

JÓZEF KOPORSKI

ur. 1925; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne, Boże Narodzenie, choinka, potrawy, wypieki

Boże Narodzenie przed wojną

[W] święta to my pilnowaliśmy, żeby była choinka i żeby była do [wysoka] sufitu. To dozorca kupował i przynosił. Nie było elektryczności, więc zwykle świeczki się paliło, bardzo ładne, ale dużo choinek i mieszkań spaliło się przez te świeczki. Święta to się zaczynały już z tydzień wcześniej, marynaty wszystkich wędlin [się szykowało], samemu się szynkę, kielbasy robiło w domu, później okres pieczenia, a wędzić to zawsze ja chciałem z dozorcą razem, on tam rozpałał, a ja musiałem siedzieć pilnować. Ciepły kawałek kielbasy zjeść z wędzarni to zupełnie co innego niż taką zimną. Najważniejsze jest [także] pieczenie ciast. To była taka dzieża, taka długa i tam w jednym rogu był drożdżowy zaczyn. Pięć kilo mąki [się dawało], bo te ciasta miały wystarczyć do prawie że święta Trzech Króli. Jajek bardzo dużo, całe kopy, po kilkadziesiąt jajek się do tego ciasta dawało. Ono prawie że nie schło, a to dzięki jajkom i masłu. W momencie kiedy się włożyło do blaszek, to nie można było wchodzić. Gorąco w tym mieszkaniu było. Pamiętam później już mamusia nie piekła sama, tylko chodziliśmy do pana Śliwińskiego, do piekarni. Za niedużą opłatą, oni tam piekli. Najwięcej robiło się w okresie świąt makowców, a na wiosnę to mazurki przeróżne, ja bardzo lubiłem kajmakowe, z marcepanem. W Wigilie, pierwszy dzień świąt wielkanocnych, to już się nie piło [alkoholu] w ogóle.

Data i miejsce nagrania	2012-02-08, Lublin
Rozmawiał/a	Wioletta Wejman, Łukasz Kijek
Redakcja	Weronika Prokopczuk
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"