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, Wielkanoc, okres wielkanocy, barszcz, Śmigus Dyngus, święcenie potraw

Biały barszcz ze słodką bułą

Przede wszystkim podstawowym jedzeniem był biały barszcz. I tak samo piekło się tę bułę - bułę wielką w brytfannie. I z tą słodką bułą się ten barszcz jadło, i on nigdy tak nie smakował, jak właśnie w Wielką Niedzielę z tą bułą. To niektórzy, to kręcili nosami –jak to ze słodką bułą jeść kwaśny barszcz? A on właśnie smakował, i to pasowało. To tak, jak na przykład mój ojciec, to taką pajdę sobie ukroił, nożem sobie pokroił na takie kwadraty, i tak sobie w ten barszcz dokładał i jadł. Nie kładł wszystkiego, żeby mu to nie rozkisło, nie rozleciało się, tylko tak sobie te dwie, trzy wrzucał. Tak że przede wszystkim właśnie to był barszcz biały, bo w Wigilię, to czerwony. A tutaj, to tylko biały barszcz, no i jajka. A lany poniedziałek, to był okropny. Lali się wiadrami, wylewali wodę na siebie. Okropnie było, to już nie można było wyjść, tak się oblewali. Nie zawsze było ciepło, bo nawet potrafili namoczyć w tym strumyku.. Ale to u nas nie lali w lany poniedziałek, a za tydzień. Tydzień po świętach, to był ten lej, Śmigus Dyngus, to wtedy właśnie tak lali. Święciło się [potrawy], to ksiądz przyjeżdżał, pod figurą [było święcenie]. To koło nas była figura właśnie, to mieliśmy blisko. Przeważnie, to było w talerzu, jakieś serwetki związane na cztery rogi, i tam się rozwiązywało. Przede wszystkim, to był chrzan, który w barszczu później był wielkanocnym. To obowiązkowo był. Był chleb, chrzan, jajka, no i kiełbasa. O kiełbasę, to przed tym się każdy postarał, tam kawałeczek, czy ile tej kiełbasy, żeby była.

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