



Samowar w marokańskiej restauracji zaintrygował nas pierwszego wieczoru.

Casablanka

Karaimka w mieście filmowych skojarzeń

W ostatnią podróż służbową w 2016 roku pojechałam do Casablanki. Miasta legendy, które rozślawił film z udziałem Humphreya Bogarta i Ingrid Bergman. Co prawda, nakręcono go w całości w studiu w USA, niemniej jednak każdy, kto usłyszał, że lecę do Casablanki, polecał mi obejrzenie tego filmu przed wyjazdem.

Do Casablanki przylatujemy z Jerome, współpracownikiem z Paryża, wieczorem, samochód odwozi nas do hotelu. Zwiedzanie miasta zaczniemy dopiero następnego dnia wieczorem, po zakończeniu wszystkich spotkań. Ponieważ ze względu na remont siedziby banku, część biur została przeniesiona do budynku znajdującego się w odległości dziesięciu minut marszu, będziemy co najmniej kilka razy dziennie spacerować tam i z powrotem, a po drodze zobaczymy za dnia kawałeczek miasta. W porównaniu z Algierem – staczną matroną, która już wszystko widziała i nigdzie się nie spieszy, Casablanka to młoda, ambitna business woman, która zdobywa kolejne cele. Największe miasto Maroka, największy meczet Afryki, największy sztuczny port... Na ulicy tradycja miesza się z nowoczesnością. Prawie na każdym rogu można zobaczyć elegancko ubranych panów czyszczą-

cych buty u pucybuta oraz kafejki, w których tradycyjnie przesiadują mężczyźni, obserwując ruch uliczny. Ulicami przebiegają w pośpiechu elegancko ubrane kobiety, mijając panie w chustach lub tradycyjnych džellabach.

Wieczorem pierwszego dnia jemy kolację w polecanej nam w Paryżu restauracji, w której, o dziwo, już przy wejściu wita nas samowar. Wnętrze restauracji jest wykonane w tradycyjnym stylu – królują kolorowe, ręcznie robione stiuki i mozaiki oraz drewniane, malowane sufity. Wystrój jest zbliżony do tych, które widziałam w prywatnych domach w czasie moich poprzednich wizyt w Maroku. Na naszą ucztę zamawiamy to, co najlepsze w kuchni marokańskiej – pastiję¹ z gołębiami, tażin² z jagnięciny z suszonymi śliwkami i migdałami oraz, oczywiście, kuskus – piątkowe danie, tak inne niż nasze kybyny. Wszystko pachnie kolendrą, cynamonem, kurkumą i imbirem. Ten zapach będzie nam towarzyszył przez cały pobyt. Naszą ucztę wieńczą pomarańcze z cynamonem i marokańska herbata – zielona, z dodatkiem mięty i cukru. Po drodze do hotelu mijamy budynek poczty oświetlony na różowo, z wyraźnie zaznaczoną wstążką, symbolem walki z rakiem piersi. Niestety, do końca naszego pobytu nie udało nam się wyjaśnić, dlaczego akurat poczta została udekorowana w ten sposób.

Następnego dnia wracamy do biura i tu miła niespodzianka. W centrali banku jest muzeum dostępne dla pracowników, w którym możemy podziwiać stanowiącą własność banku kolekcję historycznych złotych monet, ręcznie tkanych dywanów, rzeźb i obrazów. Część eksponatów jest dostępna dla wszystkich klientów wchodzących do budynku, jednak te najciekawsze są przechowywane pod ścisłą ochroną. Udaje mi się wygospodarować trochę czasu między spotkaniami i wraz z Asmą, moją nową miejscową koleżanką, we dwie zwiedzamy muzeum z najcenniejszymi obrazami. Asma ma charakter podobny do mojego, jest praktykującą muzułmanką, nosi chustkę na głowie i ma w swoim zespole piętnastu mężczyzn, którymi zarządza bez większego problemu.

Wieczorem w drodze do portu, gdzie mamy zaplanowaną kolację, odbywamy pierwszą przechadzkę po medynie – najstarszej części

Specjały kuchni Maghrebu: mięso duszone w glinianym naczyniu *tażin* oraz kuskus.



Wszystkie zdjęcia autorstwa: A. Abkiewicz.



Casablanki. Już na samym początku napotykam handlarza sprzedającego rosół ze ślimaków, który po raz pierwszy i, jak dotąd, ostatni miałam okazję zjeść w Marrakeszu, na placu Dżema El Fna. Niestety, nie mamy czasu, by zatrzymać się na degustację i mijając zamykające się stragany oraz stary meczet, kierujemy się w stronę restauracji znajdującej się w XVIII-wiecznym forcie na wprost portu.

W piątek nasz roboczy dzień kończy się w porze obiadowej i wraz z Jerome, który również zostaje do soboty, udajemy się wreszcie na prawdziwe zwiedzanie miasta. Pomocne nam w tym będą tzw. „małe taksówki” – czerwone samochody krążące po mieście i działające na zasadzie Ubera. Można zatrzymać na ulicy taksówkę z pasażerami i jeśli jedzie się w tę samą stronę, zabrać się z nimi i podzielić kosztami podróży. Nasz pierwszy przystanek to kościół Notre Dame de Lourdes wzniesiony w latach 50. XX wieku. Betonowa budowla z zewnątrz sprawia wrażenie masywnej i dość brzydkiej, jednak od razu po wejściu do środka odkrywamy urok tego miejsca. Niezauważalne z zewnątrz witraże ozdabiają ten surowy budynek. Pustka, wysokość pomieszczenia, zapierająca dech w piersi cisza i 800 m² szklanych kompozycji mieniających się barwami marokańskich dywanów sprawiają, że chciałoby się tam siedzieć do zmroku, rozkoszując się spokojem i grą kolorów.

Po wyjściu z kościoła ponownie ogarnia nas gwar miasta i jedziemy dalej, w stronę dzielnicy Habous, gdzie można kupić jedne z najlepszych marokańskich ciastek. Mała taksówka dowozi nas na miejsce w ciągu kilku minut.

Po drodze zauważam piękne drzwi, które okazują się bramą wejściową do pałacu królewskiego wybudowanego na początku XX w. Bramy pilnuje strażnik, który bardzo słabo, niestety, mówi po francusku. Mieszanka francuskiego i arabskich słów, których nie używałam od 20 lat, oraz mój firmowy uśmiech sprawiają, że dostajemy zgodę, by wejść do środka na 5 minut, które rozciągną się do prawie godziny. W Maghrebie pojęcie czasu jest względne i nikt nie zwraca uwagi na turystów przechadzających się po wewnętrznych ogrodach pałacu. A może wręcz przeciwnie, jesteśmy tak widoczni, że wszyscy nas obserwują, tylko my tego nie zauważamy. Dopiero później, po powrocie do hotelu przeczytałam, że pałac jest zamknięty dla turystów. A jednak dzięki życzliwości strażnika oraz pracowników pałacu udało nam się zajrzeć do tego niedostępnego miejsca.

Ponieważ zbliża się zachód słońca, udajemy się na poszukiwanie ciastek i drobnych upominków. I znowu przez przypadek, mijając kolejne sklepiki z tradycyjnym wyrobami ze skóry, drewna lub miedzi, trafiamy do dzielnicy, gdzie turyści nie bywają i gdzie życie toczy

Jeden z dziedzińców pałacu królewskiego.

Misternie rzeźbione futryny i skrzydła drzwi pałacu są w kolorze zielonym – w islamie symbolizującym raj.





się swoim rytmem. Spotkane po drodze kobiety wychodzące z meczetu po piątkowej modlitwie pomagają nam odnaleźć drogę do znanej w całym Habous i Casablance cukierni. Panie nie mówią po francusku i znowu Jerome nie może się nadziwić, jakim cudem udaje mi się z nimi porozumieć. Wracają jak migawki zapomniane słowa, ale tak naprawdę należy się wsłuchać w mowę ciała rozmówcy... I wtedy wszystko staje się jasne!

W sobotę przed wyjazdem, z samego rana jedziemy zwiedzić meczet Hassana II, który na dzień dzisiejszy jest największym meczetem na kontynencie afrykańskim. Budynek jest częściowo wzniesiony na wodzie i stanowi połączenie tradycyjnej sztuki marokańskiej z najnowocześniejszymi osiągnięciami architektury XX w. Dzięki otwieranemu dachowi, konstrukcja łączy też cztery żywioły – ziemię, wodę, ogień i powietrze. Na szczęście oprócz nas nie ma chętnych na zwiedzanie meczetu o 9 rano. Możemy więc sami, we własnym tempie, słuchać opowieści przewodnika. Budynek wywiera olbrzymie wrażenie zarówno z zewnątrz, jak i wewnątrz. Misterne drewniane mozaiki, olbrzymie granitowe kolumny i żyrandole z Murano są przepiękne. Przez ażurowe tytanowe drzwi możemy spojrzeć na ocean. Mamy

również możliwość obserwowania, jak otwiera się dach nad salą mogącą pomieścić 25 tysięcy wiernych. Na babiniec, niestety, nie mogę wejść. A szkoda, bo tam zazwyczaj jest najciekawiej. Po zakończeniu zwiedzania obchodzimy meczet dookoła. Na tyłach świątyni życie toczy się spokojnie, z dala od turystów. Fale oceanu rozbijają się o fundament budynku, a na pomoście prowadzącym do wejścia ustawili się wędkarze, podobnie jak na trockim moście, skupieni na łowieniu ryb. Oni byli tu zanim powstała budowla i nie mają zamiaru zmienić swojego miejsca połowu.

Ostatnie spojrzenie na ocean i znów jedziemy w stronę medyny. Po raz kolejny gubimy się w jej uliczkach i tym razem trafiamy na suk – bazar z warzywami, owocami i mięsem. Poza nami nie ma tu turystów. Pogryzając świeżutkie bułeczki *matlouh*, kupione u ulicznego sprzedawcy, zagłębiając się w meandry targowiska w poszukiwaniu przypraw i słynnego czarnego mydła (*savon noir*) robionego ręcznie na bazie oliwy z oliwek. Mina Jerome, gdy po raz pierwszy w życiu zobaczył tusze baranie wiszące nad straganami i warzywa sprzedawane prosto z ziemi, jest bezcenna. Dopiero po kilku minutach dociera do niego, że kupujący może wybrać żywą kurę, która zostanie dla



niego zabita, oskubana i wypatroszona. Bo w jaki inny sposób można bez lodówki zagwarantować, że mięso jest świeże? Przebijamy się przez tłum kupujący produkty do domu i próbujemy kierować się w stronę portu na nasz pożegnalny obiad w Casablance. Według rekomendacji naszych lokalnych kolegów, w portowej restauracji można zjeść rybę lub owoce morza wyłowione rano przez rybaków. I rzeczywiście jemy świeżutkie grillowane sardynki, ośmiornice i kalmary, a za oknem latają mewy i szumią fale oceanu...

Anna Abkowicz

Przypisy:

¹ Pastija – okrągły lub kwadratowy pieróg (typu kulebiak) z wielu warstw ciasta cienkiego jak papier, z różnego rodzaju farszami. Może być pieczony lub smażony w głębokim tłuszczu.

² Tażin – dania przygotowywane w glinianym płaskim naczyniu ze stożkową pokrywą, charakterystyczne dla kuchni krajów Maghrebu.



W Casablance tradycja miesza się ze współczesnością. Na stronie obok: arkady przed meczetem Hassana II oraz wnętrze budowli. Wyżej: jedna z bram dzielnicy Habous, zakupy na bazarze oferującym produkty spożywcze oraz wędkarze łowiący ryby u stóp meczetu Hassana II.

