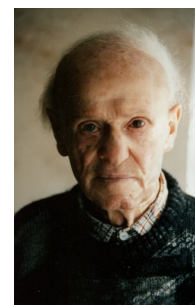


JÓZEF HONIG

ur. 1923; Piaski



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

Przedwojenne przysmaki

W restauracjach były dobre gęsi. Na Świętoduskiej było piwo, można się było napić. To tam dawali groch bezpłatny, żółty groch solony i żeby piwa więcej wypić. To czasem przyszedł jakiś biedny i ten Żyd mówi, najadłeś się idź już, za dużo zjadłeś już. Piwa nie pił, tylko groch jadł. Wszędzie to było. Żydzi mieli to. A przeważnie gęsiny mieli. Jak moja mama gotowała obiad, to na dworze pachniało, że na ulicy ten smak był. Pachniało na dworze. Ferfelki! Nadziewane szyjki! Ale od tamtego czasu nie jadłem takie ferfelki!!! Zupa i ferfelki!!! To takie trójkąciki, co się piekło w piecu, żeby złapało kolor. Potem robili z kaczkę zupy, czy grochową na gęsiach szyjkach i do tego te ferfelki wkładało się. Ferfelki były z ciasta. Malutkie takie. To mogło wytrzymać rok czasu, to piekło się w duchówce. W duchówce, na blasze. I później w worku można było trzymać. Nam mamusia robiła nadziewane szyjki. Ryba faszerowana to Żydów przysmak. Bogaci Żydzi jedli nadziewane ryby. Bogaci Żydzi jedli karpie. Dwa złote dziesięć grodzy kosztowało kilo karpie. Mięso, koszerne – dziewięćdziesiąt groszy za kilogram. Tak. A biedni Żydzi jedli płotki. Pamiętam, że mamusia robiła zupę z gęsi. To pamiętam skrzydełka w piątek wieczór [jedliśmy], zapalona zupa też była, do tej pory ja bym jadł taką zupę i kartofelki. I było tak: kartofelki i była ta szyjka od gęsi i skrzydełka i te kiszki jakoś mamusia wyciągała i czyściła. Jaka to była zupa!!! Wnętrznosci były krojone na flaczki. Na święta, moja mamusia robiła z macy tort, na jajkach. Robiła knedle. Nie nadziewane były. To inne knedle były z macy mąki. Gałki takie. Do rosółu podawało się taką tacę i były na niej osobno knedle. Pierwsza musiała być ryba. Karp. Cały rok był karp. Mamusia specjalnie robiła chałkę. Chałka jedna musiała być taka wyrośnięta, krucha. Jedna była taka zakręcona, a jedna była normalna. Pamiętam, ta druga była ważniejsza. To tak modlą się przy tym. Była przykryta serwetką. Były dobre chleby, bułeczki. Jaki był - cebularz!!! Żydowskie piekarnie były bardzo dobre. Jaki był placek żydowski! Były cebularze - jaki to był smak!!! Te bułki jakie były. Jeszcze tu był Zięba na Kalinie, tam z tyłu, za cmentarzem. Jaki on miał chleb, jakie bułki miał... Ale on nie oszukiwał. Dodał masło, dodał mleko. Do ciasta dodał wszystko.

Data i miejsce nagrania	1999-03-01, Lublin
Rozmawiał/a	Barbara Odonus
Transkrypcja	Marta Grudzińska
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"