

BARBARA FRANK ur. 1922; Lublin

Tytuł fragmentu relacji	Przysmaki przedwojennego Lublina
Zakres terytorialny i czasowy	Lublin; dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	przysmaki

Przysmaki przedwojennego Lublina

W Lublinie były wspaniałe sklepy wędliniarskie. Chyba najlepszą wędlinę w Polsce tu można było kupić. Życiński miał swój sklep na rogu Świętoduskiej, tu gdzie jest teraz dom sportu. Suchodół miał na Narutowicza koło mleczarni, koło mleczarni miał też Kaczyński. Zduński - miał gdzieś na Narutowicza. Kiedy szło się do sklepu i poprosiło dziesięć deko szynki, to na pewno nie było żadnej skórki na tej szynce. Ona była czyściuteńka. Był ślicznie położony plasterek na plasterk i to pakowano. „Rozmaitość” - była tańsza, to był plasterk: schabu pieczonego, szynki, jakiejś tam kiełbasy krakowskiej, mortadeli, salcesonu... po plasterku każdej wędliny. Wszystko to było świeżuteńkie i smaczne. Na święta, jak się kupiło szynkę z kością, to do tego był nóż o takiej długości ostrzy i samemu się cięło plasterki szynki. Potem grochówkę na tej kości się gotowało. W naszym domu na podwieczorek podawano kakao i ciastko drożdżowe, albo bajgiel, ale nie od Żydów, tylko z tureckiej piekarni na Świętoduskiej. Przyjechali Turcy do Polski i otworzyli kilkanaście piekarni. Te bajgle różniły się od żydowskich, one były bardzo smaczne. Pieczono jeszcze chlebki tureckie, później one nazywały się żuliki. Miały ciemny kolor, były ciemne z miodem i rodzynkami. Pamiętam jeszcze piekarnię Grygowej na Orlej i sklep na Kapucyńskiej. Pani Grygowa jest znana z tego, że w czasie okupacji dostarczała pieczywo na Majdanek i wywoziła stamtąd więźniów. Na Orlej od rana do wieczora było około ośmiu różnych gatunków chleba: zbytkowy, zakopiański, sztajmeca, grahama, zwykły, z koprem. Było dużo tych chlebów i to takie piękne, świetne. Pieczywo woziło się z Orlej na Kapucyńską w takim furgonie zaprzężonym w dwa konie. Dobre pieczywo było jeszcze u Pierchalskiego na Lubartowskiej i u Celńskiego na Kalinowszczyźnie. Ja nie wiem, czemu to pieczywo nie czerstwiało. Z potraw przedwojennych pamiętam nadziewane kurczaki. Nadziewało się je wątróbką i bułką namoczoną w mleku. Do tego dodawano dużo pietruszki, sól i na słodko, sól albo bułka słodka, albo troszkę cukru, sól białą, pieprz... i w ten sposób się nadziewało. Do tego nie dodawano żadnych ziół. Zioła, to jest właściwie powojenny zwyczaj. Pamiętam, jak zaczęło się używać pomidory. Cały szereg osób już jadło zupę pomidorową i sos pomidorowy, a nie jadło sałatki z pomidorów. To nie było przyjęte. Potem zaczęło się robić w domu przetwory z pomidorów i o dziwo, przed wojną robiło się z salicylem. Lekarze zabronili tego jednak twierdząc, że jest tam za duża ilość salicylu i że nie wolno tyle podawać ludziom. Apteki przestały sprzedawać. Przedtem to się szło i prosiło salicylu na pięć kilo pomidorów i apteka sprzedawała. No bo były jeszcze takie sklepy spożywczo - apteczne. Składy apteczne - tak się to się nazywało, jakby drogeria, ale tam wszystko było,

czego się potrzebowało: proszki od bólu głowy, woda kolońska, mydła... to tak jakby drogeria ale tam wszystko było, wszystkie zioła. Lody się kręciło ręcznie. Lodówki przecież były inne - na lód. Do nas też przecież lód przywozili, tafle lodu. U wujostwa też jak się lody robiło, to lód też się kręciło ręcznie. Aby zrobić lody zaparzało się żółtka z cukrem, z wanilią prawdziwą, potem się wlewało do takich wysokich jakby bemałów i kręciło wiadro, pełno lodu posypanego solą i kręciło się ręcznie. Żydówki w sodówkach takie po landrynach puszeki miały, do tego była dopasowana pokrywa z taką rączką, którą ona kręciła wszystko w lodzie. I nie było żadnej salmonelli!

Data i miejsce nagrania	2002-09-10, Lublin
Rozmawiał/a	Marta Grudzińska
Transkrypcja	Sylwia Jastrzębska
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"