

Zofia Abkowicz

Ogórki trockie

Awazymyz : pismo historyczno-społeczno-kulturalne Karaimów nr 1(4), 11-13

2000

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.

rynku. Zawsze z utęsknieniem czekaliśmy na Taty powroty. Przywoził nam upominki i smakołyki, opowiadał o swoich przygodach w podróży, większość których wiązało się z przejazdem przez dzielnicę Wilcza Łapa w Wilnie, gdzie czyhały różne zgraje.

Wczesną jesienią część ogórków kisiliśmy na zimę w dużych beczkach, które wraz z beczkami kiszonej kapusty i solonymi grzybami leżakowały w kamiennej, zimnej (zimą przywoziliśmy do niej pocięte bryły lodu z jeziora) piwnicy.

Pod koniec sezonu pozostawialiśmy też część dorodnych, dużych ogórków na nasienniki. Te, złocące się na grządkach, okazy zbieraliśmy, wybierając ich białe nasiona, które wypłukane i wysuszone cierpliwie czekały na wiosnę. To dla nas, dzieci był też czas zabawy w łódeczki z rozciętymi i oczyszczonymi z nasion korpusami nasienników.

Uprawa była kosztowna, wypracowane zyski niewspółmiernie małe, lecz przekonanie powstałe od pokoleń, że źródłem rodzinnego bytu i szczęścia Karaima są właśnie TROCKIE OGÓRKI było wszechpotężne. Dlatego nie wchodziły w rachubę żadne rozważania o innowacjach w uprawach.

O ogórkach trockich pisano wiersze, mniejsze i większe rozprawy, wspominali o nich wielcy polscy pisarze, podróżnicy. Zachwycały się ich smakiem różne odwiedzające Troki osobistości.

Próbowano dociec źródła ich wyjątkowego smaku i aromatu. Nie znam wyników tych dociekań. Wiem natomiast, że nigdzie indziej nie smakowały mnie żadne ogórki tak, jak te TROCH CHYJARCZECHŁAR z własnego ogrodu.

Często w widzeniach sennych widzę rodzinny ogród, składający się z części, zwanych: „sadzik”, „przy rowie”, „pod okienkiem”, „na górce”, pięknie zieleniejący grządkami ogórków, mieniący się ich złotym kwieciami i wijącymi się „wąsami”, wśród których kroczy mój Tato, dumny Karaim - ogrodnik, który często nam powtarzał, że „rolnik na ogrodzie - równy wojewodzie”.

Helena PILECKA z Bezekowiczów

OGÓRKI TROCKIE

Co za smak, co za kształt, co za zapach! Znane w Wilnie i Warszawie! Tylko w Trokach potrafią wyhodować takie wspaniałości! I tego dokonywały Karaimki - czarodziejki!

Wczesną wiosną namoczone nasiona zawijały w wilgotną szmatkę, w wełniany stroik¹, który chowały pod poduszkę albo na ruski piec. Legenda głosi, że stare Karaimki chowały zawiniątko pod pierś - tam było ciepło, a i piersi miały pokaźnych rozmiarów, zresztą proporcjonalnie do całości. W każdym domu były katuchy - długie prostokątne, niegłębokie (15 cm) skrzynie z rączkami, które pozwalały na wygodne przenoszenie rozsady. Napelniały je wilgotną, żyzną ziemią, do której rzadko sypały wykiełkowane nasiona zmieszane z ziemią, przykrywały je cienką warstwą ziemi. Tak przygotowany katuch stawiały na ruskim piecu. Kiedy roślinki już zaczynały spod ziemi wysuwać główki wystawiały je w nasłonecznione miejsce. Na grządki wysadzały dopiero, kiedy noce były ciepłe.

¹ Mógł to być zużyty sweterek, skarpetka, rękawiczka, czapeczka z owczej wełny, bo owce były w każdym gospodarstwie, a każda gospodyni umiała, jak również jej niedorośle córki zrobić ubrania na potrzeby rodziny.

Pojedynczo, w odległości 15 – 20 cm od siebie i od razu trzeba było podlać. I tak już aż do plonów podlewało się o świcie albo wieczorem, chyba, że padał deszcz. Bardzo często zdarzały się przymrozki, czasem grad, wichura, które niszczyły całą pracę. Mówiły: *Chyjar kietti Kownaga* – Ogórki pojechały do Kowna i rozpoczynały pracę od początku. Zapobiegliwe gospodynie miały w domu przygotowane sadzonki, czasem wyręczały jedna drugą. Bo też i ogrody były ogromne, czasem oddalone od jeziora. Niezbędna była pomoc robotników sezonowych, dzieci nawet małe miały obowiązki. Wody nanieść trzeba było bardzo dużo, wiadrami, następnie konewkami każda sadzonka musiała być ostrożnie obficie podlana. Dwa razy w sezonie ogród musiał być wypielony. Nieraz dzieci nadgorliwie wypielili. Oj, była bieda! Nie jedna pupa bolała. Sprawiedliwa była to kara. Każdą pracę trzeba wykonywać starannie.

Nareszcie ogród zazieleniał, ozdobiony obficie żółtym, pachnącym kwiatem. Wkrótce pojawiły się pierwsze ogórki, zgrabne, długie, drobnoziarniste i nadzwyczaj smaczne. Ulubionym przysmakiem były polane przezroczystym bursztynowym miodem, A przynajmniej posypane cukrem. Tych najzgrabniejszych, zielonych o delikatnej skórce nie pozwalano jeść, bo były na sprzedaż. Czasami jednak udawało się podkraść. W domu zostawały *pipluki* – niekształtne, pozwijane, albo *sporysze* – zlepione podwójnie. Tych można było jeść ile włożyło, zaraz pojawiały się małosolne – chrupiące, delikatne, kwaskawe, pachnące koperkiem, łodygami

czasem i liśćmi czarnej porzeczki albo wiśni².

Wybierano ogórki dwa razy w tygodniu, następnie w dużych baliach ustawionych na podwórku myto, po czym posegregowane składano ostrożnie do mokrych, solankowych worków, zawiązywano i już były przygotowane do transportu do Wilna na bazar. Zapach świeżych ogórków unosił się na całej Karaimszczyźnie. Następnie po kilku właścicieli, w zależności po ile mieli worków, wieczorem wyruszali wozem w trzydziestokilometrową trasę do Wilna. Nad ranem docierali na Górkę Ponarską, jechało się kilkoma wozami, tak było bezpiecznie. Parogodzinny wypoczynek i o świcie czekało ich jeszcze 10 kilometrów do pokonania, by dotrzeć na wileńskie rynki. Trzeba było przyjechać jak najwcześniej, by zająć lepsze miejsce, od tego zależało powodzenie sprzedaży.

Rynek wyglądał pięknie w świetle porannego słońca, w rzędach stały worki z ogórkami różnej wielkości i o różnej cenie. Sprzedawało się je na dziesiątki. Gospodynie były schludnie ubrane, na głowach miały białe chustki. To też przyciągało klienta. A każdemu zależało, żeby jak najszybciej i najdrożej sprzedać. Konkurencja bywała ogromna. Kiedy wiosna nie dopisała, a lato było zbyt upalne ogórków było mało i co z tego, że droższe. Kiedy była „kłęska urodzaju”, to też była kłęska cenowa. Zdarzało się, że po sprzedaniu kilku worków, ojciec kupował bochen chleba i parę wiązek wspaniałych wileńskich obwarzanek dla dzieci. A ile pracy się włożyło?! Po wojnie już wiozło się ogórki ciężarówymi samochodami. Wielu gospodarzy jechało na swych workach po upragniony grosz nad

² Liście te powodowały, że ogórki były twarde.

ranem do Wilna. Wóz wyglądał jak Kopiec Kościuszki. Wygodnie i bezpiecznie?!

Ze sprzedażą ogórków miałam zabawne zdarzenie. Nasz ogródek był mały, więc i ogórków było mało. Pewnego razu mama dała mojej siostrze Ani pół woreczka ogórków, żeby sprzedała. Po jej powrocie ja zrobiłam awanturę, że tanio sprzedała. Następnym razem ja pojechałam z taką ilością. Udało mi się dobrze sprzedać. Kupiłam bilet do cyrku, bo miałam jeszcze czas do wyjazdu ciężarówky, ojciec tym razem załatwiał służbowe sprawy. Zaciekawiona obejrzałam widowisko. Po wyjściu z cyrku nie miałam już ani kopiejki, ukradli. Kiedy przyszedłam do samochodu o umówionej godzinie, ojciec zapytał: „Jadłaś?” „Tak” – brzmiała odpowiedź. Na szczęście miałam czym wrócić do domu. Byłam wściekła, głodna i jaki wstyd przed domownikami. Ale oni mieli uciechę! Nikt się jednak nie awanturował...

Zofia ABKOWICZ z Juchniewiczów

ŁAŻNIA

Łaźnia, łazienka w życiu człowieka odgrywa bardzo ważną rolę. Marzenia o łazience z bieżącą, a nawet z gorącą wodą pojawiły się w latach 60-tych, 70-tych. Jakież to był luksus zanurzyć się w ciepłej, czystej, własnej wannie! Długo oczekiwało się na ten luksus w trockich warunkach, a kiedy marzenie stało się rzeczywistością, zaczęły się narzekania, że duszno w ciasnej łazience.

We wspomnieniach łaźnia staje się czymś pięknym, cudownym ... Każdy chciał się umyć, wykąpać, poparzyć (szczególnie dorośli), chociaż raz w tygodniu. Nie zawsze dało się to zrealizować, bo łaźnie mieli bardzo nieliczni mieszkańcy Trok i okolic.

Cóż to jest łaźnia? Mały domeczek, który składał się z przedsionka, gdzie się

ubierało i rozbierało i głównego pomieszczenia, gdzie stała ogromna beczka przy palenisku – tak ogrzewało się wodę, w dachu otwór lub komin, którym wydobywał się dym, a obok stała druga beczka z zimną wodą. Dookoła były niskie ławy, przy jednej ścianie były usytuowane piętrowo, najczęściej po trzy. Łaźnia zawsze była blisko zbiornika wody. W Trokach naturalnie w ogrodzie na brzegu jeziora.



Rodzina Juchniewiczów, 1940

Nam najbliższe było do łaźni Zenona Firkowicza (Zarki). Potem powstały u Nowickiego (Chalastoja) i Łopatko (Charbińca). To były nowe, z okienkami, czyste budowle. Karaimów wówczas było dużo, w każdej rodzinie 6 – 10 osób., a i rodzin sporo, więc nie łatwo było zdobyć zgodę gospodarza na wypalenie łaźni. Ten obowiązek spadał na głowę rodziny, a kiedy zdobyło się upragnione klucze, cała rodzina miała ręce pełne roboty. Trzeba było nanieść drzewa, zimą było dobrze, bo na sankach, zapelnąć dwie beczki wodą. Taką pracę wykonywały dzieci, od najmłodszego do najstarszego, czasem i sąsiedzkie pomagały. Pracy było dużo, ale zabawa przy tym wspaniała! Zimą trzeba było zrobić dróżki w śniegu, do jeziora też. Ojciec albo najstarsi chłopcy musieli przebić przeręblę, specjalnym, do tego przeznaczonym łomem wykonanym z drewna, a lód był gruby. Chłopcy przeręblę poszerzali – ale o tym potem. Pieca pilnował ojciec. Rozpoczęta rano pracę kąpiel kończyła dopiero wieczorem. Pierwszi szli mężczyźni, bo było gorąco, rodzina gospodarza miała pierwszeństwo. Ważne jeszcze przygotowania zaczynały się już latem, bo trzeba było mieć dobre drwa, drobne na podpałkę, no i wieniki brzoźowe – młode gałązki zrywało się latem, wiązało w duże wiązki, suszyło się. Miski, maczałki też