

I

NAMAI,
KURIUOSE
AUGAU

בייטל קלוג

אונדק פון פון קלוג די קלוג טאג פון פרייז קלוג א קלוג
אונדק פון די פרייז קלוג

אונדק קלוג אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק
אונדק קלוג אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק

אונדק פון אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק
אונדק פון אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק

אונדק פון אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק

אונדק פון אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק
אונדק פון אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק

אונדק פון אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק
אונדק פון אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק

אונדק פון אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק

אונדק פון אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק

אונדק פון אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק

אונדק פון אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק אונדק



POKARIO VAIKAS

Esu pokario vaikas. Gimiau apsupta senelės kepamų kiaušinių kvapo ir pusseserės Sulamitos smuiko garsų, Subačiaus gatvėje, Vilniuje, praėjus beveik dešimčiai metų po karo. Tuomet visas gyvenimas, ypač žydų šeimose, buvo visiškai kitoks negu dabar.

Buvau vienturtė. Turėjau kelias šeimas: savo tėvus Klarą ir Samuelį Kuklianskius, mamos tėvus Giršą ir Reveką Taubesus ir savo tėvelio šeimą su seneliu Sauliumi Kuklianskiu priešaky. Mano tėvai manimi rūpinosi, kiek galėjo. Labai mane mylėjo, bet visada dirbo, todėl daug laiko praleisdavau pas senelius. Jie gyveno kartu su mamos vyresniąja seserimi Batja ir jos vyru Jona (Eugenijumi) Šiško. Šie turėjo dvi dukras, Sulamitą ir Azaliją, mano pusseseres. Augome kartu, jos man buvo artimos kaip serys. Lygiai kaip mano mama Klara su savo seserimi Batja. Batja man buvo kaip antra mama. Tyli ir labai gera.

Sulamita, už mane keleriais metais vyresnė pusseserė, prisimeną mūsų senelių butą: „Į mūsų ir kaimynų butus reikėjo lipti mediniais, labai patogiais laiptais. Laiptai buvo įsprausti namo sienoje, vidinėje laiptinėje. Durys dvigubos, medinės, masyvios, su kone dviejų metrų ilgio sunkiu geležiniu sklėsčiu, kurį užstūmus pasidarydavo neįveikiamos.

Ižengęs į butą, kairėje iškart patekdavai į „didįjį“ kambarį. Lubos aukštos. Kiek ten buvo metrų, nežinau, gal dvidešimt! O iš tiesų turbūt kokie aštuoni. Prie vienos sienos – indauja. Tikra gražuolė! Durelės puoštos drožiniais, stiklai gelsvai žalsvi, stori, grublėti, matiniai, juose įspausti eglės kankorėžiai. Ant indaujos – keraminė višta, į kurią galima susidėti visokias smulkmenas. Mūsų vištoje senelė laikė siūlus, adatas, sagas ir metalinius antpirščius. Indaujos viršus buvo lieknesnis, o apatinė dalis – kiek išsipūtusi. Ten buvo laikomos dvi mano ypač brangintos staltiesės. Nežinau, ar senelė ir mama lygindamos ko nors purkšdavo ant tų staltiesių, kad taip kvepėdavo, bet man jos visada dvelkdavo švente. Ant stalo staltieses klodavo tik per šventes. Ir, suprantama, per pačią svarbiausią šventę – mano gimtadienį. Tiesa, vieną staltiesę pavogė, šiai džiūstant bendrame su kaimynais balkone.

Be indaujos, bute man į akis krisdavo sunkios durys su išlietomis rankenomis, kurias norėdavosi palaižyti (ir palaižydavau!). Taip pat narveliai su vištomis: jos keldavo triukšmą jau nuo penkių ryto – nuo tos minutės, kai senelė, susišukavusi ir švari, įeidavo į savo valdas. Iki šiandien išliko vaizdas, kaip senelė iš po vištų traukia šiltus tamsiai geltonus kiaušinius ir visi ima bėgioti paskui mane, ragindami išgerti kiaušinį. Negersiu, nors užmušk!

Svarbiausia namų paslaptis – krosnis. Graži ruda krosnis šildė ir didįjį kambarį, ir tėvų miegamąjį, kuriame stovėjo mano lovytė. Krosnį kūreno malkomis, nešdavo iš sandėliuko kieme. Pamenu, nesuprasdavau, kur ant tos krosnies gulėdavo Jemelia, herojus iš rusiškos pasakos. Spėliodavau, gal šita krosnis labai ilga, gal už jos yra ne tikra, o pasakiška siena, ir gulėti galima būtent ten, tolėliau.

Didžiojo kambario centre stovėjo svarbiausias baldas bute – ovalus stalas. Ar bent jau toks – ovalus – jis išliko mano prisiminimuose. Jį buvo galima padidinti. Senelis nuimdavo staltiesę, apglėbdavo stalą rankomis, iš skirtingų pusių pribėgusios jam padėdavo mama ir Klara. Klara buvo mano teta, bet labai jauna, labai graži ir linksma, gal todėl atrodė labiau ne teta, o tarsi vyresnioji sesuo.

Virtuvėje visada sukdavosi senelė, ir jai nuolat būdavo karšta. Šalia krosnies buvo kamputis, kuriame žiemą sėdėdavo ant puoduko. Prisimenu, kad virtuvė buvo netaisyklingos formos, kampuota. Iš baldų atminty išliko tiktai senelio gamintos kėdės. Suaugusieji per virtuvę eidavo į šaltą sandėliuką, kur buvo klozetas, vonia ir lentynos su stiklainiais – ten laikydavo uogienes, agurkus. Kartu tai buvo vienintelė vieta, kurios durys užrakinašamos kabliuku; vadinome tą vietą skaitykla, nes mėgdavome ten skaityti knygas.

Už vonios stovėjo kažkoks geležinis daiktas, iš kurio rūkdamo dūmai. Šis daiktas šeimoje buvo vadinamas „di kolonnke“*: kai jis įkaisdavo, į vonią tekėdavo karštas vanduo, ir suaugusieji eidavo praustis. Mane maudydavo vonelėje, kurią pastatydavo virtuvėje. Prieš tai namuose kildavo šurmulyš – iš puodo liešdavo karštą vandenį, iš čiaupo – šaltą. O tada (dar ir dabar tas vaizdas stovi akyse) iš tėčio ir mamos kambario nešdavo švarius rankšluosčius, lygindavo mano pižamą.

Eidamas iš didžiojo kambario, į dešinę nuo krosnies, galėdavai patekti į tamsų senelių kambariuką: jis buvo be durų, be langų ir be šviesos. Tame kambariuke yra miegojusi ir Faina, ir aš, kai gimė Azalija ir netekau savo kampo tėvų kambarį. Prisimenu, kaip vieną gražią dieną atėjo du darbininkai ir tame kambariuky iškirto langą. Netikėtai mes išvydome... Filharmoniją!

* Kolonėle (jidiš).

Tiksliau, visą Filharmonijos aikštę, kuri dar ir aikštė nebuvo: buvo matyti kažkokių griuvėsių likučiai.

Mėgstamiausia vieta bute – kampas prie mano lovelės, kur krūvon buvo suversti maišai, virvės ir veltiniai. Kartą vienas giminaitis pamatęs tą kampą pasakė: „For Sibir.“* Tada priglaudė pirštą prie lūpų ir sušnabždėjo: „Tik niekam nesakyk.“ Aš supratau, kad mano kampelis turi pavadinimą, bet tai – paslaptis. Niekam apie tai nepasakojau, tik seneliui. Kampelyje „For Sibir“ sėdėdavau tyliai, ilgai ir kartais verkdavau.

Didžiojo kambario sienos buvo puoštos ornamentais – ilgomis žalių palmių lapų juostomis, nudažytomis pasitelkus trafaretus. Virš tų palmių kabojo radijo taškas, kurio nuolat klausydavomės. Tai buvo į garsiakalbį panašus įrenginys, per kurį buvo transliuojamos žinios, literatūriniai skaitymai, radijo pjesės, sovietinės dainos ir daug klasikinės muzikos. Beje, transliacija buvo puikios kokybės, tik visiems vienoda – nieko negalėdavai perjungti, o tam tikrais metais net ir išjungti buvo draudžiama.

Vieną dieną staiga radijas sukrenkštė, nutilo, o tada prakalbo labai tragišku balsu. Mama plovė grindis. Išgirdus kalbą kibiras apvirto, vanduo nutekėjo grindų lentomis, užliedamas tarpus. Net skuduras nuplaukė. O mama, mano visada pavyzdingai besielgianti mama Batja, atsisėdo tiesiai į tą balą ir rankomis užsidengė veidą. Dabar žinau, kad tai buvo 1953 metų kovo penktąji – diena, kai mirė Stalinas. Man tada labiau rūpėjo pavasaris, nes artėjo mano gimtadienis.

Po pusantrų metų nuo šio pranešimo mano pamėgtą vietą „For Sibir“ ištuštino: maišus, virves, įvairių dydžių veltinius nunešė į sandėliuką kieme. Kaip supratau, šie daiktai bent laikinai tapo nebereikalingi.“

* Sibirui (jidiš).

SENELĖS REVEKOS VIRTUVĖ

Rytais senelių bute sklindantis kiaušininės kvapas – vienas iš ryškiausių vaikystės prisiminimų. Kartais valgydavome sumuštinius, nors nelabai turėdavome iš ko juos gaminti. Retkarčiais seneliams pavykdavo gauti „Žydiškos“ arba „Krokuvos“ dešros. Sovietmečiu parduotuvėse lentynos buvo tuščios, viskas – deficitas. Žuvies reikėdavo stovėti kilometrines eilėse. Sunku būdavo gauti paprasčiausių grikių, avižinių dribsnių. Senelė virdavo pienišką sriubą su kruopomis, ir toks paprastas maistas mums atrodė kaip didžiausias delikatesas. O kai iš džiovintų vaisių paruošdavo kompotą, tai jau būdavo viršūnė.

Pietums senelė išvirdavo sultinio, patiekdavo virtos mėsos. Ji visada pirmiausia mums atnešdavo pagrindinį patiekalą, o tada sriubos. Sakydavo: „Vaikai prisivalgo sriubos ir nebenori mėsos.“ Įpratau, taip valgome iki šiol.

Dažniausiai senelė gamindavo patiekalus iš vištienos arba jautienos. Kotletai – visada iš vištienos. Niekada nevalgydavome jokio garnyro, ir niekada ant mūsų stalo nebuvo nesezoninių daržovių: vasarą patiekdavo tas, kurios tuo metu augo, žiemą – raugintas. Mėsą valgydavome su antaniniais obuoliais. Tol, kol jų būdavo. Obuolių niekaip specialiai neruošdavo, valgydavome gryną supjaustytą obuolį. Baigdavosi obuoliai, pradėdavome valgyti raugintus kopūstus. Juos pagardindavo trupučiu cukraus, nes nelabai jų norėdavome – rūgštūs. Bet mums sakydavo, kad valgyti būtina, sveika. Kasdien liepdavo gerti šlykštaus skonio žuvų taukų ir užkasti silke.

Senelė kepėdavo beigelius ir latkes (bulvinius blynus). Juos, kaip buvo įpratusi gyvendama Šiauliuose, valgydavo su grietine ir cukrumi. Ir aš visą gyvenimą taip valgiau. Tėvas valgydavo su mėlynių uogiene, taip, kaip buvo įprasta Dzūkijoje.

Senelė virdavo daug uogienių. Skaniausia mums atrodė išvirta iš raudonų rojaus obuoliukų. Dar senelė mėgdavo virti plonai pjaustytus obuolius. Jie būdavo supjaustomi taip, kad net persišviesdavo. Obuolius virdavo atskirai nuo sirupo, paskui juo apipildavo skilteles. Tos skiltelės sirupe plūduriuodavo. Visa vonios patalpa visą laiką būdavo pristatyta stiklainių su uogienėmis. Ypač buvo vertinama aviečių uogienė: trūko vaistų, tad aviečių uogienės duodavo kaip vaisto nuo peršalimo.

Būdama maža sukdavau galvą: kodėl namuose visada laksto gyva višta? Eidavome su senele į turgų, pirkdavome gyvą vištą, besirinkdamos apčiupinėdavome, kuri riebesnė. Kartais senelė pririšdavo tą vištą už kojos prie taburetės, kad nevaikštinėtų, kur panorėjusi. Kol vištą laikydavo namuose, dar papildomai lesindavo. Senelė pažinojo gyvulių skerdiką šochatą*, jis vėliau tą vištą nugalabydavo pagal žydišką tradiciją – kraujas turėdavo visiškai ištekti.

Valgyti turėjome taisyklingai. Mano senelis Saulius iš tėvo pusės sakydavo, kad kramtant reikia padaryti tam tikrą skaičių kramtymo judesių. Jis buvo vaistininkas ir medikas, labai disciplinuotas žmogus. Tad, jeigu jau pamokė, kad būtina trisdešimt penkis kartus pakramtyti prieš nuryjant, vadinasi, jis kruopščiai apskaičiavo, kad tokiu būdu palengvinamas virškinimas. Sakydavo, kad tai ypač svarbu vaikams. Mus mokė sukramtyti maistą, o ne jį ryti.

Virtuvėje šalia senelės stovėjau gal nuo ketverių. Niekas manęs neklausė, noriu ar nenoriu; stebėjau ir mokiausi, pati

* Skerdikas, mokantis gyvūną paskersti taip, kad šis nepatirtų streso.

daug ką dariau nuo mažens. Man patikėdavo smulkius darbus. Mano užduotis būdavo nupešioti vištai plunksnas, ją išdarinėti. Iš kojelių virdavome sultinį. Vištos širdelę reikėdavo kruopščiai apipjaustyti. Pašalindavau odą, išvalydavau skrandelį. O tame skrandelyje ko tik nebūdavo: vištos lesdavo kieme, prarydavo, kas pakliūva: kapeikas, grūdus, sagutes...

Kapoti vištų kepenėles taip pat buvo mano darbas. Senelė turėjo tokį žalią kapoklį – juo ir darbuodavausi. Juk ir valgiai būdavo vadinami „kapotos kepenėlės“, „kapota silkė“, o ne „maltos kepenėlės“ ar „malta silkė“. Ant kepenėlių užkapodavome ir svogūnų, kietai virtų kiaušinių. Dabar aš dar įpilu ir paprastų arba macų* miltų – taip iš troškintų kepenėlių išeina beveik paštetas. Tais laikais *mace mel* – macų miltų – pasigamindavome naudodami specialią macoms trupinti skirtą daužyklę.

Macų pirkti eidavome mudvi su senele. Kiek atneši miltų, tiek gauni macų. Prisimenu ir macų gaminimo mašiną (ji ir dabar stovi Vilniaus choralinėje sinagogoje), prisimenu dieduką, kuris tas macas gamindavo, dar prisimenu, kad buvo kitas panašus diedukas, kurį visada galėdavai rasti kapinėse. Paprašytas jis kalbėdavo maldas: ir mirus žmogui, ir už seniau mirusiuosius. Toks būdavo jo uždarbis.

Darinėdavau silkę. Baigusi ją doroti, su silkės uodega vaikščiodavau po namus. Išdarinętą silkę senelė mirkydavo piene. Marinuodavo ją labai paprastai – silkės gabaliukai, svogūnai, actas ir vanduo su cukrumi. Taip paruošta silkė ilgai išsilaikydavo. Gamindavome ir foršmaką** – šiam patiekalui silkė kapojama, į ją įdedama kiaušinių, svogūnų, obuolių, cinamono, acto, cukraus. Mokėjau ir šaltieną pagaminti, žuvį įdaryti. Tiesa, labai

* Maca – nerauginta duona, valgoma per žydų Pesacho šventę.

** Foršmaku vadinama pagal žydišką receptą paruošta silkė. *Foršmak* jidiš kalboje reiškia „prieškonis“ – t. y. užkandis, skirtas skonio receptoriams sužadinti.

mėgdavau skanauti žalią faršą: senelė ir mama su manimi kovodavo, kad jo nevalgychiau. Bet galiausiai mūsų pralaimėdavo ir palikdavo man nedidelį gumuliuką.

Visada gaminau su dideliu malonumu, o greta nuolat sukiojavosi senelė, žiūrėdama, kad nenusikapočiau pirštų.

VALGYTI – TIK DIDŽIAJAME KAMBARYJE

Pagal žydų religiją šeštadieniais draudžiama atlikti bet kokią darbą, todėl valgi, vadinamą *floimencimes*, ruošdavome iš vakaro. Mes jį gamindavome iš bulvių – bulves supjaustydavome, sumaišydavome su vandenyje išmirkytomis smulkintomis slyvomis, pagardindavome medumi. Mama nedėdavo mėsos, tik vištos riebalukų. Slyvų ir razinų sovietmečiu kažkodėl buvo apščiai – razinas senelė valgydavo tikėdama, kad bus geriau širdžiai.

Į *floimencimes* kartais dėdavome ir *patakos* – sirupo nuo *teiglach* sausainių. *Teiglach* – saldėsis, panašus į sausainius: tai tešlos gabalėliai, cukruoti arba aplieti šokoladu. Pagaminti sunku, reikalinga kieta tešla, kuri turi būti kildinama. Kai kildindavo, seneliai neleisdavo net užėti į virtuvę, kad oras nebanguotų ir tešla nesukristų. Pagaminti sausainiai būdavo sumerkiami į sirupą.

Žydų virtuvės pagrindas yra *zojer-zis* – rūgštaus derinimas su saldžiu: mėsa su medumi, silkė su cukrumi. Iš morkų ir miltų galima daryti kleckus. Kaip skanu! Bet labai daug kalorijų. Kokie kleckai gaminami maišant miltus su vištos taukais. Vištos taukai – privalomi kiekvienoje žydų šeimoje: uždarei stiklainiuke, o kai prireikia, pakabini ir įsidedi.

Per Roš Hašaną* ruošdavome įdarytą karpį. Pilvo neprapjaudavome, tik atsargiai, kad neišbėgtų tulžis, pro dvi skylutes išimdavome vidurius. Tada žuvį supjaustydavome ir iš kiekvieno gabaliuko išimdavome didžiąją dalį mėsos. Likdavo tik oda, kaulai ir plonas mėsos sluoksnis. Išimtą mėsą sumaldavome, sumaišydavome su kiaušiniu, miltais (berdavome maltą mačą), morka ir svogūnu. Paruošta mėsa įdarydavome žuvies gabaliukus. Į puodo dugną dėdavome gabaliukais supjaustytą buroką, karpio uodegą, morkas. Dėl burokėlių visas patiekalas nusidažydavo raudonai. Tvarkingai sudėdavome į puodą, užpildavome vandeniu, kad apsemtų žuvį, paskanindavome druska, kvapniaisiais pipirais, laurų lapeliais. Virdavome gana ilgai, ant nedidelės ugnies. Reikėdavo prižiūrėti, kad nesubyrėtų. Išvirus sudėdavome į lėkštę ir užpildavome raudonu skysčiu, jis vėsdamas virsdavo drebučiais. Valgydavome su krienais. Tai – būtinas, labai skanus ir lengvai pagaminamas patiekalas. Tiesa, jei svečių daugiau ar karpiai mažesni, su viena žuvimi neišsiversi.

Senelis Saulius neleisdavo valgyti virtuvėje, nes tai – blogas tonas. Visi privalėjo valgyti didžiajame kambaryje. Niekada nevalgėdavome ir jokiuose restoranuose, tik namie. Bet kai 1961 metais mirė senelis Giršas, mūsų, vaikų, neleido į laidotuves. Tėvas pasiliko su mumis ir nusivedė į valgyklą kitoje „Maskvos“ kino teatro pusėje, kur dabar įsikūręs viešbutis „Radisson“. Kaip ten buvo skanu! Ne todėl, kad menkė su pomidorais buvo ypatinga, o kad mes tokio maisto namie niekada nevalgėme.

Senelė – tai supratau tik užaugusi – gamindavo košerinį maistą. Ji turėjo atskirus peilius košeriniams pieniškiems ir mėsiškiems produktams. Košerinė virtuvė dominavo visą laiką, tik aš nesupratau, kad ji košerinė.

* Žydų Naujųjų Metų šventė.

Apie žydų virtuvės taisykles pasakoja Sulamita: „Jau prieš tūkstančius metų tiems, kas įteikė žydų tautai nuostatus, kas juos užrašė ir puoselėjo, kas stengėsi, kad jie būtų išsaugoti, jau ir jiems buvo aišku, kad žmogaus ir, suprantama, tautos sveikata labai priklauso nuo maisto, jo kokybės ir valgymo būdo. Žydas, gyvenantis pagal nuostatus, niekada nepirks nekošerinio maisto, nevalgys nekošeriniame restorane. Netgi tie, kurie kasdieniame gyvenime nepaiso jokių taisyklių, namuose vis tiek stengiasi laikytis kašruto* taisyklių. Kašrutas – žydų virtuvės vadovas. Šiomis dienomis kašrutas labai populiarus. Manoma, kad kašruto taisyklės labai gerai apgalvotos ir padeda apsisaugoti nuo daugybės ligų.

Iki pat šiandien veikia kašruto tikrinimo daliniai, kurie išduoda leidimus ir draudimus daugeliui maisto ruošimo įstaigų, kavinėms, restoranams, kurie siekia būti košeriniai. Kiekvienoje košerinėje kavinėje ar restorane rasite parašyta, koks kašruto leidimas ten galioja. Jei į nekošerinę valgyklą ar namus ateina žydas, ištikimas kašrutui, jis gali gerti tik arbatą. Bet ir ją – tik iš perregimos stiklinės arba stiklainio. Kodėl? „Kodėl“ – klausimas, pavėlavęs daugiau kaip 3 000 metų. Viskas parašyta mūsų knygose – Toroje ir Talmude.

Ką žino visi ir dėl ko nekykla klausimų – kad košerinėje virtuvėje negalima maišyti pieniško ir mėsiško maisto. Košeriniai indai – tai indai, kurie plaunami iki blizgesio, kad mėsa nesiliestų su pieno produktais ir atvirkščiai. Taip pat negalima vartoti gyvačių, reptilijų mėsos, jūrų gėrybių. Žuvys valgomos tik tos, kurios turi žvynus. Pavyzdžiui, mano mėgstamas delikatesas unguris – nekošerinė žuvis.“

* Kašrutas – žydų virtuvės ir mitybos įstatymų rinkinys, reglamentuojantis maistą, kurį leidžiama valgyti žydams, ir nusakantis, kaip šie maisto produktai turi būti ruošiami.