

KALIKSTA SOCHA

ur. 1924; Palikije



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	dzieciństwo, życie codzienne, Żydzi, kuchnia żydowska, przysmaki z dzieciństwa, bajgle, makagigi, cebularze, kiszzone jabłka

Bajgle, makagigi i inne przysmaki kuchni żydowskiej

Przed każdą bramą Żydówka stała z beczką śledzi i sprzedawała. Na Lubartowskiej to najwięcej Żydów mieszkało. I oni mówili, że handel, że tylko handel. No Żydzi są najlepszymi przecież handlarzami i ekonomistami.

Bajgle to były takie obwarzanki. I chodziła, sprzedawała: „Bajgele, bajgele, bajgele”. Bajgle były sprzedawane na zimno. A mój ojciec, to obrzydzał nam te bajgle. Bo chciałyśmy. Zbyszek, ja, Marysia – chcieliśmy, żeby nam kupił te bejgele, to on to nam tak obrzydzał, mówił, że Żydówka na to pluje, dlatego one się tak błyszczą. Bo one były bardzo takie gładziutkie, błyszczące. Takie chrupkie. Tak jak to takie ósemeczki, jak to sprzedają teraz. Teraz też są takie nawet malutkie te. A to były takiej wielkości, takie większe były tak te bajgele. Myśmy chciały. Albo takie małe były na sznurkach nawleczone. I takie błyszczące, świejące.

Cebula przeważnie... Cebuli dużo. Ryby gotowali po żydowsku, że tak powiem, ryba to dużo cebuli się używa. I ta ryba pachnąca i ta cebula. Tak że czasem to odrażające po prostu było. Tak, ryby, śledzie. No, ryba po żydowsku to wiele osób i do dziś robi. I lubi. Tylko ja na przykład nie robiłam zupełnie po żydowsku, ale tak z migdałami robiłam... A po żydowsku to dużo bardzo cebuli się daje i z tej cebuli się później robiło sos taki, przecierana ta cebula. No teraz to można zmiksować.

Makagigi były. To były takie z maku i z miodem chyba. Takie ciastka. O, tak mniej więcej były, o. I takie kwadraciki. I to dobre było. Bo to był miód i mak... I do kina jak się szło, to już tam później nawet to się kupowało te makagigi.

Kiszzone jabłka. To przed wojną było modne, dodawało się do kapusty, jak się kisiło kapustę na zimę w beczkach, to się dokładało jabłka całe. Jak ktoś miał, to żurawinę, jak ktoś nie miał, to jabłka. Korzonki się odrywało, tam się poczyściło te wszystkie takie tam, co są przy gniazdkach. I się układało te jabłka i kapusta miała bardzo dobry smak. A te jabłka były też dobre. Bo nie było innej możliwości, żeby przechować... Usmażone nie trzymały się. Chyba że się dodawało jakieś te środki

takie. A wtedy nie było tych weków.

Cebularze też jeszcze były w modzie. To cebularze ale i teraz podobno są u was dobre. Ale te cebularze właśnie co były kiedyś, to pyszne były. Naprawdę, masełkiem posmarować. Były bardzo chrupiące... Cebularze to były żydowskie przysmaki. Lubiliśmy bardzo też te cebularze.

Data i miejsce nagrania	2012-05-21, Lublin
Rozmawiał/a	Wioletta Wejman
Transkrypcja	Maria Buczkowska
Redakcja	Maria Radek
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"