

ZOFIA DADEJ

ur. 1945; Piotrków



Miejsce i czas wydarzeń	Piotrków, PRL, współczesność
Słowa kluczowe	Piotrków, Krzczonów, tradycje, Wigilia, wieczerza, pośnik, potrawy

Tradycje i zwyczaje wigilijne

No jeszcze co, jak było przy wieczerzy wigilijnej na przykład w pośnik tak zwany. Jak kiedyś było przestrzegane, żeby nie kłaść łyżkę na stole, tylko z sobą nosić, no bo ta, ta co podawała do stołu, no to musiała tę raz łyżkę, raz widelcem. To nie, tylko te łyżkę trzymali w rękę, bo co będzie? Bo krzyż będzie bolał. No. A krzyż jak kogo od roboty i tak bolał...no i, i żeby nie kichnąć przy stole wigilijnym ...bo ktoś wyjdzie z tego domu, znaczy się, że umrze. Jak ma umrzeć, to i tak umrze, i bez kichania. Tylko u nas, ja pamiętam jeszcze ja, zaczęłam być mężatką, to się tak zbierały tam sąsiedzi jedne, drugie, trzy, cztery czy pięć rodzin i tak szły: najpierw u jednego –coś tam zjadły, szły –u drugiego znowu, u trzeciego. Po prostu tego pierwszego, to każdy co było, to zjadł, a u tego ostatniego to już nawet nie ruszył, no bo był najedzony. To później już za mnie, już musiałam być mężatką wtedy i tu ta Kochańcówna też wyszła za męża, i mówię: „My to trzeba, my młodsze, już byśmy zaczęli inaczej. Dzisiaj u tego, na przyszły rok u następnego”, no bo to ktoś naszykował, później było niezjedzone, no to dobrze, że ta...zwierzyna była, to tam zjadły te kury czy świnię, czy coś. O, dwanaście, ale kto by tam zdążył, zrobił dwanaście. No to, to tak: kapusta z grochem i grzybami, czerwony barszcz z uszkami z grzybów, grochówka taka tak zwana zupa grochowa z grzybami (też z grzybem do smaku), no kapusta –mówiłam –z grochem i z grzybami. Śledź, ryba w różnej postaci. No ale to na wsi to tak nie było tych ryb, u nas tu stawów nie ma, no teraz to tam można kupić te filety czy nawet karpia, czy coś –jest możliwość. A to się gotowało tak zwane, jak już na deser, taki kisiel. Kompot z suszu do tego, ale zagęszczony był kiślem, że on miał taką postać tak, jakby naprawdę kiślu takiego, to albo mąką ziemniaczaną, ale jak nie, bo to kisiel to jest mąką ziemniaczaną, a jak nie, to tam kilka –trzy kiśle, czy zależy ile było, żeby było gęstawe. Takie coś. No i te racuchy takie drożdżowe się robiło na ole-, ale wszystko na oleju. Teraz to i z masłem, i jak kto może tam. Kiedyś tym swojskim olejem, chociaż teraz tego oleju swojskiego na targach to jest więcej, jak w sklepie.

Data i miejsce nagrania	2014-06-05, Krzczonów
Rozmawiał/a	Piotr Lasota, Justyna Olić
Redakcja	Weronika Szwanć
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"