

Translation of Mario Levi, *Size pandispanya yaptım*, 2013

Translated by Julia Krajcarz

Ten świąteczny poranek był brzemienny w inne niepokoje i historie. W inne nadzieje i rozczarowania. Inne pytania... Zwłaszcza, że posiłki przygotowywało się w takim pośpiechu – ktoś mógł sobie tym wszystkim zawracać głowę? To był moment, kiedy gotowały się karczochy. Tyle by nie wystarczyło, na stole powinny znaleźć się i inne warzywa. Na szczęście przyrządzenie karczochów było łatwe. Ta sama łatwość dotyczyła też groszku i marchwi. Miały się zjawić na stole dla każdego, kto chciałby dodatek do ziemniaków i cielęciny. Zaradna Lea już wytuskała kilogram groszku. Reszta sprowadzała się do ugotowania go w wodzie z odrobiną oleju, szczypty soli i cukru w ilości odmierzonej „na oko”. Zamierzała podać groszek wymieszany z ugotowaną marchewką, pokrojoną w kostkę wielkości tych do gry w tryktraka.

I tak dzięki połączeniu sił proces przygotowań kulinarnych został zakończony. Dania były gotowe. Nieodłączną częścią tej uczyty były liście sałaty, już rozdzielone i dokładnie umyte. Przypominały o latach spędzonych w niewoli. To z powodu gorzkiego smaku, jaki zostawiają na języku, gdy się spożywa same. Dlatego też przyjęto się zjadać je z czymś słodkim – po tym, gdy przy stole wspólnie odczytano i przypomniano sobie historię wyjścia z Egiptu i następującej po lekturze krótkiej modlitwie. Ta słodka potrawa nazywała się haroset. Ją także należało przyrządzić w domu. Przygotowania rozpoczynały się wieczór wcześniej od namoczenia w wodzie około szklanki czarnych porzeczek. Następnego ranka usuwało się pestki z około szklanki daktyli. Trzeba było zetrzeć skórkę z pomarańczy, pokroić miąższ, obrać i pokroić jabłko i zagotować na małym ogniu wszystkie składniki z dodatkiem około szklanki wody. Następnie ugotowane owoce rozcierało się na masę. Dodawało się cukier, a jego ilość zależała od upodobań kucharki. Lea, jak zawsze przezorna, przygotowała ten deser z jednodniowym wyprzedzeniem. On także miał swoje miejsce na stole. Zjadało się go razem z kawałkiem macy umieszczonej na liściu sałaty, tuż przed właściwymi potrawami, pod koniec opowieści, którą należało przypomnieć, po kilku zdaniach poświęconych właśnie temu aktowi...

W tych chwilach było także coś poruszającego. Te strony z kilkoma zdaniami historii czytane od lat z cienkich, starannie chronionych, zużytych od ciągłego czytania książek z

widocznymi śladami upływu czasu, były poplamione kroplami harosetu z liści sałaty. Pożółtkłe strony i owe plamy były niemymi świadkami minionego czasu. To była opowieść odczytywana od blisko trzech tysięcy lat. Pod różnymi szerokościami geograficznymi ożyła w rozmaitych językach, gdy jednocześnie przeżywało się wojny i tęsknoty. A ta geografia sprawiła, że obok hebrajskiego pojawiło się ladino. Gdy wszyscy zasiedli już za stołem, następował krótki spór w sprawie języka lektury. I wybór zazwyczaj padał na ladino. By dzieci mogły zrozumieć i zapamiętać opowieść. I ponieważ hebrajski został już tylko w modlitewnikach i dawno wyszedł z użycia jako język codzienności. I dlatego, że wtedy jeszcze dzieci potrafiły rozmawiać w ladino. I jeszcze miały babcie i dziadków, dzięki którym dzieci czyniły postępy w tym języku. Nawet nie przychodziło im do głowy, że z czasem ich język rozbije się o ścianę niezrozumienia. To zerwanie właściwie już dawno się zaczęło. Nikt jeszcze nie zdawał sobie sprawy, że to był język wygnania. I na tym polegał problem. Trzeba było następnego pokolenia, które weszło na scenę i wkroczyło w nurt życia, by można było wyraźnie dostrzec, jak potężna fala pochłonęła ten niewielki i wąski brzeg.