

MÓWIĆ SMACZNIE WPROWADZENIE DO LEKTURY

AGATA KONDRAT

Kuchnia żydowska to swoisty tygiel łączący tradycje kulinarne różnych miejsc, które zamieszkiwali Żydzi. Nie dziwi zatem fakt, że dania należące do jadłospisu Żydów wschodnioeuropejskich wykazują wyraźne wpływy kuchni polskiej. Przejęte zostały zarówno cechy poszczególnych potraw, jaki i produkty, z których je wykonywano. Stąd w kuchni aszkenazyjskiej wszechobecne ziemniaki, kasza, rzepa czy śledzie. Wiele dań powstało też poprzez adaptację miejscowych przepisów kulinarnych do nakazów religijnych, wśród których najważniejszym był nakaz kaszrutu. Należy o tym pamiętać, tłumacząc na przykład niezwykle popularny *szmalc* jako smalec. Tradycyjny smalec pozyskiwany jest ze świni, a świnia jest zwierzęciem niekoszernym. Najprawdopodobniej w kontekście tekstów jidysz chodzi tu o smalec pozyskiwany z drobiu (np. smalec kaczy), albo bardzo ogólnie – o jakiś (koszerny) rodzaj tłuszczu.

Kuchnia żydowska – obok muzyki – stała się dziś w Polsce dla wielu jednym z najbardziej rozpoznawalnych elementów kultury żydowskiej. W polskich miastach powstają nowe restauracje oferujące żydowskie potrawy albo potrawy na niej wzorowane. Obok kilku prawdziwie żydowskich restauracji spotykamy się z całym szeregiem restauracji „w żydowskim stylu”, jak pisała o nich Ruth Ellen Gruber, które mają „klimatem swego wystroju wyczarować dawny, nieistniejący już świat, choć w istocie w niewielkim stopniu przypominają autentyczne przedwojenne lokale”¹. Przymiotnik „koszerny” stał się w kontekście kulinarnym synonimem spotkania z czymś egzotycznym, nieznanym.

Kuchnia stała się nieodłącznym elementem wszystkich festiwali żydowskich. I nie ma w tym nic złego, dopóki pamiętamy, że kuchnia ta w porównaniu z kuchnią polską nie była wyjątkowo egzotyczna. Nie można także ograniczać postrzegania kultury Żydów wschodnioeuropejskich do cymesu, *gefilte fisz* i kilku innych potraw zwykle się z nią kojarzących, tak samo jak nie można redukować kultury polskiej do bigosu czy kotleta schabowego.

Dlatego też kolejny artykuł z cyklu *Archiwum językowe* poświęcony jest jedzeniu. Pozwala on spojrzeć na kuchnię żydowską z perspektywy wewnątrzżydowskiej. Jest to tłumaczenie tekstu *Szabesdike majcholim* [Potrawy szabatowe], będącego częścią większego opracowania autorstwa Jehudy Elzeta poświęconego potrawom żydowskim (tytuł oryginalny *Jidisze majcholim*). Oprócz dań spożywanych z okazji szabat, autor omawia także dania powszednie i świąteczne. W dalszej części swojej rozprawy Elzet prezentuje obszerny zbiór przysłów, powiedzeń, anegdot i wyrażen metaforycznych związanych z poszczególnymi daniami i ich składnikami. Nie wszystkie jednak dają się odnaleźć w dostępnych słownikach, zbiorach przysłów i opracowaniach językoznawczych. Także z tego powodu jest to tekst ciekawy, wart przybliżenia i uważnej lektury.

מיט אַ גוטן אָפּעטיט!

1 >> Ruth Ellen Gruber, *Odrodzenie kultury żydowskiej w Europie*, przeł. Agnieszka Nowakowska, Sejny: Pogranicze, 2004, s. 44.

POTRAWY SZABATOWE