

Zofia Abkowicz

Kuchnia w tradycji dnia powszedniego i świąt karaimskich

Almanach Karaimski 1, 15-29

2007

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach
dozwolonego użytku.

Kuchnia w tradycji dnia powszedniego i świąt karaïmskich

ZOFIA ABKOWICZ

Michał S. Saracz, osiadły we Francji uchodźca porewolucyjny z Krymu, w swych wspomnieniach o kulturalnym życiu Paryża lat międzywojennych, wspominał: „rosyjskie bale sławne były z głosów i urody swych śpiewaczek, gruzińskie z tańca – lezginki, a karaïmskie wślawiły się swoją kuchnią”. Kuchnia była i pozostaje jednym z najważniejszych elementów życia społecznego karaïmów i nośnikiem ich kultury. Każda gospodyni przyjmując gości, przede wszystkim dba o to, by nie byli głodni, by zostali nakarmieni. Przysmaki kuchni karaïmskiej opiewali poeci. Szymon Firkowicz z Trok pisał tak:

Kybyn i kluski

W karaïmskim starym domu
kybyn z kluskami w rosole
pokłóciły się w piątek,
Kto pierwszy pojawił się na stole.

Kybyn z dziureczkami w brzuchu,
Kompanami otoczony
Zaraz zaszczebiotał słodko,
Swą tłustością ośmielony:

„Przy księżycu zawitałem
do królestwa naszych pań,
I zostałem na wsze czasy
jako najważniejsze z dań.

Gdy Karaïm mnie zobaczy,
Gdy poczuje moja woń
Nie zważając na gorąco,
Chwyta zaraz w swoją dłoń

Kybyn da tutmacz

Bir kart kierti karaj úwdia
Kybyn tutmaczba tałaszy.
(Ki bu edi baraskidia,
Adiet' bizgia syrny aczy).

Kajnar dostlar arasynda
Siemiz, tołu kybynczechnym,
Teszicz'eklarbia karnynda
Ijdi ziebiar awazczehyn.

„Aj tabuľmach wachtan eńdim
Bijik kioktiań karajlarha
Da barcze aľarha edim
Enk burunhu bar aszlarha.

Kiorsia mieni Karaj uwľu,
Sielagiasi ahat fordan.
Kuczat mieni tanysz koľu,
Bisizklaniadir szorbamdan.

Pod krupniczek czy wódeczkę
– ja się także napić lubię –
Z masełkiem i ogóreczkiem,
Dać się przekąsić nie odmówię!

A gdy schowam się w żołądkach
obżartuchów chciwych jadła,
posłucham jeszcze piosenki,
co się wydobywa z gardła.

Słuchać dłużej już nie mogąc
tych kybynowych przechwałek,
Makaron ze złości cały spęczniał,
Wyjrzał z rosółu gruby jak wałek

Wąsy swoje długie, tłuste
za brzeg talerza wystawił,
i rozpoczął swą opowieść
– teraz on się będzie chwalił!

„Ród mój stary, znakomity,
Ojciec – placek, dziad – zacierka,
Moje ciasto wałkowane,
Żadna tam wymięta ścierka!

Dobrze znam się z Karaimem,
Ze mną wita on swe święta,
W czym ja gorszy od kybyna,
Tego... tego... parzyręka!

Gdy chcę, z łyżki zaraz zwisnę,
Nawet tej jak chochła dużej,
Wokół bezzębnych ust
Za wås i brodę posłużę.

Żółty, miękki, smakowity,
z jajek czerpię siłę swoją.
W domu skąpca blednę, rzednę,
Boże, ratuj duszę moją!

Zjadł Karaim rosół z kluskami,
Zagryzł kybynem raz dwa,
W brzuchu już się pogodziły
I do dziś ich przyjaźń trwa.

Son krupniczek hiem czahyrczech
Kujadyr kiopmia iczals'am,
Saryjawczech da chyjarczech
Aszejmyn kiopmia jenialsiam.

Da astranyp opchachlardan
Issi awłach karynczechka,
Tujam szatyr jirczechlardan
Joch ucz mieni machtamachka.”

Bołałmady tutmacz artych
Tujma kybyn machtanmahyn,
Biorrtiu, ałdy any achłych,
Asztan sundu ajaczehnyn.

Mieñdi tiepsi kyryjyna,
Tachty uzuñ mijychłaryn
Da baszłady jołdaszyna
Tiokmia ügiut' ajtmachłaryn:

„Czyham eški mieñ uruvdan,
Atam – umacz, ittam – jajmacz.
Siemiż baschan mieñ chamurдан
Da awałdan adym – tutmacz.

Jachszy tanysz mieñ karajha,
Chydzny kieliam utrułama,
Tieńszy tiuwiul' mieñ kybynhna,
Bołałmyt koł mieni ałma.

Klasiam, ułłu-de kaszuchtan
Taham uzun ajahymny,
Klasiam, tiszsiż awuzczoctan
Salam janha mijyhymny.

Jumyrtczehba kiplańsiam,
Sary bolam da tatuwłu.
Kyzhancz kołha mieñ ilińsiam,
Tejż aharym, Tieñri jułu!”

Da esztip bu tałaszny,
Ałdy karaj kybynczechny
Tutmaczba awzunda koszma,
Ki karynda bazłaszyrma.

Podstawą tradycyjnej kuchni polskich Karaimów są uprawiane w domowych ogródkach warzywa i nabiał, przy okazjach specjalnych wzbogacane mięsem: drobiem, baraniną, koźlęcina i wołowiną. Wykorzystuje się też ryby słodkowodne i morskie. Z warzyw poczesne miejsce zajmują ziemniaki, kapusta, marchew, cebula, buraki, brukiew. Mięso, ryby, ziemniaki, ryż lub kapusta występują często w połączeniu z popularnym słonym ciastem drożdżowym. Ciasto to występuje również w wersji słodkiej, służąc do przygotowywania deserów i ważnych w tradycji wielu świąt wypieków – bułek drożdżowych o różnych kształtach. Cechą charakterystyczną kuchni karaimskiej jest występowanie dań w dwóch wersjach: postnej, podawanej w dni postu i przy żałobnych okazjach oraz w wersji niepostnej, przeznaczanej na okazje radosne. Wszelkie ważne momenty i wydarzenia zarówno w życiu osobistym, jak i społecznym Karaimów akcentowane są właściwą tradycją kulinarną. Niestety, w dobie fast-foodów i ciągłego pośpiechu, tradycja ta powoli znika, dlatego też postanowiliśmy ocalić od zapomnienia specjały tej kuchni. Prezentujemy je ujęte w ramy kalendarium świąt i dni uroczystych. Na początek jednak kilka informacji i przepisy na ciasta – podstawę wielu dań tradycyjnej kuchni karaimskiej.

Ciasta podstawowe

Ciasto makaronowe

Składniki: 1 jajko, 0,5 szklanki wody, 0,25 kg mąki, sól.

Wyrabia się z niego:

Tutmacz (makaron) – wałkowane ciasto krojone na paski szerokości jednego centymetra, używane do przygotowania zapiekaneek na słodko i pikantnych oraz farszu do pieczonego mięsa.

Umacz (zacierki z twardego ciasta z wody i mąki) – świeże ciasto ścierane na tarce buraczanej lub odrywane ręką – podawane w dni powszednie.

Szczypanka (na zdjęciu) – formowane z ciasta cienkie wałeczki, krojone następnie na kawałeczki jak kopytka i pieczone w piekarniku. Tak przygotowane wrzuca się do gorącego rosółu.



Ciasto drożdżowe

Słodkie – na ozdobne wypieki

Składniki: 1 kg mąki, 1-2 jajka + 1-2 żółtka, szczypta soli, 0,5 kostki margaryny, 2-3 łyżki stołowe oliwy, 0,25 kostki masła (lub tylko 1 kostka masła), 10 dkg drożdży, ok. pół litra mleka;

Ciasto na bułeczki:

Składniki: 1 kg mąki, 1 jajko i/lub 1 żółtko, 1 szkl. cukru, szczypta soli, 10 dkg masła lub margaryny, 1-2 łyżki stołowe oliwy, 2-5 dkg drożdży, 2 łyżki mleka;

Ciasto na wypieki postne:

Składniki: 1 kg mąki, 1 jajo, 100 g margaryny, trochę oleju i masła, 3 dkg drożdży, mleko.

Sposób przygotowania: Podgrzać lekko mleko. Do naczynia włożyć drożdże, parę łyżek cukru i zalać 2-3 łyżkami ciepłego mleka. Rozetrzeć. Nasypać trochę mąki i zostawić do wyrośnięcia. Rozpuścić margarynę i część masła. Umyć jajka, jedno jajko i jedno żółtko rozetrzeć z cukrem do białości. Do miski przesiać część mąki (2/3), wyłożyć podrośnięte drożdże, kogel-mogel, mleko. Zagniatą ciasto, dodając stopniowo resztę mąki i mleka. Wyrabiać aż powstanie masa o właściwej konsystencji – powinna być miękka i sprężysta. Następnie dodawać stopniowo tłuszcz, wgniatając go powoli w ciasto – im dłużej ciasto wyrabiane, tym lepsze. Na sam koniec wyłożyć resztę tłuszczu na ręce i wmiesić. Ciasto powinno mieć jednolitą konsystencję, nie może kleić się do rąk. Ciasto obsypać mąką i przykryć ściereczką. Postawić w ciepłe do wyrośnięcia na mniej więcej pół godziny. Gdy urośnie, formować wypieki. Przed wstawieniem do piekarnika smarować wyrób rozbełtanym jajkiem ze szczyptą soli lub cukru.

Szczególne dni w tygodniu

Piątek

Piątek w domu karaimskim był dniem szczególnym, w którym przygotowywano cały dom do cotygodniowego święta – soboty. Wszystkie kobiety w domu dzieliły czas pomiędzy sprzątaniami i przygotowywaniem posiłków na dwa dni: piątek i sobotę. Potrawy piątkowe nierzadko były zapowiedzią sobotniego menu. Mogły to być:

Kybyny – pieczone w piecu pierogi, najślodsze danie kuchni karaimskiej.

Ciasto drożdżowe słone.

Farsz: 3/4 kg mięsa baraniego lub wołowego (tłustego) i 1/4 kg kapusty.

Surowe mięso kroimy w kosteczkę (nie mielimy!), siekamy (szatkujemy) kapustę, dodajemy pokrojone w kosteczkę 2-3 cebule, sól, pieprz. Podlewamy wodą, tak by farsz był soczysty.



Ciasto dzielimy na bułeczki o średnicy ok. 5 cm. Rozwałkujemy je na okrągłe placki wielkości dłoni. Na połowę placka nakładamy farsz. Sklejamy zewnętrzne krawędzie formując pierog i tworząc charakterystyczny „warkoczyk” na brzegu. Przed włożeniem do pieca szczypiemy palcami kybyn pośrodku, by zrobić dziurki (nazwa kybyn pochodzi od słowa kypma – szczytać) i smarujemy rozbełtanym jajkiem. Kybyny układamy na blasze wysmarowanej tłuszczem i pieczemy w średnio nagrzanym piekarniku aż nabiorą złotego koloru.

Blin – niska babka, placek kartoflany pieczony w brytfannie, z tartych ziemniaków z mięsem lub bez, w postne dni z poszatkowaną kapustą.

Kyjma – kiszki wołowe faszerowane tartymi ziemniakami z drobno pokrojonym mięsem i cebulą, pieczone w piekarniku.

Desery:

Kaszniki – pierożki ze słodkiego ciasta drożdżowego z serowym farszem. Twaróg, jajka, cukier i odrobinę masła zmiksować, następnie dodać rodzynki i pokrojoną skórkę pomarańczową. Ciasto podzielić na bułeczki, każdą rozwałkować, nałożyć farsz, zawinąć zewnętrzne brzegi formując tradycyjną formę, posmarować rozmażanym żółtkiem lub jajkiem. Piec w piekarniku.

Placek z kratką – ciasto kruche: 2 żółtka, 0,5 kg mąki, 0,5-1 szkl. śmietany, 20-25 dkg margaryny lub masła (do placeka z kruszonki nie dodaje się śmietany), 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1/2 szkl. cukru. Zagnieść ciasto, 2/3 rozwałkować na blasze, wyłożyć farsz: twaróg przygotowany jak na kaszniki, dżem domowy lub owoce sezonowe. Na wierzchu ułożyć kratkę z reszty ciasta pociętego na paski szerokości około 1 cm. Piec w piekarniku.



Sobota

Sobotnie potrawy przygotowywane były w piątek i pozostawiane w utrzymującym ciepło piecu chlebowym (tzw. ruskim) do sobotniego obiadu lub kolacji. Szczególnym przysmakiem było mleko prażone – pozostawione na całą noc w piecu nabierało kremowego koloru i pokryte było brązową skórką, która stanowiła dziecięcy sobotni smakołyk.

Biok – babka kartoflana wysoka pieczona w kamionkowej formie.

Gannawy (z języka hebrajskiego 'złodzieje', opowieść głosi, że potrawa była tak smaczna, że złodzieje włązili przez komin i wykradali ją z garnka) – kule (podobne do tzw. cepelinów) uformowane z surowych ziemniaków, utartych i dobrze odcisniętych przez płócienną ściereczkę, ewentualnie z dodatkiem drobno pokrojonego mięsa (lub nadziewane farszem z mięsa), duszone, gotowane razem z kaszą perlówką albo krojoną marchewką (zwane również cimiś). Wody dodaje się jak do każdej zupy, w trakcie gotowania potrawa gęstnieje.

Szwilpiki – pierożki z ciasta z rozgniecionych ugotowanych ziemniaków z dodatkiem 1 jajka i soli, z farszem z duszonej kapusty z cebulą i olejem. Uformowane na kształt kybina układają się na liściach kapusty i piecze w piekarniku. Jeść można je było od razu, lecz na ogół ułożone w brytfance pod przykryciem i wstawione do ruskiego pieca, oczekiwały w ciepłe na sobotni obiad. Dziś często podaje się je na drugi dzień – odgrzewane są równie smaczne, serwowane z surówką lub sosem grzybowym.



Kubitień – placek ze słonego ciasta drożdżowego z farszem. Farsz mógł być rozmaity: z mięsa, kapusty i cebuli (tak sam jak farsz do kybynów), mięsa, ryżu i cebuli (mięso najczęściej baranie krojone w kosteczkę jak do kybynów). Zamiast krojonego mięsa mógł być też podzielony na części kurczak, ułożony na warstwie poszatkowanej kapusty lub kartofli. Inny rodzaj farszu to mielone gotowane płucka z gotowanym mięsem i poszatkowaną cebulą. Prawdziwym specjałem był kubitień z... głową baranią pokrojoną na duże kawałki ułożoną na warstwie poszatkowanej kapusty.



Z ciasta uformować płąt, wyłożyć nim posmarowaną tłuszczem blachę do pieczenia. Ułożyć farsz i przykryć drugim płatem ciasta drożdżowego. Brzegi skleić i zawinąć. Wierzch podziurkować widelcem, posmarować rozmąconym, lekko osolonym żółtkiem lub jajkiem. Piec w piekarniku na złoty kolor.

Chydzy tymbyłarnyn

Przygotowanie do tego święta wymagało kilkutygodniowej wyteżonej pracy. Należało dokładnie posprzątać cały dom i usunąć zeń wszelkie niezgodne z biblijnymi nakazami potrawy. Pozbywano się wszystkiego, co „kwaśne”, najczęściej wynosząc po prostu produkty do oddzielnej komórki. Bielono miedziane garnki, a w niektórych domach wręcz wymieniano zestaw garnków i naczyń na specjalny, świąteczny. Przygotowanie tymbyłów (praśników) w ilości wystarczającej dla całej rodziny przez cały świąteczny tydzień stanowiło duże wyzwanie, dlatego wykonanie go nierzadko zlecano wyspecjalizowanym gospodyniom. Każda gospodyni przepisy na tradycyjne dania modyfikowała zgodnie ze swym gustem i smakiem i nigdy ta sama potrawa próbowana w dwóch domach nie smakowała tak samo.



Podstawą menu świątecznej kolacji są:

Tymbyły, które je się przez tydzień zamiast wypiekanego na drożdżach czy zakwasie chleba. Praśniki są również podstawą przygotowania wielu świątecznych potraw.

Tymbyły cienkie – wyrabiane z wody i mąki;

Tymbyły grube – wyrabiane z 1 kg mąki, 250 g masła, 1 żółtko, 0,5 l. śmietanki (18-36%) lub mleka (proporcje według uznania gospodyni – jeśli więcej tłuszczu to mniej mleka). Wszystkie składniki łączy się od razu, nie wolno składników uzupełniać, podsypywać ani podlewać.

Jajka pieczone – w piekarniku, na blaszce pod solą.

Pieczeń z baraniny.

Gorzkie zioła – chrzan, szczypiorek, rzodkiewki.

Sohanczeh – pasztet z rozgniecionych pieczonych jajek, drobno siekanej cebuli i masła.

Wypieki z mąki tymbyłowej. Cienkie tymbyły po upieczeniu mieli się w ręcznym młynku, następnie dzieli w zależności od grubości przemiału na dwa rodzaje – drobną mąkę do biszkoptu, grubą do gałek, babek, kubitionen i pierogów. Całych cienkich tymbyłów używa się do zapiekaneek.

Proporcje stosowane do przygotowania ciasta z mąki tymbyłowej ustalane są zawsze indywidualnie, im bardziej sucha mąka, tym więcej wymaga płynu. Należy jednak pamiętać, że łatwiej jest dodać mąkę do przygotowywanego ciasta, jeśli zachodzi taka potrzeba, podsypując po trochę niż rozmiękczyć zbyt twarde ciasto.

Przykładowe proporcje:

2 szklanki mąki, około 0,5 litra wody lub mleka, 1-2 jajka, szczypta soli. Rozmieszane składniki pozostawić na około 0,5 – 1 godzinę aby się połączyły. Jeżeli trzeba dodać po trochę mąki.

Kubitien z ciasta tymbyłowego (przepis babci Zosi Zarkowej):

Ciasto: 1-2 szkl. mąki tymbyłowej, jajko, tłuszcz gęsi, masło, woda. Wyrobić ciasto miękkie nie do wałkowania. Farsz: 20-30 dkg surowe chude mięso krojone w kostkę, 5 dkg tłuszczu (jeśli mięso jest przerośnięte to nie dodajemy tłuszczu), 1-2 łyżki wody, 1 cebula, przyprawy.

Wyłożyć pierwszą warstwę ciasta do nasmarowanej tłuszczem formy, następnie wyłożyć farsz, a na koniec drugą warstwę ciasta. Piec w piekarniku.

Do ulubionych dań świątecznych należą **gałki ze śliwkami i z mięsem**:

Wyrobić dość luźne ciasto z mąki tymbyłowej, jajka, tłuszczu (np. gęsiego), masła, wody. W zwilżonej dłoni albo na desce posypanej cieką mąką tymbyłową rozłożyć ciasto, ułożyć farsz (mielone gotowane mięso lub suszone śliwki – dodaje się orzeszek masła do środka), formować



*Proces robienia gałek
– ciasto tymbyłowe
z farszem*

gałki okrągłe lub owalne. Gałki mogą być również bez farszu, przygotowane jako dodatek do pieczonego mięsa.

Inne dania to:

pierozki z mięsem z gęstszego ciasta, do wałkowania, z nadzieniem z mielonego gotowanego mięsa. Po upieczeniu w piekarniku przekłada się je do brytfanki posmarowanej tłuszczem. podlewa rosółem i zapieka w piecu pod przykryciem;

zapiekanka z cienkich tymbyłów połamanych i namoczonych w mleku, z farszem z suszonych śliwek na słodko bądź z cebuli i pieczarek na pikantnie;

tort tymbyłowy na biszkopcie z 6 łyżek cienkiej mąki tybyłowej, 6 jaj, 6 łyżek cukru, 6 łyżek wody. Sposób przygotowania: ubić pianę z białek, do sztywnej piany dodawać stopniowo cukier, żółtka z wodą, na koniec delikatnie połączyć z mąką. Piec w tortownicy. Gotowy biszkopt przekładać kremem maślanym.

Z okazji innych świąt też podawano charakterystyczne potrawy:

Jarty san – 25 dni po Chydzy tymbyłarnyn licząc od niedzieli

Jajka malowane – gotowane w łupinach cebuli

Wspomniane już wcześniej **kaszniki**.

Chydzy aftałarnyn

Katłama – wypiek złożony z siedmiu warstw: czterech z ciasta drożdżowego i trzech warstw słodkiego farszu z twarogu z rodzynkami.

Zapiekane serniki – pierogi z białym serem, obgotowane i zapieczone w formie pod śmietaną.

Kaszniki.

Byrhy kiuniu

Okrągłe bułki drożdżowe – z ząbkami dookoła i różyczką na wierzchu.

Babka drożdżowa słodka z rodzynkami – okrągła, żeby okrągły był cały rok (okrągły kształt był dobrą wróżbą).

Zupa – rosół z kury ze szczypanką.

Boszatłych

W przeddzień święta wypiekano specjalną bułkę drożdżową o charakterystycznym kształcie: trzy wałki okrągłe połączone poprzecznie warkoczykami. Miała ona symbolizować drabinę do nieba.

Chydzy ałaczychłarnyn

Owoce





Drabina do nieba



Łoduszka

Łoduszka – podłużna bułka drożdżowa pleciona, z różyczkami na końcach. Nad bułką odmawiano modlitwę, po czym dzielono ją pomiędzy wszystkich obecnych.

Kynysz

Kynysze – trójkątne bułki z ciasta drożdżowego, z farszem z maku (przygotowanego jak do makowca), z mielonych śliwek suszonych, rodzynek, orzechów. Dawniej suchy mak miazdżono w stepie (dużym drewnianym moździerzem), następnie zagotowywano z cukrem i wodą (na pół kilo maku szklanka wody i pół szklanki cukru), gdy wystygł, dodawano porcjami do ubitej na sztywno piany z dwóch białek.



Uroczystości rodzinne

Pogrzeb i okres żałoby

Podawano wtedy potrawy postne, np. kybyny robiono nie z mięsem, lecz z rybą czy kapustą. Przygotowywano pierożki z ciasta drożdżowego, z farszem z podduszoną kapustą z cebulą bądź z kapustą i gotowanym jajkiem i koperkiem, kapustą i pieczarkami lub suszonymi grzybami lub ze śledziem i ryżem. Również słodczyce występowały w specjalnej, „żałobnej” wersji, jak na przykład czarna chałwa.



Chałwa czarna

Składniki: 1 kg mąki, 0,5 kg miodu, 0,5 cukru, 20-25 szt. ziaren goździków lub pieprzu, 1 szklanka wody. Mąkę przesiać i uprażyć na suchej patelni aż nabierze ciemnobrązowego koloru. Wystudzić i odsiać grudki spalonej maki. Miód połączyć z cukrem, mieszając, dodać szklankę wody, a następnie gotować na małym ogniu 10-12 min., aż powstanie gęstawy syrop. Odstawić do przestygnięcia. Mąkę połączyć z mielonym pieprzem lub goździkami (im młodszy był zmarły, tym bardziej piekąca powinna być chałwa), zalać ciepłym syropem, stale mieszając, aż powstanie gęste ciasto. Podzielić je na 2-3 części, uderzać nimi w stołową deskę aż staną się gładkie i błyszczące. Ciepłe ciasto rozwałkować na grubość 1-1,5 cm., pokroić na kawałki, rozłożyć na talerzu posmarowanym masłem. Odstawić do stwardnienia na 2-3 godz.

Często spotykanym składnikiem dań postnych i żałobnych były ryby. Spożywano je jednak nie tylko przy okazji smutnych wydarzeń. Niewątpliwie okolicznością sprzyjającą obecności ryb w karaimskim menu była bliskość jezior i rzek (ulice karaimskie biegły w pobliżu wody – w Trokach między jeziorami, w Łucku nad rzeką Styr, w Haliczu – nad Dniestrem). W Trokach chętnie gotowano różnego rodzaju zupy rybne. Podstawą ich były drobne ryby oczyszczone z głów, ogonków, kiszek i łusek. Ryb pozbawionych łusek (np. węgorzy) nie jadano. Czysty, odcedzony bulion rybny z gotowanymi w nim warzywami (marchewką, pietruszką, cebulą czy selerem) był podawany do popijania pieczonych pierożków z farszem jarzynowym, grzybowym czy jajecznym. Przygotowywano także zupę rybną z klopsikami *kofta* z rybiego mięsa (na Chyży Tymbyłarnyn do klopsików dodawano nie zwykłą mąkę, lecz tymbyłową), szczupaka faszerowanego w galarecie, lina gotowanego w mleku lub śmietanie. Z drobnych ryb przyrządzano zapiekanke, układając je warstwami na przemian z pokrojonymi w plastry ziemniakami i cebulą i zalewając rozbełtanymi jajkami, śmietaną lub olejem. Z farszem rybnym przygotowywano także kubietień.

Ślub i wesele

Reszetka, czyli okrągła bułka ze słodkiego drożdżowego ciasta, zdobiona różami i pięcioma warkoczami z ciasta, przygotowywana przez kobiety z rodziny pana młodego, jest niezbędnym rekwizytem podczas kieleszmiaku, obrzędu zaręczyn. Na niej właśnie wnoszony jest welon młodej, a pod welonem umieszczone są jeszcze cukierki, rodzyнки, orzechy – prezent od pana młodego dla narzeczonej. Przygotowuje się także:

Tirki – mniejszą okrągłą bułkę ozdobioną trzema podłużnymi warkoczami, różą na czubku i warkoczem dookoła,

Łoduszka – podłużne, plecione bułki drożdżowe również zdobione na końcach różyczkami (tirkiczeklar), przygotowywane przez kobiety z rodziny panny młodej.



Bułka Tirki



Bułkami częstuje się zgromadzonych podczas tej uroczystości gości po uroczystej ceremonii założenia welonu na głowę panny młodej. Specjalnie dla najmłodszych piecze się słodkie różyczki dla dziewcząt i koguciki dla chłopców.

Młodzi w dzień ślubu poszczą od rana, a pierwszym posiłkiem, jaki podaje się im podczas wesela, są kurze udka. Weselnych gości częstuje się rosołem. Dawniej obyczaj nakazywał mieć ze sobą łyżkę, którą każdy trzymał w cholewie.

Narodziny

Z tej okazji piecze się słodką bułkę drożdżową w formie wianka, a także z ciasta drożdżowego różyczki dla dziewczynek i koguciki dla chłopców.

Napitki

Krupnik

½ l wódki (jeżeli spirytus – ¼ l rozcieńczyć pół na pół z wodą), ½ szklanki cukru, 1 orzech muskatołowy pokrojony, 3 goździki, kawałek cynamonu, ½ łyżeczki herbaty liściastej. Składniki wymieszać, zagotować, ostudzić, przecedzić.

Krupnik według przepisu Kostka

1/2 litra spirytusu, 1/2 litra wody (niskozmineralizowanej, np. Bonaqua), 5-7 cm laski cynamonu, 7-8 goździków, 1 średnia gałka muskatołowa (lekko rozdrobniona), 1 niepełna łyżeczka herbaty (w listkach), kawałeczek suszonej skórki pomarańczowej, 3 pełne stołowe łyżki cukru.

Przyprawę obwiązać dokładnie gazą i gotować w osłodzonej wodzie przez 3 minuty na wolnym ogniu, pod przykryciem. Odstawić do przestygnięcia na 15-20 min. Wlać spirytus i podgrzewać, na bardzo wolnym ogniu, aż osiągnie punkt wrzenia (wszystko pod przykryciem, najlepiej pod szklaną przykrywką, by nie przegapić momentu wrzenia). Owinąć szczelnie foliowym workiem i zostawić w piernatach na noc, niech bardzo wolno stygnie. Rano usunąć zawiniątko z przyprawami i rozlać trunek do butelek. Zakorkować.

Kwas z suszonych owoców

Jabłka i gruszki (dziczki) zalać wrzącą wodą. Odstawić na kilka dni, by napój sfermentował.

Bardzo ważną pozycję w karaimskim jadłospisie stanowiły przetwory – w czasach, gdy praktycznie nie znano upraw szklarniowych, nie sprowadzano warzyw i owoców z południowej półkuli, zimą i na przednówku to one właśnie były źródłem niezbędnych witamin. Przygotowanie przetworów z owoców, jagód, grzybów, ogórków, kapusty trocicy Karaimi zaczęli już wczesnym latem. Kobiety z dziećmi pokonując nieraz kilka kilometrów wybierały się do lasu na jagody, poziomki, maliny. Na mokradłach zbierano żurawiny. Mniejsze dzieci jeśli nawet nie pomagały w zbieraniu, to przynajmniej najadły się do syta, a czasem coś też do kosza wrzuciły. W domu te bogactwa gotowano lub suszono. Jesienią nadchodził czas na grzyby. Suszono je i solono. Nadzwyczaj smaczne były solone rydze. Wpierw zagotowywano je w lekko osolonej wodzie, następnie układano w glinianym dzbanie, przesypując solą. Zimą do opłukanych i pokrojonych grzybów wystarczyło dodać cebulę i gotowane ziemniaki, a powstawało smaczne i pożywne obiadowe danie.

Każda gospodyni miała swoje pomysły jak urozmaicić zimowe menu i zdrowo żywić rodzinę. W każdym domu były przygotowane beczki z kiszonymi ogórkami i kapustą. Szatkowanie kapusty wymagało dużo wysiłku, dlatego sąsiadki przychodziły z pomocą jedna drugiej. Męska pomoc była niezbędna przy ubijaniu w beczce poszatowanej kapusty, przekładanej kminkiem, żurawinami, tartą marchewką i solą. Nieraz na dół beczki wrzucano całe głowy kapusty, albo też stopniowo dorzucano całe jabłka. Takie kiszone głowy kapusty przydawały się do robienia gołąbków wiosną, kiedy świeżej kapusty już nie było. Po kilku dniach nakłuwania, gdy zawartość się ukisiła, wynoszono beczki do chłodnych sieni. Lnianą ściereczkę, którą nakrywano kapustę, należało regularnie płukać. Kapusta i ogórki z beczki wystarczały do wiosny. Jabłka kiszone chętnie zjadano na deser. Zimą nie było w tamtych czasach żadnych świeżych owoców, jarzyn ani nowalijek. Ważnym elementem diety były więc różnego rodzaju zioła, które zbierano latem i jesienią. Zbieranie ich często powierzano dzieciom, dla których była to wspaniała zabawa, ale i też powód do dumy z wykonanego obowiązku. Jako lek na przeziębienie stosowano herbatę z lipowych kwiatów i napar z gałązek malin. Napój jarzębinowy z jarzębiny zbieranej po pierwszych przymrozkach z niewielkim dodatkiem cukru był codziennie na stole – owoce zalewało się wrzątkiem kilkakrotnie. Herbata z suszonych gałązek z owocami poziomek bardzo smakowała wieczorem, szczególnie po powrocie z łaźni.

Tradycyjną karaimską kuchnię z Trok wzbogacały również przepisy z Krymu. Po II wojnie światowej ponownie nawiązano kontakty z rodakami, którzy nie wróciwszy z ewakuacji w 1915 roku, pozostali na Krymie. Pamiętam naszą pierwszą podróż w 1959 roku na Krym do Eupatorii, gdzie mieszkali kuzyni ojca: Ilja i Siemion Juchniewiczze. To były niezapomniane chwile. Poznałyśmy wtedy obie z siostrą członków kilku zamieszkujących tam rodzin: Mangubich, Szpakowskich, Kalfa, Miczrich i innych. Częstoowano nas karaimskimi przysmakami z produktów u nas wówczas nie znanych, takich jak ryba *kiefal*, bakłażany, papryka, słodka fioletowa cebula. Po raz pierwszy spróbowałyśmy melonów

i oliwek. Stopniowo dania z tych składników zaczęły wchodzić do naszej kuchni. Ale jeszcze przed II wojną popularny był w Trokach inny krymski specjał – biała chałwa, której recepturę przywiozła z Krymu Channasara Rojecka i trzymała ją w tajemnicy. Moja mama, która pomagała jej przy wyrobie tego smakołyku, marzyła, by kiedyś poznać ten sekret. Tę chałwę chłopcy sprzedawali później na brzegu jeziora turystom, pomagając w ten sposób podreperować skromne domowe budżety.

Ak kałwa – biała chałwa, ulubiony słodki świąteczny poczęstunek.

Przepis Aleksandry ze Szpakowskich Mangubi:

1,5 kg cukru, 12 białek, 1 łyżeczka kwasu cytrynowego, cukier waniliowy, 60-70 dkg łuskanych laskowych orzechów.

W idealnie czystym aluminiowym garnku zalać cukier niewielką ilością wody, tak aby cały był mokry. Doprowadzić do wrzenia i gotować 5-6 minut, uważając, by się nie przypalił. W tym czasie rozpuścić kwas cytrynowy, rozprowadzając go w stołowej gorącej łyżce wody. Wlać do cukru i dokładnie zamieszać. Syrop gotować dalej, uważając, by nie zżółkł. Gotować do momentu, kiedy wystygnięty syrop schłodzony będzie się ciągnął. Zdjąć z gazu, przelać do emaliowanej miski i lekko ostudzić, mieszając drewnianą łyżką. Białka ubić na sztywną pianę. Dodawać ją partiami do syropu, nie przestając szybko mieszać. Syrop musi być lekko ciepły, inaczej nie połączy się z białkami. Miskę z syropem wymieszanym z pianą postawić na niewielkim ogniu, wystarczającym, by zawartość była stale podgrzewana, a jednocześnie nie brązowała. Tradycyjnie ustawia się miskę na odwróconym taborecie nad grzałką, ustalając odległość metodą prób i błędów, by wybierać najbardziej optymalną. Masę nieustająco mieszać drewnianą łopatką przez 2-3 godziny. Chałwa powinna być biała i łamać się po wystudzeniu. Aby sprawdzić, czy chałwa ma właściwą konsystencję, trzeba odrobinę chałwy na czubku noża włożyć na chwilę do lodówki – jeśli można ją skruszyć, jest dobra. Do gotowej chałwy wrzucić uprzednio uprażone na patelni lub w piekarniku orzechy. Chałową masę nabierać łopatką i układać na posypanej cukrem pudrem tacy lub półmisku. Wybrać całą chałwę z miski i podzielić na placki lub cukierki – wałkując wałeczki grubości palca, krojone następnie na walce długości około pięciu centymetrów. Każdy cukierek zawinąć w papier-pergamin. Przechowywać w szczelnie zamkniętym pudełku.

Wybrane dania z kuchni krymskiej

Pieróg z kapustą

Ciasto: 1 kg mąki, 0,5 opakowania margaryny, woda (ile potrzeba), sól i cukier

Farsz: kapusta, jajko, masło lub margaryna, sól i pieprz.

Kapustę poszatkować, podlać odrobiną wody, poddusić, dodać margarynę lub masło wg uznania, sól, pieprz, surowe jajko. Można dodać też posiekane gotowane jajko. Farsz można też przygotować z gotowanego mięsa, koniecznie z dodatkiem surowego jajka.

Zagnieść ciasto, rozwałkować okrągły placek. Na jedną połowę wyłożyć farsz, zakryć drugą i skleić brzegi, formując duży pieróg. Posmarować rozbełtanym jajkiem, piec w piekarniku.

Z tego samego rodzaju ciasta robi się też *kuwiet'* – pieróg z nadzieniem z kartofli bądź ryżu z mięsem oraz *kawurhan et' ajakłyk* z farszem z mielonego gotowanego mięsa, ale bez dodatku jajek. Danie zwane *byrmacznych* to placek z ciasta z mięsnym farszem zwinięty w rulon, a następnie spiralnie ułożony w okrągłej formie i upieczony w piekarniku.

Imam bajłydy

Po 1 kg papryki (lub bakłażanów) i pomidorów, 1/2 kg marchwi, po 1/2 kg selera korzeniowego i pietruszki, 2-3 cebule

Paprykę opiec w piekarniku, zdjąć z niej skórkę. Warzywa obrać i pokroić w słupki. Obsmażyć każdy rodzaj warzywa oddzielnie na oliwie. Następnie połączyć i dusić warzywa razem w jednym garnku, bez przykrycia, na koniec dodać sok z pomidorów, sól i cukier do smaku.

Kawior z bakłażanów

Po 1 kg bakłażanów i pomidorów, po 1/2 kg selera korzeniowego i pietruszki, 2-3 cebule

Wariant I

Paprykę i bakłażany opiec w piekarniku, zdjąć skórkę. Drobno posiekać lub zmielić maszynką do mięsa. Następnie połączyć, doprawić solą i pieprzem, dodać siekane oliwki.

Wariant II

Dusić warzywa oddzielnie, białe warzywa (pietruszką i seler) razem, na otwartej patelni. Następnie połączyć i dodać siekane oliwki.

Kajhana

Gotowane mięso zemleć (można dodać tłuszcz, jeśli mięso jest chude). Dodać surowe jajka, by powstała gładka masa. Białka można ubić na pianę i dodawać ją do mięsa, delikatnie mieszając. Do farszu można dodać też szpinak. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Wyłożyć do posmarowanej masłem, ogrzanej brytfanki i zapiec w piekarniku. Podawać gorące.

Kofte

Z mielonego mięsa, takiego jak na kotlety, formować gałeczki, obtoczyć w mące i obsmażyć na patelni. Podsmażyć cebulę. Następnie cebulę i gałeczki włożyć do garnka, dodać rodzynki, suszone śliwki i dusić. Dodać łyżkę dżemu lub sok, doprawić solą i pieprzem.

Szymon Firkowicz wspominając kulinarne obyczaje trockie, napisał słowa popularnej dziś pieśni:

Zapach piątku

Jak ptak na skrzydłach
Poleciał bym do Trok,
Tęsknotę budzi
Zapach piątku.

Ijisi baraskinin

Czypczychłej uczma Trochka
Kisiańczy úriagimniń,
Ornatsa burunczochka
Ijisi baraskiniń.

Tam na wyspę wzywa mnie
zamek Witoldowy.
Gotujący się rosół z makaronem,
Zapach piątku.

Na niebiosach księżyc
niby kybyn kusi.
Pełnia księżycza gałkę przypomina,
Czuję zapach piątku.

Wyspy są na podobieństwo
babki ziemniaczanej
Cieszą me oczy,
Przywołują zapach piątku!

Otraczta kiermiań turad,
Sarajy Watat Bijniń.
Mijyhyn tutmacz burat,
Ijisi baraskiniń.

Kioklardia jarym ajczech,
Jysunu kybynczechnyn.
Aj tołu – oł koptaczech,
Ijisi baraskiniń.

Otraczłar – kiorkiu giol'niuń,
Jubanczy kiozłarimniń.
Tiursiuniu kibik biokniuń
Ijisi baraskiniń.

Opisany przez niego zaczarowany świat ze swoją tradycją, kulturą, pieśnią, kuchnią i ukochanym językiem żyje w nas, dokąd by nas los nie rzucił, zachęca do działania, do ratowania go przed zapomnieniem i zachowania dla przyszłych pokoleń.

Źródła i literatura:

1. Domowa książka kucharska Anny z Juchniewiczów Szpakowskiej.
2. Domowa książka kucharska Konstantego Pileckiego.
3. Domowa książka kucharska Ludmiły z Mangubi Juchniewicz.
4. Domowa książka kucharska Tamary z Szyszmanów Szpakowskiej.
5. Domowa książka kucharska Zofii z Juchniewiczów Abkowicz.
6. Firkovič L., Firkovič J., Obyčai i prazdniki Litovskih karaimov. Trakaj 1994. [maszynopis]
7. Notatka z rozmowy przeprowadzonej w Trokach z Zofią z Abkowiczów Firkowiczową, zwaną Zarkową. 1986 - 1987
8. Traczyk K.M., Obrzędowość i obyczaje u Karaimów. W: *Karaimi. Materiały z sesji naukowej*. Pod red. A. Dubińskiego, E. Śliwki. Pięniężno 1987, s. 64-74.