

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, post, przestrzeganie postu, potrawy postne

Post był przestrzegany

Post zaczynał się w Popielec, to mama wieszała patelnie ze skrzepniętym tłuszczem, czy tam słoniną, wieszała na gwoździu, i mówi: „Tu niech wisi, ale ruszać nie wolno” Tak że przestrzegali ludzie. U nas na przykład, żeby tak rygorystycznie straszenie, to nie było, ale mniej więcej zachowywany był ten post. A były takie domy, gdzie naprawdę przestrzegali tego. No bo to chyba przecież nie na tym polegało, tylko na tym, żeby się nie objadać za mocno. Był kapuśniak przede wszystkim. Kartofle były kraszone olejem albo makiem, albo śmietaną, czy masłem - ale masło, to było rzadko, bo tego masła się stale nie robiło. A jeszcze za okupacji, to trzeba było mleko oddawać dla Niemców, to nie było śmietany. Mama gdzieś tam troszkę łązbierała, czy tam troszkę mleka zostawiła. Kapuśniak, barszcz czerwony się gotowało. Kapuśniak przede wszystkim. A w niedzielę najlepsze jedzenie, to były pierogi gotowane. Cały tydzień, to gospodynie nie miały czasu siedzieć, lepić pierogi, a w niedzielę, jak już byłam starsza, to mnie mama też zapędzała do lepienia tych pierogów. To w niedziele były pierogi, to już było obżarstwo! Albo gotowało się swojej roboty makaron, ale makaron tak grubo pokrojony, ze świeżą usmażoną słoniną i z serem. To było też najlepsze jedzenie. Przeważnie zupa, to była ugotowana na kurze, bo jak się świnię zabiło, to świnię od razu się soliło. Mięso na kawałki się kroilo, składało się w takie gliniane duże dzbany, takie beczułki, i to się deseczkami okładało. To jak tam się ugotowało mięsa jakiegoś, to przeważnie wyciągało się z beczki główkę kapusty kiszzonej, to te liście tylko chrupały w zębach! Takie było jedzenie. Do dziś pamiętam, i nawet sobie od czasu do czasu to robię. Poszłam tam, bo tam rówieśnicy byli, tośmy się razem bawili, i mój rówieśnik, chłopiec, był najstarszy, a te dzieci młodsze, chyba czworo dzieci było młodszych, i on po prostu opiekował się nimi. I poszłam, a on obiad zrobił. Ugotował kartofle i robił sos do tych kartofli. No i ja tak popatrzyłam, mówię: „Daj mi też tych kartofli” No i on mi dał łyżkę tych kartofli. To mi tak smakowało, ten smak do dziś czuję i czasem sobie, właśnie od czasu do czasu,

robię. To taką zasmażkę robił, ale z samej mąki i wody tylko. Opiekał, przypalał mąkę na patelni, na suchej patelni, tak więcej tej mąki, a później wlewał wodę, rozprowadzał, i powstawał taki sos. I tym polewał te kartofle, i te dzieci tak jadły. No i mnie się czasem też zachciewa takiego, i tak zrobię sobie, i zjem. A w [środopoście], to na przykład jednemu gospodarzowi w nocy wóz rozebrali i wynieśli na dach, i na dachu mu złożyli. Zdziwił się, później pomagali mu zdejmować, ale drakę zrobili.

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