

Święcone 'pokarmy święcone w Wielką Sobotę'

Szykowało się święcone. Kawalek kielbasy musiał być, żeberka, i to nie tak jak dzisiaj w maleńkim koszyczku, po troszeczku, a były duże kosze. I to się kładło kawał, tam może pół kilo, może więcej, kawał żeberka, kawał kielbasy, tak owijało wkoło, jajek dużo, no ser musiał być, słoniny kawałek, chrzan to już musiał być obowiązkowo, chleb, masło w jakimś tam słoiczku, masło i tak na przybranie to wkładało tak, o pieprzem przybierało to, sól święcona, był miód święcony też, to wszystko było w słoiczkach, powkładane w jakichś takich, w tego, i to były duże kosze. To były kosze, było co dźwignąć. No, i jak ja pamiętam, jeszcze tam wcześniej przed wojno, to ja już nie wiem, ale jak pamiętam, to ksiądz przyjeżdżał, w Zaklikowie była parafia, to przyjeżdżał tu do Lipy ksiądz. I co jakiś czas w jednym domu to ludzie znosili, to na stole się stawiało, ale to były takie duże te kosze, i to ten ksiądz oświęcił. I za to, że oświęcił, że przyjeżdżał, to jechała furmanka i trzeba było dawać coś dla tego księdza. To przeważnie zboże. Zboże czy ziemniaki. To jechała, to cała furmanka, z całej wsi to może nawet nie jedna była ta furmanka. I każdy musiał to dać za to, że ten ksiądz to przyjechał i poświęcił. No i to później to wiem, że jak już, ja mała byłam, to mamusia mówiła, że jak się poświęciło to już, to z rana było, to może do dziewiątej, dziesiątej nieraz, jak już się poświęciło, to już jajko można było zjeść. A tak to był w Wielki Post był ścisły post, to nic, tylko z olejem śledzia i te poliwke z tych owoców ugotowało, i tam te z grochem, tak jak i na Wigilie to był ścisły post. A już w Wielko Sobote z rana też się nic nie jadło, tylko jak ksiądz oświęcił, to już można było to jajko zjeść czy mleka się napić. A później to święcone to się postawiło, i wodę się też, zawsze ksiądz oświęcił, te wodę święcono z Wielkiej Soboty, to się brało w butelkę, i przychodziło się, to się to wodę pokropiło mieszkanie, bo to święcona woda była, i stawiało się na stole to, ji to stało już cała sobota, taki zapach, bo to i wędlina, kielbasa taka zawsze swoja, zapach to był, ale kielbasy to nie wolno było ruszyć ani mięsa, tylko to jajko. I później w Wielkanoc się, w Wielko Niedziele rano, no to na rezurekcji, no to też kto szed, to do Zaklikowa czy na Wole. Ale później jak wrócił, to było wtenczas rano, zawsze było, że na rezurekcje to rano i wracało na godzinie siódmo i ósmo i wtenczas siadało, wszyscy siadali do stołu, i ociec to, to kroił chleb, matka kroila też te różne, te wszystkie rzeczy, co było święcone, kielbase, te jajka, ser, to wszystko, i w jedno dużo miske, w jedno dużo miske się to kroilo, mieszało się i gotowało się na taki barszcz. Ten barszcz był, to się zakisa trzy, cztery dni wcześniej zboże mielone, tak grubo zmielone, i to się stawia się w ciepłym miejscu, on później zakisi i ma taki zapach ma dobry. No i ten barszcz był ugotowany na tym wywarze, co była kielbasa, to żeberko, mięsa kawałek było, to wszystko było, no ten barszcz był smaczny, bo to przecież było sporo. I siadało, wszyscy siadali wkoło, ile było dzieci, i wszystko jadło z jednej miski. Nie dzieliło tak, żeby na tego, tylko wszystko z tej jednej miski. [...] i tym barszczem zalane, gorącym tym barszczem. Ten barszcz to do dziś jest dobry. Do dziś my to jemy. [...]. Nie wolno było, żeby osobno ktoś jad. Małe dziecko czy duże, czy starszy, czy dziadek, to sięgało to jedno ręką do tej dużej miski. [...]. Przedtem to od razu z to święconko się przynosiło wodę święcono, a teraz wodę to wieczorem się odprawia. To od wiek wieków tak było (Lipa, powiat stalowowolski [dawniej: kraśnicki] – tekst z archiwum kierownika grantu, zapisany w roku 2005).

Halina Pelcowa, *Słownik gwar Lubelszczyzny*. Tom X. *Obrzędowość i obyczajowość ludowa*, Lublin 2022.

Regionalne dziedzictwo językowe Lubelszczyzny o charakterze etnicznym: Słownik gwar Lubelszczyzny (tomy VI-XII) z dokumentacją leksykograficzną, kartograficzną, ikonograficzną i dźwiękową.

Projekt realizowany w ramach programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego pod nazwą Narodowy Program Rozwoju Humanistyki na podstawie decyzji nr 0125/NPRH7/H11/86/2018 – w latach 2018-2023.

Kierownik projektu: prof. dr hab. Halina Pelc