

Helena Pilecka

Chyjarczech, troch chyjarczechłar : Ogóreczek, trockie ogóreczki

Awazymyz : pismo historyczno-społeczno-kulturalne Karaimów nr 1(4), 9-11

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.

- Co się stało, czemu wróciłeś? – zapytała kiedy Gabriel wszedł do domu.
- Nie pocałowałaś mnie na do widzenia, to i wróciłem – odpowiedział.



Kamila mocno objęła męża i pocałowała. Wyszedł z domu siadł do wozu i pojechał do młyna. A wieczorem szczęśliwie powrócił z mąką.
1993 r.

Michał ZAJĄCZKOWSKI

CHYJARCZECH, TROCH CHYJARCZECHŁAR

Ogóreczek, trockie ogóreczki

Życie wielu pokoleń trockich Karaimów, po ustaniu obowiązku pełnienia zadań rycerskich na Książęcym Zamku, toczyło się w rytmie uprawy ogórków.



Trocki zamek przed odbudową

Jeszcze moje pokolenie - urodzonych kilka lat przed drugą wojną

światową - żyło w tym rytmie. A przeto i moje najwcześniejsze wspomnienia związane są z ogrodami pełnymi tego wspaniałego smakołyku.



1940 - Bezekowicze: Anania, Helena z rodzicami Raisą i Ananiaszem

Mieszkaliśmy w Trokach na rogatce. Miałam dwóch braci starszych ode mnie o 10 i 6 lat. Gdy się urodziłam, Tato był w podeszłym wieku (69), Mama o 25 lat młodsza. Przy naszej zagrodzie mieliśmy około hektara ogrodu z uprawą ogórków. Inne jarzyny, jak marchewka, buraczki, pietruszka, koperek - z polecenia Taty - mogły zajmować wyłącznie obrzeża ogrodowych grządek i to tak, by nie przesłaniały rosnących ogóreczków.

Gdy tylko pierwsze wiosenne słoneczne promienie ogrzały ziemię Tata obserwował sytuację pogodową, i według sobie znanych oznak wyznaczał, że nadszedł już czas działania. - Wówczas Mama moczyła nasiona ogórków i układała je w ciepłe pielesze do kiełkowania. My przynosiliśmy ze stodoły tak zwane

„katuchi” - drewniane nosze o długości ok. 2 m i szerokości ok. 0,75 m. Tato sprawdzał, czy przygotowana jesienią ziemia-próchnica jest dobra. Do „katuchów” wsypywaliśmy parocentymetrową warstewkę ziemi. Gdy namoczone nasiona wykiełkowały, to rodzice uważnie rozsiewali je na tej ziemi. Skrupulatnie, przy pomocy patyczka rozłączaliśmy ewentualne szczeniaki kiełków, aby każda rozsada wyrosła samodzielnie. Następnie, posypane górną cienką warstwą ziemi nasiona pozostawialiśmy do rośnięcia. „Katuchi” często kropiliśmy wodą, przy słonecznej pogodzie wnosiliśmy na słońce, ponownie wnosiliśmy do domu, oczekując aż rozwiną się dwa pierwsze zielone listki. W międzyczasie przygotowywano grządki w ogrodzie: ogród orano, bronowano, formowano grządki na które wysadzano dwulistną rozsadę ogórków. Tu pozostawał jeszcze problem, aby jak najszybciej odgadnąć pogodę, by utrafić na najdogodniejszy czas rozwoju rośliny i możliwie wyprzedzić sąsiada (Tato rywalizował z Panem Feliksem - muzykantem), by pierwszym zebrać plon, ale też nie wysadzić za wcześnie, aby uprawy nie zniszczył chłód.



Ogórki w ogrodzie Bezekowiczów. 1956

Po pokonaniu pierwszego etapu, pielęgnacja uprawy polegała na stałym podlewaniu i kilkakrotnym pielieniu. Tu już pomagały nam wynajęte kobiety.

Rozmiałowany w ogórkach mój Tato prosił jeszcze Mamę, aby wybierała każdą trawkę, która po wypieleniu mogła pozostać tuż przy sadzonce. Rozsada rosła, rozwijały się coraz to nowe listki trójkątno- podobnego kształtu, wily się „wąsy” i rozwijały się złociste kwiaty, które następnie przekształcały się w smakowite ogóreczki. A trockie ogórki charakteryzowały się tym, że były piękne, podłużne, „szyszkowate” (z drobnymi występami na skórce), drobnoziarniste i - czy to dzięki ziemi, czy też wodzie - wyjątkowo smaczne. Pierwszy znaleziony w ogrodzie ogórek Tato przynosił do domu, zwotywał całą rodzinę, odmawiał modlitwę, dzielił miódem posmarowany ogórek po kawałku dla każdego. To było otwarcie letniego sezonu. Teraz już - przy sprzyjającej pogodzie - co kilka dni był zbiór ogórków. Rodzinie pomagały w tym kobiety. Ogórki zbieraliśmy do przepasanych upiętych fartuchów. Na podwórku w beczce z wodą myliśmy ogórki i sortowaliśmy je na: wielkie, średnie, małe i „pipluki” (nieforemne). Następnie układaliśmy do mokrych worków, wyłożonych liśćmi chrzanu, by zachować ich jędrność. Napelnione worki zawiązywaliśmy i już były gotowe do transportu.

Na wyścielony słomą drabiniasty wóz konny układaliśmy worki z ogórkami i wieczorem Tato, ubrany w kożuch (w czasie nocnej jazdy bywało zimno), usadowiony na załadowanym wozie, jechał do Wilna, aby już o świcie być na rynku zwanym ongiś „Drewnianka”, gdzie zbywał swoje smakowite ogóreczki, najczęściej przekupkom. Zdarzały się przypadki, że podaż była zbyt duża i, nie mogąc sprzedać pracowicie wyhodowanych ogóreczków, trzeba było ich część pozostawić po prostu na

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 kiszzonej 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 porcjami 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. Napełniały je wilgotną, żyzną ziemią, do której rzadko sypały wykielkowane 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 czyapeczka z owczej wełny, bo owce były w każdym gospodarstwie, a każda gospodyni umiała, jak również jej niedorośle córki zrobić ubrania na potrzeby rodziny.