

Ciocia Guta była bezpartyjna i w oczekiwaniu na socjalistyczny raj, wyśniony przez jej męża, przygotowywała *gale*, nogę w galarecie, która według mojego ojca miała posmak prawdziwego żydowskiego raj.

Yaron (Karol) Becker

# Moje potrawy żydowskie

**Nie przepadam za pisaniem o jedzeniu. Powodem tego jest rozpowszechniony, u nas w Izraelu, zwyczaj organizowania wieczorków kulturalnych, prezentujących dorobek poszczególnych grup etnicznych. Wytwory ich kuchni zdają się przesłaniać właściwe tym grupom bogactwo duchowe.**

**Yaron Karol Becker** urodził się w 1941 roku w Rosji w rodzinie zesłanych na Syberię żydowskich uciekinierów z Polski. W latach 1946-1957 mieszkał w Polsce, potem wyjechał z rodziną do Izraela, gdzie studiował historię, filozofię i pedagogikę. Pracował jako nauczyciel, wykładowca i dziennikarz. Jego żona pochodzi z Bagdadu. Ma dwie córki. Obecnie działa na rzecz pokoju na Bliskim Wschodzie, propaguje w Izraelu wiedzę o Polsce i stara się budować pomosty między oboma narodami. Współpracuje z Instytutem Polskim jako koordynator programów edukacyjnych. Jest tłumaczem symultanicznym z polskiego i rosyjskiego na hebrajski.

To wielokulturowe, czy też multikulturowe otwarcie – jak obecnie modne jest mówić w naszym zangielszczonym hebrajskim – zdaje się ograniczać jedynie do chęci poznania etnicznych potraw: od aszkenazyjskich *gefilte fisz* i *cymes*, poprzez marokańską *chraime* (rybę w ostrym sosie), po tunezyjski *kus-kus* lub iracką *kubbe*.

Prawda, że nie samym chlebem człowiek żyje, ale bez chleba też żyć się nie da. Szczególnie, gdy chodzi o chleb rodzinny i potrawy znane z ojcowskiego domu, a mówiąc dokładniej – z matczynej kuchni, poprawiane *mit a jidisze tam*, tzn. z czysto żydowskim smakiem. A zatem pozwólcie, że pomimo górnolotnego wstępu, rozrzewnię się nieco nad moim żydowskim jedzeniem. Nie oczekujcie jednak żadnych przepisów. Żydowskie dania były dla mnie zawsze raczej słowami kodu w leksykonie moich narodowych pojęć niż strawą na co

dzień. Pozwólcie zatem, że spróbuję ułożyć te słowa kodu w porządku alfabety hebrajskiego i podzielić się powstającymi za ich przyczyną skojarzeniami.

Zacznijmy od przystawek, w języku jidysz *forszpajzn*. Naturalnie bez *bronfn*, czyli gorzałki (kto chce być dokładny, powie: „bez czegoś do wypicia”), nie można rozpocząć dobrego posiłku. Najsmaczniejszym zaś napojem, który do dziś wspominam, był wiśniowy „sok”. Wyglądał bardzo niewinnie, ale przyrzadzano go nie tylko z wiśni, lecz i czystego spirytusu. Tak właśnie, nieświadomy pułapki, przeświadczony, iż popijam sok, upiłem się pierwszy raz w życiu. Minęło wiele lat nim ponownie zdobyłem się na odwagę skosztowania takiego *bronfn*. Tym razem była to pejsachówka z atestem koszerności, wydanym przez rabina gminy warszawskiej, a wydrukowanym po hebrajsku z licznymi błędami ortograficznymi. Rytualna czystość trunku była

przedmiotem dumy Polaka, który ugościł mnie tą żydowską mocną śliwowicą.

Upiłem się wówczas nie tylko za sprawą siedemdziesięcioprocentowego alkoholu, lecz również z powodu okoliczności. Oto po dwudziestu sześciu latach nieobecności w Polsce, po licznych kłopotach z otrzymaniem wizy, udało mi się wreszcie przyjechać, wróciłem do korzeni. Czułem się, jakbym chodził we śnie, który śniłem niezliczoną ilość razy i nagle uświadomiłem sobie, z pewną dozą rozczarowania, że to jednak rzeczywistość. Z pewną dozą rozczarowania, moja bowiem *jidiszkajt* (żydowskość), która zrodziła się przecież w tym kraju, skurczyła się w trakcie owego pobytu do lechaim z okazji podnoszenia kieliszków, zawierających wspomniany żydowski trunek.

W Warszawie, znajdującej się wówczas w ryzach stanu wojennego, nie było restauracji żydowskiej, w której można by spożyć prawdziwie żydowski posiłek (dziś jest ich kilka, a niedługo pewno będzie więcej niż w Tel Awiwie). Była natomiast godzina milicyjna, a półki w sklepach zapełniały jedynie butelki z octem i tubki pasty do zębów. Mogłem oczywiście wstąpić do cioci Guty, mieszkającej nadal w Warszawie z dwiema córkami, ale i ona, mimo bohaterstwa, dzięki któremu przeżyła wojnę, nie zdołałaby, prawdopodobnie, przygotować w tamtych warunkach choćby porządnym *forszpajzn*. Nie było zresztą takiej konieczności. W mojej pamięci bardzo dobrze utrwaliły się smaki jej żydowskiej kuchni. Doskonale mogłem sobie wyobrazić, jak idziemy do domu cioci Guty z ojcem, któremu już po drodze leci ślinka, jak przemierzamy w pośpiechu kilka pobliskich ulic, by za chwilę rozkoszować się wytworami jej kuchni, a także by odwiedzić jej męża Dawida, z którym ojciec zwykł bez końca spierać się na tematy polityczne. Wujek (lub, jak go nazywaliśmy – Dawid) i Guta byli w istocie tylko znajomymi moich

rodziców i chcieli, abym zwracał się do nich po imieniu. Ja jednak z powodu wielkiego deficytu krewnych, na który cierpiałem po wojnie, zaadoptowałem ich jako członków rodziny i przylepiłem im oficjalny tytuł „wujostwa”.

Możecie zapytać, dlaczego przychodzi mi na myśl akurat kuchnia cioci Guty? Ponieważ moja mama była kobietą wyemancypowaną i nie lubiła poświęcać zbyt wiele czasu gotowaniu. Ponadto rodzice ciężko pracowali w ciągu dnia, a wieczory spędzali, jak przystało na prawdziwych komunistów, na rozmaitych kursach oświatowych i zebraniach partyjnych. Ciocia Guta natomiast była bezpartyjna i w oczekiwaniu na socjalistyczny raj, wyśniony przez jej męża, przygotowywała bardzo smaczną *gale* (nogę w galarecie), która według słów mojego ojca miała posmak prawdziwego żydowskiego rajku.

Przyznaję ze wstydem, iż miałem z *gale* pewien problem i to wcale nie natury religijnej. Wraz z ojcem i wujkiem Dawidem, wiernym komunistą – i to takim, jakim mógł być tylko były uczeń jesziwy – wierzyłem, iż dni kapitalizmu są policzone. Lecz widok *gale* – miękkiej, trzęsącej się galarety, czyli rozgotowanej na części pierwsze kości, z dodatkiem dużej ilości czosnku (przyprawy bardzo żydowskiej) – powstrzymywał w dużej mierze mój rewolucyjny zapał. U ojca wywoływało to napady złości, gdyż w jego oczach stanowiło dowód rozpieszczenia i dekadencji.

Powinienem wówczas lepiej go rozumieć. To były w końcu pierwsze lata powojenne. Wprawdzie nie cierpieliśmy już głodu, jak na Syberii, dokąd moi rodzice uciekli przed Hitlerem, a żywności wystarczało na to, by uspokoić naszą psychozę na tym tle, ale względną normalność osiągało się wtedy za cenę stania w potwornie długich kolejkach i nieustannego zamartwiania się o przyszłość. I oto ja pozwalałem sobie kręcić nosem na *gale*, co oczywiście wywoływało

napięcia wokół stołu. Kryzys był jednak zażegnany dzięki przebiegłości pań. Ciocia Guta oraz moja sprytna mama doskonale potrafiły odczytać mój przerażony wzrok, padający na ociekającą tłuszczem galaretę i podawały mi od razu następne danie, które w jidysz nazywa się *gehakte leber*, czyli siekaną wątróbkę przyrządzaną z siekaną cebulką i jajkiem, podawaną zwykle z ćwikłą.

Znałem już wtedy trochę jidysz, ponieważ podczas trzech pierwszych klas pobierałem nauki w szkole żydowskiej. Oprócz tego moja mama miała zwyczaj wstawiania

Powiem szczerze – lubiłem  
sam moment jedzenia karpia.

w swoją biegłą polszczyznę wyrażen w tym języku i na przykład, gdy chciała wyrazić mizerny egzystencjalnie los człowieka (*conditio humana* w języku filozofów), mówiła: *gehakte cores*, co znaczyło „siekanie zmartwienia”. W mojej dziecinnej, dosłownej wyobraźni rozważałem, jak zmartwienia mogą być siekane. Dzisiaj psychologia określa taki stan mianem dysonansu poznawczego, a „siekana wątróbka” stanowiła jego konkretyzację.

I jeszcze coś. Do piątego roku życia nie znałem smaku mięsa. Nie z powodu wegetarianizmu, broń Boże, ale z tej prostej przyczyny, że mięso było nieosiągalne w głodowej wojennej diecie i kiedy w końcu pojawiło się jako specjalny delikates na naszym stole, taki *szlimazl* (lub *szlemiel*), tzn. niedorajda, jak ja nie wiedział, jak to się je, co znowu bardzo denerwowało mojego ojca. I tak siekana wątróbka, *gehakte leber*, zbliżyła mnie do mięsa, ponieważ potrafiłem ją przełykać i lubiłem jeść. Oczywiście mamie sprawiało przyjemność patrzeć na dziecko, które podczas wojny cierpiało na niedożywienie, a teraz siedziało spokojnie i z zadowoleniem jadło. Muszę przyznać, iż bycie „dobrym dzieckiem” w tak prosty sposób bardzo mi odpowiadało, a siekana wątróbka z chrzanem

(wolę biały, ostry aż do łez chrzan niż ćwikłą) jest do dziś moją ulubioną przystawką.

A teraz, nie przykładając zbytniej wagi do alfabetycznego porządku, przeskoczmy od razu do litery *hej*, pomimo iż sprawa z literą *gimel* nie została jeszcze zamknięta. Jednak pod *hej* czeka już na nas kolejna klasyczna potrawa żydowska – *hering*, czyli śledź. Nie bardzo wiem, jak mogłem do tej pory o nim nie wspomnieć. Nie można przecież mówić o *lechaim* na rozpoczęcie biesiadowania bez *a bisl schnaps*, to znaczy odrobiny gorzałki. Śledź natomiast stanowił nieodzowną zakąską do bronfn, a choćby i zwykłej wódki, i to nie tylko w żydowskim towarzystwie. Natomiast u biednych Żydów potrawa ze śledzia miała o wiele większe znaczenie. Spożywano ją bowiem zamiast dań z drobiu, które trafiały na ubogi żydowski stół niezwykle rzadko. Tak więc każda okazja do spożycia śledzia była dla mnie wystarczającym powodem, by czuć się szczęśliwym i kiedy w przygotowanej do szkoły kanapce odkrywałem kawałki śledzia, włożonego pomiędzy dwie kromki posmarowane grubą warstwą masła, przyjemność jedzenia przesłaniała mi resztę świata.

I jeszcze jedno, można by rzec: „nacjonalistyczne”, wspomnienie z dzieciństwa. Popularny był wówczas dowcip o tym, jak to Żyd namawiał goja do zakupu dużych ilości śledzi, zapewniając, że od jedzenia ich głów człowiek staje się mądrzejszy. Kiedy ofiara podstępnie odkrywała, że jest oszukiwana, Żyd mówił: „Widzisz, już zaczęło działać”. Ale żarty na bok. Wśród przesądów, które starały się wyjaśnić zjawisko tzw. *jidisze kopf*, czyli żydowskiej głowy, znajduje się przekonanie, iż żydowska mądrość lub spryt brały się od dużej ilości jedzonych ryb, a także czosnku i cebuli. Czosnek wymagałby szerszego omówienia, ale ponieważ zaczęliśmy już mówić o rybach, nie ma wyjścia i musi-

my powrócić do litery *gimel*, by omówić księżniczkę kuchni polsko-żydowsko-aszkenazyjskiej, czyli *gefilte fisz*.

Karpie pływały u nas w wannie dwa razy do roku, na Boże Narodzenie i Wielkanoc. Ten delikates socjalistyczna organizacja zaopatrzenia, cierpiąca na chroniczne trudności tzw. okresu przejściowego, mogła wprowadzić na rynek tylko dwukrotnie w ciągu roku. W innych okresach zdobycie karpia było wprawdzie możliwe, ale połączone z licznymi trudnościami. Oczywiście, w naszym domu ryba ta przybierała na talerzu tylko jedną hipostazę – postać *gefilte fisz*. Przy czym, kiedy mówię *gefilte fisz*, mam na myśli dosłowne znaczenie tych słów, czyli rybę z farszem, a nie okropny kotlecik z mielonej ryby dostępny w niby koszernej restauracji, która nosi miano „żydowskiej”, gdzieś pomiędzy ulicą Lilienbluma i Alejami Rotszylda w Tel Awiwie. Kiedy mówię *gefilte fisz*, mam na myśli rybę, w środku której znajduje się farsz z drugiej ryby.

Jako dziecku rzecz ta wydawała mi się zagadkowa i cudowna. Początkowo odważałem się jeść tylko nadzienie i patrzyłem z podziwem, jak mój ojciec daje sobie radę z całością, zwłaszcza z głową. Jeść rybę z ościami, była to prawdziwa sztuka, której ojciec nauczył się od wuja Dawida. Wuj Dawid zaś w odległej przeszłości pracował jako kelner i specjalista od sztuki jedzenia, dzięki czemu oczarowywał nas sposobem konsumowania takich ryb. Z czasem i ja nauczyłem się radzić sobie z nimi.

Powiem szczerze – lubiłem sam moment jedzenia karpia. Właśnie wtedy niekończące się dysputy pomiędzy ojcem i wujkiem milkły na chwilę. Nawet kwestie walki z Tito i prawicowym odchyleniem nacjonalistycznej klikki gomułkowskiej odkładano na kilka minut z powodu rybich ości. Należało na nie przecież bardzo uważać. I tak w ciszy spożywaliliśmy z nabożeństwem *gefilte fisz* cioci Guty, której określenie mianem

dzieła sztuki w pełni wyrażało istotę rzeczy. Dorośli mówili, że ta ryba ma smak migdałów, a ja, choć smaku migdałów wtedy jeszcze nie znałem, intuicyjnie zgadzałem się z nimi. Warto dodać, iż *gefilte fisz* wcale nie miała aż tak słodkiego smaku, jak to sobie wyobrażają dziś niektórzy Izraelczycy, mówiący o niej z obrzydzeniem.

Jeszcze jedną rzecz kochałem w *gefilte fisz*. Była to dumna potrawa żydowska. Koniecznych jest kilka słów wyjaśnienia. Być Żydem w Polsce po wojnie wcale nie było łatwo. Nie będę się o tym rozpisywał. Dość powiedzieć, iż samo używanie słowa Żyd przedstawiało problem. Moi koledzy nie byli pewni, czy nie jest to określenie obraźliwe, a dorośli bali się posądzenia o antysemityzm, socjalistycznym prawem zabroniony. Krótko mówiąc, unikano tego wyrazu w jakiegokolwiek formie, zwyczajnie go nie używano. Wytworzyło to u mnie wrażenie, iż bycie Żydem stanowi rodzaj chronicznej choroby, o której nie wypada mówić. Czuję się jak porucznik Łukasz w *Dobrym wojaku Szwejku*, którego czeskość też była rodzajem choroby, choć nie śmiertelnej, to jednak wstydlivej. Tymczasem o *gefilte fisz* nawet zawzięci antysemita mówili z entuzjazmem jako o rybie po żydowsku. Lubiłem słuchać, jak wymawiają słowa „po żydowsku” w naturalny sposób, bez obaw, czy niechęci.

I ostatnie ważne wspomnienie związane z *gefilte fisz*. Moja matka należała do typu historycznych matek żydowskich, które zdołały uratować swoje pisklęta z wojennej pożogi i troszczyły się o ich zdrowie w sposób naznaczony poświęceniem. Ja byłem jedynym pisklęciem mojej matki i dlatego musiałem znieść całą jej nadtroskliwość dotyczącą również spraw związanych z trawieniem. Kiedy z perspektywy czasu myślę o minionych kłopotach żołądkowych, przypuszczam, iż były one wywołane raczej przyczynami psychosomatycznymi i wynikały z nadmiernej troski rodzi-

ców o moje odżywianie się. Doszło do tego, że moja energiczna mama dotarła w końcu, przy pomocy różnych „chodów”, do gastrologa leczącego samego Prezydenta PRL – prof. Plockera.

Nazwisko i wygląd niezbitcie dowodziły, iż prof. Plocker był amchł, czyli jednym z naszego narodu. Wysłuchał on z wielką cierpliwością potoku słów młodej, ładnej kobiety o semickim wyglądzie. W jego oczach dostrzegłem dla mojej matki ogrom sympatii, ale profesor od razu zorientował się, że ewentualna terapia nie dotyczy gastrologii i potrzebna jest jej, a nie mnie. Nie żałował nam swojego czasu i dał mamie długi wykład na temat zdrowia, właściwego rozwoju dzieci, a także praw natury, które winny przebiegać własnym torem. Gdy zaś zrozumiał, że samymi słowami nie uspokoi matczynej nadmiernej troskliwości, nastąpiło coś nieoczekiwanego. Oto lekarz prezydenta Polski Ludowej, wielki autorytet medyczny polecił mojej mamie, aby karmiła mnie cudownym lekiem na nerwowy żołądek, czyli sosem z *gefilte fisz*. Do dnia dzisiejszego, gdy maczam kawałek świeżej chałki w tym sosie, wierzę w jego właściwości lecznicze.

Ale powróćmy do stołu i spójrzmy, jak rozwija się, a potem kończy burzliwa dyskusja, jak wycieramy chałką (którą nazywałem „żydowskim chlebem”) resztki sosu z *gefilte fisz*, a córki ciotki Guty zbierają talerze ze stołu. Teraz kolej na zupę. Przeważnie był to *lokszn mit jojch* (rosół z makaronem). Tej potrawy szczególnie nie znosiłem. Dorośli siedzący przy stole, a zwłaszcza mój ojciec – jak jeden mąż „absolwenci syberyjskiej szkoły przetrwania” – wyrobili w sobie specjalną umiejętność picia wrzątku. Traktowali go jak cudowny lek życia, antidotum na zimno, pluskwy, wszy i wszelkie inne plagi. Dlatego wszystkie płyny podawane do stołu musiały być niemal wrzące. Ojciec do dziś nie pozbył się tego zwyczaju i podczas gorącego izraelskiego chamsinu (pustynnego

wiatru) nadal pije wrzącą herbatę i takąż zupę. Możecie więc sobie wyobrazić, jaką *lokszn mit jojch* miał temperaturę, a także jakie podmuchiwania i siorbania dało się słyszeć przy stole. W dodatku zupa była mdła. Dlatego w ścisłym kręgu rodzinnym, gdy chciano o jakimś Żydzie powiedzieć, że jest nudny i nie wyróżnia się żadną szczególną cechą, nazywano go *lokszn mit jojch*. Zupa ta nabierała trochę więcej życia na święto Pesach, kiedy zamiast makaronu pływały w niej *knejdlech*, tj. knedle zrobione z mąki macowej i jaj. W każdym razie głębokie talerze do zupy opróżniane były wtedy do końca.

Gdyby trzymać się ściśle porządku alfabetycznego, musiałbym teraz przejść teraz do *lekech*, biskoptu<sup>1</sup>. Odłożymy go jednak na później, bo należy on do deserów. Skoro zaś wspomnieliśmy o Pesach, trzeba powiedzieć o czymś, co pojawiała się na naszym stole niezwykle rzadko, i to nie z powodu gospodarczych kłopotów, a z przyczyn czysto ideologicznych. Towar ten pojawiał się właśnie na Pesach razem z *gefilte fisz* i chrzanem. Chodzi mi o macę. Otrzymaaliśmy ją od Gminy Żydowskiej, choć mój ojciec nigdy tam nie bywał. Według niego, Gmina stanowiła wydział Jointu<sup>2</sup> (który faktycznie pomagał gminie), Joint zaś ojciec uważał za „bezpośrednią agenturę amerykańskiego imperializmu i anachroniczną pozostałość religijnego zacofania żydowskiego”. Jako oddany członek partii i pracownik Urzędu Bezpieczeństwa nie chciał zaliczać się do „starych kapcanów Jointu”. Ojciec miał głębokie podejrzenie, że *jidiszkajt* wszystkich wiernych w Gminie Żydowskiej ogranicza się do paczek, które przychodzą na święta. Dlatego nie pokazywał się w Żydowskiej Gminie Wyznaniowej, natomiast był częstym gościem Towarzystwa Społeczno-Kulturalnego Żydów w Polsce, które było pod opieką partii. Wujek Dawid popierał ideowe stanowisko ojca.

<sup>1</sup> W zależności od źródeł (słownik, przepisy kulinarne, wspomnienia) *lekech* to piernik, biskopt lub ciasto drożdżowe. W tym tekście został wybrany biskopt, ponieważ Autor zaznaczył, że chodzi o „ciasto jajeczne” [przyp. red.]

<sup>2</sup> American Joint Distribution Committee – organizacja charytatywna założona w USA w 1914 roku na wieść o tragicznej sytuacji ludności żydowskiej w ogarniętej wojną Europie [przyp. red.].

Jak w takim razie koszerne mace z Nowego Jorku, tej fortecy czarnej reakcji, która zamordowała na krześle elektrycznym rodzinę Rozenbergów, trafiły na stół wujka Dawida, jak również na nasz stół? Oczywiście za sprawą ciotki Guty i jej najstarszej córki Hali. Szanowały one wprawdzie rewolucyjną czystość głowy rodziny i bohatersko znosiły jego wariactwa (na przykład pracę na budowie za grosze, jak i to, że był chyba jedynym Żydem w Warszawie budującym własnymi rękami socjalistyczną Polskę), ale ponieważ nie dałoby się wyżyć tylko dzięki sile wiary w komunizm, musiały wiązać koniec z końcem. Jeden z takich końców prowadził właśnie do Jointu, a stamtąd pochodziła mace pojawiająca się na naszym i wujka Dawida stole. I oto dwaj ortodoksyjni rycerze, wypatrujący komunizmu dokładnie tak, jak ich przodkowie wypatrywali Mesjasza, nie potrafili wygrać boju ideologicznego z kulinarnym wynalazkiem żydowskim liczącym około trzech i pół tysiąca lat.

Taka paczka macy, której ideologicznej czystości nie badaliśmy, służyła nam przez długie miesiące do przygotowywania prostej potrawy zwanej *mace mit cibele*, czyli jajek na twardo posiekanych z cebulką, jak również do przygotowywania *macebrej*, tj. macy wymoczonej w wodzie, wyciśniętej i zmieszanej z jajkami i solą, po czym smażonej jak placuszki. Można było dodać do nich powideł z wiśni lub śliwek, co stanowiło iście królewski przysmak żydowski. Moja matka, która w tygodniu nie miała czasu na gotowanie dla swojego dziecka z kluczem na szyi, rozpieszczała mnie w niedzielę rano, podając mi ten rarytas.

Maca była dla mnie również symbolem mojej żydowskiej tożsamości; rodzajem żydowskiego manifestu w kontekście politycznym. W Polsce okres stalinizmu nie trwał długo. Już w 1954 roku nadeszła odwilż. Mój ojciec nie ze-

rwiał kontaktu ze swoimi braćmi, którzy przeżywszy zagładę, zamieszkali w Erec Israel. Kiedy więc już było można, pojechał do syjonistycznego kraju (pomimo ostrzeżeń wujka Dawida) i wrócił zachwycony (m.in. golem, którego strzelił Nachum Stelmach w meczu ze Związkiem Radzieckim na stadionie w Ramat Ganie). W tym samym roku, choć trudno dać temu wiarę, udał się – ku ucieście niebios – do Gminy Żydowskiej i przyniósł stamtąd paczkę macy. Ja zaś, gdy zapraszałem kolegów na szachy, częstowałem ich tym egzotycznym przysmakiem, jak również wykładem o historii żydowskiej (po tym, jak z wypiekami na twarzy pochłonałem zarys dziejów Żydów Dubnowa). W tym czasie słowo Żyd nabrało dla mnie całkiem nowego wydźwięku. Nie było już w nim nic poniżającego ani dwuznacznego. Przeciwnie – nabrało kolorytu dumy narodowej. Próbowałem w ten sposób wyrazić własną tożsamość, ale wydaje mi się, że moi koledzy zainteresowani byli przede wszystkim smakiem macy.

Zdaje się, że na skutek rozmaitych dywagacji zagubiliśmy tymczasem alfabetyczny porządek dań. Zapraszam więc ponownie do stołu, gdzie z policzkami zaróżowionymi jeszcze po spożyciu gorącej zupy goście wznoszą kolejny *glezl le-chaim* (kieliszek na zdrowie), po którym nastąpi kulminacyjny punkt biesiady i ciocia Guta okrasia stół kwintesencją jidiszką, czyli przyniesie Jego Wysockość *Czulent mit kiszke*. Tyle że ja, choć głęboko przejęty i wzruszony tą uroczystą chwilą, nie czerpałem z niej kulinarnej przyjemności. A to dlatego, iż moja polska *jidisze mame* w sprawach jedzenia zachowywała daleko idącą ostrożność, a kierowała się przy tym

O *gefилte fisz* nawet zawzięci antysemita mówili z entuzjazmem jako o rybie po żydowsku. Lubiłem słuchać, jak wymawiają słowa „po żydowsku” bez obaw i niechęci.

nienaruszalnymi zasadami dotyczącymi zdrowego żywienia.

Czulent, jak wiadomo, jest potrawą typu złożonego, zawierającą fasolę, kaszę perłową, ziemniaki, jaja oraz, jeśli istniały po temu warunki, kawałek mięsa. Tradycyjnie potrawę tę wkładano

Podczas uczty toczyły się gwałtowne dyskusje. Omawiane sprawy były na tyle ciężkie, iż walka z trudnym do strawienia czulentem wydawała się sprawą błahą.

do pieca o niskiej temperaturze w piątek po południu, a wyjmowano w porze obiadowej w sobotę (chodziło oczywiście o to, by w sobotę nie zapalać ognia). Według mamy była to potrawa wulgarna i zbyt ciężka dla mojego delikatnego żołądka.

Decyzja mamy stanowiła dla mnie świętość. Prawdę mówiąc, nie przepadałem za czulentem, a kiszka, jelito napełnione mieszaniną mąki, tłuszczu i przypraw, wywoływała u mnie mdłości. Ciocia Guta, przygotowana na wszystko, rozwiązywała także i ten problem. Zamiast kiszki zarówno ja, jak i moja koleżanka z przedszkola Ceta otrzymywałyśmy porcję niezwykle smacznych **kreplech**, tj. smażonych pierogów, nadziewanych mielonym mięsem lub ziemniakami, niekiedy gotowaną kapustą.

Czulent jest potrawą niełatwą do strawienia i nie wolno go jeść w pośpiechu. Być może dlatego nikt się nigdy przy stole nie spieszył. Należy też zaznaczyć, że – z krótką przerwą na rybę – podczas uczty toczyły się gwałtowne dyskusje. Omawiane sprawy były na tyle ciężkie, iż walka z trudnym do strawienia czulentem wydawała się sprawą błahą. Rozprawiano m.in. o tym, czy Amerykanie zrzucą bombę atomową na Koreę; to znów mówiono o Gomułce, który został aresztowany w Polsce, oraz o Slanskim, który został skazany na śmierć w Czechosłowacji. A wszystko to w jidysz, podniesionym głosem,

przy użyciu gwałtownej gestykulacji i sformułowań, które na pozór były wyrażeniami literackimi, a w ustach biesiadników wydawały się przekleństwami: *a szwarce reakcje* (czarna reakcja), *farreters* (zdrajcy), *sonim Izraela* (wrogowie Izraela, wypowiedane z ostrym aszkenazyjskim akcentem, co miało znaczyć – antysemita). Padały też wyrażenia pozytywne typu: *unzere* (nasi, tzn. sowiet), oraz *amchl*, czyli „z naszego narodu – *ex nostris*” itd.

Szczególnie mężczyźni ekscytowali się tymi sporami, jednak kobiety różnie im sekundowały. Moja mama, a także ciocia Mina i ciocia Tola, będące sekretarzami komórek partyjnych w swoich miejscach pracy, również lubiły uczestniczyć w tych dyskusjach. Żydówki w Polsce w owym czasie, zwłaszcza w środowisku komunistów, były wyemancypowane i bardzo pewne siebie. Przysłuchiwałem się tym rozmowom z zapartym tchem (dlatego nazywano mnie *alte kopf*, czyli „stara głowa”) i nawet nie zauważałem, jak tym samym zarażam się na całe życie najniebezpieczniejszym bakcylem – żarem politycznym i zaangażowaniem społecznym.

Dorośli zarazili mnie jeszcze jednym. Czas *redn politik*, tzn. rozprawiania o polityce, ustępował w końcu przy stole czasowi *zingen zmires*, tzn. śpiewania *zmirot* (pieśni chasydzkich). Możliwe, że zmęczenie wywołane biesiadowaniem bądź wypitymi trunkami (zawsze w ilości niezwykle skromnej w porównaniu do naszych polskich sąsiadów) wywierało na towarzystwo taki wpływ. Bardzo lubiłem tę część uczty, ponieważ moi rodzice pięknie śpiewali. Śpiewaliśmy głównie w jidysz, m.in. pieśni chasydzkie, ale proszę pamiętać, że były to utwory przerobione, zaadaptowane przez *epikojres*, czyli ateuszy, i zamiast religijnej treści zawierały zabawne, frywolne teksty.

Wszystko to było przesiąknięte taką dozą *jidyszkajt*, iż wystarczyło mi na całe

życie jako podstawa mojej narodowej tożsamości. Zgromadzone towarzystwo zachowywało się bardzo po żydowsku, tak w mowie gestów, jak i zaangażowaniu politycznym, zawierającym mesjański żar i talmudyczne podejście polegające na wytwarzaniu z każdego problemu *ku-szija* (kwestii talmudycznej), rozbijaniu każdej kwestii na co najmniej dwie części i prowadzeniu debaty typu *pilpul* (debata talmudycznej). Z ich zamiłowania do sporów, a czasem wręcz kłótni, w dochodzeniu do „czystejszej”, nieskażonej prawdy wyniosłem więcej intelektualnego zapachu i niekłamanego ciekawości niż z moich uniwersytetów, które przyszedły później.

Ale znów oddaliśmy się od naszego głównego tematu – potraw żydowskich. I tym sposobem możemy stracić deser, **cymes** (słodką potrawę z marchewki i rodzyneków) oraz *lekech*, biszkopt, który podawano do herbaty. Cymes poznałem najpierw jako słowo mocno wpisane w język polski. O czymś nadzwyczajnym

czajnym mówiło się kiedyś: „cymes”, albo kiedy przychodziło rozczarowanie, powiadano: „Co ty robisz z tego taki cymes?” A cymes cioci Guty był rzeczywiście arcydziełem i miałem prawo być przekonany, że słowo to jest synonimem doskonałości absolutnej.

Cymes jest też tym dobrym momentem, by pożegnać bohaterów naszej opowieści. Już niebawem wstaną od stołu i rozejdą się do swoich domów. Dla tej resztki narodu uratowanej z wojennej pożogi, a rozproszonej w społeczeństwie, w którym czuli się jednak wyalienowani i osamotnieni, żydowski cymes oznaczał przede wszystkim strawę duchową, zwornik cementujący żydowskie życie towarzyskie. Dzięki niemu mogliśmy ładować baterie swojej *jidyszkajt*, tak rzadkiej i kruchej w Polsce po Holokauście.

Przekład z hebrajskiego:  
dr Leopold Sobel