Zupa

Kategorie: Przedmioty

Obiad w postaci płynnej, o zmiennej, lecz stale niskiej wartości kalorycznej. Pożywność zupy zależała od zawartości w niej ziemniaków; typowy skład: 15-20 dkg ziemniaków, 10-15 dkg botwinki i 3,75 dkg kolonialki na ogólną objętość 0,7 l.

Określenie „cieńsza zupa” lub cienka zupa oznaczało zupę bez ziemniaków. Jej cena była wtedy niska, podobnie jak zupy brukwiowej. Niemałą rolę przy jakości zupy, obok dostaw, miała tzw. wydzielacz/wydzielaczk?, przydzielająca zupę w kuchni.

W 1941 r. wydawano dwie dziennie zupy na kartki. Od stycznia 1941 r. wydawano racje raz w tygodniu, na dekadę lub co 14 dni za zupy obiadowe w kuchniach lub rację dla osób gotujących w domach. Spowodowało to gwałtowny spadek ilość wydzielanych zup w kuchniach, ludzie woleli gotować zupy w domach, były treściwsze, mogli sprzedać część przydziału, a przy gotowaniu ogrzewały się mieszkania.

W lipcu 1941 r. Kronika getta odnotowała: „Wszystko, co ma związek z nimi, budzi bardzo żywe zainteresowanie. Najpowszechniejszy temat rozmów to: „Zupa tak gęsta, że łyżka stawała sztorcem” (wyłącznie w czasie zaprzeszłym, o przedwojennych); „dziś była zupełnie rzadka”; „czysta woda”; „jak można taką lurę dawać ludziom”; „czy oni (ci z kuchni) nie wstydzą się tak kraść”, „co oni robią z produktami, które im Gmina przydziela”1.

Zupy cieszyły się dużym zainteresowaniem, czego przykładem jest wspomniane w Kronice zjawisko handlarzy zup czyli osób sprzedających kartkę na jeden obiad.

W maju 1942 r. na okres dwóch miesięcy zlikwidowano kuchnie resortowe, co było konsekwencją ich złego funkcjonowania. Z 50 istniejących pozostawiano 5, m.in. Kuchnie dla Inteligentów. Talerz zupy zastąpiono porcją chleba z kiełbasą. W lipcu powróciły kuchnie publiczne, które pierwszego dnia wydały 15 tys. porcji zup. Pomimo

dużych dostaw warzyw (ziemniaki, botwinka), więźniowie getta woleli porcję chleba z kiełbasą, jako pożywniejszą. W sierpniu z zup korzystało 80 tys. osób., wzbogacano je tłuszczem w postaci odrobiny masła (15 dkg), lub margaryny (25 dkg), kości (5 kg na 100 porcji). W październiku 1942 r. Najwyższa Izba Kontroli (vide) wydała rozporządzenie, na mocy któ- rego zakazano indywidualnego odbioru zup, mają być dostępne w zakładach pracy. Kolejne reformy mające ograniczyć malwersacje związane z ich przyrządzaniem lub przyznawaniem (legitymacje na dodatkowe zupy wprowadzone w 1943 r.) nie da- wały najlepszych rezultatów. Jednym z przykładów może być opisywany w Kronice proces Garfinkla.

Aby zapobiec nierównemu przyznawaniu zupy w styczniu 1944 r. wydano zarządzenie na mocy, którego do zupy używano przetartych ziemniaków.

W getcie pojawiało się zjawisko tzw. strajków zupowych, tzn. nie przyjmowano zup. Najczęściej powodem była ich zła jakość, zwolnienia, złe traktowanie współpracowników. W kuchniach przeprowadzano częste kontrole by zapobiec protegowaniu bądź oszukiwaniu.

„To jest getto. Za jedną zupę się pracuje, z powodu jednej zupy się strajkuje”[2].

Zupy były traktowane jako bardzo ważny posiłek, stąd dodatkowa porcja była wydawana na talony m.in. lekarskie. Dzieci uczęszczające do szkół otrzymywały zupę.

W 1942 r. pojawiły się zupy owocowe, potem zupy owocowe w paczkach. Zupy owocowe „Karnexa” składały się z czystej mączki ryżowej z dodatkiem małej ilości skrobi kartoflanej (tzw. sago), następnie barwnika kwasu cytrynowego i aro- matu. W początkowym okresie były pakowane w papierowe torebki na porcje, w 1944 r. dostarczono je w beczkach. Były bardzo popularne, gdyż wyrabiano z nich budyń lub kisiel.

Izabela Terela

Przypisy

1. Kronika, t. 1, s. 262, 28.07.1941.
2. Ibid., t. 3, s. 682.26.12.1943.

Źródła

AŻIH, 301/5386, k. 2; AYIVO, 241/526, Obwieszczenie nr 401, 3 XI 1943; Kronika, t. 2., s. 250, 28-29.05, 12.06.1942; 13.07. 1942; 14.07.1942, t. 3, s. 302, 26.06.1943, 27.09.1943; t.4, 2.05.1944, s. 278.

Tagi

aprowizacja głód życie codzienne

Data aktualizacji: 07-11-2026

Data dodania: 07-09-2025