilometra, na odkupionym od Medyngian kawałku ziemi (ok. 30-40 ha), państwo Żylińscy - Karol i Wanda, którzy mieli 2 synów: Tadeusza i Czesława. Czesław był młodszy i prześmiesznie mówił, chociaż miał już parę latek. Żylińscy, chcąc żyć na pewnym poziomie przy swoim skromnym areale, prowadzili gospodarkę na poły przemysłową. Wówczas w majątkach ferm kurzych raczej nie było, a pp. Żylińscy mieli właśnie taką fermę liczącą nawet do 1000 kur rasy karmazyn, przedtem nazywanych "ludyslandy". Mieli piękny kurnik z numerowanymi miejscami dla kur; jajka z fermy dostarczano do litewskiego "Pienocentrasa" (rodzaj spółdzielni mleczarsko - jajczarskiej). Kury te dostarczały im chyba niezłego dochodu, bo wybudowali bardzo ładny, duży, drewniany dom z gankiem. Zadziwiającym "sprzętem" w ich domu było śmigło samolotu wiszące na ścianie. Pan Żyliński podczas I wojny światowej był szaulisem - lotnikiem i został zestrzelony, a nawet był ranny i śmigło to zabrał sobie na pamiątkę. Pamiętam też, że p. Wanda Żylińska miała sławne na całą okolicę bursztyny wielkości gołębic jaj, sznur sięgający do piersi. Bursztyny te miały piękny, niespotykany wiśniowy kolor. Była to bardzo rzadka i cenna odmiana bursztynu. Pamiętam, że mówiło się wtedy, że dostała je od p. Rodziewiczowej, gdy była ona w Pługianach u ks. Ogińskich. Były naprawdę bardzo wiele warte.

Wracając jeszcze do mebli w Medyngianach. Bardzo ważnym meblem był przecież stolik karciany, używany przez moich stryjów niemal codziennie. Był to kwadrat składany na pół; gdy otwierało się go, ukazywał swe wyłożone zielonym, grubym sukniem wnętrze; brzegi stolika były wyłożone drzewem wiśniowym. Na rogach stolika stały popielniczki, metalowe, okrągłe, z wgłębieniami. Stolik był bardzo stary, wiem, że grał przy nim mój dziad, i odbywały się seanse karciane mojej babki Zofii, która lubiła grać w karty w towarzystwie pań. Wiem, że przyjeżdżała do niej na karty p. Narutowiczowa, bratowa późniejszego prezydenta. PP. Narutowiczowie mieli majątek w Brewikach koło Telsz. Stolik ten widział więc wokół siebie bardzo wielu ludzi i doświadczył wielu przegranych kwot.

Ważnym elementem naszych zabaw były psy. Najbardziej lubiany był szorstkowłosy taksik, czyli jamnik o imieniu Bonzik (od Bonzy). Z nim upłynęło całe nasze dzieciństwo aż do wojny. Bonzik zginął, zastrzelony w 1940 r. przez rosyjskiego żołnierza na prośbę mojej mamy, bo dostał egzemy i z całego ciała wylazła mu sierść. W grupie stacjonujących w naszym dworze Rosjan był żołnierz pochodzący z Niemców nadwożańskich; miał na imię Wolf, co nas z bratem bardzo śmieszyło (Wolf znaczy Wilk). Wolf przychodził do nas ze swej wojskowej kuźni, którą "założono" w naszym nowym, dymajckim sadzie zasadzonym tuż przed wojną z myślą o późniejszych zyskach, jako że Dymajcie leżały bardzo blisko Telsz. Wolf lubił u nas przebywać, bo nasza rodzina znała język niemiecki (podobnie jak większość polskiej inteligencji na Litwie),

a on czuł potrzebę rozmowy w języku ojczystym. Przynosił nam wtedy w tych swoich śmierzących różnymi smarami kieszeniach kawałki cukru. Rodzice bardzo nas ganili, że przyjmowaliśmy od niego te "prezenty". Sami też często biegaliśmy do kuźni. Byliśmy za mali, aby być antykomunistami. Dopiero trochę później, po roku, gdy Babcię (Kamilię Narkiewiczową) wywieziono na Syberię, nasze podejście już było inne, już rodziła się u nas jakaś nienawiść do tych ludzi, świadomość zła, jakie ze sobą nieśli, gdziekolwiek się pojawili, wprowadzając nowy system. Ale muszę powiedzieć, że znaleźliśmy też jeszcze jednego przyzwoitego Rosjanina - tym razem Kołę, który zamieszkał w pokoju domu, który wynajmowaliśmy w Telszach, po wyrzuceniu nas z majątku. W tym mieszkaniu były cztery pokoje i komendantura rosyjska. Ten frontowy, mający też wyjście na ulicę, przydzieliła swojemu oficerowi - politrukowi z żoną i córką. Tenże Kola, gdy grupa żołnierzy NKWD przyszła zabrać Babcię i weszła do mieszkania od frontu, powiedział im, że wejście jest od podwórka, po czym szybko przeszedł do naszego pokoju i kazał Babcię schować. W kuchni była piwniczka - oficer kazał tam Babcię umieścić, ale i Babcia, i Mama były zdziwione: "Po co?", nie wierząc, że naprawdę może się coś złego wydarzyć. Trwało to chwilę, zanim NKWD-ziści weszli i gdyby Babcia się wtedy zgodziła na ukrycie, na pewno nie robiliby rewizji i ocalałyby. No, ale Babcia była na miejscu, więc kazali się pakować i zabierać. Na poczekaniu Mama sporządziła wążetek z bielizną i rzeczami osobistymi. Chciała jechać z nią. Dlaczego tak się zachowaliśmy? Bo nie mieliśmy wyobrażenia, jak to będzie wyglądać, bo zsyłki z czasów carskich były zupełnie inne, a to był w dodatku pierwszy transport, więc mało kto orientował się w sytuacji i zagrożeniu. Wtedy obieg informacji nie był tak łatwy jak teraz. Przecież podobnie zachowywali się Żydzi, którzy do końca nie wierzyli, że zostaną zgładzeni - brali ze sobą cenne rzeczy, wierząc, że uratują je i siebie. Mój ojciec opowiadał, że kiedy w 1943 r. w Kownie z transportów wysadzono Żydów belgijskich czy francuskich, gdy im tłumaczył, że nie powinni byli tu przyjechać, bo czeka ich śmierć, to oni śmiali się, mówiąc, że to nieprawda. Przecież oni jechali tu nawet z pościelą i meblami, szafami, stolami, nawet z fortepianami, bo wierzyli, że jadą tylko na "pierieselenije". Dopiero na miejscu przekonywali się, w jakim celu ich tu przywieziono. My też byliśmy takimi niedowiarkami. Dlatego właśnie Mama chciała jechać z Babcią, mówiła, że nie puści jej samej. Jeden z NKWD-zistów na to odsunął Mamę i powiedział: "Nie nada. Jeszcze nie wasze wremija". Prawdopodobnie, gdyby nie wybuchła wojna między Niemcami i Rosją (Babkę wywożono transportem w dn. 10 - 14 czerwca 1941 r.), również zostałaby wywieziona.

Tak więc, co do Rosjan, to dane nam było spotkać akurat dwóch przyzwoitych - Wolfa i Kołę. Ten ostatni zresztą starał się też wpływać na swoją żonę, zadziorną, wojującą Sowietkę, która uważała, że jej jako zwyciężczyni, wszystko wolno i wszystko się należy. Była to jedna z tych rosyjskich kobiet, które w jedwabnych halkach zabranych Polkom paradowały po ulicy jako w dziennej sukience, twierdząc, że to "oczen priekrasnaja płat".

A teraz trochę o polowaniach. Mój ojciec i stryjowie przed wszelkimi dniami "roboczymi", kiedy to zabierano się we dworze do wielkiego prania, sprzątnięcia, gotowania, pieczenia, a zwłaszcza podczas przygotowań do świąt, znikali z domu na tydzień, dziesięć dni, w zależności od tego, na jak długo zapowiadały się "babskie rządy". Po powrocie ze zwierzyną, składano ją w kuchni i przystępowano do jej "rozbierania". My, dzieci, nie mieliśmy wtedy wstępu. I dobre chyba było to "zarządzenie", bo kiedyś udało mi się zobaczyć zabitą sarnę, ale widok ten



pozostał mi przed oczami do dziś, bo z oczu sarenki "spływały" zamrożone łzy. Bardzo to przeżyłam i od tej pory nie lubiłam polowań na samy.

Pamiętam też hak przy wejściu do pokoju stryja Kazimierza. Na tymże haku wisił sznur z poprzeczką, na której wieszano ubite zające i zdejmowano z nich skóry. Grubszą zwierzynę oprawiano i rozbierano w kuchni. Przy tym również nie wolno nam było asystować. Mięso dzicze i sarnie konserwowano podobnie jak wieprzowinę, ale długo nie stało w beczce, bo lepsze kawałki tego mięsa szły na przyjęcia gości, a ci we dworze zdarzali się dość często. Na posiłki codzienne przeznaczano mięso mniej atrakcyjne, jakieś żebra, części kończyn, zaś tłuszcz z dziczyzny wkładano do kamiennego gara i przeznaczano do stawy dla psów, która codziennie była osobno gotowana. Gdy nie było dziczyzny - psy dostawały tłuszcz barani. Jedzenie to dawano im w specjalnym korytku. W Medyngianach były dwa albo trzy psy myśliwskie, w zależności od okresu. Najukochańszy z nich był Bonzik. Poza tym, mieliśmy dobermana, psa "towarzyskiego" ojca, który to pies z dziećmi się nie zadawał. Zwał się Dingo. Został otruty - mama podejrzewała, że przez jedną z pokojówek, ponieważ pies robił zawsze dużo hałasu, gdy ktoś się nowy we dworze pojawiał, a że do panny zachodził jakiś kawaler, więc był niewygodny.

Z opowiadań mojej Matki, z jej młodości, gdy była uczennicą gimnazjum polskiego w Poniewieżu, pamiętam wspomnienia pobytów u księdza Wołłowicza, który był gdzieś proboszczem. Tam, u niego właśnie, na starej, dużej plebanii, moja Mama zetknęła się po raz pierwszy z miodem pitnym, bardzo smacznym, ale bardzo zdradliwym. Tego właśnie doświadczyła Mama. Pewnego dnia ks. Wołłowicz postawił do kolacji dzbanek miodu pitnego. Mamie i Wujowi Radkowi bardzo on smakował, ale okazało się, że choć byli zupełnie przytomni, to podnieść się od stołu nie byli w stanie. Do saloniku, gdzie przygotowano im pościel, musiała zaprowadzić Mamę gospodyni (i pomóc się rozebrać), a Wuj Radka - ksiądz, czyli nasz wuj. W Medyngianach robiono też różne alkohole, zwłaszcza nalewki na ziołach i owocach. Przed przyjściem do Medyngian mojej Mamy jako żony Wacława przelewały się tam spore ilości różnych napitków. Po Żmudzi krążył zresztą zabawny wierszyk o którymś z Szuksztów: "Wszystгда wiesiel i pjan, eto Szukszta z Medyngian".

Moja Mama starała się te zwyczaje i zjazdy kawalerskie wyplenić, na co bracia ojca - wtedy jeszcze stanu wolnego - Jerzy i Kazimierz - strasznie się oburzali i przeciwstawiali. Niemniej jednak Mama była wprawdzie osobą młodą, ale stanowczą i kilka razy wręcz wyprosiła gości, no i spotkania "karafkowe" i "karciane" ustały. Trudno się dziwić, bo przecież taki "dom otwarty" kosztował, a "męscy" goście nie mieli zwyczaju o tym pamiętać. Sporo pieniędzy mój ojciec, niestety, przepuścił właśnie w ten sposób. Trzeba przyznać, że moja Mama umiała zrobić z tym porządek. Nb. nie podobało się to nie tylko mężczyznom, ale takie ciotce Krystynie, która była niezamężna (pozostała nią do końca życia) i lubiła towarzystwo. Zresztą, ciotka Krystyna chyba w ogóle nie przepadała za moją Mamą, bo kiedyś wyraziła się następująco: Halszka? Cóż to za pani na Medyngianach, skoro nawet nie gra na fortepianie?! (ciotka była natomiast dość biegła w grze na tym instrumencie). Cóż, trzeba przyznać, że moja Mama istotnie nie miała słuchu.

W telszewskim progimnazjum były znane wtedy dwie nauczycielki - panny Drużynówny: Klara i Teodora, zwana Dorcią (ona właśnie "męczyła się" z moją Mamą, usiłując nauczyć ją gry na fortepianie).

Jeśli chodzi o wychowywanie nas, to pamiętam nianiusię Cylusię, młodą kobietę mówiącą dość dobrze po polsku; kilka razy byliśmy w jej domu blisko cmentarza ewangelickiego. Rodziców zawsze spotykaliśmy podczas obiadu, natomiast śniadania przy stole jadaliśmy bardzo rzadko, a czasami wymykaliśmy się do kuchni, bo uwielbialiśmy jej atmosferę i bardzo nas intrygowali ludzie w niej przebywający. Na ogół jednak śniadanie jadaliśmy w dziecięcym pokoju, gdzie początkowo sadzano nas na niskich taboretach (w jadalni natomiast mieliśmy specjalne wysokie krzeselka). Na śniadanie najczęściej jadaliśmy kaszę mannę z masłem i cukrem. Nie lubiłam cukru, więc zamiast niego brałam sól. Na śniadaniach w jadalni pamiętam stryja Jerzego, który, choć od paru lat już żonaty, bywał u nas bardzo często. Na jadalnianym stole leżała zawsze ciężka serweta żakardowa albo aksamitna w kolorze bordo - brązowym albo ciemnozielonym (butelkowym), a na niej biały obrus, najczęściej lniany na co dzień, a adamaszkowy od święta. Obrusy lniane tkano w domu, były "wzorzyste", bo len przeplatał się w nim z bawełną. Do tego, oczywiście, białe serwetki. Z zastawy pamiętam talerz do chleba - dość duży, drewniany, rzeźbiony, z napisem "Dziękuję Ci, Panie", a w środku był jakby kosz z kłosami zboża, jakaś alegoria; pamiętam też musztardniczkę - przedziwnego kształtu, przywieziona "z wód" przez mego Dziada jako ciekawostkę, gdyż miała kształt... muszli klozetowej z drewnianą deską przykrywającą oraz ze srebrną łyżeczką! Na tymże dziwnym naczyniu widniały dwa słowa "Baden - Baden". Bardzo mi się to podobało, tym bardziej, że oprócz napisu był jeszcze namalowany widoczek. Dopiero później, gdy wreszcie zobaczyłam ten obiekt "w naturze", tj. w łazience u Cioci Radziwiłłowiczowej i gdy nabyłam pewnego smaku, zrozumiałam, jak nieestetyczny był ten przedmiot (musztardę robiono w domu, z gorzycy, octu i miodu). Z Dymajc pamiętam piękną zastawę o kolorze przydymionej zieleni schodzącej w głąb naczynia - na jego tle zaś znajdowała się piękna gałązka jabłoni. W Medyngianach zastawa była biała, mało zdobiona. Sztućców używano tylko srebrnych, niklowanych w ogóle nie znałam; bywały w kuchni sztucce z drewnianą rączką lub rogową - taki właśnie komplet noży i widelców (srebrnych) pamiętam.

Teraz parę słów o poznaniu się Rodziców. Ojciec mój, będąc 13 lat starszy i znaną osobą w towarzystwie, nigdy nie zwracał uwagi na nastolatki. Mama, będąc w klasie przedmaturalnej i mieszkając u swej kuzynki, Wandzi Sipowiczówny, poznała na jakimś przyjęciu czy spotkaniu towarzyskim (między innymi) Wacława, bo młodszych braci znała z progimnazjum telszewskiego. Już po ślubie ojciec opowiadał, że jeszcze w czasie I wojny światowej, w jakimś sklepie, spotkał mego Dziada, Jana Narkiewicza z córką - małą dziewczynką. Ponieważ panowie znali się, więc zamienili kilka słów, ale mój ojciec nie przywitał się z dziewczynką. Wtedy mój Dziad powiedział: "Panie Wacławie, proszę się z nią też przywitać, bo to moja córka, a nie powiedziane, że nie chowam dla pana żony". Moja Mama tego zdarzenia nie pamiętała absolutnie. Późniejsze spotkanie już zaowocowało związkiem, ale nieprędko! Ojciec przez dwa lata zabiegał o jej względy, mając w międzyczasie różne "sympatie" - w sumie podobno ni mniej ni więcej jak 6 narzeczonych. Zresztą, Ojciec uchodził wtedy za miejscowego amanta, miał bowiem taki typ urody, który wówczas uważano za bardzo piękny. Nic więc dziwnego, że kiedy nagle z telszewskiej ambony ksiądz ogłosił ich związek, to parę kobiet zemdłało. Mój

Ojciec i Matka pobrali się bowiem w tajemnicy. Podobno jedna z jego "wielbiciel" (opowieść tę usłyszałam od Cioci Michaliny Prosewiczowej) na wiadomość o ślubie Wacława zastrzeliła się. W każdym razie ożenek Wacława Szukszty z niezbyt zamożną Narkiewiczówną, która w dodatku miała "tylko" maturę, nie grała na fortepianie i, jak potem twierdziła Ciotka Krystyna, nie potrafiła prowadzić otwartego domu w Medyngianach, był wówczas dużym zaskoczeniem. Zresztą, "otwarty dom" prowadzono wtedy już mało gdzie. O ile pamiętam z opowiadań, w Medyngianach, przed I wojną światową do stołu, oprócz domowników, rodziny, siadało parę osób "rezydujących", będących na tzw. dożywociu, jakieś ciotki, jacyś wujowie. Rezydentem w Medyngianach był np. ojciec pisarza Strumph - Wojtkiewicza. Nie znam linii pokrewieństwa, ale wiem, że był to krewny, zupełnie bez majątku (być może, stracił go po powstaniu styczniowym, bo wtedy bardzo wielu ziemianom odebrano majątki, a i same Medyngiany znacznie okrojono, bo stryjeczni dziadowie też byli w powstaniu i potem zesłani do Nerczyńska).

O ile rodzina Szuksztów była na Żmudzi zasiedziała od wieków i w związku z tym posiadająca liczne koneksje, o tyle Narkiewiczowie należeli w pewnym sensie do przybyszów, jako że ich przodkowie wywodzili się z okolic Kamieńca Podolskiego i dopiero w XIX wieku przenieśli się na "nasze" tereny (to dotyczy tylko Jana Narkiewicza, który urodził się w Kamieńcu Podolskim, bo jego rodzice – Aleksander i Róża z Choromańskich Narkiewiczowie tam wyjechali – Aleksander pracował jako lekarz w szpitalu wojskowym w Kamieńcu, potem wrócili na Żmudź – przyp. Joanny Narkiewicz-Tarłowskiej). Była to więc rodzina mniej liczna, mniej skoliigana.

Pod koniec 1944 r. Ojca zagarnęły - w trakcie ucieczki z Litwy - zagony sowieckie. Wzięto go za tłumacza, ponieważ ojciec znał niemiecki i rosyjski; języka polskiego ojciec uczył się tylko w domu, bo w żadnej ze szkół takiej możliwości nie było (kończył gimnazjum niemieckie w Rydze), podobnie jak języka francuskiego (gdyż w Medyngianach była guwernantka francuska).

*Na podstawie nagrania z 1999 r. spisała Joanna Narkiewicz-Tarłowska.*