

O kybynach nad Liwcem

W ostatnią czerwcową niedzielę zamek w Liwie stał się mekką kolekcjonerów smaków, miłośników dobrej kuchni, poszukiwaczy smakołyków i wszystkich, którzy lubią jeść i o jedzeniu rozmawiać. Odbył się tam bowiem festiwal kulinarny W Zamkowej Kuchni na Szlaku Książąt Mazowieckich, którego motywami przewodnimi były kuchnia litewska, włoska i polska. Połączenie, wydawać by się mogło, dość niecodzienne, ale w scenarii zabytkowej budowli nad rzeką Liwiec całkiem uzasadnione.

Strzegący przeprawy zamek, wzniesiony najprawdopodobniej w drugiej dekadzie XV w. przez księcia mazowieckiego Janusza I Starszego, był bowiem warownią na ówczesnej granicy z Wielkim Księstwem Litewskim i miejscem styku kultur. W połowie XVI w. panią zamku została Włoszka na polskim tronie, żona Zygmunta Starego, Bona Sforza, która, jak wszyscy wiemy, zmieniła obyczaje i smaki Polaków, wprowadzając włoskie tańce i nieznaną nad Wisłą rodzaje warzyw zwane po dziś dzień włoszczyzną. Dzieje zamku i postać królowej stały się inspiracją dla twórców festiwalu, podczas którego rozkosze podniebienia łączyły się z przyjemnościami dla oka i ucha.

Na zamkowych błoniach rozłożyli się wystawcy oferujący najrozmaitsze przysmaki, od litewskich sękaczy i kwasu chlebowego po sielawy z Mazur i żydowski specjał z Łodzi: śledzie kiszone w pokrzywach. Były miody pitne i tłoczone na zimno oleje, pyszne ekologiczne pasty w słoikach i żywe, niepasteryzowane octy, włoskie makarony i syrop z granatów aż z Azerbejdżanu. A ponieważ w ramach festiwalu odbywała się też potyczka w Bitwie Regionów – ogólnopolskim konkursie Kół Gospodyń Wiejskich – uczestnicy imprezy mogli również skosztować regionalnych dań przygotowanych z lokalnych produktów na podstawie rodzinnych przepisów. Smak pierogów z rozmaitymi farszami czy domowych jagodzianek wielu na pewno pozostał w pamięci. Przygotowano też



➡ Zamek w Liwie, znany z kolekcji dawnej broni, był tym razem areną pojedynków nie na miecze, a na widelce. Fot. Adam J. Dubiński

➡ Anna Sulimowicz-Keruth i Łukasz Modelski w rozmowie o karaïmskich tropach w kuchni litewskiej. Fot. Adam J. Dubiński



edukacyjne atrakcje dla najmłodszych, takie jak wypiek podpłomyków nad ogniskiem czy opowieści o zamkach, w których straszy.

Na festiwalowej scenie znany dziennikarz radiowy i autor książek Łukasz Modelski wraz z zaproszonymi gośćmi przybliżali uczestnikom festiwalu różne aspekty litewskiej i włoskiej kultury kulinarnej. Archeolog i kulturoznawca, profesor Rimvidas Lauzikas, opowiedział między innymi o tym, co to jest kuchnia litewska i czym różni się od wyobrażeń Polaków na jej temat. Dziennikarz Paweł Bravo mówił o zaskakujących źródłach kuchni włoskiej, a chef i restaurator Bohdan Gałązka przedstawił postać wileńskiego kucharza, Jana Szytlera (1763–1850), autora pierwszych polskich książek kulinarnych. Teatr tańca historycznego „SarabAnna” Anny Korbolewskiej zademonstrował widiom pawanę i inne renesansowe tańce prosto z dworu królowej Bony, a w przerwach czas uczestnikom festiwalu umilała ludowa kapela „Santaka” z Jurborka na Żmudzi. W strefie warsztatowej odbył się natomiast pokaz gotowania boćwiny, a następnie degustacja *šaltibarščiai* – w panującym upale amatorów prawdziwego litewskiego chłodnika nie brakowało.

Skoro jednym z tematów festiwalu była kuchnia litewska, to nie mógł się nie pojawić wątek kuchni karaimejskiej, stanowiącej przecież część kulturalnego i kulinarnego dziedzictwa Litwy. Najpierw jednak należało przedstawić najmniejszą (i w Polsce, i na Litwie) mniejszość etniczną – bez wątpienia bowiem większość audytorium usłyszała o niej po raz pierwszy. O tym, kim są i skąd pochodzą Karaimi, niżej podpisana opowiadała w rozmowie z Łukaszem Modelskim, który wspomniął początki swojego zainteresowania tą grupą i koleżankę ze szkoły na Mokotowie, Karaimkę w orientalnej czapeczce na rozpuszczonych kruczoczarnych włosach... Była też mowa o specyfice karaimejskiej kuchni, jej krymskich korzeniach i, jakże by inaczej, o kybynach i tajnikach ich wyjątkowości. Napięty program imprezy nie pozwalał na szczegółowe omówienie wszystkich nam dobrze znanych, a egzotycznych dla publiczności przysmaków, zwłaszcza że do występu szykował się już zespół „Dostlar” w składzie: Nina Firkowicz, Marta Kobecka i Aleksander Junevičius. Grupa zaprezentowała wybór karaimejskich tańców. Publiczność chętnie obejrzałaby więcej, ale moderator festiwalu ulitował się nad tancerzami i poprosił o niedomaganie się bisów – mimo późnego



▲ Prelegentka, zespół „Dostlar” i silna grupa wsparcia zapozowali do wspólnego zdjęcia na tle liwskiego zamku. Fot. z archiwum Adama J. Dubińskiego

◀ Oryginalne stroje tancerzy wzbudziły podziw widzów – niektórzy pytali nawet, czy można je gdzieś nabyć! Fot. Muzeum Zbrojownia na Zamku w Liwie

popołudnia i wiatru temperatura dobrze przekraczała 30 stopni. Zeszli ze sceny, gorąco oklaskiwani. Potem wspólne zdjęcie zespołu i towarzyszącej mu „grupy wsparcia” na tle zamku – i część ruszyła z powrotem do Warszawy, a inni wybrali się jeszcze nad Liwiec kuszący ochłodą w swoich wodach. ■

Anna Sulimowicz-Keruth