

ZIPORA NAHIR

ur. 1930; Hrubieszów



Miejsce i czas wydarzeń	Hrubieszów, dwudziestolecie międzywojenne
Słowa kluczowe	dzieciństwo, rodzina i dom rodzinny, życie codzienne, Żydzi, zwyczaje żydowskie, koszerność

Przestrzeganie koszerności w domu rodzinnym

Jeśli chodzi o przestrzeganie koszerności, to służąca, Polka, po prostu żyła mniej więcej tak jak my. To znaczy wszystko było koszerne. Nie wolno było wprowadzać do domu żadnego innego jedzenia, mięsa, czy mieszać mleka z mięsem, nawet koszerne. To służące wiedziały. Co innego jeszcze, powiedzmy... No nic innego nie mogło być. Żyły tak jak my. Moja mama tłumaczyła każdej takiej, która przychodziła, co jest oddzielne, gdzie co stoi, czego nie wolno. To była cała nauka. Były oddzielne szafki, były oczywiście oddzielne naczynia i garnki. Wszystko było oddzielne. To nie stało na jednym stole.

Mleko, ja nie przypuszczam, że było koszerne mleko. To przeważnie chodziło o dwie rzeczy: żeby mięso było koszerne i żeby nie mieszać mleka z mięsnymi rzeczami. To wszystko. A oddzielić mleczne od mięsnego, to po prostu były dwie, powiedzmy, wanny do mycia naczyń, osobno. To mniej więcej tak jak dzisiaj. I były osobne miejsca i były osobne naczynia oczywiście. Widelce, sztuczki, to wszystko było osobno. Inaczej wyglądało. Inaczej wyglądało, nie można się było mylić. To leżało osobno, to wyglądało inaczej. I, powiedzmy, że w Pesach zdejmowało się inne naczynia, nie używało się tych codziennych naczyń stołowych i garnków. I to wszystko było inne. To się uważało na to. Zdejmowało się to, wkładało się na górę tamto, potem się znowu przenosiło. Ale jak przychodziła powiedzmy nowa osoba, która miała być w domu, to się jej pokazywało i uczyło się ją dokładnie. I broń Boże jak się pomyliła. Jak pomyliła, to można ją było wydać, wyrzucić z domu. To znaczy to było bardzo, bardzo utrzymane, ściśle i ostro, bardzo przestrzegane.

Aby mieć mięso koszerne to były specjalne rzeźnie i specjaliści rzeźnicy, Żydzi koszerne, którzy też uczyli się tego wpięrk, bo oni musieli wiedzieć jakie części do nich przychodzą. Gdzie, co i jak. To też nie wszystkie części, szczególnie bydła, są koszerne. I tak samo również ptactwa, drobiu. Są pewne rzeczy, powiedzmy, części wewnętrzne, które nie są koszerne zupełnie. Które można oddzielić bardzo ostrożnie, to trzeba wiedzieć. To taki rzeźnik zawsze się uczy. O, on nie otwiera sklepu tak

sobie. Ale były specjalne sklepy, absolutnie, broń Boże. W żadnym sklepie niekoszernym, to noga Żyda by nie stanęła.

To są jatki, ale to są rzeźnie. To jest to samo, tylko się inaczej nazywa. Ale tam były również i drób i ten, o ile ja pamiętam. Że w tym samym sklepie, w tej samej rzeźni, czy w jatce. No jak tutaj była Jatkowa ulica, to na pewno były wszystko koszerne jatki, tak. Ale dzisiaj... nie wiem. Ja wiem, że Polska, zdaje mi się, przywozi do Polski koszerne mięso z Węgier, bo nie ma tutaj tylu Żydów, żeby zrobić... To jest cały interes, to koszerne mięso. To nie można tak. To tylko jak jest odpowiednia ilość ludności, to warto zrobić taki wkład. Ja słyszałam, że tutaj w Polsce tego nie wyrabiają, tylko po prostu w lodówkach przywożą mięso, zdaje się, że z Węgier. Czy może gdzieś jest więcej ludności, to się opłaca wtedy.

Data i miejsce nagrania	2017-11-04, Lublin
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Transkrypcja	Marta Tylus
Redakcja	Maria Radek
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"