



GENOWEFA SZEWCZYK

ur. 1926; Wirkowice

Miejsce i czas wydarzeń	Wirkowice, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Wirkowice, dwudziestolecie międzywojenne, Wielkanoc, post, Wielka Sobota, święcenie pokarmów, Wielka Niedziela, barszcz biały, zakwas

Wielkanoc

Środa Popielcowa to był post naprawdę ścisły. I Wielki Piątek, to był ścisły post. Nawet niektórzy ludzie to nie jedli w ogóle, cały dzień, tak pościli, tak sobie powiedzieli, że nie będą jeść tego dnia i nie jedli. A tam się jakiegoś chleba wzięło, wodą popiło, no, to tak było.

W Wielką Sobotę przyjeżdżał ksiądz ze Starego Zamościa, bo przecież nikt nie niósł święcić [pokarmów] do Starego Zamościa, tylko przychodzili pod kapliczkę. Dwoma rzędami, z jednej i drugiej strony drogi – żeby nie tarasować drogi, bo ludzie jeździli furmankami – to koszyk przy koszyku. I stali z tymi [koszykami] prawie do mostku, do złotnika. Tyle ludzi stało, bo jak przyjechał ksiądz, to cała wieś musiała iść i tam poświęcić, przy kapliczce. I ksiądz szedł z kościelnym jedną stroną i potem przeszedł na drugą stronę i drugą stronę poświęcił, pomodlił się. Moja babcia to jeszcze pchała mnie do księdza, żeby w rękę pocałować, a on tak nastawił dwie ręce i tak go cmoktali, całowały go dzieci, bo dzieci pchali do księdza, żeby księdza pocałować. To tak było.

Kielbasa musiała być w koszyczku, jajek nagotowane było, chrzan, to tradycyjne, sól, kawałek sera, kawałek masła, troszeczkę w szklaneczce, no i chleb, bułki kawałek czy babki. Niektórzy jeszcze jak robili ser – mieli z masłem i jajka w środku i tak mieli, wymieli to, potem w woreczek, przycisnęli i z tym woreczkiem nad kuchnią ten ser się suszył. Ale on był dobry, ten ser, można było pajdkę ukroić i jeść. My jak byli w Krzczonowie na odpuście, to tam nie było na odpuście mięsa na zakąskę, tylko były pajdy tego sera nakładzone i to była zakąska cała, ten ser. Ale to był wspaniały ser. I tutaj tak robili na to święcenie ten ser.

Na Wielką Niedzielę to biały barszcz ugotowany. I tam jedno jajko [było], ilu było domowników w domu, to na tyle części się to jajko jedno kroilo. Niech okruszek, aleś dostał z jednego jajka. To to było takie pierwsze dzielenie się jajkiem, przed śniadaniem to jedno jajko. A później był barszcz i to sobie każdy do talerza [nakładał]

– moja córka do dziś kroi chleb, ser, jajko, kielbasę, tak wszystkiego nakroi i potem każdemu do talerza – i zalewało się tym barszczem białym. A barszcz się robiło nie tak jak teraz, że weźmie kwasu cytrynowego, już barszcz. Kiedyś tak nie było, tylko barszcz to musiał być barszcz. Trzeba było ugotować żyta, żyta się pół litra ugotowało i to ciasto, co się chleb piekł, kawałek ciasta tego się brało do kupy, zalewało się przegotowaną wodą letnią, to się przegotowało i można było jakąś razową skórkę z chleba wrzucić do tego. To stało kilka dni, musiało się zakisić. Ale to był barszcz jak wino, taki był wspaniały. W domu, tam jak byłam, to butlę sobie kupiłam umyślnie do tego barszczu, przychodziłam tutaj do nich, brałam kubeczek żyta, Tadzia mi dawała, bratowa, tego ciasta, co piekła chleb i ja miałam barszcz swój tam. Tak że żadnych kwasków nie było, tylko miałam swój barszcz. Jak się złało, to się znów wody dolewało i ono nadal się kisiło, tak że to był wspaniały barszcz. I zalewało się nawet czerwony barszcz czy jakiś kapuśniak słodki, taki ze słodkiej kapusty, też się tym barszczem zalewało. I to było jedzenie pierwsza klasa. To w ten sposób było, tak na Wielkanoc jedli. Całą Wielkanoc nie było nic [poza śniadaniem], jak żeś zjadł to śniadanie, to tak było już cały dzień. Tam najwyżej kawałek jakiej kielbasy każdy zjadł czy jakiej wędliny i ciastko jeszcze czy coś. Kiedyś nawet i babek nie piekli, gdzie tam kto wiedział o babkach, bułkę upiekł i wystarczyło do barszczu. Lany poniedziałek u nas tutaj to od Sidora przeważnie i nasi z wiadrami z wodą [latali] i tak się lali. To już był dyngus prawdziwy, śmigus-dyngus.

Data i miejsce nagrania	2019-09-24, Wirkowice
Rozmawiał/a	Dagmara Spodar
Redakcja	Justyna Molik
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"