

## LEOKADIA DĄBCZAK

ur. 1931; Wysokie



Miejsce i czas wydarzeń	Wysokie, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	projekt Archiwum Historii Mówionej - opracowanie i udostępnienie online najcenniejszych zasobów, etnografia Lubelszczyzny, okres Bożego Narodzenia, potrawy bożonarodzeniowe, pierogi, golasy, podplomyki, wróżby na zamążpójście

### Potrawy w okresie świąt Bożego Narodzenia

Później co się gotowało? Gotowało się kutię. Robiło się te placki fajercarze z makiem, na słodko. Z grzybów robiło się pierogi, to nie robiło się z kapustą, tylko jak się robiło pierogi, to z samych grzybów, bo las był blisko. Ja to prawie nie wychodziłam z lasu, stale przynosiłam wszystko, i te grzyby były na co dzień do wszystkiego, smażyło się na obiad i suszonych było dużo. Chodziłam do ciotki zawsze, bo jak święta się zbliżały, to wiedziałam, że ciotka te pierogi z grzybów robi takie lepsze, czyli z samych kapelusików takich małych robiła. To chodziłam do ciotki, to mnie tam częstowała tymi pierogami. Piekło się bułkę przede wszystkim, to w brytfannie, dużą taką bułkę drożdżową, której ja dzisiaj nie umiem upiec już. Ile razy próbowałam i nie wychodzi mi, mamę pytałam, jak już była chora, to już nie pamiętała. Ta bułka była taka lekko słodka, ale lekko, delikatnie słodka, a była solona. Była do barszczu na przykład. Piekło się pierogi z soczewicy, z suszonych owoców, z kaszy, z tym, że najbardziej nam wszystkim smakowały z soczewicy, bo były robione nie tak, jak tu teraz wszystkie przepisy mówią. Ja też z soczewicy teraz z gotowanej robię, bo tamte trudno zrobić, bo to z soczewicy surowej było, nie z gotowanej. I ta różnica właśnie jest, jak się upiecze na przykład pieróg taki duży, to ona jest surowa, i ona rośnie razem z tym ciastem drożdżowym, i nie ma tej dziury pomiędzy farszem a skórką. Na takie pierogi, to czekaliśmy, żeby jak najszybciej, że mama już jak wyciągnie takie gorące, no to te gorące i kubek mleka, i to było najlepsze jedzenie. Przed pieczeniem, to piekła te golasy tak zwane, i podplomyki piekła. Ale podplomyki, to były pieczone raczej wtedy, kiedy chleb piekła, i później smarowała je śmietaną z utartym czosnkiem - to podplomyki. A te golasy, to na liściach się piekło. Na liściach lipowych. Lipa u nas rosta w sadzie i ojciec, jak podcinał te pędy, to ona zawsze młode wypuszczała, i one były takie duże. To na liściach lipowych się piekło, a jak już była kapusta, to na kapuścianych. Jeszcze na czymś piekła mama, ale na czym, to

nie pamiętam, jeszcze na jakiś liściach. Mama chyba przynosiła te liście z lasu, coś przynosiła z lasu, jakieś liście, i na tych też piekła. Golasy, to piekła z kaszy i z sera, jak farsz do pierogów był robiony, to lepiała takie dyski na te liście. A podpłomyki, to z ciasta chlebowego, jak chleb był już wyrośnięty, ale nie czas jeszcze było wkładać, to wtedy piekła nam podpłomyki. Później co? Piekła ciastka. Ciastka piekła dwa rodzaje –jedne, to białe takie ze śmietaną i amoniaczki. A drugie, tak żałuję do dziś, i też mamę pytałam, ale już mama nie pamiętała, już była taka, no już blisko śmierci, to były ciastka, za którymi przepadalśmy, bo to były z maślanki. Wiem, że maślanek gotowała, długo gotowała, aż się ta maślanka zawiesista taka zrobiła, odparowała, i zrobiła się taka, jak kawa z mlekiem, taka lekko różowa. Ale co później dodawała - nie wiem do dziś. Te ciastka, jak zawsze mama przygotowała, zagniotła ciasto, to ja wycinałam i układałam do brytfanek, to się szklanką wycinało. Jak z pieca się wyjęło, to one były takie chrupiące, takie zsuszone. Później mama układała to w sito, takie duże sito, i wynosiła do komory. Jak one tam w tej komorzeostały dzień, czy dwa, to były tak miękkie i smaczne, że rozchwytywaliśmy –prawie że pod wydział mama dawała. Za okupacji, to pod wydział, bo nawet, jak upiekła troszkę, to żeby skosztować tylko, bo nie było z czego. A sąsiadów mieliśmy takich, że oni przestrzegali ileś tam potraw. U nas tego nie było. Co się miało, to to było. No i było właśnie, że na święta, to zawsze zapraszało się sąsiadów. A w samą Wigilię, no to biegaliśmy, żeby posłuchać, z której strony pies zaszczeka. Bo panna jak posłyszała psa z prawej strony, to wiedziała, że z tej strony do niej narzeczony przyjedzie. A my, to dla zabawy. Płoty się liczyło, dranki w płocie, ile się rękami zajęło, no to za tyle –tam sobie dopasowywały –za tyle dni, czy tyle tygodni będzie kawaler jakiś do zamążpójścia. A te pierogi słynne z soczewicy, to też tak się mówiło, że: „O, jak już potrafi pieroga z soczewicy ugotowanego zrobić i pieczonego, to już może za mąż wychodzić” Bo to trudno zrobić, bo to się wylewa. Nie tak, jak z gotowanej soczewicy, to ten farsz się nakłada, a tutaj ten farsz, to się leje, tak że trzeba go szybko jakoś, żeby nie uciekło.

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2017-07-11, Lublin
<b>Rozmawiał/a</b>	Piotr Lasota
<b>Redakcja</b>	Piotr Lasota
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"