

## ELŻBIETA KOWALIK-SPOSÓB

ur. 1958; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, PRL
Słowa kluczowe	Lublin, PRL, piekarnia Królikowskiego, pieczywo, ulica Biernackiego

### Piekarnia Królikowskiego

Piekarnia Królikowskiego znajdowała się przy ulicy Biernackiego. Ona była mniej więcej usytuowana vis-a-vis ulicy Sieroczej. Była to prywatna piekarnia rodziny Królikowskich. Oni codziennie wieczorami zaczynali wypiek pieczywa. A pieczywo było różniste: bułki, paluchy, rogalce, bułki drożdżowe, chleby. Zapach rozchodził się na całą okolicę. Ten chleb był w nocy pieczony i był przyszykowany do sklepów na rano. Ale jeszcze wcześniej można było taki gorący wypiek kupić, zanim poszedł do sklepu, bo więcej tego było pieczone. Mógł się każdy przejść do tej piekarni i kupić sobie na wieczór. Ja sama osobiście latałam tam, bo bardzo mi smakowały takie długie paluchy z makiem. One były fantastyczne. Zanim doszłam do domu, to tego palucha już dawno nie było. Później trzeba było, niestety, kupować więcej, bo i bracia, i w domu rodzinka też czekała na pieczywo. To żeby Elka nie zjadła, trzeba było więcej kupować. A chleb był przepyszny. Nie taki, jak teraz z supermarketów. Mało tego, dla niektórych ciekawych, to można było zerknąć do pomieszczenia sąsiedniego, jak to piekarze wyrabiali ręcznie ciasto, formowali bułki, chleby i to wkładane było do pieców. Także to nie jakieś tam gazowe piece, tylko piece na węgiel, normalne, na łopatę. Wkładał kilka chlebów taką łopatą do pieca, gdzie się mieściło, nie pamiętam już, chyba z pięć chlebów. Niektórzy czekali, bo chcieli taki gorący wypiek wziąć ze sobą. Także była taka piekarnia. W tej chwili to tam chyba śladu po niej nie ma. Ewentualnie coś innego może być zrobione w tym miejscu. To była prywatna piekarnia Królikowskich. Bardzo dobre pieczywo mieli. Wspaniałe. Na całą okolicę był tak niesamowity zapach świeżego pieczywa, że nie sposób było się powstrzymać i nie pójść tam coś kupić. To wszystko było naturalnie robione, na zakwasie, nie z jakimiś polepszaczami. Ja sama podglądałam też piekarzy, jak oni to ciasto wyrabiają, mieszają i do pieca wkładają, żeby powstał gotowy wypiek.

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2017-10-20, Lublin
<b>Rozmawiał/a</b>	Tomasz Czajkowski
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"