

SARAH TULLER

ur. 1922; Piaski



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	projekt W poszukiwaniu Lubliniaków, projekt W poszukiwaniu Lubliniaków. USA 2010, Żydzi , rodzina i dom rodzinny, dzieciństwo, szabat, smaki dzieciństwa, kuchnia żydowska, cymes, czulent

Kolacja szabasowa

[Przygotowania i sama uroczystość szabasowa to było] bardzo ważne, bardzo ważne. Po pierwsze myśmy nigdy nie jedli bez białego obrusu. To [obrus] był codziennie na obiad i na kolacji. Śniadania nikt nie jadł razem. Obiad o drugiej, wszyscy przychodzili, musieli wszyscy być przy stole. I to zawsze był biały obrus. Kolacja, to już ojca nie było, bo ojciec pracował dłużej, ale myśmy byli. I zawsze był ten biały obrus.

Na szabat tak samo. Na szabat, to po pierwsze, szabat, to był w piątek wieczór, to w piątek wieczór, jak było gorąco w lecie, to mama stała się już ta modna kobieta. Wtedy lekarze zaczęli [mówić], że nie wolno jeść mięsa późno, bo to niezdrowe [jak] idziesz spać na pełny żołądek. To jak na wiosnę i w lecie, to myśmy mieli mleczne [posiłki] na kolację.

Najpierw zapalano świece, ojciec szedł do bóżnicy, przyszedł, tak, że kolacja wychodziła jaka ósma trzydzieści, dziewiąta. To żeśmy mieli zawsze ryby faszerowane, później śmietana z truskawkami, to było moje najlepsze. Jakie były owoce, i truskawki jak były, a truskawki albo poziomki były całe lato. I później sernik. A później mama kupowała bober. I gotowała świeży bober. Jak się je, jak jest gorący i tak wyciąga się, jak wychodzi z tej łupiny, to jest taki smaczny. Tutaj tego nie było jeszcze, tutaj tego nie miałam. Jeszcze pamiętam ten smak tego bobru. To to była piątkowa kolacja. A w zimie i jesienią, to była pełna kolacja. Była ryba, zupa, mięso z jarzynami, zawsze słodkie marchewki zrobione na słodko z *raisins* [rodzynkami] i miodem.

Cymes. My to nazywamy cymes. Marchewka z rodzynekami i z miodem. Cymes, to jest słodkie, to jest coś takie bardzo słodkie. A właściwie, to jest to –taka marchewka. Ale od tego nazywano wszystko, co słodkie, cymes. To jest smaczne. To z tego pochodzi cymes. I później był jabłkowy kompot. A później kawa, albo herbata z

ciastem. Jaka się po tym szło spać, to naprawdę można... To dlatego w zimie tego nie można jeść późno, bo byś lekarza potrzebował. Trzeba mieć parę godzin, żeby to wszystko zeszło.

I w sobotę w dzień, jak się przyszło z synagogi, to najpierw było kawałek ciasta z troszeczkę winem, nawet jako dziecko dostawałam troszeczkę wina. A później, jak siedzieliśmy, półgodziny mówiliśmy, to później przez cały obiad znowuż. Przyszła ryba, zupa, ten pudding z makaronu, słodkie. Pudding z kartofli, słodkie, czy czulent. Czulent, to jest, że nie wolno gotować w sobotę, to biorą, w garnek się wkłada, dobrze jest z mięsem, kartofle, grzyby trochę, te *beans* [fasolę], to jest też bober, bobki, trochę tłuszczu, trochę cebuli. Cebulka, cebula zawsze idzie ze wszystkim. *Garlic* [czosnek], i garnek, ciężki garnek dobrze się z tym zakrywa i się przynosi do pieca. Jak piec jest gorący, pod noc, to się wsuwa w ten piec. Zamyka się ten piec hermetycznie i to się gotuje wolno, przez dwanaście, czternaście godzin. Tak, on bierze taki garnek, to, to zostaje tyle. Ale to jest wszystko pieczone i brązowe. To jest ciężkie do strawienia. Ale to się jadło co sobotę. I się zawsze mówiło, myśmy mieli ten dowcip, że jak Żyd to je w sobotę i później się kładzie spać trochę i wstaje, to on zmartwychwstał. To on ma dwa życia. Jak można potem wstać jeszcze raz. U nas, myśmy to jedli, ale mama nam nie dała iść spać przez godzinę. Po tym żeśmy zawsze siedzieli i czytaliśmy wszyscy razem, czy graliśmy jakąś grę wszyscy razem. Ale nie pozwalała nam iść spać przez godzinę. Jak staliśmy się starsi, to chodziliśmy później po obiedzie z przyjaciółmi. Jak tylko zjadłam, to wyszłam z domu, wyleciałam. Nie wyszłam, wyleciałam. Tak samo moi bracia.

Data i miejsce nagrania	2010-12-11, Boynton Beach
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Transkrypcja	Magdalena Kożuch
Redakcja	Maria Radek
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"