

# Mariola Abkowicz, Juri Szpakowski, Lena Szpakowska

---

## Muzeum Karaimskie w Haliczu

---

Awazymyz : pismo historyczno-społeczno-kulturalne Karaimów nr 1(10), 8

---

2005

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](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

## Rozmowy w drodze

### Muzeum Karaimskie w Haliczu

**Mariola Abkowicz:** Byleś ostatnio w Haliczu. Słyszałam, że zostało tam otwarte Muzeum Karaimskie?

**Jurii Szpakowski:** Tak, 19 maja b r. byliśmy z Leną Szpakowską w Haliczu. Jeden z karaimskich<sup>1</sup> domów przeznaczono tam na muzeum. Po wykonaniu kapitalnego remontu, zwiedzającym udostępniono dwie sale, w których wystawiono zachowane przykłady kultury materialnej i duchowej. W jednej sali są eksponaty z kienesy karaimskiej w Haliczu, jest tam też kilka pamiątek prawdopodobnie pozostałych z kienesy karaimskiej w Łucku. Ekspozycja obejmuje Pismo Święte, zwoje Tory, księgi, pieczęci karaimskiej gminy duchownej w Haliczu, zdjęcia. Druga sala przeznaczona została na zbiory z archiwów rodzin karaimskich z Halicza i Łucka, zdjęcia rodzinne, świadectwa ukończenia szkół i różnych kursów. Są narzędzia, z których korzystały gospodynie, np. oryginalna, dwumetrowa *talky* wraz z ławką, używane do robienia tymbyłów. Cudem tylko nie spalona, nie zniszczona. Są specjalne noże do robienia tymbyłu używane – podobnie jak na Krymie – w Haliczu i Łucku. Jest duża tarka do przygotowywania mąki tymbyłowej, tradycyjnie wykorzystywana w Haliczu.

**M.A.:** Czy ona się czymś różni od zwykłej tarki?

**J.Sz.:** Jest to ogromna deska z przymocowaną dużą tarką. W Haliczu piekło się tymbył gruby i nie był on – jak w Trokach – mielony maszynką do mielenia, lecz tarty na tarce. I właśnie taka tarka jest na ekspozycji. Natomiast *talky*, przyrząd, za pomocą którego wyrabia się ciasto na tymbył, był wykorzystywany zarówno w Haliczu, jak i w Trokach. W muzeum są też dwie inne sale jeszcze bez eksponatów. Zatrudniono już pracowników. O dziwo, jak na tak małe muzeum, są tam non-stop trzy osoby: kierowniczką muzeum, przewodniczką oprowadzająca wycieczki i ochrona. Zapytałem, czy ludzie z okolicy są zainteresowani tą nową przecież w tych stronach ekspozycją. Odpowiedziano mi, że stale przychodzą grupy uczniów z Halicza i okolic. Przyjeżdżają też zwiedzający Halicz, bo to bardzo zabytkowa miejscowość w tym regionie. Potwierdzają to zapisy w Księdze Pamiątkowej. Wypowiedzi są bardzo ciepłe i pozytywne. Myślę więc, że starania ludzi, dzięki którym to muzeum powstało, a których już nie ma wśród nas, m.in. Jany Lwownej Eszwowicz, nie były daremne. Muzeum powstało i mamy nadzieję, że będzie się rozwijać.

<sup>1</sup> **Ania Sulimowicz:** Dom rodziny Abrahamowiczów (Nowcia Abrahamowicza i jego żony Bińci z Eszwowiczów).

### Uzupełnienie

**Mariola Abkowicz:** Mówiłaś, że w artykule *Tymbyły. Wielkanocne praśniki* opublikowanym w grudniowym numerze *Awazymyz 2004* były błędy? Czy mogłabyś powiedzieć, jakie tymbyły piekło się w Haliczu i jakie nieścisłości ukazały się w artykule?

**Lena Szpakowska.:** W artykule jest napisane, że tymbył w Haliczu pieczono z twarogiem i ze śmietaną. Pieczono w Haliczu kilka rodzajów tymbyłu. W Trokach piecze się tymbył cienki tylko na wodzie, w Haliczu też pieczono na wodzie, ale miał on grubość mniej więcej 4 cm i średnicę 15–20 cm. Pieczony z mąki pszennej, o wiele wcześniej, w piecach. Potem sechl na piecu, a następnie był tarty na mąkę na dużych tarkach. Natomiast tłusty tymbył pieczono tak, jak w Trokach przed Świętami. I – o ile udało mi się dowiedzieć – było kilka rodzajów tymbyłu. Jeden był pieczony na samych żółtkach. Ubijano żółtka, i dodawano tyle mąki, ile zabierały żółtka. Tymbyły te miały średnicę 8–10 cm, grubości ok. 1.5 cm. Górę zdobiły wzory w kwiatuszki. Wcześniej cały tymbył był kluty widelcem, *skretulek* nie używano<sup>1</sup>. Pieczono jeszcze tymbył z masłem dodając mleko, przepis podobny do tego, który używa się w Trokach. W żadnym wypadku nie dawano do tymbyłu twarogu ani kwaśniej śmietany. Natomiast z mąki tymbyłowej robiło się *kattama*. Wtedy używano twarogu i robiono takie trójkątne pierożki *kattama*, które zalewano się śmietaną. A następnie pieczono w piecu.

**M.A.:** Podobne do tych, które robi ciocia Wala?

**L.Sz.:** Tak, ale ona robi je z ciasta drożdżowego. A w czasie Świąt używa się ciasta z mąki tymbyłowej, podobnej jak do trockich galek z mięsem czy śliwkami, z tym, że do środka kładziono słodki twaróg z rodzynkami. Jak opowiada ciocia Wala, w Haliczu, a przynajmniej u nas w domu, zawsze na pierwszą kolację podawano jajka<sup>2</sup>, tymbył, *maror* i mięso, które długo pieczono<sup>3</sup> w jednym dużym kawalku. I podawano to z sosem. Podobnie jak w Trokach, robiono również babkę tymbyłową z mięsem. Pieczono też kybyn z mąki tymbyłowej z mięsem: warstwami kładło się zaparzoną drobną mąkę, warstwę mięsa i znowu masę tymbyłową.

**M.A.:** Hmm, dobre to musiało być.

**L.Sz.:** Tak, zawsze go robimy. Po kolacji Haggada zapijało się rosółem z kurczaka. Bardzo podobny obiad, z daniami świątecznymi, robiło się na ostatni dzień Świąt. Żadnych śledzi nie było. Po zachodzie słońca już można było jeść chleb.

**M.A.:** Czyli tego zwyczaju dzielenia chleba z miodem nie było?

**L.Sz.:** Nie, chyba nie. A w każdym nigdy o tym nie słyszałam.

<sup>1</sup> **A.S.:** Używano drewnianych nożyków i zębanych listewek do zdobienia tymbyłów tzw. *cimiwic*.

<sup>2</sup> **A.S.:** Pieczone w popiele – jak wspominał wujek Siunek, były wyjątkowo smaczne z sosem od pieczenia cielęcej.

<sup>3</sup> **A.S.:** To była zapewne pieczeń cielęca. Mój dziadek jeździł specjalnie do Podwysokiego kupić od Żydów tylną ćwiartkę cielaka – była tania, bo Żydzi tej części nie jadal, o czym mowa jest w notatce w Karaj Awazy.