

Agnieszka Domańska

*Przy wspólnym stole*

– Pierwszy, drugi. Pierwszy, drugi... – sprytnie palce piekarza tworzą z czterech rulonów ciasta drożdżowego skomplikowany splot. Już za chwilę mężczyzna nada mu ostateczny kształt warkocza, co uważnie obserwują zebrani wokół uczestnicy projektu „Zapisane w chlebie”. Zaraz powrócą do swoich miejsc przy stole, by słowa przerodzić w czyny, czyli pieczywo: chleby, chałki, cebularze.

Akcja „Zapisane w chlebie” Anny Królikiewicz doskonale wpisuje się w program tegorocznej izraelskiej, edycji Literackiego Sopotu. Jej zamysł jest bardzo prosty: artystka proponuje spotkanie przy wspólnym stole, a raczej stolnicy, i spędzenie czasu na pieczeniu chleba. A przede wszystkim rozmowie o nim i jego znaczeniu w kulturze polskiej i żydowskiej. Praca jest więc zaczynem dyskusji i wymiany doświadczeń. Dialogu dwóch kultur.

W ogrodzie Muzeum Miasta Sopotu jest dość tłoczno. Pośrodku wielkiego stołu trwa jeszcze sporych rozmiarów kopiec mąki, ale widząc zaangażowanie zgrupowanych wokół uczestników projektu, już niedługo może zniknąć. Mąka zresztą jest wszędzie: na czarnych fartuchach, nosach, policzkach, również spodniach. Nikt się tym nie przejmuje. Wśród zebranych dominują kobiety. To one – od dziewczynek po panie dojrzalsze – aktywnie uczestniczą w zagniataniu, panowie pozostają raczej na uboczu.

Nazwę wydarzenia „Zapisane w chlebie” można rozumieć na dwa przenikające się sposoby. Chleb występuje tu przede wszystkim jako nośnik historii. „Była sobie mała dziewczynka – opowiada Arieh Rosen – która każdego piątkowego wieczora obserwowała matkę przygotowującą chałkę. Był to dla niej najpiękniejszy moment tygodnia ze względu na zapach i radosne oczekiwanie. Pewnego razu matka nie czuła się dobrze, więc dziewczynka chciała upiec chałkę sama. Poszła do sklepu po mąkę, jajka i cukier i poprosiła również o specjalną przyprawę szabasową, którą jej matka zawsze dodawała do ciasta. Sprzedawca się roześmiał. Dziewczyna wyrobiła więc ciasto bez jej dodatku i rozpląkała się, gdy to sobie uświadomiła. Matka spytała, co się stało i powiedziała dziewczynce, że ta przyprawa znajduje się wyłącznie w jej sercu. Bo chodzi o to, żeby smakiem i zapachem chałki upieczonej z miłością, przynieść rodzinie ciepło”.

Tytułowe zapisanie trzeba też rozumieć dosłownie. W Muzeum Miasta Sopotu stanie Gablotka, czyli galeria zakwasów przyniesionych przez uczestników projektu, wraz z zanotowaną w Zeszycie historią tego zakwasu, przepisem na niego i na własny chleb. Po to, aby mogły służyć innym. Bo chleb – wydaje się po dzisiejszym spotkaniu – łagodzi obyczaje.