

JAN IGNACIUK

ur. 1928-2013; Dańce



Miejsce i czas wydarzeń	Dańce, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	etnografia Lubelszczyzny, kultura ludowa, wesele ukraińskie, obrzęd, potrawy weselne, gwara ukraińska, mięso gotowane i pieczone, drachli, galareta, studzienina, bigos, homaszka, syrnycia, wódka, gorzałka, horiłka, piwo, chleb weselny, kołacz, pyruch, zwyczaj picia z jednego kieliszka, jedzenie rękami, drewniane łyżki, Podlasie

Wesele ukraińskie (potrawy weselne)

Dawniej jedzenie było, mięso gotowane i pieczone, był, były drachli, czyli po polsku galareta, czyli studzienina, były, była kapusta z mięsem, czyli po polsku bigos. Był, była homaszka, albo inaczej syrnycia, to znaczy ser rozdrobiony ze śmietano i inne potrawy dawali. Lu, goście dawniej jedli rękami, marszałkowie kroili mięso nożem, a oni rękami jedli, bo nie było widelców, tylko były łyżki drewniane. Jesze tako pamiętam łyżka drewniana była u nas w domu, bo, bo nie było takich widelców. A wódkę pili jednym kieliszkiem. Kieliszek krążył po, po całym, poza stolami. Wódka to po ukraińsku horiłka, czyli w dawnym języku polskim gorzałka, teraz mówi sie wódka. I pili też piwo takich, z takich małych beczek zwanych antałkami, no i to takie, takie było jedzenie dawniej. No jeszcze nie powiedziałem, że na weselu był chleb biały, pszeniczny zwany pyruchom, to po polsku kołacz, a po ukraińsku kolacz, a u nas py, pyrich nazywajo, albo pyruch.

Data i miejsce nagrania	2011-02-28, Lublin
Rozmawiał/a	Piotr Lasota
Transkrypcja	Sandra Konaszuk
Redakcja	Piotr Lasota, Sandra Konaszuk
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"