

# Smak gettowego życia 24. Ulica Smocza – bazar

**Kontynuujemy cykl „Smak gettowego życia” Agnieszki Witkowskiej-Krych, w którym autorka przybliżyła m.in. kwestie wyżywienia mieszkańców getta, działalność doraźnie organizowanych punktów dożywiania przeznaczonych dla głodujących mieszkańców oraz kuchni żywiących dzieci i niemowlęta, Transferstelle.**

Autorka opowiada o gmachach Sądów, będących punktem przelotowym dla szmuglujących żywność, zabiegach Janusza Korczaka o pomoc dla Głównego Domu Schronienia, tzw. komitetach domowych, o ludziach i instytucjach, które musiały zmierzyć się z zadaniem niemal niewykonalnym: wykarmienia i uchronienia od śmierci głodowej. Felietony publikujemy na naszej stronie internetowej co tydzień. Zapraszamy do tej niełatwej, opartej na różnorodnej i solidnej bazie źródłowej, lektury.

Urodzony w Warszawie Bogdan (Dawid) Wojdowski, który jako nastolatek trafił do warszawskiego getta, w przejmującej, opartej na faktach i własnych przeżyciach powieści „Chleb rzucony umarłym” kreśli obraz głodu towarzyszący mieszkańcom dzielnicy zamkniętej: „Pierwsze dni głodu najgorsze, potem już można wytrzymać. Najpierw przychodzi znużenie, ciężą ręce i nogi, każde słowo urasta do bolesnego zgiełku w uszach. Barwy nie cieszą oczu, a światło je rani. (...) Ciągle pić się chce, schną spękane usta. Szczęki zaciskają się same i odzywa się ból za uszami na widok cynowej łyżki porzuconej na stole. Wtedy zaczynają się myśli o jełeniu, straszne, wyczerpujące rojenia. Żołądek pracuje jak syfon. Wystarczy mu myśl o kawałku brukwi i już zęby rozłupają z chrzęstem włóknistą miazgę, a sok słabo przypominający czarną rzepę, łagodniejszy w smaku i słodkawy, spływa do gardła i zwilża spuchnięty język, zostawiając w ustach cierpki osad. (...) Od brukwi myśl się odrywa i buja wysoko. — Kiedy przywiozą ten chleb?” (1971, s. 24-25).

Chleb – obiekt pożądania dziesiątek, setek tysięcy ludzi stłoczonych na niewielkim obszarze

wydzielonym z tzw. Dzielnicy Północnej. Ludzi, których ogromna większość zmarła z głodu, chorób, wycieńczenia, w trakcie akcji wysiedleńczych i w obozie zagłady w Treblince. Żywność: w getcie obok pożądanego chleba i marzących o brukwi byli i tacy, którzy stołowali się w kawiarni „L'Ourse”, a w „Gazecie Żydowskiej” z 1 sierpnia 1941 informowano, że w kuchni przy ulicy Leszno 11 „rozprowadzone zostaną cukierki dla dorosłych oraz dodatkowo dla dzieci o masie 50 gram”. Nie zmienia to jednak ogólnego obrazu miejsca, w którym zdobycie żywności było sprawą ogromnej wagi – warunkującą, choć nie gwarantującą przetrwania.

Prof. Konrad Zieliński, kierownik działu naukowo-badawczego Muzeum Getta Warszawskiego

## **Ulica Smocza – bazar**

W getcie warszawskim można było zaopatrywać się w produkty żywnościowe na kilka sposobów. Poza sklepami rozdzielczymi, w których realizowano przydziałowe kartki, handel odbywał się również na ulicach, w podwórkach oraz na bazarach. Pisała o tym w powojennych wspomnieniach między innymi Mary Berg: *„Na wózkach z warzywami widać tylko brudną rzepę i zeszłoroczną marchew. Obok wozy pełne cuchnących ryb – maleńkich rozkładających się rybek. Po jeden złoty za funt. Te ryby stanowią teraz najważniejszy produkt żywnościowy w getcie. Jedyne, jaki Niemcy dopuścili do wolnej sprzedaży. Oczywiście można też dostać mięso, kurczaki i nawet prawdziwego karpia na szabas. [...] Koszerne mięso i ryby są jeszcze droższe; mogą sobie na nie pozwolić tylko ci, którzy mają duże zasoby pieniężne”* ( Mary Berg, Dziennik z getta warszawskiego, Warszawa 1993, s. 64.).

Poza zakupami od ulicznych sprzedawców chadzano również na targowiska. Jednym z najbardziej znanych i najczęściej uczęszczanych bazarów w getcie warszawskim był ten znajdujący się przy ulicy Smoczej. Sprzedawcy i kupcy często po prostu wymieniali się na towary, na bieżąco ustalając ich wartość. Czasem na bazar ten przychodzili również warszawiacy mieszkający poza gettem – Żydzi wyprzedający własne dobra zwykle proponowali kupcom ceny

znacznie niższe, niż te obowiązujące po tak zwanej stronie aryjskiej.

Panie domu, które stać było na robienie zakupów i przygotowywanie wykwintnych dań znanych jeszcze z lat przedwojennych, nie musiały szczególnie oszczędzać i posiłkować się popularnymi „głodowymi” przepisami kulinarnymi. Całkiem pokaźna liczba takich oszczędnościowych receptur drukowana była na łamach koncesjonowanej przez Niemców „Gazety Żydowskiej” w rubryce Poradnik dla gospodyń. Dość przywołać kilka z nich. I tak, pierwszym przepisem, który opublikowano w „Gazecie Żydowskiej”, był przepis na ciasteczka, czyli ponoć *„świetne i tanie wojenne makaroniki, które można uzyskać przy użyciu niewielkiej ilości owsianki, cukru, margaryny, proszku do pieczenia, mąki i olejku migdałowego”* („Gazeta Żydowska” 1940, nr 17, s. 5.). Wśród wskazówek oszczędnościowych pojawiła się również następująca porada: *„Wiele gospodyń sądzi, że chcąc ugotować puree ziemniaczane, musimy gotować ziemniaki obrane. Niekoniecznie. Można gotować kartofle w łupinach, a po ugotowaniu obrać i ubić. Obieramy je ostrym końcem noża i uzyskane łupiny stanowią jedną dziesiątą części łupin, które pozostają przy obieraniu ziemniaków surowych. Ziemniaki gotowane w mundurkach (w łupinie) nadają się wyśmienicie do różnych sałatek (z twarogiem, śledziowych) oraz do przysmażania po uprzednim rozkrajaniu w plasterki”* („Gazeta Żydowska” 1940, nr 43, s. 5.). W innym miejscu czytelniczkom radzi się, by *„kapustę w głowach najlepiej przechowywać w piwnicy w następujący sposób: między dwiema ścianami przeciągnąć gruby sznur, na którym zawiesza się w dość dużych odległościach główki kapusty obwiązane sznurkiem za głąby. Należy uważać, aby jedna głowa kapusty nie dotykała drugiej, gdyż przez dotknięcie łatwo ulegają gniciu”* („Gazeta Żydowska”, 1940, nr 27, s. 5.). Oczywiście od razu nasuwa się pytanie, ile osób w tamtym czasie mogło pozwolić sobie na zakup kilku główek kapusty na raz i przechowywanie ich we własnej, odpowiednio do tego przygotowanej piwnicy... Ciekawe jest też, że wiosną 1941 roku, na chwilę przed Pesach, podsunęto czytelniczkom „Gazety Żydowskiej” pełen zestaw przepisów na dania świąteczne. Na liście znalazły się między innymi pierogi z mąki macowej, tort z mąki kartoflanej, ciastka smaźone, naleśniki, biszkopt oraz grzybek, czyli omlet z mąki macowej, barszcz oraz dwa przepisy na dania z wątróbką – kulki macowe oraz knedle („Gazeta Żydowska” 1941, nr 28, s. 5.). Wszystko *comme il faut*, jak za dawnych czasów.

**Agnieszka Witkowska-Krych** – antropolożka kultury, hebraistka i socjolożka. Ceniona badaczka

życia i spuścizny Janusza Korczaka, współpracowniczka Fundacji Forum Dialogu i Centrum Kultury Jidysz. W grudniu 2019 r. otrzymała jedną z nagród KLIO w konkursie na najlepszą książkę historyczną za „*Mniej strachu. Fakty i mity o ostatniej drodze Janusza Korczaka i jego podopiecznych*”.

Zdj. Bazar na Smoczej – Smocza 29 (Bundesarchiv, Bild 101I-134-0782-24/ Ludwig Knobloch)

---

**Data publikacji:** 2020-04-29

**Data wydruku:** 2023-06-02 18:43

**Źródło:** <https://1943.pl/arttykul/smak-gettowego-zycia-24-ulica-smocza-bazar/>