

JEHUDA ELZET

POTRAWY SZABATOWE¹

Już w środę wieczorem, gdy milkną głosy ostatniej modlitwy, zaczynamy czuć ducha nadchodzącego szabatu, a wraz z nim przychodzi odwieczne zmartwienie: „Co przyrządzić na szabat?”² Prawdzie przygotowania rozpoczynają się jednak dopiero w czwartek. Tak opisuje to Ajzik Meir Dik³: „Pewien człowiek żartobliwie opowiadał, że nigdy nie przeżył spokojnego czwartku. Gdy był jeszcze w brzuchu matki, zawsze około czwartku zaczynała go mocno uciskać kasza, mąka i mięso, które matka przynosiła w fartuchu na szabat. Gdy się urodził, w czwartek zostawał zawsze sam w domu, krzycząc z głodu, bo matka właśnie robiła zakupy na szabat i zapomniała wrócić na czas. Później, gdy skończył 5 lat i chodził już do chederu, właśnie w czwartek rebe miał w zwyczaju łąć mu skórę i przypominać, czego nauczył się przez cały tydzień. A gdy się ożenił, znów zawsze w czwartek, żona zaczynała narzekać i prosić o pieniądze na szabat⁴”. Gdy i te już się znalazły, wówczas zaczynały się zmartwienia każdej żydowskiej kobiety: jak przygotować szabat, aby był taki, jak Bóg przykazał.

W Polsce kobiety były w stanie wiele poświęcić, by przygotować szabatowe potrawy. Nie daj Boże, któraś by się nie udała! Nieszczęście gotowe – porównywalne z tym, jakby jedyny syn skręcił sobie nogę. Potrawy szabatowe były do tego stopnia święte, że kobiety wierzyły, iż czulent, kugiel i całą resztę gotują sami aniołowie. [...]⁵

Cały tydzień człowiek pozostaje z daleka od domu, zabiegany, trapiiony różnymi zmartwieniami, niewyspany, nigdy nie naje się do syta – w szabat zaś, po całotygodniowych cierpieniach, zbierała się

1 >> Przekład za: *Jidisze majcholim*, [w:] *Der wunder-ojcer fun der jidiszer szprach*, Warszawa: Kultur Lige Farlag, 1920 [przyp. tłum.].

2 >> Rozterki nie były jednak wszędzie takie same, o czym świadczy przysłowie: Jeden troszczy się o kugiel, drugi o cały czulent.

3 >> Ajzik Meir Dik (1807/1814–1893) zdaje się być pierwszym zawodowym i masowo czytany pisarzem jidyszowym. Przy pomocy swoich powieści Dik chciał zwalczać ciemnotę i zacofanie wśród ludu mówiącego w jidysz i wierzącego w chasydzkie opowieści. Prosty i zrozumiały językiem wyśmiewał wierzenia ludowe, pouczał i moralizował. Był zagorzałym maskilem, orędownikiem żydowskiego oświecenia. Jego powieści zaliczane są do nurtu tzw. *szund-literatur* – literatury brukowej [przyp. tłum.].

4 >> Ajzik Meir Dik, *Der Fortepianist*, Wilne, 1875, s. 15. *Oddajemy Państwu tekst z oryginalnymi przypisami. Niekiedy bez problemu można ustalić, o jakie źródło i wydanie chodzi. Czasem ich odnalezienie nastęrcza nie lada trudności, dlatego niektóre przypisy mają inny format niż stosowany w całym piśmie, niektóre przypisy autora usunięto [przyp. tłum.].

5 >> Tekst został lekko skrócony. W tłumaczeniu zostały usunięte przede wszystkim kolejne zaświadczenia i cytaty z dzieł literatury jidysz. Zainteresowanych czytelników odsyłamy do źródła [przyp. tłum.].



cała rodzina i w świętym spokoju rozkoszowała się tymi kilkoma ciężko wypracowanymi potrawami, przyrządzonymi za ostatni grosz, wręcz od ust odjęty. Niełatwo było w tamtych czasach [chodzi o XIX wiek, przyp. red.] wyprawić szabat jak należy. [...]

Nieodłącznym elementem szabatu była chałka (jid. *chale*, חלה), którą piekło się specjalnie na tę okazję⁶. Często zdarzało się, niestety, że rodzina musiała coś zastawić, by kupić mąkę na chałę. W małych miasteczkach, przede wszystkim na Litwie, gospodyni zwykła co piątek piec chałkę i chleb na cały tydzień. Zimą zagniatą ciasto już w czwartek wieczorem i pozostawiała na noc przykryte poduszką, aby urosło. [...] Nawet jeśli nie piekła chałki u siebie w domu, gospodyni zazwyczaj sama zagniatą ciasto i gotowe odsyłała do piekarza – byleby tylko nie kupować gotowej chałki. [...] Chałkę piekło się z białej mąki pszennej, mąki cukrowej z dodatkiem jajek i oleju. W Polsce chałka była pleciona – zaplatano się ją z 6–8 warkoczy. Poza tym piekło się także okrągłe ciasto (jid. *kuchn*, קוכן) posmarowane z wierzchu olejem. Ciasto spożywano w piątek wieczorem i wieczorami w każde święto, chałę natomiast w ciągu świątecznego dnia. [...]

W piątek wieczorem jadło się także rybę (jid. *fisz*, פֿיש), rosół (jid. *jojch*, יויך), kluski (jid. *lokschn*, לאָקשן), mięso (jid. *flejsz*, פֿלייש) i cymes (jid. *cimes*, צימעס). Jeśli chodzi o rybę, to szczególnie smaczna i lubiana była ryba faszzerowana (jid. *gefille fisz*, געפֿילטע פֿיש), która była przysmakiem także u gojów. Według Mendele Mojcher-Sforima faszzerowało się rybę nie tylko cebulą (jid. *cibele*, ציבעלע), jajkiem (jid. *ej*, איי) i pieprzem (jid. *fefer*, פֿעפֿער)⁷, ale także czosnkiem (jid. *knobl*, קנאָבל), a na Litwie chrzanem (jid. *chrejn*, כרײן)⁸. Szczególnie lubiane były głowy karpia (jid. *karpn-kep*, קאַרפֿן־קעפּ) – do tego stopnia, że mędrców i bogaczy nazywa się w jidysz „głowami karpia” (pol. tęga głowa)⁹. [...]

Zapewne niejednen czytelnik zdziwi się, że zaliczam makaron (jid. *lokschn*, לאָקשן) do potraw szabatowych. Dziś przecież jemy go także w ciągu tygodnia. Kiedyś jednak tak nie było, a dowodem na to są przysłowia: *me tor niszt chapn lokschn far di fisz* (מיט טאָר נישט כאָפֿן לאָקשן פֿאַר די פֿיש), pol. nie jedz klusek przed rybą), *chap niszt di lokschn far szabes* (כאַפֿ נישט די לאָקשן פֿאַר שבת), pol. nie jedz klusek przed szabatem), a gdy ktoś przyjeżdżał do domu w piątek wieczorem, już w trakcie szabatu, zwykło się mówić: *er iz arajngeform mitn diszel in der szisl lokschn* (ער איז אַרײַנגעפֿאָרן מיטן דיִשעל אין דער שישל לאָקשן), pol. wjechał dyszłem w miskę z kluskami). Makaron był smaczną potrawą i dlatego istnieje w języku jidysz powiedzenie *ale sochrim chapn im wi lokschn* (אַלע סוּחריִם כאָפֿן אים ווי לאָקשן), pol. wszyscy kupcy rozchwytyują go jak kluski¹⁰). [...]

Cymesy jadano różnego rodzaju: cymes śliwkowy (jid. *flomen-cimes*, פֿלומען־צימעס), marchewkowy (jid. *mern-cimes*, מערן־צימעס), pasternakowy (jid. *pasternak cimes*, פֿאַסטערנאַק־צימעס), jabłkowy (jid. *epl-cimes*, עפֿל־צימעס), z rodzynkami (jid. *rožinkes*, ראָזשינקעס), z morelami (jid. *szeftal*, שעפֿטאַל), z przyprawami i wawrzynem (jid. *lorbnbletch*, לאָרנבֿלעטלעך). Najsmaczniejszy był jednak cymes z dodatkiem rodzynek. [...]

W szabat po rybie jadło się rzepę (jid. *retech*, רעטעך) z galarecą, wątróbkę (jid. *leber*, לעבער) i cebulę z jajkami¹¹. Potrawy z rzepy i cebuli przyrządzano na różne sposoby. Szolem-Alejchem powiadała, że najsmaczniejsza jest rzepa czarna¹², i właśnie z niej i z cebuli przygotowuje się różne potrawy: cebulkę (jid. *cibelke*, ציבעלעקע) ze smalcem, rzepą, jajkami i śledziem; cebulkę z wątróbką, cebulkę z grzybami (jid. *szwopen*, שוואָפֿען) i samą cebulkę... [...] Ten sam autor uznawał siekane wątróбки (jid. *gehakte leber*, געהאַקטע לעבער) ze smalcem za jedno z najsmaczniejszych dań kuchni żydowskiej.

Galarecę (jid. *petszo*, פעטשאַ) przygotowywało się na Wołyniu w następujący sposób: w piątek wieczorem zbędny drób (jid. *drob*, דראָב), to znaczy: nóżki, główki, szyjki, rozdrabniano i polewano pozostałym rosółem, a potem czekano przez noc, aż wszystko się zsiądzie. [...]

Przejdźmy teraz do perły wszystkich szabatowych potraw – do kugla (jid. *kugl*, קוגל). Kugel miał niezliczoną ilość odmian. Tak pisał o tym Szolem-Alejchem: „Samych kugli jest dziesiątki: kugiel z makaronem (jid. *lokschn-kugl*, לאָקשן־קוגל), kugiel z ryżu (jid. *kugl fun rejz*, קוגל מיט רײז), kugiel z rodzynkami (jid. *kugel mit rožinkes*, קוגל מיט ראָזשינקעס), kugiel w kształcie strucli (jid. *sztrudl-kugl*, שטרודל־קוגל), kugiel migdałowy (jid. *mandl-kugl*, מאַנדל־קוגל), kugiel z kiszka (jid. *kugl mit kiszke*, קוגל מיט קישקע) i inne”. [...] Mordche Spektor zanotował, że w związku z przybyciem gości na szabat przygotowywano dwa kugle: jeden słodki z makaronem, aby uczcić szabat, i drugi cierpki z warzywami i podrobami, z szacunku dla gościa¹³. O tym zwyczaju wspomina także Szolem-Alejchem. A gdy gospodyni wyjmowała kugiel z pieca, zwykła pytać: „No, zobaczymy, czy gość jest mile widziany, czy nie? – Oto za chwilę kugiel da nam znać!” – wierzono, że kugiel udaje się wtedy, gdy gość jest oczekiwany. O kuglu powstało także wiele piosenek ludowych – wystarczy tylko zajrzeć do dowolnego śpiewnika.

6 >> Por. *Dos frejeche Herszele Ostropoler*, Warszawa, 1902, s. 48: „Cały tydzień tylko bułka, a gdy przyjdzie szabat, wreszcie można zjeść i chałkę!”.

7 >> Przysłowie mówi: *Der vos hot geholt oj fisz* [dos hejst Got], *wet helfn oj fefer* (pol. Ten, kto pomógł z rybą [to jest Bóg], pomoże z pieprzem), co znaczy, że wystarczy pieniędzy nawet na drobne wydatki. Podobne przysłowie występuje też w języku polskim: „Starczy na ryby, starczy na pieprz”.

8 >> Por. Ignacy Berstein, *Jidisze szprichwerter un redensartn*, Warszawa: B.W. Segel, 1908; Reprint: Wiesbaden: Fourier Verlag, 1988, hasło *fisz* (pol. ryba): *Me wet im gebn fisz on chrejn* (pol. Da mu się rybę bez chrzanu) tak ironicznie mówi się o kimś, kto dostanie solidną karę.

9 >> Por. Berstein hasło „karp” oraz J.L. Perc, *Gezamlte werk*, t VIII, s. 130: „Zbierają się tęgie głowy (jid. *karpn-kep*, dosł. głowy karpia).

10 >> Por. pol. Rozchodzi się jak świeże buteczki. [przyp. tłum.]

11 >> Mendele Mojcher-Sforim, *Gezamlte werk*, b. 2, s. 27. Zob. też Szolem-Alejchem Menachem Mendl, rozdział Milionen: „Co je się w szabat? Rzepę, cebulę, galarecę, kugiel...”. Por. też *Dos frejeche Herszele Ostropoler*, s. 29: „W szabat rano podaje się rzepę ze smalcem, następnie podaje się jajka z cebulą i ze smalcem, a potem galarecę, to jest nóżki w galarecie”.

12 >> Czarna rzepa jest cierpka i sławna. Por. Berstein hasło *Lemberg* (pol. Lwów): „Lwów był słynny ze swojej czarnej rzepy”.

13 >> Mordche Spektor, *Gezamlte werk*, b.2, s. 104.