

JULIA HARTWIG
ur. 1921; Lublin



Tytuł fragmentu relacji	Przedwojenne przysmaki
Zakres terytorialny i czasowy	Lublin; dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	Lublin, Julia Hartwig, Hartwig Julia

Przedwojenne przysmaki

Robiło się też lody domowe. Już dzisiaj wszyscy zapomnieli o tym. Była u nas maszynka do lodów. To był taki zbiorniczek z uchwytem, gdzie się wkładało w takie miejsce z lodem wokół i kręciło się to. I w wyniku były pyszne, śmietankowe, domowe lody. A druga rzecz taka, która była dosyć charakterystyczna, i to w Lublinie było dosyć popularne, to było robienie kwasu. To był kwas chlebowy. Kwas chlebowy u nas był zawsze nastawiany, ale nie tylko u nas, bo to można było w mieście dostać także. To było na chlebie zakwaszane i dodawane do tego były rodzynki. I to było trzymane w piwnicy, w butelkach. Wynosiło się to w gorące dni do pokoju i wypijało się ten kwas. Poza tym wszyscy mówili, że to jest bardzo zdrowe. Nie wiem, na czym to polega, ale tak się mówiło. W ogóle pyszny był ten kwas. Ja teraz w Warszawie zauważyłam w kilku miejscach takie napisy "kwas". I muszę zobaczyć, co ten kwas ma wspólnego z kwasem mojego dzieciństwa. W domu przyrządzało się potrawy żydowskie, jak na przykład ryba po żydowsku. To w ogóle było powszechnie robione, chociaż to trudna sztuka. Poza tym cebularze to była jedna z tych rzeczy, które także bywały w domu. Cebularze były podobne do dzisiejszych. Ale tak wiele znowu tych potraw żydowskich nie przeszło do domu. Bo jednak domy są dosyć tradycyjne, jeśli chodzi o żywienie. A z rosyjskich dań, to były u nas pierogi, takie duże. Duży pieróg, który był nadziewany. Ten sam pieróg mógł być nadziewany z jednej strony rybą, z drugiej mięsem, a w środku ryżem, na przykład. Czyli bardzo urozmaicony, bardzo piękny, i to było wspaniałe jedzenie, pamiętam bardzo lubiłam. Poza tym, jeśli chodzi o pierożki, to nigdy nie były to pierożki gotowane, tylko to były zawsze pierożki, które były rzucane na tłuszcz. Paszteciki jak gdyby takie, ale nie smażone, tylko właśnie z głębokiego takiego tłuszczu. Ale potem tego tłuszczu się nie czuło oczywiście. Ale ja się zupełnie nie interesowałam kuchnią wtedy. To znaczy smakowało mi to, ale nigdy nie wyobrażałam sobie zupełnie, że będę kiedykolwiek gotowała. Ale gotowałam potem. Oczywiście te śledzie były także kupowane w dzielnicy żydowskiej bardzo często. O, były wspaniałe śledzie! Także ryby wędzone. Maca także, ale ja bym powiedziała, że maca po wojnie była bardziej powszechna. Ja osobiście jadłam macę prawdziwą, żydowską taką, którą mnie częstowały koleżanki. A potem, po wojnie, moi przyjaciele, którzy otrzymywali macę zza granicy. Ale u nas się przecież wyrabia tak zwaną macę. To nie jest to dokładnie maca, ale jednak o tyle, że to jest rzeczywiście woda z mąką, tam nic więcej nie ma. W ogóle pojęcie macy jest dzisiaj więcej stosowane, bardziej się macę kupuje. Ja na przykład często kupuję tę macę, bo ona jest bardzo taka lekka, zdrowa, przyjemna i przypomina mi różne rzeczy. Pamiętam, że

kiedyś dostałam taki właśnie prezent. Już byłam dorosłą osobą. Dostałam cały taki pakunek. Bo wtedy przysyłano z Ameryki macę dla środowisk żydowskich. Dostałam taki pakunek i byłam strasznie szczęśliwa, bo ta maca była naprawdę przepyszna.

Data i miejsce nagrania	2006-05-13, Lublin
Rozmawiał/a	Wioletta Wejman, Joanna Zętar, Tomasz Czajkowski
Transkrypcja	Agnieszka Zachariewicz, Magdalena Nowosad
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"