

CZESŁAWA SZCZEPAŃSKA

ur. 1939; Kolonia Antoniów



Miejsce i czas wydarzeń	Jaszców, PRL
Słowa kluczowe	projekt Etnografia Lubelszczyzny, kultura ludowa, Jaszców, obrzędowość doroczna, Wigilia, potrawy wigilijne, barszcz czerwony, pierożki, kasza jęczmienna, kluski z makiem, kapusta z grzybami i grochem, śledzie, kompot z suszu, krupnik z pęczakiem, ziemniaki w mundurkach, łamańce, zwyczaj jedzenia z jednej miski

Potrawy wigilijne

To było przygotowanie do Wigilii, to mama robiła z takim jakimś wielkim oddaniem. Tam musiało wszystko być tak jak trzeba, jak w przepisie swoim miała, jak miała zakodowane w głowie. Musiało być dwanaście potraw... [...] Był czerwony barszcz, taki czysty z pierożkami, to tak się nazywa uszka, ale moja mama nie wywijiała tych uszek tak jak to teraz dwa ogonki z tego pierożka maleńkiego się przekręca i wychodzi taki, taki jakby zygzaczek, tylko po prostu robiła takie malusieńkie pierożki. [...] Barszczyk to u nas był bardzo często robiony tylko zależy dla, na takie jakieś święta czy na na post, czy na Wigilię. No była kasza jęczmienna obowiązkowo bo to dary naszej ziemi. Kasza jęczmienna była na przykład z olejem na Wigilię. Były kluski z makiem takie gęste, bo czasem mama robiła z tą polewką kluskową, ale na Wigilię to były gęste takie odcedzone, od od tej wody i wymieszane z przyrządzonym, osłodzonym tam uwierconym w donicy maku. [...] Była kapusta z grzybami grochem obowiązkowo yyy z olejem, zasmażka była z olejem i z mąki. Poza tym były ziemniaki takie gotowała mama w mundurkach zawsze. [...] Kompot był zawsze z gruszek, ze śliwek i z jabłek suszonych. Gruszki i śliwki to mama suszyła w chlebowym piecu jak się wyjęło chleb, natomiast jabłka to suszyła na takiej, blasze. [...] Śledzie były i pierwsze danie to były śledzie. Były ryby, to jak pamiętam to były ryby. Była czasem jak mama nie robiła takiej zupy, na przykład te kluski z tą polewką to robiła z pęczaku taką zupę, ona to nazywała krupnik z pęczakiem. Bo jak się robiło z drobnym jęczmieniem to to było, to był krupnik jęczmienny, a to było z pszenicy pęczak się robił [...] takie dania były. Ale poza tym robiła łamańca [...]. Robiła mama łamańce makowe, specjalnie na Wigilię. Było to ciasto z olejem. [...] to ciasto leżało w piecu i piekło się, to ono wierzch miało biały, nie przyrumieniony, rzadko kiedy się to przyrumieniało i tego się nie kroilo na Wigilię, łamało się, dlatego się nazywało

łamańce. [...] Każdy jak już przyszła odpowiedni moment, że można już było to ciasto jeść, już te inne dania były zjedzone to się łamało tego. Każdy sobie po kawałku łamał z całego takiego placka.

[...] Właśnie te kartofle z łupinami te obierki te łupinki się od, odejmowało i mama albo plasterki robiła i smażyła na oleju, i w taki półmisek głębszy wkładała, mówię półmisek bo moja mama była postępową i ja już nie pamiętam żeby jakieś inne garnki były na przykład na na kartofle jak się do stołu stawiało. Bo na przykład czasem u niektórych sąsiadów widziałam że w donicy to było czy w makutrze. No u nas były półmiski... [...] W miskach glinianych były barszcz czy na przykład kapuśniak i każdy tam ze swojej miski czy po dwie osoby łyżkami to się jadło.

Data i miejsce nagrania	2012-06-18, Jaszców
Rozmawiał/a	Piotr Lasota
Transkrypcja	Justyna Lasota
Redakcja	Piotr Lasota
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"