

## ALICJA ŁAZUKA

ur. 1925; Lublin



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne, dzielnica Wieniawa, Żydzi, szabas, potrawy żydowskie, ryba, śledzie

### Żydzi na przedwojennej Wieniawie

Wieniawa była dość dużym takim siedliskiem ze społecznością żydowską. Polaków było bardzo mało. Na ogół oni się ubierali tak samo jak i my. Ci husyci [chasydzi – red.] to widać było, bo oni nie kryli tego, że mają pejsy. Poza tym chodzili w kapeluszu. Rabina też można było tak rozpoznać. Natomiast ci zwykli Żydzi, tacy normalni, to chodzili normalnie ubrani. Najczęściej to można było ich rozpoznać po mowie, ponieważ ta mowa nie była czysto polska. Oni jednak zaciągali, zmiękczały różne wyrazy, tak że można było ich poznać bardzo łatwo. Zresztą dla nas nie było problemu poznać, bo myśmy byli niemalże wychowani w środowisku żydowskim, tak że spojrzano się na Żyda, to od razu widać było, że to Żyd.

Poza tym oni byli bardzo przywiązani do swojej wiary, religii, tak że w piątek to słycać było tylko tasaki, jak siekana była ryba, bo u nich ryba była główną podstawą świętowania. Chała i ryba, to było najważniejsze. Najbiedniejszy Żyd musiał mieć rybę i chałę. Chały były pieczone specjalnie na szabes, były bardzo smaczne, bardzo dobre i bardzo duże. Chały się nie krajało, tylko się chałę łamało do ryby. W ogóle nóż nie był używany do ryby. Bogatsi Żydzi to sobie robili faszerowane ryby, ale były ryby faszerowane robione z karpia, z dużych karpia. Natomiast ci biedniejsi Żydzi, których nie stać było – bo ryby były bardzo drogie przed wojną – [kupowali] tylko rybki mniejsze, płocie takie. I te ryby były siekane. Ryba nie mogła być przez maszynkę kręcona, tak jak obecnie, tylko musiała być siekana. Do tej ryby faszerowanej dodawali jajka, cebulę, pieprz, sól. I z tej ryby siekanej, z tego karpia robiono takie dzwonki, bo karp był obdzierany, krojony, potem mięso było wykrojone, a skóra zostawała i ta skóra była nadziewana. I to były takie okrągłe dzwoneczki i to był [karp] faszerowany. Natomiast tym farszem nie można było tych płoci [nadziać], bo to były małe rybki, więc były robione pulpety, takie kule. I te kule były gotowane, ale były tak samo gotowane jak ten karp, z dużą ilością włoszczyzny, z przyprawami. I tak – woda była, to taki rosół był bardzo smaczny, bardzo dobry, nalewali sobie, kładli sobie jedną taką porcję ryby do miseczki, nalewali tego rosółu do tej ryby, łamali chałę i

maczali chałę w tym rosole i z rybą jedli chałę.

Dwie świece zapalone i przy tych świecach była najpierw modlitwa na stojąco, no i potem było dopiero spożywanie tej ryby. W ogóle Żydzi bardzo ryby dużo używali. Śledzi i ryby bardzo dużo jedli. Śledzie też jedli z łamanym chlebem. Nie jadło się z chałą czy z bułką, tylko łamany chleb i jeden dzwonek śledzia. Ci biedni to byli bardzo oszczędni, ich nie stać było nawet na kupno całego śledzia, tylko tam kawałek tego śledzia kupił i potrafił zjeść trzy, cztery kromki chleba z tym kawałeczkiem śledzia.

<b>Data i miejsce nagrania</b>	2015-02-24, Lublin
<b>Rozmawiał/a</b>	Jacek Jeremicz
<b>Redakcja</b>	Justyna Molik
<b>Prawa</b>	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"