

Kybyn – specjał narodowej kuchni Karaimów

Jak karaimski pie nie tylko na karai



Fot. archiwum M. Abkowicz

Ludmiła Juchniewicz i Nina Szpakowska przed Pałacem Kultury Związków Zawodowych. Wilno, czerwiec 1970 r.

Mariola Abkowicz z rodzicami towarzyszy Ludmile Juchniewicz przy karaimskim stole w Pałacu Kultury Związków Zawodowych.

Kuchnia karaimska miłośników dobrego jedzenia przyciąga aromatami i smakami. Stanowi ona część niematerialnego dziedzictwa naszej niewielkiej społeczności zamieszkującej w Polsce i na Litwie. Przy różnych okazjach lubimy przygotowywać rodzime potrawy i częstować gości daniami kuchni karaimskiej, której sztandarowym smakołykiem jest oczywiście *kybyn* – pieczony pierożek z mięsem.

Zastanawiacie się czasem, jak to się stało, że to karaimskie danie stało się tak popularne na Litwie? Czy sprawiła to łatwość przygotowania, czy też smakowitość tej potrawy? A może wygoda w jedzeniu? Dziś na Litwie w każdym sklepie, kawiarni czy restauracji można znaleźć danie przypominające kształtem, a niekiedy i smakiem *kybyna* – stało się ono prawdziwym litewskim fast foodem. Coraz częściej możemy też znaleźć na straganach lokalnych litewskich jarmarków pierożki o podobnie brzmiącej nazwie *kibinas*.



Fot. archiwum M. Abkowicz

Co więcej, w kuchni pogranicza coraz częściej pojawiają się w menu kawiarni, restauracji i zajazdów serwujących dania regionalne lub tatarskie. Pierożki prezentowane są jako danie tradycyjne i lokalne, najczęściej pod nazwą *kibin* lub *kibinas*. Zwykle mają mocno zmodyfikowaną recepturę ciasta i farsz niecałkiem oczywisty, np. z kiełbasy czy czekolady, nieprzystający do karaimskich tradycji kulinarnych i religijnych.

Czy spodziewalibyście się, że to w służnie minionych czasach sowiecka polityka popularyzacji lokalnego dziedzictwa poprzez rozszerzanie menu stołówek i barów szybkiej obsługi uczyniła *kybyny* tak rozpoznawalnymi?

Dzięki Michałowi Tynfowiczowi – i zawartości jednej z przechowywanych w jego archiwum teczek, noszącej tytuł „Etnograficzne wystawy (dań)” – możemy się cofnąć w nie tak daleką przeszłość, do roku 1969 i zrekonstruować niektóre działania podjęte przez przedstawicieli karaimskiej społeczności. Wtedy to na Litwie ogłoszono etnograficzny konkurs kulinarny, którego celem, zgodnie z regulaminem opublikowanym w 6 numerze dziennika „Švyturys”, było „odrodzenie dawnych potraw i napojów, wzbogacenie menu stołówek i restauracji”. Konkurs zorganizowany został przez Litewski Związek Spółdzielni Spożywczych oraz prezydium związków zawodowych działających przy tej organizacji oraz, rzecz jasna, redakcję dziennika „Švyturys”.

Obwodowe konkursy były przeprowadzane od lata 1969 do lata 1970, a zwycięzcy mogli pokazać swój kulinarny kunszt na ogólnokrajowej wystawie, która została zorganizowana w Wilnie w Pałacu Kultury Związków Zawodowych 16 czerwca 1970 r. Przewodniczący jury wystawy poinformował, że podczas obwodowych eliminacji wykonano około trzynastu tysięcy dawnych potraw i napojów, a prawie sto dań zostało wprowadzonych do menu pub-

rożek zagościł mskich stołach

Z mięsem, rybą czy kapustą – jako popularna przekąska zrobił karierę w Litwie i poza jej granicami.

licznych zakładów gastronomicznych Litewskiej Unii Konsumentekiej.

Rada Kobiet obwodu trockiego 28 lutego 1970 r. dla uczczenia 100-lecia urodzin Włodzimierza Lenina zorganizowała lokalne święto folklorystyczne „Obyczaje i tradycje”. Na zaproszenie Rady Kobiet miasta Troki wzięły w nim udział doświadczone gospodynie Karaimki, które w ramach konkursu-wystawy przygotowały dziesięć dań kuchni karaimskiej. Były to: śledź, *tujach* (galareta na baranich nóżkach), *tołturhan burcz* (papryka faszerowana), *kybyntar et'bia* (kybyny z mięsem), *kybyntar seledecbia* (kybyny ze śledziem), *czyburekliar*, *piław*, *kubete* (okrągły placek z mięsem), *szaszłyk koj-etińdian* (pieczone na węglach mięso baranie), *bjok eki tiurliu* (babka ziemniaczana na dwa sposoby), *tołturhan bałyk* (faszerowany szczupak), *lin kajmachta* (lin w śmietanie), *bałyh jumurtchada* (ryba w jajku), *ajachłyczeh czetławikba* (piezochy z orzechami), *ajachłyczeh borłaba* (piezochy z rodzynkami), *kattama* (święteczna siedmiowarstwowa bułka z serem), *tirki* (bułka weselna), *ach-chatwa* (biała chałwa) i krupnik. Dokładnie tyle, ile można było zmieścić na przestrzeni wystawienniczej przeznaczonej dla „karaimskiego stołu”, czyli na ok. 3 m kw. W przygotowaniu dań udział wzięły: Nina Pilecka, Raisa Tynfowicz, Liza Ławrynowicz, Anna Firkowicz. Produkty sfinansowały dwa sąsiadujące z Trokami kołchozy, gospodarstwa utworzone na Polach Karaimskich, w których pracowali również członkowie naszej społeczności. Na program artystyczny złożył się występ oktetu szkolnego internatu, który zaśpiewał piosenkę o kybynach napisaną specjalnie na to święto. Z krótką opowieścią o Karaimach i ich daniach wystąpił Michał Tynfowicz. Miejscową piosenkę „Ijisi baraskinin”, której słowa napisał Szymon Firkowicz, wykonała Lidia Maszkiewicz, zaś Ludmiła Juchnie-

wicz, ubrana w karaimski strój ludowy, wykonała krymskie piosenki biesiadne „Bir elmany” i „Kemane benden”.

Wystawę urządzono w sali trockiej restauracji Galvé. Uczestniczyło w niej osiemnaście rad kobiet (z niektórych kołchozów, sowchozów, fermy drobiowej) oraz wspomniana restauracja, wystawiając łącznie dziesięć stołów z różnymi potrawami. Każdy zespół oprócz dań musiał również przygotować niewielki program artystyczny, wykonywany podczas prezentacji przez uczestników konkursu. Specjały kulinarne przedstawiano tematycznie, nadając im odpowiednie nazwy, np. „Leśne dary”, „Na stole swaci”, „Posiłek w czasie miedlenia lnu”. Był stół noworoczny, weselny, grzybowy, maślany, postny itd. Miejskowa prasa pisała: „Prosię na stole noworocznym na pewno skusiłoby nawet zawziętego wegetarianina, a przy stole smakołyków przygotowanych przez kobiety z sowchozu «Merki» chyba nie wytrzymałoby serce diabetyka. Przy stole rybnym

Karaimskie gospodynie Anna Firkowicz, Liza Pilecka i Raisa Tynfowicz oraz Lidia Maszkiewicz i Ludmiła Juchnie- wicz podczas prezentacji karaimskiego stołu w restauracji Galvé w Trokach (1970 r.).



Fot. archiwum M. Tynfowicza

Znane i nieznane

Karaimskie tradycje



Fot. archiwum Michała Tynfowicza

Karaimskie gospodynie – Raisa Tynfowicz (na zdjęciu wyżej) i Nina Szpakowska (poniżej z lewej) – doglądają procesu przygotowania *kybynów* na konkurs. Ich pracę uważnie obserwują pracownice restauracji Galvé.

rybacy z kołchozu „Dusmenys” śpiewali rybackie pieśni, przy stole Wiewiskiej Fabryki Drobii posłuchać można było pieśni o kogucie...”.

Podsumowując rezultaty konkursu (oceniano autentyczność pochodzenia dań, smak i sposób podania oraz wrażenie artystyczne), jury wyróżniło trzy rady kobiet: pierwsze miejsce zajęła rada z kołchozu „Nemunas” za „Stół gryczany”, drugie – z kołchozu im. Kirowa za „Stół weselny”, trzecie zaś z kołchozu „Dusmenys” za „Stół rybny”. Jak donosiła gazeta „Przo-



Fot. archiwum Michała Tynfowicza

downik” w relacji z 3 marca 1970 r., „specjalna nagrodą za etnograficzność i nakrycie stołu uhonorowano «Stół karaimski»”. Dlatego właśnie jego twórcy reprezentowali obwód trocki na ogólnorepublikańskiej wystawie w Wilnie w czerwcu 1970 r.

Opisując prezentację, prasa wileńska podsumowała: „Wszystkich dań spróbować się nie dało, stoły uginały się od rozmaitych smakołyków. Gospodynie zapraszały do tematycznych prezentacji kulinariów: kolacja żniwiarzy, kolacja zbieraczy ziemniaków, zbieraczy lnu, dobrej gospodyni z Ukmergė, stół robotniczy, stół synowej czy też prawdziwa etnograficzna perełka, „Kolacja żmudzka”, w której dekoracje – dawne meble, futra i naczynia – tworzyły kompletną całość ze starodawnymi daniami, a autorka tego konceptu, pielęgniarka L. Gużenė sama siadła do kołowrotka i przędła len. Przy stołach tradycyjnie, jak to przy biesiadzie, słychać było śpiewy charakterystyczne dla danego tematu. Było to prawdziwe święto sztuki narodu litewskiego, jego życia i obyczajów”. Prasa pisała o dużej wartości konkursu nie tylko dla pracowników gastronomii, lecz także dla historyków i etnografów. Bo przecież kulinaria były i są jednym z najmniej zbadanych elementów kultury lokalnej.

Po centralnym konkursie dań narodowych powstała idea zorganizowania w trockiej restauracji Galvé wieczoru dań karaimskich, na który zaproszeni zostali goście nie tylko z Trok, ale i z Wilna. Uczestnictwo w wydarzeniu było płatne.

Wieczór, zorganizowany przez zarząd trockiego oddziału Towarzystwa Ochrony Pomników i Krajoznawstwa Litewskiej SRR we współpracy z kierownictwem restauracji, odbył się 26 marca 1971 r., a następnie powtórzony został 23 kwietnia 1971 r. Zaprezentowano siedem karaimskich dań: *kybyntar etli* – *kybyny* z mięsem, *kybyntar selededli* – postne *kybyny* ze śledziem, *czir-czir*, czyli *czybureki*, *kuwet koj etibia* – placek z baraniną, *kuwet tawuch etibia* – placek z kurczakiem, szaszłyki z baraniny oraz *piław* – duszone mięso z ryżem. Na Krymie, w Symferopolu zamówiono 400 sztuk *ach-chalwa*, białej chałwy, która została przysłana przesyłką pocztową.

Celem, który przyświecał organizatorom, była nie tylko prezentacja dań kuchni karaimskiej i dobra zabawa przy muzyce oraz pokazanie karaimskiego folkloru muzycznego w wykonaniu lokalnych artystek, lecz przede wszystkim pozyskanie receptur i wzbogacenie menu restauracji Galvé o dania karaimskie.

Nad przygotowaniem dań w kuchni restauracji czuwały karaimskie gospodynie: Nina Pilecka, Anna Firkowicz i Raisa Tynfowicz.

Zgodnie z oczekiwaniami kuchnia karaimska zaczęła cieszyć się zainteresowaniem nie tylko w Trokach. 16 czerwca 1972 r. na łamach gazety „Wieczorne wieści” ukazała się informacja, że w Wilnie przy ulicy Karantinės został otwarty bar szybkiej obsługi Kibinaj z karaimskimi daniami. Mógł on przyjąć na raz 60 gości, a jego wnętrze zdobiły miedziane świeczniki z motwami karaimskich wojowników. Wystrój, na który składały się także ceramika i witraże, przypominający karaimskie domostwo, tworzył wyjątkową atmosferę. W menu lokalu, oprócz rzecz jasna kybynow, proponowano też karaimską sałatkę i roladę. Planowano również uruchomienie tzw. комплексных обедов, czyli ustandaryzowanego menu obiadowego.

Kybyny zagościły na dłużej w menu trockiej restauracji Galvé, a w roku 1978 powstała w Trokach na Zamościu restauracja dedykowana karaimskiemu specjałowi, nazwana Kibininé (Kybyniarnia). Od początku w jej menu były tylko dwa dania: kybyny (wytwarzane na bazie zmodyfikowanej receptury dostosowanej do potrzeb gastronomii) oraz *czynaki* – przygotowywane w glinianych garnuszkach danie z duszonego mięsa z ziemniakami i grzybami. Ono również często gościło na karaimskich stołach. Dodatkowym specjałem był napój kminkowy. Z czasem restauracja zmieniła profil – i nazwę na Senoji kibininé (Stara kybyniarnia). Nowe menu zostało rozszerzone o 23 autorskie przepisy na farsze kybynowe. Na początku tego stulecia powstała cała sieć powiązanych z nią conceptów, np. Karališka Senoji Kibininé (Królewska Stara Kybyniarnia) czy Kibin drive – obecnie w Trokach i w Wilnie można spotkać ich foodtrucki.

W naszej społeczności pomysł prowadzenia punktów gastronomicznych z rodzimą kuchnią również spotkał się z zainteresowaniem. Pierwszą wyjątkową karaimską inicjatywę podjął w Trokach Roman Kobecki. Latem 1987 r. nad jeziorem Tatarszki otworzyła swoje podwoje jego restauracja Aščana (Jadłodajnia), w której serwowano narodowe specjały: kybyny, czebureki i szaszłyki, przygotowywane według tradycyjnych, domowych receptur. Niestety, mimo starań właściciela i zaangażowania karaimskich gospodyń odpowiadających za jakość serwowanych potraw, inicjatywa ta przetrwała tylko jeden sezon.

Dziś nie tylko wtajemniczeni wiedzą, gdzie w Trokach można skosztować prawdziwych

Fot. Kybynlar



Nazwa Kybynlar od razu wskazuje, co jest specjalnością restauracji. Ale jej goście mogą skosztować różnych karaimskich dań.

karaimskich pierożków. Serwują je od roku 1992 restauracja Kybynlar przy ulicy Karaimskiej 29, a od 2005 do swojej siedziby przy Trakę 2D zaprasza kawiarnia Kiubété. Oba te miejsca oferują specjały autentycznej kuchni karaimskiej, zarówno tej lokalnej, trockiej, jak i tej kultywowanej niegdyś w Haliczu. Znajdziemy tam też dania przygotowywane przez Karaimów z Krymu, które do Wilna sprowadziła jeszcze w XIX w. rodzina fabrykantów tytoniowych Szyszmanów. Częstowała nimi w Warszawie Tamara Szpakowska, z domu Szyszman, w Trokach zaś popularyzowała je Ludmiła Juchniewicz, z domu Mangubi. Powiecie, że również w karaimskich domach rozsianych po Polsce i Litwie można skosztować kybynow, i oczywiście, nie pomylicie się.

Mariola Abkowicz
i Tatjana Maszkiewicz

Specjalnością Kiubété, jak sama nazwa wskazuje, są kiubietenie, czyli placki z różnym nadzieniem, ale kybyny również mają swoje miejsce w jej menu.

Fot. Kiubété

