

KRYSTYNA MISIAK

ur. 1928; Ogonów



Miejsce i czas wydarzeń	Ogonów, dwudziestolecie międzywojenne, II wojna światowa
Słowa kluczowe	projekt Etnografia Lubelszczyzny, kultura ludowa, Ogonów, obrzędowość doroczna, Wielki post, potrawy postne, olej, kartofle, kasza, prażochy, amza, groch

W tym czasie wszystko było z postem - Wielki Post

Kartofle, woda, olej, ale olej to tylko w niedzielę można było pokrasić olejem i mój teściu powiadał tak, że takeś my się uwijali i śmy młócili żyto cepami bo cepami przecież się młóciło, żeby do postu wymłócić, bo w poście nie było siły. [...] A mleko to tylko wolno było dzieciom, dzieciom do siódmego roku życia. A sery, takie były piece jakby tutaj tylko między tem piecem i ścianą jeszcze był taki zapiecek tak zwany, więc te sery się tam obsuszały a masło solone w faszczkach dębowych. I tego nikt nie jadł. A jak przychodził post wszystkie rondelki były wyparzone, wygotowane, popiołem wyszorowane, garnki też, bo już był post. [...] Kartofle były. I jak? No gotowali kartofle i kartofle jedli. Trochę kaszy jakiejś krup, kasz to dużo jedli. Tutaj w tych stronach to ja pamiętam jęczmienną gotowali, jaglaną i gryczaną. Bardzo dużo kasz używali. [...] Ale to wszystko było z postem, ani śmietany ani mleka przecież, ani mlekiem popić ani niczym. [...] Jak kto miał czerstwy chleb to zawsze się robiło kapuń. [Chleb] pokrojony, polany wodą, wkrojony czosnek, i jeżeli olejem wolno było pokrasić, jeżeli ktoś miał olej to tego oleju kilka kropli tam polał. A jeżeli nie to tylko sól i woda i ten czosnek. [...] To się polewało ciepłą wodą i ten chleb niedługo tam parę minut i on roz, rozmiękł od razu, dlatego się sporo czosn, o pieprz dawali, pieprz to używali. Jak gotowała zupę jakąś tam kartofle włoszczyzny jak trochę miała to rzuciła, czy cebulkę jakąś, ale tłuszczu nie było, ale pieprzu troszkę zawsze rzuciła. [...] u nas to teraz te blinki się smaży z surowych kartofli [...] tartych, a kartofle ugotowane, ugniecione, troszkę w to wsypane mąki i na oleju były usmażone. A takie placki były też na czystej kuchni na blasze, na płycie były pieczone. I wodą się popiło, kawy to nie było. [...] Bardzo dużo parzyli ziół. Popijali tymi ziołami. W garnek, w sagan wrzuciła tam pięć czy czterolitrowy garść tych ziół, czy to była mięta czy to była pokrzywa czy to był dziurawiec, różne zioła zbierali ludzie kiedyś. [...] I miętę tak, lipę ji ji tym popijali. Tak jak placki czy nawet kartofle na

sucho. No to albo barszczem zimnym, cebula, woda i troszkę yyy barszczu takiego bo kiedyś to octu nie było tylko był esencja octowa to było bardzo mocne. Ale, w każdym domu był garnek na kuchni i był barszcz zarobiony. Jak się piekło chleb to się łyżkę czy dwie wzięło tej, tego gąszczu, tej rozczyny w ten garnek, dołało się wody i kładło się skórki z razowego chleba jeszcze jak był taki przypalony to taki ten barszcz miał takie ładny kolor. I tego barszczu się wlało i takie się rozrobiło parę skrzydełków tej cebuli i tym się popiło kartofle. Siadali jeść były tak mówiłam już nie wiem czy zrobił czy nie, takie ławy były, dwie dziury było wykręczone w tych ławach na sagan z kartoflami i na popijkę. [...] Ale się gotowało amzę, to jest kartofle... ale bez kraszenia, ona była postna. [...] Gotowało się widzisz prażochę z gryczanej mąki, tak jak kaszę się sypie tak tam sypało się tą mąkę taką i też takie się wykręcało łyżką takie kuleczki i to się wszystko jadło z postem i nic się nie krasilo. [...] Grochu gotowali dużo, fasoli, grochu. Po pół worka i więcej bogaci gospodarze mieli i tym grochem to chociaż i z postem to, brała sobie kobita szła kopać kartofle zapaskę sobie zapasała, tego grochu wzięła, calutke garść i o tym kopała cały dzień. I dzieci bardzo lubiły.

Data i miejsce nagrania	2012-05-14, Wola Osowińska
Rozmawiał/a	Piotr Lasota
Transkrypcja	Justyna Lasota
Redakcja	Piotr Lasota
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"