

REFLEKSJE NA MARGINESIE KARAJ ŁUWACHŁARY

Czego można się dowiedzieć z kalendarza?



Gdy w zeszłym roku otrzymałam karaimski kalendarz, byłam pod wrażeniem jego szaty graficznej i wielkim urokiem starych fotografii, zatrzymanego w kadrze ducha epoki. Epoki, która minęła, lecz żyje, póki ktoś o niej pamięta.

Na kartach wzrok napotyka widoki dziwne, aczkolwiek nie obce, doszukuje się szczegółów, wędruje wzdłuż i wszerz, by spocząć na opisie. Ludzkie twarze, stroje, ulice, domy, krajobrazy opatrzone skróconą opowieścią o czymś życiu... Nazwiska znane, Kowalski, Zajączkowski, Dubiński, Szapszał... Ale czyż li tylko z czysto estetycznych względów nie jest miło popatrzeć na wykwintne stroje, sielskie krajobrazy, kienesy wtopione w uliczki, uderzające swą prostotą lub wręcz przeciwnie, kunsztownym zdobnictwem?

Co do strojów, na fotografiach zdarzają się wykwintne, a nawet jeśli takie nie są, nie umniejsza to wcale ich uroku. Któż teraz ma chęć i odwagę ubrać się w to, co należne mu rangą, stanowiskiem czy pracą? Ujednolicenie stroju to część współczesnego świata, w którym jedynie zasobność portfela decyduje o wyglądzie. A wtedy... Dla uwidoczniionych na starych zdjęciach strój był symbolem miejsca, w którym przyszło im żyć i pracować. Po latach w nas i tych, co przyjdą po nas, to proste, niewyszukane odzienie będzie wywoływać zadumę z nutką melancholii.

Już ponad wiek lub prawie wiek dzieli nas od tamtych czasów. To, co wtedy było oczywiste i powszechne, dziś staje się źródłem nie tyle wspomnień, ile dociekań i badań. Dla kogoś, kto po raz pierwszy zetknął się z tym światem odległym, po części zapomnianym, po części odtwarzanym ze strzępków pamięci, wspomnień własnych i zastyszanych, po części z his-

torii, z domowych archiwów i pieczołowicie przechowywanych pożółkłych niekiedy kart zadrukowanych tekstem i obrazem, ten świat to wyzwanie. Ten świat to echo przeszłości, której nie powinno się pozwolić, by odeszła w niepamięć.

Każda fotografia ma swoją historię. Sama w sobie jest historią dwojako. Po pierwsze, uwiecznia czas i miejsce, zdarzenie i okoliczności mu towarzyszące. Nie pozwala zapomnieć, na trwałe zachowuje w pamięci chwile godne uwagi, i te ważne, doniosłe, i te zwyczajne, codzienne... Po wtóre, losy każdego zdjęcia to historia przetrwania. Przez dziesiątki lat wędrowki po świecie w albumie, kuferku, pudełku, kopercie, zeszycie, kieszeni przetrwało ono do dziś. Nawet obecny jego właściciel być może nie wie, jakim sposobem to się stało, że mimo historycznych zawieruch, przeprowadzek, pożarów, powodzi jest tu i teraz i czeka na ponowne odkrycie. Jak dotrwało do naszych czasów w całości, nienaruszone, po to, by być świadectwem przeszłości w teraźniejszości i obiektem badań dla potomnych? Kalendarz pokazuje ludzi, czas i miejsca, gdzie żyli i tworzyli, gdzie żyli i współtworzyli, nie zdając sobie z tego sprawy, historię. Tę, którą my teraz odkrywamy dzięki przekazom, opowieściom i obrazom utrwalonym na starej fotografii.

Rok się skończył, zaczyna się nowy i w szybkim tempie współczesności ukazuje się nowy ogląd starych czasów – kolejny karaimski kalendarz. Ten jest zupełnie inny. Ale czy to nie złudzenie? Tamten pierwszy to odleglejsza przeszłość, dawny świat w uwieczniony w kadrach... Ten nowy to dzień ledwie wczorajszy, który można jednak wciąż przeżyć także dziś. Składają się nań bowiem... smaki. Smaki prze-

szości, które są dostępne dla każdego, kto ma ochotę rozsmakować się w tych daniach odległych, zwykłych i wykwintnych. A one jak przetrwały? W walizce, w bagażniku, torebce, garnuszku...? Jak można zatrzymać smak? To wrażenie tak ulotne i właściwe danemu miejscu, kulturze, rodzinie...

Przepisy przetrwały. Lecz jak przetrwały? Spisane, zapamiętane, nagrane... Nie, one przetrwały w codziennym (u)życiu. Jako Tradycja, która trwa, póki żyją ci, którzy Nią żyją i w Niej żyją. Kolejne pytanie: te smaki dostępne i teraz, czy są osiągalne? Oto pierwsza strona i nagle błysk – co to? Jakieś naczynie... Jakie uroczyste i zgrabne! A dalej na talerzu... Aż pragnie się skosztować. Dalej instrukcja... A może by tak spróbować? Spróbować tego dania i spróbować je zrobić. Obie myśli w jednej chwili pojawiają się w głowie. I tak apetyt wzbudzony widokiem, a z drugiej strony potrzeba odmiany, ucieczki od zwykłej codzienności, chęć powrotu do tej przeszłości nieznannej i niepamiętanej, zmierzania się z wyzwaniem, a nie tylko chęć życia w tradycji, popycha ku jej ożywianiu.

Zapisane na kartach kalendarza wskazówki, jak osiągnąć zapomniane smaki, jak poznać te, których się nie znało, przyciągają ku sobie. Jada się także oczami, więc i widok potraw intryguje: ich kształt raz okrągły, innym znów razem podłużny, to znów płaski, szeroki, z falbankami jak strojna sukienka albo z zakładką jakby spod żelazka. Tradycja wciąż żywa podrywa się do nowego życia. Nie z rozkazu, konieczności czy namowy, lecz z czystej ciekawości i dążenia do „innego”, „nowego”, nie wszystkim znanego. Jak jednak osiągnąć ujrzenia w kalendarzu efekt?

Każdy wszak widział w dzieciństwie mamę, siostrę, ciocię, babcię, sąsiadkę nad patelnią, czy garnkiem. W ich rękach produkty zmieniały kształt, barwę i smak; obłoki aromatycznej pary nad talerzem przybierały nowe formy, drażniły nozdrza i wznagły apetyt. Tak, zajądły się ongiś smakołykami będącymi wytworem rąk pracujących w kuchni, potem obserwujemy najdrobniejsze gesty, naśladujemy delikatne ruchy, aż w końcu sami zwijamy i zagniatamy, siekamy i mieszamy – w ten sposób zdołała przetrwać metoda. Lecz samodzielnie wykonana potrawa bywa jakaś inna od tamtej poznanej w dzieciństwie – nie gorsza ani nie lepsza, ale nosząca w sobie znamie indywidualizmu. Bowiem ten właściwy smaczek nadajemy jedzeniu my sami. Lecz niespisana, podpatrzona, znana jedynie dzięki czę-

totliwości użycia receptura towarzyszy nam nadal. To tak, jakby ręce pamiętały lepiej niż miarka i waga, jaką gęstość i lepkość ma osiągnąć ciasto, jak grube i płaskie winny być placuszki, czy dodać dwie, czy trzy szczypty soli.

Czy dziś ser i wiśnie mają inny smak niż dziesięć lat temu na stole karaimejskiej rodziny? Trudne pytanie i trudno na nie odpowiedzieć. Na podstawie tego samego przepisu, z tych samych produktów każda gospodyni stworzy potrawę niepowtarzalną; choć nazwa pozostanie ta sama, lecz smak będzie inny. Ale czy to znaczy, że już nigdy nie dane nam będzie poczuć smaku babcinych pierożków, serników, ciast, zdobnych ciasteczek? Czy przepis podany z najdrobniejszymi szczegółami, w gramach i centymetrach, pozwoli nam osiągnąć tamten upragniony smak?

Wszystko pozostaje – dosłownie i w przenośni – w rękach umiejętnych, dzięki którym nie zginie właściwa kulinarna kultura, przekazywana z pokolenia na pokolenie metoda. I receptura skrywana przez sąsiadami, krewnymi, by zadziwić ich potem w gościnie. To one zatrzymują czas w innym wymiarze i pozwalają, byśmy smakami przeszłości mogli się cieszyć w teraźniejszości i przyszłości. Składniki i proporcje oraz metoda wykonania połączone z umiejętnościami nabytymi poprzez praktykę i „czułym podniebieniem” – oto narzędzia, dzięki którym minione ożywa dla tych, co napętlając żołądek, syca też oczy, tych, którzy w smakach i zapachach znajdują wytchnienie. Dla tych, którzy szukają przeszłości, by znaleźć w niej coś nowego.

Wszystko trwa dzięki ludzkiej pamięci, lecz bywa ona zwodnicza, zawodna... A z drugiej strony, cóż z tego, że ktoś pamięta, skoro nie ma komu przekazać swych wspomnień? Gdy tempo życia nie pozwala znaleźć chwili na refleksję, posłuchanie historii, przyjrzenie się przeszłości... Żyjąc wciąż jeszcze obok tradycji niezapomnianej, obcując z nią na co dzień, warto zadbać, by nie tracić z oczu tego, co istotne. I oto wystarczy spojrzeć na kalendarz, służący wszak do mierzenia czasu, upływających dni, tygodni, miesięcy i lat. Ileż on potrafi przekazać!

Spójrzmy nań. Rok zaczynający się od marca, zaznaczone dni świąteczne, nazwy miesięcy w różnych językach... I znów otwiera się furtka ku nowemu, nieznanemu, ku poznaniu odmiennej kultury, religii, języka... Lecz o tym może innym razem.

Kamila Stanek

