



AŁBENA
GRABOWSKA

Tam, gdzie urodził się

Orfeusz

zwierciadło

AŁBENA
GRABOWSKA

Tam, gdzie urodził się
Orfeusz



zwierciadło.

Spis treści

[Karta redakcyjna](#)

[Dedykacja](#)

[Wstęp](#)

[Powrót](#)

[Skarb pradziadka](#)

[Góry z arbuźów i osy w figach](#)

[Uczinajka](#)

[Ścianokosy](#)

[Jak nie zostałam pasterką](#)

[Kawa i herbata](#)

[Rakija](#)

[Kupuję meble](#)

[Z wizytą w tradycyjnym rodopskim domu](#)

[Zbieram zioła z uczinajką](#)

[Pamiętki ze skrzyni](#)

[Wycieczka na Niedźwiedzią Górę](#)

[Idziemy deptakiem](#)

[Czudnite mostowe](#)

[Sprzątanie po remoncie](#)

[Kupuję terlici](#)

[Choroby w Rodopach](#)

[Komu bije dzwon?](#)

[Targ](#)

[Czewerme](#)

[Całe miasto kibicuje mojemu mężowi](#)

[Obiad i sjesta](#)

[Meczet w Czepelare](#)

[Belgowie na wycieczce w Rodopach](#)

[Jeszcze się spotkamy](#)

[Anglicy w Bułgarii](#)

[Njama problemi](#)

[Sabor](#)

[Koncert muzyki ludowej](#)

[Monastyr w Baczkowie](#)
[Jedziemy do Pamporowa](#)
[W Rajkowie](#)
[Ślub w Rodopach](#)
[Do godina](#)
[Wino w Rodopach](#)
[Z historii Rodopów](#)
[Męski Klub Emerytów](#)
[Muzeum Speleologii i Rodopskiego Krasu](#)
[Władcy rodopscy](#)
[Jedziemy do wód](#)
[Rodopski despota Sław](#)
[Pumaszalla](#)
[Odczynianie uroków](#)
[Złote miasto błyszczący w słońcu](#)
[Miasta buntowników](#)
[Album paniński majki](#)
[Orfeusz](#)
[Literatura i sztuka w rodopach](#)
[Grób Orfeusza](#)
[Bułgarskie różności kulinarne](#)
[Z albumu rodzinnego](#)
[Posłowie](#)
[Historia Traków i Bułgarów](#)
[Słowniczek](#)
[Indeks potraw](#)
[Przypisy](#)

Redakcja: MARIA LIPOWSKA

Korekta: MARTA BERŁOWSKA, DOROTA ROŻEK

Skład i łamanie: MARIA KOWALEWSKA

Projekt okładki: KATARZYNA BISCHOFF-FLAK

Zdjęcia: 1 s. okładki – Shutterstock, 4 s. okładki – archiwum autorki

Zdjęcia wewnątrz: s. [386–391](#), [397–398](#) – archiwum autorki, s. [372–385](#) - Lubomir Lipov, s. [392](#), [399](#) – Shutterstock, s. [393](#), [400](#) – 123RF, s. [393](#), [394](#), [395](#) – Fotolia

Ilustracje w książce: PAWEŁ PANCZAKIEWICZ

Redaktor prowadzący: DOROTA ROŻEK

Dyrektor produkcji: ROBERT JEŻEWSKI

© Copyright by Wydawnictwo Zwierciadło Sp. z o.o., Warszawa 2017

Text © copyright by Ałbena Grabowska 2017

Wydanie II

Wszelkie prawa zastrzeżone. Reprodukowanie, kopiowanie w urządzeniach przetwarzania danych, odtwarzanie w jakiegokolwiek formie oraz wykorzystywanie w wystąpieniach publicznych tylko za wyłącznym zezwoleniem właściciela praw autorskich.

ISBN 978-83-65456-81-6

Wydawca

Wydawnictwo Zwierciadło Sp. z o.o.

ul. Postępu 14, 02-676 Warszawa

e-mail: handlowy@grupazwierciadlo.pl

Konwersja: [eLitera s.c.](#)

Pamięci Majki Katji



WSTĘP

Jako dziecko każde wakacje spędzałam w Bułgarii u babci. Moje koleżanki jeździły na kolonie i obozy sportowe, a ja rok w rok ruszałam w Rodopy, do rodzinnego miasta Czepełare. Tam przez co najmniej miesiąc patrzyłam na sepiowe portrety pradziadków i słuchałam rodzinnych opowieści snutych przez babcię i jej coraz bardziej wiekowe koleżanki. Wieczorem siadałyśmy na ławeczce przed naszym starym kamiennym domem. Stare kobiety w czerni, które przynosiły ze sobą mleko prosto od krowy, rodopskie specjały i zioła, zaczynały rozmawiać. Siadały z babcią i ze mną i snuły wspomnienia. Chłonełam opowiadane przez nie historie. Czasem zabawne, jak ta o pradziadku, który nocą ukrył w tureckim grobie pieniądze wygrane w karty, a potem przez całe życie uważał się za posiadacza wielkiej fortuny, chociaż nigdy nie dane było mu dane wrócić i wykopać garnca z monetami. Inne smutne, jak ta o prababci, która musiała przeznaczyć własne wiano na pokrycie długów męża, czyli mojego pradziadka. Na szczęście z czasem pradziadek ustatkował się, przestał grać w karty i przykładowie opiekował się trójką dzieci (w tym moją babcią). Prababcia zmarła przedwcześnie i nie doczekała nawet pierwszej wnuczki, czyli mojej mamy, ale we wspomnieniach rodzinnych jest, co zaskakujące, obecna. Postanowiłam

spisać wszystkie te historie, żeby przetrwały w pamięci nie tylko mojej, ale także i moich dzieci, a potem ich dzieci.

Co roku tęskniłam za wakacjami w Rodopach. Spędzałam je przecież w miejscu przesiąkniętym historią Europy, zazębiającą się z historią mojej rodziny. Uczyłam się regionalnej gwary, żeby lepiej rozumieć siebie i swoich przodków, których koleje życia złożyły się na dzieje naszej rodziny. Przy okazji odwiedzin u babcinych kuzynek czy znajomych pytałam o używane przez nich słowa, słuchałam muzyki, próbowałam miejscowych potraw. Wtedy nie wiedziałam jeszcze, że w przyszłości będę chciała podzielić się tą wiedzą. Rodopskie korzenie, a jednocześnie związki z Polską pozwalają mi spojrzeć z sympatią, ale i dystansem na różnice kulturowe, językowe i mentalne. Pretekstem do opisania życia w Rodopach stały się wspomnienia łączące się z moją babcią i jej pokoleniem, a także historia naszego rodu – rodziny Karadża. Przy okazji opowiedziałam też o codziennym życiu współczesnych mieszkańców, głównie na przykładzie najbliższych sąsiadów i znajomych. Dodałam trochę informacji o historii i geografii Rodopów oraz o lokalnej kuchni. Jeśli to zachęci kogokolwiek do spędzenia czasu w tym uroczym i dzikim wciąż zakątku, zakosztowania tamtejszych przysmaków i wspaniałego wina, poznania cudownych i otwartych ludzi, osiągnę swój cel. Tymczasem zapraszam każdego, kto sięgnie po tę książkę, w podróż po ojczyźnie Orfeusza.

Składam serdeczne podziękowania wszystkim, którzy przyczynili się do powstania tej książki. Przede wszystkim zaś Mamie, która nieustrudzenie czuwała, by podawane przeze mnie fakty były zgodne z prawdą, Piotrowi Ślęzakowi, który pierwszy przekonał mnie, że opowieści o Bułgarii warto spisać, Rodzinie w Czepelare, z życia której obficie czerpałam, Przyjaciółkom, które zawsze we mnie wierzyły i moim Najbliższym, dla których warto pisać.



POWRÓT

Po ośmiu latach nieobecności wracam do domu, z którym wiążą się moje najpiękniejsze wspomnienia z dzieciństwa. Zamiast wzruszenia jestem przerażona. Widzę straszliwą rudere, z sypiącym się tynkiem i grzybem na ścianach. Zapach pleśni unosi się wszędzie. Ogarnia mnie wilgotne zimno. Zapadł wieczór. Dzieci i ja jesteśmy po całym dniu podróży. Przebyliśmy dwa tysiące kilometrów, żeby spędzić wspaniałe wakacje, przy okazji robiąc niewielki remont. Jednak zdaje się, że to on wysunie się na pierwszy plan. Gdy ścielę łóżka, czuję wilgoć pościeli. Patrzę z przerażeniem na obecne na każdym kroku kosarze. Dzieci chcą wiedzieć, czy te pająki mają coś wspólnego ze Spidermanem.

Rano zjawia się szef ekipy remontowej. Jest punktualny. Towarzyszy mu wuj Christo, zwany w rodzinie małym dla odróżnienia od starszego wuja o tym samym imieniu, zwanego dużym. Mały Christo znalazł ekipę, która robi remont. Jest człowiekiem niezwykle solidnym. Można mieć zaufanie do ludzi, których poleca. Szef ekipy ma na imię Czawdar. Mówię, co chciałabym zrobić, choć gołym okiem widać, że do zrobienia jest wszystko. Trzeba wyburzyć ściany, a potem zbudować je na nowo, wykonać izolacje, pomalować, wymienić instalację elektryczną oraz wodno-kanalizacyjną. Największe wyzwanie stanowi przekształcenie w

normalny pokój pomieszczenia, które od początku istnienia domu było piwnicą. Jedna ze ścian jest całkowicie wkopana w ziemię. Zapach pleśni trudno tu znieść. Jestem przygotowana na to, że Czawdar uzna za niemożliwe do zrobienie z piwnicy pokoju. On jednak nie wygląda na przestraszonego widokiem zrujnowanego domu.

– Lalka (*kukła*) – mówi. – Będzie z tego domu lalka. Ma pani piękny dom.

Dom zbudowano dziewięćdziesiąt lat temu z kamienia z pobliskiego kamieniołomu. Ściany mają prawie metr grubości. W zimie jest ciepły, latem zachowuje głęboki chłód.

Zbudował go pradziadek dla swoich dzieci w 1920 roku. Była ich trójka, więc jest parter i dwa piętra. Do nas należy tylko parter, po babci, która jako kobieta, mimo że najstarsza z rodzeństwa, nie miała możliwości korzystniejszego wyboru. Mieszkała w innym mieście, przyjeżdżała ze mną na wakacje, więc może nie było jej potrzebne piętro. Nie słyszałam zresztą, żeby się skarżyła. Nad nami mieszkał brat babci, wuj Aleko z żoną Katją, zwaną uczinajką, czyli wujenką i dwoma synami: Christem i Rajkiem. Górne piętro zajmowała rodzina młodszego brata babci, Mircza. Wuj Mirczo zmarł w bardzo młodym wieku z powodu choroby serca, osierocając syna, małego Christo oraz córkę Marię. Kiedy byłam małą dziewczynką, dom stał nieotynkowany. Widać było kawałki oszlifowanych kamieni, które oddzielała fuga. Pamiętam też dach kryty specjalnymi płytami z kamienia, które nazywają się *tikli*. Ze szczelin w dachu sypało się jak diabli. Dla mnie jednak dom był piękny. W sąsiedztwie niektóre domy do tej pory stoją nieotynkowane, pokryte łupkiem, ale dziś jest to już rzadkość, nawet w tak małym miasteczku jak Czepełare. Któregoś lata kuzyni mamy, którzy mieszkają na piętrach na stałe, otynkowali dom i pomalowali go białą farbą. Parter ozdobiono mozaiką ze świecących kamyków. Oryginalne łupki zdjęto i zastąpiono dachówką.

Pod koniec prac wykonujący je robotnicy popatrzyli na dom, który przypominał już zwyczajny klocek, jakich wiele w każdym kraju.

– Lalka – powiedzieli. – Macie teraz piękny dom.

Zaczynamy remont. Mam tysiące obaw. Rozmawiałam z szefem ekipy, ale nie widziałam pracowników. Nie wiem, czy będą dobrze pracować. W jakich godzinach? Jesteśmy na południu Europy. Tu

obowiązuje sjesta, która rozciąga się, w zależności od temperatury, od mniej więcej godziny dwunastej do piętnastej. Wszystkie instytucje państwowe mają przerwę od południa do czternastej. Nie da się załatwić niczego, nawet gdyby się paliło.

Najbardziej obawiam się jednak tego, że nie będą służyć kobiecie. Kobieta w tym kraju jest bowiem człowiekiem gorszej kategorii. Nawet jeśli to ona zarabia na dom, a mężczyzna nic nie robi, on decyduje o wszystkim. Mąż rzecz święta.

Babcia całe życie twierdziła, że mój ojciec jest bardzo dobry, bo pozwala mamie wyjeżdżać. Mama jako muzyk podróżowała regularnie, a sprzeciw ojca równałby się pozbawieniu jej prawa wykonywania zawodu.

Tutejsi mężczyźni przez całe życie decydują o wszystkim, co dotyczy domu i rodziny. Szczególną pozycję ma mąż i ojciec. Jeśli mąż umrze, żona przejmuje jego rolę tylko wtedy, gdy nie ma syna. Jeśli ma, wówczas on przejmuje rządy w domu, a matka musi liczyć się z jego zdaniem.

Może w większych miastach ten podział nie jest tak wyraźny, ale tu w małym górskim Czepełare jest oczywisty.

W drzwiach stoi ekipa remontowa. Wszyscy mają na sobie kombinezony robocze, a w rękach małe, plastikowe kubeczki. Popijają z nich kawę i patrzą wyczekująco. Zastanawiam się, czym ich przekonać do swoich racji.

– Mąż przyjeżdża za dwa tygodnie, wszystko musi być zrobione – mówię niepewnie.

Szef ekipy przystaje i patrzy ze zrozumieniem. Znalazłam argument, który do niego dociera.

Do pracy przywozi mniej więcej dziesięciu mężczyzn. Na niecałych osiemdziesięciu metrach kwadratowych pracują jednocześnie, szybko i sprawnie.

– Wkładaj te kamyki pod schody – słyszę któregoś dnia. – Będzie lepsza izolacja, i zabieraj się do ściany, bo jej mąż przyjeżdża za pięć dni.

Lubię obserwować ludzi pracujących fizycznie, jest w tym jakieś surowe piękno. Praca mięśni daje wymierne efekty, rośnie ściana, powstają schody. Robotnicy co chwila wychodzą na kawę, albo robią

długie przerwy. Mimo to wygrzewam się spokojnie na słońcu, w końcu płacę za pracę, a nie za godziny. Od drugiego dnia sama podaję im kawę. Parzę ją w tygielku i nalewam do filigranowych filiżanek z czasów młodości mojej babci. Ludzie Czawdara nie mają zwyczaju dziękować, ale widzę, że doceniają drobne gesty. Jestem świadkiem burzenia ściany. Pył mnie nie zraża. Chcę zobaczyć, z jakiego materiału jest zbudowana.

– To *czit* – wyjaśnia robotnik o tak ciemnej karnacji, że przypomina mulata.

Patrzę z niedowierzaniem na kunsztownie splecione gałązki jałowca podobne do wiklinowych witek. Wylano glinę, z wierzchu pokryto wapnem, żeby je pobielić. W takiej ścianie przebiegają przewody elektryczne. To ona utrzymuje dwa piętra. Robię zdjęcia na pamiątkę i z ulgą patrzę jak pracownicy budują ścianę z gazobetonu. Po południu kupuję dla nich skrzynkę piwa i dużą paczkę papierosów.

– U nas w Polsce jest taki zwyczaj, że jak się stawia ściany, to pije się alkohol. Taki zwyczaj – tłumaczę nieporadnie.

Biorą je i dzielą między siebie.

– To musi być bardzo ciekawy kraj – mówią.

Po miasteczku roznosi się wiadomość, że przyjechała wnuczka Katji z Karadżowskich i robi remont swojej części domu. Wszyscy za punkt honoru poczytują sobie zobaczyć mieszkanie w remoncie. Zwłaszcza sąsiedzi. Gdy mieszka się na południu, należy dostosować się do mentalności miejscowych, w przeciwnym razie można narazić się na nieporozumienia, zdziwienie, a co najgorsze – niczego nie da się załatwić. Kiedy idę ulicą, obcy ludzie mówią mi dzień dobry. Po miasteczku rozeszła się wieść, że remont idzie pełną parą. Z okien samochodów kłaniają mi się nawet nieznani mężczyźni. Zdobyłam szacunek. Wzdycham, kiedy ktoś bez ceregieli pakuje się do mojego domu. Kiwam głową w odpowiedzi na komentarze i rady. Muszę uważać, żeby nie zostać źle zrozumianą. W Bułgarii kręcenie głową rozumiane jest jako zgoda, natomiast kiwanie oznacza jej brak.

Wizyty mają swoje plusy. Niektórzy z gości przynoszą prezenty, zawsze użyteczne: pomidory, młode ziemniaki z ogródka, gotowe gołąbki w liściach winorośli, mleko od krowy. Każdy poleca mieszkanie Bogu, wypowiada stosowną formułkę i odchodzi. To miłe.

Któregoś dnia widzę jednego z sąsiadów, starszego pana Kolo, który podpierając się dwoma laskami, idzie pod górę ulicą. Zgięty w pół, ponad osiemdziesięcioletni, ogorzały, z zachrypniętym głosem. Wręcza mi bańkę świeżego mleka i słoik kwaśnego. Kiedyś w Czepełare było mnóstwo krów i owiec. Rzadko obejście nie miało obory. Pasterze, którym towarzyszył pies, zbierali krowy z całej okolicy i razem z psem szli na górskie łąki. Przeważnie ubrani w stroje ludowe, z charakterystycznymi kraciastymi torbami na ramionach, malowniczo prezentowali się na stokach. W naszej okolicy było około sześćdziesięciu krów, liczyłam je wieczorem, gdy schodziły z gór. Uwielbiałam patrzeć, jak stają przed bramami i ryczą, żeby im otworzyć. Zawsze się zastanawiałam, jak krowa rozpoznaje swoją zagrodę. Dziś w całym Czepełare jest niewiele ponad trzydzieści krów, a owiec nie ma w ogóle. Nieliczne ich stada, które można jeszcze zauważyć w czasie podróży, należą chyba do jakichś przedsiębiorstw.

– Dla dzieci – mówi dialektem pan Kolo, podając mi mleko.

Należy do starego pokolenia, które porozumiewa się wyłącznie po rodopsku. Moja babcia w mieście mówiła po bułgarsku, ale kiedy przyjeżdżałyśmy do Czepełare, gawędziła z koleżankami wyłącznie gwarą. Stąd i ja znam ją dosyć dobrze. Częstouję pana Kolo wodą i czekoladką. W ten sposób zgodnie z tradycją okazuję mu szacunek. Szczególne znaczenie ma woda. W kraju, w którym panuje wszechobecny upał, ma to szczególną wymowę. Pan Kolo kuśtykając, wchodzi do środka. Napotyka Mitka, który układa schody z terakoty.

– Nie tak – mówi do niego. – Zrób te schodki z desek. Dzieci będą chodziły po tym boso, to nie zmarzną.

Obaj mnie ignorują. Mitko przerywa pracę i zaczyna dyskutować ze starszym panem. Przyglądam się w milczeniu, lecz na twarzy mam wypisane, że to mój dom, ja płacę i wymagam. Zdaje się, że nikogo to nie interesuje. Mitko pyta, skąd wziąć deski. Kolo każe mu iść ze sobą, to tylko dwa schodki, da mu swoje drewno. Nikt nie pyta mnie o zdanie. Przypominam sobie, że Kolo nazywany jest tu Al Capone.

W końcu to dwa schodki, a dzieci – co prawda, to prawda – chodzą boso.



SKARB PRADZIADKA

Wewnątrz domu unosi się mnóstwo pyłu. Nie można tam mieszkać. Musieliśmy z dziećmi przenieść się do hotelu. Codziennie biegam między hotelem a remontowanym domem, po drodze robiąc sprawunki. Szef ekipy przekonuje, żeby nie przyjeżdżać codziennie. Jego ludzie będą dobrze pracować bez mojego nadzoru. Wierzę, ale interesują mnie szczegóły prac. Pod deskami podłogowymi widać gołą ziemię.

– Zaraz wsypiemy tam kamienie, dla izolacji – mówi Milen, najsprawniejszy z robotników.

Lubię go, bo widzę, jak przykłada się do pracy. Wiem, że jest Bułgarem wyznającym islam, ale nie poruszam z nim kwestii wiary.

– Jak coś tam schowałaś, to wyjmij, bo potem już nie będzie można – radzi.

Jakby czytał w moich myślach. Babcia opowiadała, że kiedy budowano dom, pod fundamentami zakopano złote monety. Przyszedł pop, śpiewał, modlił się, a potem wsunięto sakiewkę z pieniędzmi i zaczęto wylewać zaprawę.

Kusi mnie, żeby chociaż spróbować znaleźć rodzinny skarb. Babcia zdradziła, gdzie dokładnie zakopano sakiewkę. Sama tego nie widziała, ale opowiadała jej o tym mama. Zastanawiam się, czy szukać tego

skarbu. Rezygnuję. Jeśli w fundamentach są pieniądze, to niech leżą dalej. Mówię Milenowi, żeby sypał kamienie. Już nigdy nie odnajdę złotych monet. Przepadły jak inne wygrane przez pradziadka w karty w czasie wojny bałkańskiej. Jego jednostka stacjonowała gdzieś w Turcji. Żołnierze umilali sobie czas graniem w karty z miejscowymi. Pradziadek, który znał tajniki hazardu od czasów, kiedy prowadził w górach szynk, radził sobie na tyle dobrze, że wygrał pokaźną liczbę złotych monet. Obawiając się kradzieży, a może i próby zamordowania, nocą wyszedł i zakopał wygraną na cmentarzu, w tureckim grobie, w nogach nieboszczyka. Po wojnie miał wrócić i wykopać monety. Z różnych przyczyn nigdy do tego nie doszło. Pradziadek bał się pojechać do Turcji sam. Później granice zostały zamknięte.

Pieniądze albo nadal spoczywają w tym grobie, albo przypadkiem trafiły w czyjeś ręce, a szczęściarz do dziś nie wie, kto mu je podarował. Mama w dzieciństwie często z ust dziadka słyszała słowa: „Karadża ma pieniądze, jeszcze wam wszystkim pokaże”. Karadża to nazwisko rodowe pradziadka. Cały nasz ród to Karadżowcy. Mama, która jako mała dziewczynka mieszkała w Czepełare, i duży Christo nie wiedzieli, że ich dziadek mówi o pieniądzach leżących na cmentarzu pod Edirne. Szukali ich na strychu, w drewni, pod łóżkiem i w szufladach. Naturalnie bez powodzenia.

Pokój od frontu wygląda bardzo ładnie, jest jasny i przestronny. Na jednej ze ścian wieszam retuszowany portret prababci i pradziadka. W końcu to oni budowali ten dom i należy im się honorowe miejsce. A gdyby jeszcze z góry zerknęli łaskawym okiem na remont, nie byłoby źle. Pokój frontowy i kuchnia to najstarsze pomieszczenie w całym domu. W trakcie wielu lat budowy to tam toczyło się życie. Najstarszą pamiątką są drewniane drzwi, które wiodą z pokoju do kuchni, niestety zostały pomalowane farbą lateksową na brzydki żółty kolor. W przyszłości trzeba będzie spróbować ją zedrzeć i przywrócić im pierwotny stan. Podobno są też oryginalne belki stropowe w kuchni, ale w ramach upiększania domu zostały zasłonięte – pokryto je tynkiem i zamalowano. Szkoda. Pokój frontowy pamięta liczne pogrzeby członków rodziny. Pierwsza zmarła w nim prababcia. Jej ciało wystawiono w otwartej trumnie wedle zwyczajów prawosławnych. Obok trumny palono świece, modlono się za duszę zmarłego. Czuwanie

przy zwłokach trwało przez całą noc, następnego dnia odprowadzono je do cerkwi, a potem na cmentarz. Ze względu na temperaturę zmarłych grzebie się zazwyczaj drugiego dnia, nie później.

Cmentarz w Czepełare znajduje się na zboczu góry. Odległości między grobami są tak małe, że nie wyobrażam sobie, jak tam może się zmieścić kondukt żałobny. Pewnie do samego grobu dociera tylko pop i grabarze. Nasz rodzinny grób, w którym pochowani są pradiadkowie i bracia mojej babci, znajduje się u podnóża góry cmentarnej. Po drodze bardzo się męczymy, przejście do grobu wymaga wielkiej uwagi. Każdą z mogił otaczają kamienie. Zbocze jest bardzo strome. Trudno chodzić między grobami. Uważamy, żeby nie poślizgnąć się na kamieniach lub nie stąpać po cudzych mogiłach. Na cmentarz chodzi się zwykle w piątek. Dostosowujemy się do tego zwyczaju. Po drodze kupujemy w cerkwi świece, żeby wcisnąć je w ziemię na grobie. Palimy także *kandilo*, czyli lampkę oliwną w oszklonym ołtarzyku. Modlimy się chwilę za dusze zmarłych. Na grobie postawimy tabliczkę upamiętniającą moją babcię, która koniec życia spędziła w Polsce i tam została pochowana. Przywieźliśmy też ziemię z jej grobu. Mamy mało miejsca. Obok, nad grobem i na stromiźnie za nami są inne groby. Przypominam sobie, jak jeden z wujów mówił, że kiedy rozkopano grób, aby zrobić miejsce dla jednego z braci babci, znaleziono o jedną czaszkę więcej. Pewnie zsunęła się z któregoś z grobów położonych wyżej. Pomyślałam wtedy, że może kości naszych przodków zsunęły się niżej, a te tutaj są z górnych grobów. Miałam osiem lat. Wyobraźnia dziecka jest ogromna.

Niedzielne nabożeństwo w cerkwi, usytuowanej w pobliżu rzeki, w centrum miasta, jest odprawiane tylko jedno. Cerkiew otacza niski kamienny murek, a urokliwe podwórko jest pełne roślin i kwiatów, które będą poświęcone podczas święta Matki Boskiej Zielnej. To jedno z największych świąt w prawosławiu. Nabożeństwa są niezwykle uroczyste, a elementem liturgii jest święcenie ziół i kwiatów. Święci się bazylię oraz geranium, które Bułgarzy nazywają *zdrawec*. Jest tu rośliną lubianą, bardzo dekoracyjną i łatwą w utrzymaniu. Rośnie na podwórkach, klombach miejskich, w skrzynkach balkonowych i donicach. Przywiozłam sobie do Polski sadzonkę. Rozrasta się tak, że rozważam przesadzenie jej do wielkich donic, które chcę ustawić na

werandzie. Pięknie pachnie.

Cerkiew jest stara i pełna ikon, wśród których króluje święty Jerzy. Jego wizerunki z włócznią należą do najbardziej rozpoznawalnych w Bułgarii. Tłumaczę synkowi, że to ktoś na kształt dzisiejszych superbohaterów. Wyjaśnienie zemści się na mnie i moim mężu okrutnie, ponieważ zostaniemy zasypani pytaniami o przygody świętego Jerzego i smoki, które zabił. Na nic zdają się tłumaczenia, że smok to symbol szatana, że to taka przenośnia. Machina dziecięcej wyobraźni poszła w ruch.

W 2005 roku Czepełare nawiedziła powódź. Rzeka Czaja, zwykle przypominająca niegroźny strumyk, wylała, zabierając z nurtem restaurację, położoną przy moście niedaleko cerkwi. Woda zniszczyła domy i sklepy w pobliżu rzeki. Żywioł zabrał również trzy osoby, między innymi popa z przycmentarnej cerkwi. Wyszedł w czasie nawałnicy do samochodu i przysypała go osuwająca się z góry skarpa. Był bardzo młody, zegnało go całe miasto, szepcząc, że jeśli Bóg zabiera popa do siebie, to znaczy, że miasto ma dużo grzechów.

Msza prawosławna trwa ponad dwie godziny. Właściwe nabożeństwo jest poprzedzane tak zwanymi *utrinna*, modlitwą i śpiewami chóralnymi *a cappella*. W tradycji prawosławnej zachował się śpiew bez oprawy instrumentalnej. Msza święta zaczyna się dopiero po godzinie. Kapłan co chwila znika za carskimi wrotami rzeźbionymi w drewnie i inkrustowanymi srebrem. Potem wychodzi, aby prowadzić dziwny śpiewny dialog z parafianami albo bezpośrednio z Bogiem. Nie ma charakterystycznych dla kościołów katolickich organów, ale jest chór złożony przeważnie ze starszych mieszkanki miasteczka. Zawsze chciałam zaśpiewać w takim chórze, lecz nigdy nie odważyłam się powiedzieć o tym głośno. Wydawało mi się, że to nic trudnego, melodia ciągle się powtarza, a słowa to z małymi wyjątkami *Gospodi pomiluj*. Dopiero w ostatnich latach wsłuchałam się w złożoność melodii, dziwny rytm i słowa w języku starocerkiewnosłowiańskim, który jest językiem liturgii. Chór, który w czasach mojego dzieciństwa liczył około trzydziestu osób, ostatniego lata znacznie zmalał. Z balkonu cerkiewnego po mszy zeszło zaledwie pięć kobiet w charakterystycznych czarnych strojach, z czarnymi chustami na głowie. Co roku liczba starszych pobożnych kobiet zmniejsza się, a młodzież

rzadko chodzi do cerkwi.



GÓRY Z ARBUZÓW I OSY W FIGACH

Owoce w Bułgarii są wszechobecne, ogromne, kolorowe, soczyste. Latem, kiedy idzie się ulicą, unosi się ich zapach. Na targu kosztują grosze. Kupuję zazwyczaj zbyt dużo. Kuszą mnie brzoskwinie, których nie można jeść po drodze, ponieważ są tak soczyste, że sok zalewa ręce i plami ubrania. Kupujemy i cierpliwie niesiemy do domu. Skórka da się ściągnąć po lekkim naciągnięciu, nie ma potrzeby obierać owocu, ale zdjąć ją trzeba ze względu na ostry meszek pokrywający pomarańczoworóżowy miąższ. Śliwek nie kupuję. Zrywam je z drzewa i zjadam po kryjomu, żeby dzieci nie widziały, że zdarza mi się jeść nieumyte owoce. Cóż, przyjemność zjedzenia prosto z drzewa jest zbyt duża. Może się z nią równać wyłącznie to, co odczuwa mój mąż, który wstaje w nocy, żeby zjeść kilka owoców z drzewka w ciemności i kompletnej ciszy zakłócanej wyłącznie przez świecące robaczki świętojańskie i cykające świerszcze. Czereśnie także pchają się do ręki same. Są prawie granatowe, wielkością dorównują małym śliwkom.

Jagody i małe poziomki zbiera się podczas wypraw w góry. Smaży się z nich pyszne konfitury. To nie lada rarytas. Każda szanująca się gospodyni robi z owoców kompoty i smaży konfitury, którymi potem częstuje gości. Na miniaturowych talerzykach podaje się je do kawy.

Talerzyki bywają porcelanowe lub kryształowe, ale najpiękniejsze są z cieniutkiego przezroczystego albo mlecznego szkła, które podkreśla ich kolor. Obok talerzyka z konfiturami zawsze stoi szklanka z wodą. Zastanawiam się, które konfitury lubię najbardziej. Pyszne są z małych poziomek, dziwny smak mają konfitury jagodowe. Są bardzo słodkie, czarne i brudzą bardziej niż świeże owoce. Brzoskwinie i morele to raczej owoce na kompoty, przeciery i dżemy, ale konfitury z wiśni i czereśni to majstersztyk. Każdego lata robię kilka słoików, nie więcej, bo drylowanie zajmuje mnóstwo czasu. Te rarytasy trzymam na święta.

Jeśli ktoś był w Bułgarii latem, oprócz wspomnienia o *kiseło mljako* pamięta zapewne stosy arbuzów na targach. Wążące przynajmniej pięć kilogramów każdy, leżą na ulicy w ogromnych piramidach. Arbuz to owoc słodki, gaszący pragnienie, idealny na lato. Wybieranie arbuza ma w sobie coś z rytuału. Pamiętam jak robił to mój dziadek. Brał owoc w ręce, potrząsał nim, następnie pukał delikatnie palcem jednej ręki i słuchał odgłosu. Jeśli dźwięk był odpowiedni, to zdrapywał delikatnie paznokciem skórkę przy łodyżce, musiała mieć odcień zieleni, którego ja nigdy nie umiałam odróżnić mimo miłości do kolorów. Dziadek był w tym mistrzem. Każdy wybrany przez niego arbuz był soczystszy, czerwieńszy i słodszy niż inne. Przynoszony do domu ładował w chłodnej wodzie, nigdy w lodówce i czekał cierpliwie na rozkrojenie. Przy krojeniu wydawał dźwięki podobne do parskania konia. Babcia przekrajała arbuz na pół, wydrążała ostrożnie, ale niezbyt dokładnie miąższ i do tak powstałej misy wlewała białe wino. Po schłodzeniu piło się wino arbuzowe słomkami, a resztki owocu wyskrobywało łyżeczką. Wspaniały deser. Na targach obok arbuzów w mniejsze stosy ułożone są melony. Żółte kule pachną słodko, miodowo. Tak bardzo lubimy melony, że zjadamy je same, bez żadnych dodatków. Tłumaczyłam kiedyś wujence, że melony jada się z szynką parmeńską i że to delikates. Fuknęła tylko z niedowierzaniem:

– Melon z szynką? Kto to widział!

Bezapelacyjne pierwsze miejsce na owocowej liście przebojów zajmują jednak figi (*smokini*). W Polsce najczęściej bywają wyłącznie suszone. W Bułgarii je się świeże. Drzewa figowe pachną mieszaniną miodu i ziół. Owoc jest fioletowozielony, miękki w dotyku. Ma w sobie coś erotycznego. Smaku nie da się porównać z niczym. Konfitury z fig

nawet tu są wielkim rarytasem. Do wyrobu konfitur używa się nie tylko dojrzałych, ale także i zielonych owoców. Konfitury z zielonych fig mają intensywniejszy aromat i ciemnozielony kolor, w którym pobłyskują niebieskie refleksy. Ja wolę konfitury z dojrzałych fig, niż z zielonych. Najbardziej smakują mi jako deser. Niezwykle smaczne są naleśniki z konfiturą figową i przysmażane na maśle. Palce lizać. Pierwszy raz poczęstował mnie figą wuj Aleko, brat babci.

– Jedz – powiedział. – Tylko patrz zawsze, czy w środku nie siedzi osa. Osy wiedzą co dobre. Pewien mój znajomy zjadł figę z osą w środku. Użądliła go w gardło i umarł.

Tak, piękne są te owoce, ale może czaić się w nich śmierć. Jem figi, myśląc o nieszczęsnym znajomym wuja, i zawsze sprawdzam, czy nie ma w środku osy. Wierzę w tę opowieść. Owoc jest tak miękki, że owad może wślizgnąć się do środka.



UCZINAJKA

Ucinajka, czyli żona brata mojej babci jest mała, szczupła i mimo osiemdziesięciu ośmiu lat bardzo szybka. Jej tempo przeszło do rodzinnej legendy. Do dziś przemieszcza się po górskich ścieżkach z szybkością kozicy. Po śmierci wuja Aleko, który zmarł na raka żołądka trzydzieści lat temu, wzorem bułgarskich kobiet ze wsi i małych miasteczek przywdziała żałobę i już nigdy jej nie zdjęła.

Po ślubie starszego z synów, dużego Christo, wróciła z młodszym Rajkiem do rodzinnego domu, który mieści się w innej dzielnicy miasta, w górnym biegu rzeki. Na pierwszym piętrze w naszym domu mieszka teraz duży Christo z rodziną. *Ucinajka* często odwiedza syna i wnuki. Nas też bardzo lubi i kiedy tylko przyjeżdżamy na wakacje, natychmiast wspina się na naszą ulicę. Jeszcze kilka lat temu hodowała krowę i przynosiła mleko, świeże i kwaśne albo cudownie kwaśną maślankę, zwaną *byrkanica*. *Ucinajka* jest niezwykle gościnna.

Sękatymi rękami zwija małe gołąbki. Są nie większe niż pół małego palca i przepyszne. Wedle znanego w Rodopach zwyczaju zawija się je w liście buraka cukrowego, nie winorośli. Liście te mają bowiem kwaskowaty smak, który nie każdy lubi, poza tym są łykowate. Liście buraka cukrowego natomiast są gładkie i słodkie. Gołąbki polewa się

sosem z kwaśnego mleka wymieszanego z czosnkiem. *Uczinajka* zawsze robi gołąbki postne, czyli bez mięsa. Nie jadłam lepszych. W sklepie widuję także gołąbki zawijane w liście kiszanej kapusty. W Bułgarii kapustę kisi się w całości. Główki zanurza się w kadzi po kilka i przykrywa wyszorowanym do czysta kamieniem. Mama z babcią próbowały kisić kapustę w Polsce właśnie w ten sposób. Tak, żeby można było zrobić gołąbki na święta Bożego Narodzenia, jak każe tradycja, ale nic z tego nie wyszło. Polska kapusta jest większa, bardziej zbita, może bakterie też nie takie. Po oderwaniu kilku zewnętrznych liści w środku była zgniła papka. Jeśli ktoś chce skosztować gołąbków zawijanych w kiszane liście kapusty, musi pojechać na Bałkany.

Uczinajka piecze jeszcze rodzaj słonego ciasta z ryżem i serem, czyli *klin*. Przynosi upieczony placek w dużym cynowanym naczyniu, zwanym *tawa*. *Klin* ma chrupką skórę, pachnie jajami i serem. Podaje się go na deser.

W dawnych czasach pieczono go na piecu opalonym drewnem. Taki piec był w każdym domu. Dziś *uczinajka* ma kuchenkę elektryczną, ale *tawa*, niegdyś ocynkowana, pamięta dawne czasy. Płaska, drewniana, ogromna łopata do odwracania ciasta też jest bardzo stara.

Jajek dostarczają *uczinajce* własne kury, ale mleko i ser kupuje w sklepie albo od kuzynki, która wciąż hoduje krowę. Pożegnanie z krową było dla *uczinajki* bardzo bolesne, ale synowie zdecydowali, że matki nie można dłużej obarczać opieką nad zwierzęciem. Krowa wymaga dojenia, oporządzania, troski o paszę, słowem nie można na krok ruszyć się z domu. *Uczinajka* protestowała jak mogła, krzyczała, że mleko lubią wszyscy – no, może poza dziećmi, które piją coca-colę – ale synowie byli nieugięci. Do nich należało ostateczne słowo. Teraz, od czasu do czasu, opiekuje się krową bliskiej kuzynki i sąsiadki, i także biega z mlekiem dla dzieci. Kury za to miała zawsze. Stadko liczyło około dziesięciu ptaków. Koguty *uczinajki* były bardzo zadziorne. Pamiętam, że się ich bałam. Tylko jej pozwalały się zbliżyć do kurnika. Natomiast dzieci, w tym mnie, nie znosiły. Kiedyś *uczinajka* miała również kury własnego chowu. Zaklinała jajka po rodopsku, mówiąc: „Niech się wykluje dziewięć kurek i jeden kogut”. Babcia opowiadała, jak jej ciocia pomyliła się przy tych gusłach i powiedziała: „Niech się wykluje dziewięć kogutków i jedna kurka”. Tak się stało, co było wielkim

kłopotem dla rodziny. Koguty się panoszyły. Ludzie jedli mięso bardzo rzadko, nie było chętnego do zabicia koguta, a zagroda była ich pełna. Uчинajce się to nie zdarzało, ale proporcje między kogutami a kurami były bardzo nierówne. W końcu zrezygnowała z chowu kurcząt, zaczęła kupować na wiosnę stadko kur i koguta, wychodząc z założenia, że kogut musi być, bo wtedy kury znają swoje miejsce.



ŚCIANOKOSY

Kto ma zwierzęta, ten zwykle ma także kawałek łąki, którą kosi latem. Sianokosy, nazywane przez mojego męża dowcipnie i bardzo trafnie ścianokosami, to raczej okazja do spotkania towarzyskiego i swego rodzaju święto. Koszona trawa nie jest tyle warta, ile zjedzone sałaty, wysmażone mięsa i wypita przy okazji *rakija*. Na sianokosach spotyka się cała rodzina. Dzieci przeważnie się bawią, starając się nie przeszkadzać, ale dziwiło mnie zawsze, jak dużo starszych ludzi pomaga przy sianie. Pytam o to dużego Christo. Odpowiada, że tutejsze kobiety nawet do osiemdziesiątego roku życia są sprawne i chcą pomagać. Mężczyźni ustawiają się rzędem na pionowej ścianie zbocza i koszą. Idą z góry ku dołowi. Za nimi schodzą kobiety, przewracają trawę, potem jeszcze raz i jeszcze raz. Co dwie godziny kobiety opuszczają łąkę i chowają się w drewnianych albo kamiennych chałupkach, zwanych swojsko kolibami. Tam przygotowują posiłki dla zmęczonych kosiarzy. Królujecie oczywiście sałatka szopska, czyli jedyne w swoim rodzaju połączenie pomidorów, ogórków, cebuli i sera *sirene*, polanych olejem słonecznikowym i odrobiną octu winnego. Rozpala się ogień pod piecem i na skarze, czyli grillu, ustawia się kotlety mielone, *kjuftety* i *kebaczteta* – baranie kotleciki uformowane na kształt paluszków. Obok

mięsa piecze się podłużne papryki, zwane *kapija*, najczęściej czerwone. Piecze się je, aż czernieją, potem zamyka szczelnie w garnku lub torbie papierowej, żeby się poddużyły. Obrane z poczerniałej skórki, polane oliwą z czosnkiem są jednym z najbardziej charakterystycznych smaków Bułgarii, jedną z najpopularniejszych przekąsek. Jedzenia jest zwykle w bród, dużo białego, pszennego chleba podawanego do wszystkiego, włącznie z ziemniakami lub ryżem. Cóż, mężczyźni pracują fizycznie i muszą dużo jeść. Na deser podaje się arbuza. Jeśli łąka jest duża, jeden dzień nie wystarcza na jej skoszenie. Wtedy zostaje się w kolibie na noc. Zwykle wszyscy śpią na połączonych ze sobą łózkach w poprzek, zmęczeni pracą, jedzeniem i pićm. Wieczorem można napić się rakii, pośpiewać ludowe pieśni, albo posłuchać muzyki, a rano wrócić do pracy. A potem znów biesiadować.

Siano musi dobrze wyschnąć, żeby można było je zwieźć do stodoły. Pytam dużego Christo, czy często musiał je wielokrotnie suszyć, czy padające deszcze psują im siano.

– Nigdy – odpowiada. – Jesteśmy bożymi ludźmi. Pan Bóg nigdy nie pozwolił, żeby nam siano zamokło.

To z łąki naszej rodziny jest ładowane do ciężarówki i już po godzinie znajduje się w stodole. Tradycyjnie siano zwożone jest z pomocą zwierząt. Widok obładowanego konia, muła lub osła, których ciągnie zdenerwowany gospodarz, podczas gdy zwierzę zapiera się nogami i potrząsa łbem, jest jeszcze dość powszechny.

– Osła trzeba zrozumieć – tłumaczył mi wuj Aleko, gdy byłam małą. – To najmądrzejsze zwierzę na świecie. Zapiera się tylko wtedy, kiedy droga jest niebezpieczna albo kiedy ma za dużo na grzbiecie. Osłu trzeba ustąpić, bo samemu zostanie się osłem. Jak ktoś tego nie rozumie, powinien mieć muła. Muł wszystko zniesie, jest taki głupi.



JAK NIE ZOSTAŁAM PASTERKĄ

Kiedy byłam dzieckiem, słuchałam opowieści wuja Aleko o tym, jak pięknie jest być pasterzem. Mówił, że pasterze pędzą krowy, owce i kozy na tutejsze łąki. Owce jedzą trawę i zioła porastające stoki, a potem dają mleko. Pasterz pilnuje ich, korzystając z pomocy psa pasterskiego i przygrywając sobie na fujarce. Opowieści były tak piękne, że co roku błagałam wuja, żebym i ja mogła paść owce.

– Kupię ci jagniątko – mówił mi – bo z owcami albo krowami nie dasz rady. A jagniątko są w sam raz. Kupimy im na targu małe dzwoneczki, żebyś ich nie pogubiła. Musisz tylko zrobić sznureczki do tych dzwoneczków, aby móc je wiązać.

Robienie sznureczków dla pięcioletniej dziewczynki było dużym wyzwaniem, ale tak bardzo chciałam pasać jagniątko, że nauczyłam się dziergać na szydełku. Tak jak potrafiłam, nieporadnie, ale z wielką pasją plotłam sznureczki do dzwoneczków dla jagniątek. Babcia spoglądała na to spod oka i zastanawiała się pewnie, jak rozwiązać sprawę wypasania przeze mnie stada owiec.

Stary wuj z aprobatą spoglądał na imponujących rozmiarów kłębek uplecionego sznurka i dalej snuł swoją opowieść:

– Damy ci torbę, w której schowasz trochę sera, mleka owczego albo

kozy, jak wolisz, no i *kaczamak*, żebyś sobie zjadła na obiad.

Kaczamak jest nieco podobny do *mamałygi*. Robi się go z mąki kukurydzianej, wody i masła. Mąkę sypie się na dużą patelnię wypełnioną wrzątkiem, na środku robi cztery dziury, żeby gotowana woda dobrze się wchłonęła. Kiedy powstanie gęsta masa, wyjmuje się ją i rozpłaszcza na *tawa*, suto polewa roztopionym masłem. Powstaje z tego złocisty placek, który można posypać serem *sirene*, polać kwaśnym mlekiem, a nawet w wersji luksusowej podać z boczkiem albo skwarkami. Przepadam za *kaczamakiem*, który można zjeść tylko w Rodopach. Kiedyś był daniem popularnym wśród pasterzy, ponieważ jest bardzo pożywny. Inne pasterskie danie to *patatnik*, czyli placek z tartych ziemniaków wymieszanych z cebulą i serem *sirene*, pieczony w piecu.

– I co najważniejsze – ciągnął wuj. – Jak wyruszysz z jagniątkami w góry, ubierzesz się w strój ludowy, taki odpowiedni dla pasterczki. Przepaszemy cię pojasem, specjalnym pasem, za który zatkniesz fujarkę, żebyś grała tym jagniątkom. W ten sposób będą lepiej się pasły, nie będą uciekały, a ty będziesz miała co robić.

W miejscowości Sziroka Łyka, położonej dwadzieścia kilometrów od Czepełare, jest szkoła muzyczna, jedna z dwóch w Bułgarii, w której uczy się gry na instrumentach ludowych, między innymi na flecie ludowym, zwanym *kawal*. Chyba taką fujarkę miał na myśli wuj. Kilka lat później zaczęłam uczyć się grać na flecie poprzecznym w szkole muzycznej w Polsce. Kiedy przyjeżdżałam z fletem na wakacje, wszyscy pytali mnie żartem, czy to *kawal*. Nikt już nie pamiętał, że miałam grać jagniątkom podczas wypasania, bo wuj niestety zmarł, gdy miałam osiem lat.



KAWA I HERBATA

Moje dzieciństwo pachniało cząbrem. Chociaż nie tylko ten zapach utkwiał mi w pamięci, a wiadomo, że dzieci pamiętają zapachy najlepiej. Na górskich łąkach, gdzie spędzałam wakacje, unosiło się mnóstwo zapachów. Wśród nich były te, które znałam: dziurawca, lebiodki, jagód, małych górskich poziomek i sosen, ale także wielu zupełnie nieznanymi mi roślin, które były pieczołowicie zbierane przez gospodynie domowe i segregowane: lecznicze, na urodę, na ogólne zdrowie czy wreszcie na herbatę ziołową.

O ile kawę można zamówić zawsze i wszędzie, mając gwarancję, że otrzyma się pachnące, parujące espresso za kilka groszy, o tyle z herbatą jest już znacznie gorzej. Kiedy byłam mała i w ramach dobrego wychowania proponowałam gościom filiżankę herbaty, zwykle odmawiali ze zdziwieniem. Czasami słyszałam: „Dziękuję, ale czuję się dobrze”, a pewnego razu mój wuj powiedział gwarą: „Żeby brzuch mi się dziwił, co mu dałam?”. Mimo to często w kawiarni próbowałam zamówić herbatę. Zamówienie przyjmowano bez słowa, po czym na stole lądowała mięta albo lipa. Kiedyś zapytałam kelnerkę w bardzo eleganckiej kawiarni, czy mogę zamówić herbatę. Odpowiedziała wyniośle, że tak.

– A jakie rodzaje mają państwo?

– Jakie pani sobie życzy – padła odpowiedź. – Jest mięta, lipa, lebiodka, cząber, poziomki, malina, mieszanki, co tylko pani chce.

– A czarna herbata? – zapytałam na wszelki wypadek.

– Też jest.

– To poproszę.

Z daleka widziałam jak wrzuca do filiżanki torebkę. Otrzymanie zaparzonej liściastej czarnej herbaty jest marzeniem ściętej głowy, ale wypiję i z torebki, a na przyszłość przywiozę z Polski. Po chwili z postawionej przede mną filiżanki uniósł się zapach czarnej porzeczki. Chcąc nie chcąc, trzeba przestawić się na zioła. Zastanawiam się, co piją Anglicy, tak chętnie osiedlający się w tym kraju. Przystawiają się na kawę? Przywożą własną herbatę? Piją grzecznie zioła? Któż to wie?

Kawa za to jest arcydziełem. Szczególnie ta parzona w tygielku na bardzo wolnym ogniu, aż do trzykrotnego wykipienia, nazywana kawą po turecku (*tursko kafe*), albo z tak zwanej kafewarki, czyli małego, metalowego naczynia z rurką zamiast dziubka, podłączanego do prądu. Bułgarzy rzadko piją kawę w domu. W drodze do pracy, do szkoły, po zakupy siadają w licznych kawiarenkach, zamawiają espresso i wypijają je, patrząc na ulicę, pozdrawiając przechodzących znajomych, czytając gazetę. Starzy i młodzi, mężczyźni i kobiety poddają się zwyczajowi. Tu rzadko kto się spieszy. Poranna kawa to rytuał, którego nie odebrano Bułgarom nawet za czasów socjalizmu.

Kawiarenki są liczne, czasami to po prostu stoliki wystawione przed budką z kawą, czasami kawiarnia mieści się w garażu. W większych miastach, na osiedlach, prawie przy każdym bloku jest kawiarenka. Widziałam kiedyś, jak kawę podawano z okna parterowego mieszkania, a dwie starsze panie siedziały przy plastikowym stoliku na składanych krzesłach. Byle na powietrzu, byle wśród ludzi, byle nie samemu. Nieco później na kawę przychodzą mamy z dziećmi w wózkach. Wokół każdego placu zabaw stoją stoliki. Tutaj nie rozmawia się o „kupie i zupie”, siedząc przy piaskownicy. Tu ustawia się wózek przed kawiarnią i wypija kawę w towarzystwie innych mam, patrząc na bawiące się czy śpiące pociechy. Liczyłam te wózki. Do rekordu należy wypatrzona przeze mnie kawiarnia, przed którą było dwanaście wózków.

– Jak u wodopoju – powiedział reporter lokalnej gazety, który

przyjechał zrobić zdjęcie.



RAKIJA

Rakija jest trunkiem aromatycznym i bardzo mocnym, wyrabianym z winogron albo ze śliwek. Niejeden dał się nabrać na jej delikatny smak, a łatwo się nią upić. Mimo że można ją kupić w sklepie, każdy szanujący się Bułgar, zwłaszcza góral, robi rakiję sam. Duży Christo jeździ pędzić ten trunek do przyjaciela z wojska, do miejscowości Kuklen, tuż poza granicami Rodopów, ponieważ najlepsze winorośle są na granicy równiny i gór. *Rakija* ze śliwek – śliwowica, nie jest tu tak ceniona jak trunek z winogron. Pędzenie rakii to także swego rodzaju święto, do którego nie dopuszcza się bezpośrednio kobiet, choć pozwala się im pełnić pewną ważną funkcję. Przygotowują *mezeta*, czyli przekąski w czasie, kiedy mężczyźni czuwają, żeby alkohol był jasny, klarowny i miał odpowiednio dużo procent. Domowa *rakija* ma nawet do czterdziestu pięciu procent alkoholu, nie tracąc nic ze swojego aromatu. Co roku duży Christo wraca z Kuklena, przywożąc około czterdziestu, pięćdziesięciu litrów rakii. Część oczywiście rozdaje, część zatrzymuje, żeby dojrzała, a część wypija razem z przyjaciółmi i rodziną.

Do rakii zwyczajowo podaje się sałatki i lekkie przekąski, przeważnie na zimno. Nie może obejść się bez sałatki szopskiej. Na stole stawia się

dużą miskę i podaje tyle widelców, ile jest osób. Każdy częstuje się kawałkami warzyw prosto z miski. Rakiję sączy się powoli, małymi łyżkami. Picie na akord, tak jak pije się wódkę, nie jest w dobrym tonie. Pieczona papryka polana oliwą albo zapieczona z serem *sirene* w środku także bardzo pasuje do rakii, ale zakąski mogą być mniej wyszukane. Ser *sirene* polany oliwą z oliwek, posypany czerwonym i czarnym pieprzem, ser *kaszkawał*, przepyszny żółty ser o ostrym smaku, pokrojony w kawałki, oliwki. Kiedyś z mężem wyraziliśmy zdumienie, że tak mocny alkohol pije się do sałatki. Od tego czasu dla nas kroi się wędliny i podaje małe pieczone kotlety z mielonego mięsa z przyprawami i czosnkiem, czyli *kjufteta*. Są serwowane na ciepło lub na zimno. Z wędlin najlepsza i najdelikatniejsza jest *łukanka*, surowa kiełbasa, mocno suszona, o trudnym do opisanie aromacie. Mimo, że jest droga, zawsze kupuję ją do podgryzania, jest lepsza niż słodycze. Kuzynka Swetła, żona dużego Christo, częstuje nas *łukanką* domowej roboty. Dzieci nie chcą takiej wędliny, wolą szynkę ze sklepu.

Wieczorną rakiję pijemy na podwórku. Stół ustawiony jest pod jabłonką, którą posadziła prababcia Maria. Kobiety dyskretnie donoszą sałatkę i *mezeta*, kiedy zaczyna brakować ich na stole. Duży Christo przynosi butelkę domowego trunku. Oznajmia, że pędził ją osiemnaście lat temu. Nie lubię mocnego alkoholu pod żadną postacią, ale tu kapituluję. Osiemnastoletniej rakii żal nie spróbować. Swetła otwiera słoik kwaśnego mleka. Zachęca do spróbowania jako *meze*. To owsze mleko. Próbuje. Mleko jest tłuste, można je nożem kroić, ale żeby je jeść jako przekąskę do rakii? Tłumaczą nam, że najpierw trzeba zjeść mleko, a dopiero potem pić alkohol, dzięki temu można go więcej wypić. Przecież sami chcieliśmy czegoś solidnego pod rakiję. Podobno efekt jest taki sam, jakbyśmy zjedli mięso. No, nie wiem, ale się poddam, bo zaczynam oddychać rytmem Rodopów. Sączę rakiję małymi łyżkami, prawie kropelkami, zagryzam dużymi, czarnymi oliwkami. Biorę kromkę pszennego chleba, polewam ją odrobiną oliwy z oliwek, posypuję czerwonym łagodnym pieprzem, potem solą. Tak przygotowany chleb nazywają tu ciganiską banicą.

Słucham szczegółów ostatniej wyprawy do Kuklena. Do tego roku mężczyźni przygotowywali rakiję z własnych winogron, ale teraz niszczy je jakaś zaraza, więc musieli kupić trzydzieści kilogramów

owoców. Pytam Christa, czy mężczyźni depczą je w kadziach sami, czy każą to robić kobietom. Nie bardzo rozumie. Jest specjalna maszyna do wszystkiego, tylko beczka jest stara, pamięta jeszcze czasy wojny. W takiej beczce są odpowiednie warunki, drewno specjalnie impregnowane, nasiąknięte zapachem winogron i alkoholu. Tłumaczy mi, że to bardzo ważne, żeby robić rakiję, bo ma właściwości lecznicze. Na mojej twarzy maluje się powątpiewanie. Przypominam sobie rozmowę z nim sprzed kilku lat:

– Brałeś antybiotyk, kiedy chorowałeś? – spytałam.

Rodzina zobowiązała mnie jako lekarkę do zainteresowania się jego zdrowiem, bo od czasu zapalenia oskrzeli pokasływał.

– Brałem – pokazał mi wtedy rząd butelek – grozdomycynę^[1].



KUPUJĘ MEBLE

Prace w domu są na ukończeniu. Można się wprowadzać. Dawniej stało u nas sześć łóżek. Były staroświeckie, właściwie same sprężyny, materace stare, strach pomyśleć, jakie pleśnie i roztocza w nich mieszkają. Wyrzucam wszystko, czego nie chcą pracownicy z ekipy remontowej. Zostawiam to, co naprawdę jest bardzo cenne. Ponad stuletnią drewnianą skrzynię, pokrytą metalowymi, malowanymi okuciami, która należała do prababci Marii, stawiam na honorowym miejscu w sypialni. To właśnie w tej skrzyni przywiozła do domu wiano – koce, prześcieradła, obrusy, ściereczki. Wszystko ręcznie tkane, szyte, zdobione haftami. Babcia opowiadała mi, że z nadejściem jesieni odbywały się postrzyżyny owiec. Następnie wełnę się gręplowało, prało i przędło. Wszystkie te czynności wykonywała sama prababcia, ewentualnie z pomocą córki, czyli mojej babci. Prababcia przędła grubą wełnę, ale też cieniutkie niteczki na ubrania i prześcieradła. Wełnę oddawano do farbiarni i barwiono na różne kolory. Potem prababcia siadała do krosna i tkła. Oglądam prześcieradło, które robiła. Jedno mam w domu w Polsce, drugie tu. Są zbyt cenne, żeby na nich spać, nie daj Boże wyprać je w pralce. Trzy długie pasy, zapewne szerokości krosna, połączono ze sobą prawie niewidocznym, ale mocnym szwem.

Środkowy pas jest cały biały, a dwa pozostałe mają złoty wzorek na brzegach, boki zdobią szydełkowe wykończenia. Kiedy moja córka dorośnie, podaruję jej to prześcieradło. Będzie przykrywać nim swoje łóżko. W żadnym sklepie nie znajdzie lepszej i kunsztowniejszej kapy. Wyjmuję ze skrzyni inne skarby. Grube wełniane koce pachną naftaliną, trzeba je powiesić na dworze, żeby ogrzało je słońce i żeby się wywietrzyły. Wybieram dwa ładne brązowe; posłużą za kapy na łóżkach w dziecinnym pokoju. Ściereczki wyjmuję mimo protestów rodziny, że się zniszczą. Może, ale pora pokazać je światu, ukryte przeczekwały dwa pokolenia. Prababcia chyba by się cieszyła, że ktoś ich używa. Podobnie ma się sprawa z obrusami. Dwa obrusy po prababci dostałam w prezencie ślubnym. Mam je w domu i używam. Są bardzo oryginalne, granatowo-białe, w drobne paseczki, wykończone haftem szydełkowym. Piorę je w pralce i nic im nie jest, nie blakną, nie przecierają się, chociaż mają prawie sto lat. Wyjmuję kolejne dwa i postanawiam, że będą zdobiły stół w kuchni. Znajduję w skrzyni urocze, także ręcznie robione rzeczy, elementy stroju ludowego, pasy dla mężczyzn (*pojasi*) i fartuchy dla kobiet. I wreszcie skarb. Cienka jak jedwab tkanina w kolorze burgunda pokryta złotawym, delikatnym haftem kwiatowym. Szal prababci. Wyobrażam sobie, jak go tkęła i haftowała, potem zarzucała na głowę i wiązała w supeł na karku. Babcia opowiadała mi o swoim warkoczu, najgrubszym i najpiękniejszym w całym Czepełare. Czerwony szal musiał pięknie wyglądać na jej czarnych włosach. Chowam go z powrotem. Jest miejscami przetarty, nie chcę, żeby zniszczył się do reszty. Na samym dnie znajduję stare jak świat radio Philips. Włączam je do kontaktu i przekręcam gałkę. Słychać szumy, ale daje się wyregulować. Ustawiam obok skrzyni, niech cieszy oczy. Przypominam sobie opowieść babci, że w niektórych domach było radio, takie oczko, które nadawało tylko jeden program. Babcia chodziła do sąsiadów, żeby go słuchać. Była bardzo ciekawa świata i wierzyła, że kiedyś ten świat zobaczy na własne oczy. Zabierała ze sobą koleżankę, która nie wierzyła, że za górami otaczającymi Czepełare istnieje cokolwiek. Kiedy w wieku dwudziestu lat zawieziono ją do szpitala w Płowdiwie, oddalonego od Czepełare o siedemdziesiąt kilometrów, błagała, żeby jej nie zostawiać. Bała się tamtejszych ludzi, dla niej byli „inni”.

Z mebli zostawiłam sobie jedynie dwie skrzynie, wszystko inne wyrzuciłam. Powinnam kupić łóżka z materacami dla mnie i mojego męża, dla dzieci i gościnne. Odwiedzam jedyny sklep z meblami w Czepełare. Od progu wita mnie kobieta, która w nim sprzedaje. Stoi z papierosem w ręku. Mówi do mnie na ty. Pyta, dlaczego dopiero dziś przyszedłam. Ona przecież czeka na mnie od tygodnia. Wie, kim jestem, zna szczegóły remontu, wie nawet, że wyrzuciłam stare sprężyny i spleśniałą szafę. Nie dziwię się wcale. Tu wszyscy o wszystkich wszystko wiedzą. Sprzedawczynie spodziewa się, że brakujące meble kupię w Czepełare. Już omówiła tę kwestię z połową miasta.

– Będziesz potrzebowała łóżek i szaf – mówi. – Załatwimy to.

Łóżka kupuję hurtem, podobnie materace. Dziwię się, że tak łatwo poszło. Idąc za ciosem, dokupuję dwie szafy do przedpokoju i komodę dla dzieci. Nieźle. Pozostaje kwestia transportu. Wydaje mi się oczywiste, że skoro zrobiłam tak duże zakupy, transport powinien być gratis. Nic bardziej mylnego.

– Wuj nie przywiezie ci tych mebli? – pyta.

– Wuj nie ma odpowiedniego samochodu, przecież nie załaduje ich do osobowego.

– Już wiem – mówi – poprosimy Żiwka. To twój sąsiad, na pewno się zgodzi.

Nawet okiem nie mrugnęłam, a przecież nie mówiłam jej, gdzie mieszkam.

Wychodzi ze mną ze sklepu i zamyka drzwi na klucz. Nie pytam, czy będzie miała jakieś nieprzyjemności, przecież są godziny pracy. Muszę przewieźć te meble. Prowadzi mnie do sklepu z napojami na sąsiedniej ulicy. Żiwka znam słabo, kłaniamy się sobie i tyle. Zastanawiam się, co mu powiem. Okazuje się, że nic nie muszę mówić. Kobieta ze sklepu meblowego sama mu wyłuszcza całą sprawę. Chodzi o przewiezienie mebli do domu samochodem firmowym. Stoję obok i chcę zapaść się pod ziemię. U nas coś takiego jest nie do pomyślenia. Chłopak nie jest zdziwiony. Uśmiecha się i mówi, że nie ma sprawy, ma po drodze, tylko czy może przywieźć wieczorem, bo teraz nie ma współpracownicy, więc nie może wyjść ze sklepu. Wieczorem przywozi stertę mebli. Sam załadował, sam rozładował. Nie chce w zamian nic – ani pieniędzy, ani poczęstunku. Na dodatek wypakowuje karton soków owocowych.

– Dla dzieci – mówi. Wchodzi do domu tylko na chwilę, wypowiada magiczną formułę życzeń szczęścia i zdrowia dla nowego domu i znika. Potem przywozi też szafki do kuchni.

Kobieta ze sklepu ma na imię Matylda. Ile razy przechodzę obok, wychodzi do mnie i zagaduje. Często zamyka sklep w godzinach pracy, ale można spotkać ją na ulicy albo w pobliskiej kawiarni. Wystarczy krzyknąć, wtedy wstaje, płaci za kawę i otwiera sklep. Po kilku dniach krzyczy za mną na ulicy, że ma ładne krzesła albo przeszklone szafki do salonu. Przecież zna się na tym i lepiej wie, czego potrzebuję. Kupuję u niej jeszcze kilka rzeczy, lampy, wieszak do przedpokoju, ale sama niosę je do domu, choć proponuje, że pójdzie po Żiwka. Nie chcę nadużywać jego uprzejmości.



Z WIZYTĄ W TRADYCYJNYM RODOPSKIM DOMU

Idziemy z wizytą do kuzynki Weliki, starszej pani, która mieszka na co dzień w Sofii. Z wykształcenia jest fizykiem, a czepełarką z urodzenia i zamiłowania. Ze względu na niezwykle zdolności nazywamy ją w rodzinie kulinarną poetką. Wizyty u niej to prawdziwa uczta i sposobność uzyskania wielu przepisów, którymi chętnie się dzieli, tak jak opowieściami o starym Czepełare i jego mieszkańcach.

Umawianie się na wizytę w Bułgarii to pewien rytuał nie do końca zrozumiany dla mieszkańców innych krajów. „Wpadnijcie jutro” musi wystarczyć za całe zaproszenie.

– O której godzinie? – dopytywałam się, gdy byłam mała, co spotykało się z kompletnym brakiem zrozumienia.

Umawianie się na konkretną godzinę nie jest w tutejszym zwyczaju. Zwykle bowiem z wizytą idzie się wieczorem. Dzień spędza się w pracy, zatem należy się domyślić, że zaproszenie nie obejmuje obiadu. W dni wolne też zwykle nie wychodzi się przed osiemnastą z domu. Dopiero wtedy robi się latem chłodniej. Mimo to dopytuję się o godzinę zaproszenia. A nuż gospodyni ma na myśli poczęstunek kawą po śniadaniu albo wczesny lekki obiad, który jada się około południa. Zawsze upewniam się, że zaproszenie obejmuje wieczór. Kiedy ja

zapraszam gości, podaję godzinę. Nie zdarzyło się, żeby przyjęcie zaczęło się punktualnie, ale mam gwarancję, że nie spędzę całego dnia w domu, wyczekując patrząc na drogę. Goście tutaj schodzą się powoli, często zdarza się, że gdy przychodzą, gospodyni nie jest jeszcze gotowa. Wtedy czekają w salonie, popijając alkohol i jedząc zimne przekąski. Nikt się nie denerwuje, najmniej sama gospodyni, która zostawia gości, żeby się poznali albo porozmawiali sobie, jeśli się już znają. Wizyta to przyjemność, nikt się nie spieszy. Siedzi się długo, nawet do późna w nocy, mimo że następnego dnia idzie się do pracy.

Kuzynka Welika, czyli *lelja* Liczka jest kobietą wykształconą i bywała w świecie, zaprasza na siódmą wieczorem. Przepadam za wizytami u niej. Ma przepiękny, stuletni dom. Odziedzyczyła go po rodzicach i nie zmieniła w nim prawie niczego. Dodała jedynie współczesne udogodnienia, jak kanalizację i łazienkę. Z nieżyjącym już mężem, fizykiem i synem, który także zmarł kilka lat temu na białaczkę, spędzała w Czepełare całe lato, zapraszając wszystkich sąsiadów na ciasta. A z ich pieczenia słynie w całym miasteczku. Oglądając jej dom, zawsze mówię sobie: patrz i ucz się, jak powinien wyglądać rodopski dom. Z zewnątrz zachował oryginalny charakter. Parter jest kamienny, między płytami widać wypełnienia wapienne. Cementu nie używało się kiedyś w ogóle. Piętro jest zbudowane częściowo z kamienia i drewna, małe okna są obowiązkowo drewniane, okiennice osmalone ogniem. Dach jest z *tikli*, czyli łupków. Płaskie kawałki skał zbierane były ręcznie z wysokich partii skalistych gór. Łupki pobłyskują malowniczo w słońcu, ale mają i wady. Są kruche. Na poddaszu sypie się z nich drobny pył. Do domu przytulona jest drewniana obora, pobielona wapnem. *Lelja* Liczka niestety nie ma spadkobierców, zastanawia się, co zrobić z domem, ponieważ chce zachować jego oryginalny charakter, zarówno z zewnątrz jak i w środku. Dom, mimo że starannie utrzymany, wymaga remontu, na który ciągle brakuje pieniędzy. Wiem, że chciałaby, aby dom stał się muzeum, na co w pełni zasługuje.

Byłam w tym domu wielokrotnie, ale teraz, kiedy znów przekraczam próg, na nowo zachwyca mnie jego wystrój. Sień i drewniane schody wyłożone są czergami, kolorowymi dywanikami tkanymi ze szmatek. Jeszcze nie tak dawno czergi widywałam w każdym domu, albo w postaci chodników, albo dowolnych rozmiarów dywanów zszywanych z

długich pasów. Obecnie wyściełają obory (sama widziałam), ewentualnie muzea, rzadziej stylizowane na stare hotele czy restauracje. Żadna szanująca się współczesna gospodyni rodopska nie zrezygnuje z puchatego dywanu, symbolu statusu majątkowego.

Oprócz czerg rozpoznaję u lelji Liczki ręcznie tkane koce z czystej wełny, w tradycyjne czerwono-zielone kwadratowe wzory. Podobne dostałam od babci w prezencie ślubnym. Są bardzo ciężkie, jeden waży nawet dziesięć kilogramów, ale w żadną, nawet najsroźszą zimę człowiek nie ma prawa pod nim zmarznąć. Koce wyściełają drewniane łóżka, na których leżą ręcznie haftowane poduszki. Tu wzory i kolory są bardziej dowolne.

Siadamy za wielkim stołem zastawionym przez *mezeta*, zapowiedź wielkiej uczyty. Siadam tak, żeby widzieć fragment kuchni z kamiennym zlewem i drewnianym okienkiem wychodzącym na wiekową śliwę.

Liczka każdej z potraw nadała pewien charakterystyczny dla kuchni rodopskiej smak. Pieczone papryki są podane na sposób biurek, czyli po wypieczeniu i obraniu wypełnia się je serem owczym wymieszanym z jajami, potem zasmaża lub piecze na grillu. Liczka, jako gospodyni doskonała, podała papryki zarówno upieczone, jak i zasmażane. Do wyboru. Ponadto sałatka szopska w wersji owczarskiej – oprócz tradycyjnych składników zawiera pokrojone w kawałki upieczonej papryki oraz czarne oliwki, z oliwą z oliwek zamiast oleju. Jest i moje ulubione *meze* – *kiopołu* – pasta z upieczonych bakłażanów. Piecze się je, podobnie jak papryki, na blasze aż zmiękną, a ich skórka stanie się prawie czarna. Wówczas zdejmuje się ją, miąższ sieka nożem lub rozdrabnia widelcem, a następnie miesza z solą, czosnkiem, orzechami włoskimi oraz natką pietruszki, obficie podlewając olejem. Podobną do humusu masę je się z chlebem lub mięsem. Jest ostra w smaku, niezwykle wyrazista, pasuje do wina i do rakii. Bakłażan to moje ulubione warzywo, w pełni zgadzam się z nazwaniem go gruszką miłości. *Lelja* Liczka opowiada o perypetiach związanych z remontem podwórka. Postanowiła naprawić podmurówkę i zbudować coś na kształt kamiennego podwórka, na którym można byłoby jeść kolacje na powietrzu. Opowiada, że trudno było znaleźć jej ekipę, która podjęłaby się tak drobnej usługi. W mieście, gdzie jest kilkanaście firm budowlano-remontowych mimo wszystko nie jest to łatwe, ponieważ

Czepełare stało się jednym wielkim placem budowy. Powstają hotele, bloki mieszkalne, restauracje. Miasteczko, które kiedyś liczyło niewiele domostw zbudowanych amfiteatralnie wzdłuż rzeki, obecnie znacznie się rozrosło. Domy budowane są nie tylko w dolinie, ale także na zboczach gór. Z każdej strony jest wspaniały widok na dolinę, domy sięgające coraz wyżej oraz na góry.

Welika opowiada, jak znalazła wreszcie ludzi, którzy zgodzili się wykonać prace remontowe, i jak musiała ich przekonywać, że kostka brukowa nie pasuje do tego miejsca. Osobliwe, że ekipa remontowa musi zaakceptować to, co chce się wykonać. Trudno jej było też znaleźć kamień, jaki chciała. Wreszcie osiągnięto kompromis i podwórko wyłożono kamiennymi nieoszlifowanymi płytami, a między nimi położono zwykłą wapienną fugę. Mówię, że wygląda bardzo ładnie, niezwykle oryginalnie. Ona w rewanżu odpowiada, że chciała, aby podwórko było podobne do naszego. Niestety nasze nie zachowało się takie, jak bym chciała. Jedynie schody są zrobione z oryginalnych bloków kamiennych. Teren wokół domu został zacementowany. Przechodzę po cemencie i udaję, że nie widzę jego szpetoty. Cóż, na razie najważniejszy jest remont domu, podwórkiem zajmę się później.

Koncentruję się ponownie na tym, co dzieje się na stole. Mezeta były tak dobre i podane w takiej ilości, że wystarczyłoby ich na całą kolację. *Lelja* Liczka nie byłaby jednak sobą, gdyby nie podała dania głównego. Dziś są to *parzoli*, smażone na oleju kawałki mięsa wieprzowego albo jagnięcego. Od sznycli wiedeńskich odróżnia je brak panierki oraz obowiązkowa obecność kości. Mięso, porąbane przez masarza, rozłukuje się podobnie jak u nas i smaży z solą i pieprzem. Następnie pozostawia w ciepłe, posypuje przyprawami, maszterką (oregano), cząbrem, w zależności od rodzaju mięsa – i zapieka. Do *parzoli lelja* Liczka podaje ugotowane, pokrojone w kawałki, obsmażone na maśle i na koniec zapieczone ziemniaki. Polane sosem pozostałym ze smażenia i posypane czosnkiem i serem owczym są czymś, czego należy spróbować koniecznie.

Kolacja była więcej niż obfita. Szczęśliwie na deser dostajemy tylko konfitury, ale na nieszczęście z płatków róż, więc muszę spróbować chociaż trochę.

Wychodzimy przejedzeni do nieprzytomności. Wracając, patrzymy w

gwiazdy. Droga Mleczna jest widoczna jak na dłoni. Tylko w górach można podziwiać taką mnogość gwiazd. Czekam, żeby któraś z nich spadła, po chwili widzę dwie. Z jedną posyłam życzenie, żeby wszyscy moi bliscy byli zdrowi, drugą poświęcam sobie. Chciałabym opisać wszystkie smaki i widoki Rodopów, wskrzesić ludzi, którzy żyli na tej ziemi, byli częścią mojej historii, a których już nie ma.



ZBIERAM ZIOŁA Z UCZINAJKĄ

Umawiam się z uczinajką Katją na zbieranie ziół. Zapalam się do pomysłu, że będę miała własne oregano i inne zioła. Szczególnie zależy mi na tych, które nie rosną w Polsce, tak jak *dzodzen*, roślina o ciemnozielonych liściach, osiagająca wysokość pięćdziesięciu centymetrów, bez której nie można przyrządzić żadnej potrawy z fasoli.

Uczinajka stawia się punktualnie o dziewiątej rano, zgodnie z umową. Spotykamy się wcześnie, bo musimy wrócić przed szczytem upałów. Jest ubrana w swój czarny strój, ale na nogach ma tenisówki. Mimo upału w pasie zawiązała sweter. Tak robiła też moja babcia, powtarzając rodopską zasadę, że zimą bez chleba, a latem bez ubrania nie wychodzi się w góry.

Mieszkamy dosyć wysoko na stoku, ale od zakrętu za naszym domem droga wznosi się jeszcze wyżej. Starsza pani chyba się nie męczy, idzie równym szybkim krokiem, prowadzi mnie swoimi ścieżkami. Wiem, że idziemy do *kamenna kariera*, czyli kamieniołomu, jeszcze do niedawna czynnego, z którego pochodzi między innymi budulec naszego domu. Tam wokół są łąki, na których pasą się krowy i owce. I to tam będziemy zbierać maszterkę (albo swojską lebiodkę) oraz *rigan* – leśną herbatę. *Uczinajka* zamierza także zbierać dziurawiec. Nie jestem fanką herbat

ziołowych, więc ograniczam się do przypraw.

Rzeczywiście *uczinajka* wie, gdzie mnie prowadzić. Cała łąka porośnięta jest *riganem*. Zbieram zgodnie ze wskazówkami kwitnące lodyżki. *Maszterka* rośnie nieopodal na zboczu, zbieram tylko gałązki pokryte listkami, te z fioletowymi kwiatkami nie pachną tak intensywnie. Staram się robić to sprawnie, ale widzę, że *uczinajka* przez ten czas zebrała nie tylko przyprawy, ale także spory bukiet dziurawca i drugi równie duży *riganu*. Okręca bukiety sznurkiem, potem zawiesi je na belce sufitowej, żeby wyschły. Codziennie będzie brała po jednym strączku i parzyła herbatę – z dziurawca w celach leczniczych, a z *riganu* dla przyjemności.

W trawie i rosnących na łące ziołach toczy się intensywne życie. Wszelkiego rodzaju owady pełzną, skaczą, biegną, fruwią, bzyczą, grają. Na szczęście włożyłam wysokie buty. Niektóre żyjątka wyglądają podejrzanie. Są za duże, za kolorowe, za głośne i mam podejrzenia, że mogą mnie dosięgnąć szczypcami albo żądłem. *Uczinajka* śmieje się ze mnie. Pyta w dialekcie, czy boję się owadów. Po bułgarsku owady to *nasekomi*, po rodopsku *owade* (z akcentem na „o”). W rodopskiej gwarze jest wiele słów uderzająco podobnych do polskich albo słowiańskich. Także w składni można znaleźć wspólne dla naszych języków elementy.

Zbliża się południe, czas obiadu, sjesty. Wszyscy rdzenni mieszkańcy chowają się do domów i wypoczywają. My też schodzimy z gór. Po drodze zbieramy jeszcze po słoiku małych poziomek i jagód. *Uczinajka* powykrzywianymi przez reumatyzm palcami zbiera owoce wielkości grochu szybko i sprawnie, a mnie zdarza się zgnieść poziomkę. Proponuje mi i poziomki, i jagody, ale odmawiam. Ona ma chorą siostrę, sama też pewnie chętnie zje.

Bierze owoce bez protestu, co mnie dziwi, ponieważ ma ogromne trudności z przyjęciem czegokolwiek. Woli dawać niż brać. Wręczenie jej prezentu z jakiegokolwiek okazji jest wyzwaniem. Jedynym argumentem, jaki na nią działa, jest to, że prezent wręczam w intencji zmarłych. W tej sytuacji odmówić nie może.

Tuż przed naszym wyjazdem *uczinajka* przynosi słoiczki konfitur z jagód i poziomek, najwyraźniej z tych zebranych wspólnie. Wyjaśnia się, dlaczego tak chętnie wzięła owoce. Wręcza mi też korzonek

zawinięty w folię. To szczepka dzodżenu. Dla bezpieczeństwa owijam roślinę jeszcze w papier i przywożę do Polski. Przyjmuje się i rozrasta na tyle, że mogę rozdawać ją rozkochanym w kucharzeniu znajomym. Konfitury zjadamy razem z przyjaciółmi, za zdrowie uczinajki.



PAMIĄTKI ZE SKRZYNI

Zawartość mniejszej drewnianej skrzyni jest niemniej sensacyjna niż poprzedniej. Liczy sobie jakieś pięćdziesiąt lat, nie więcej, więc jest znacznie młodsza. Nie była przeznaczona na wyprawę ślubną, a zatem nie jest zdobiona. W czasach mojego dzieciństwa babcia trzymała w niej mydełka i ręczniki. Nie wiem, kiedy włożono do niej zdjęcia. Ostrożnie wyjmuję opakowane w zwykłe reklamówki paczki z fotografiami. Część zdjęć jest zupełnie zwyczajna, współczesna. Widać na nich mnie, małą dziewczynkę, z mamą na wakacjach. Jest mnóstwo zdjęć z Polski, z przedszkola, szkolnych przedstawień, komunii i innych dziecięcych uroczystości, zdjęć dokumentujących muzyczną karierę mamy. Dużą część zajmują listy, które mama i babcia pisały do siebie latami, kiedy nie mogły rozmawiać przez telefon. Część ma stempel „ocenzurowano” – z czasów stanu wojennego. Uśmiecham się, przypominając sobie dawne czasy. Na dnie skrzyni trafiam na dwie paczki i od razu wiem, że znalazłam to, czego szukałam. Zdjęcia z dziewiętnastego wieku, w kolorze sepia, z ozdobnym logo salonów fotograficznych, wykonywane na tle fototapet i dokumentujących najważniejsze fakty z życia prapradziadków, pradiadków oraz babci. Zgodnie z dawnymi zwyczajami są retuszowane. Wygląda to całkiem ładnie, na pewno

mniej nienaturalnie niż dzisiejsze obrabiane komputerowo wizerunki, na których twarz traci charakter. Nie chcę, żeby marnowały się w ukryciu, ale wszystkich nie mogę wyeksponować. Przynajmniej na razie. Mam stylizowane na stare ramki, w złotym i srebrnym kolorze. Do nich włożę najstarsze zdjęcia. Wybieram te z pradziadkiem i jego bratem, obaj są w mundurach wojskowych, tuż przed wyruszeniem na wojnę bałkańską. Pradziadek z wojny wrócił z krótszą nogą, źle złożoną po złamaniu, co nie przeszkadzało mu przeżyć prababcie i osiągnąć sędziwy wiek. Na zdjęciu ma srogą, wręcz groźną minę. Wygląda bardzo poważnie, a przecież nie ma jeszcze trzydziestu lat. Okrągła czapka, typowa dla mundurów bałkańskich, przysłania ogoloną głowę. Natomiast wąsy sterczą dumnie. Nie wiem, może po wykonaniu zdjęcia musiał je zgolić, przynajmniej na wojnę. Pradziadek Christo już do końca życia golił głowę, miał bałkańskie wąsy i był groźny. Wiem, że urodził się jako wcześniak, był najmłodszy i najmniejszy z siódemki rodzeństwa. Tuż po porodzie bardzo szybko wezwano popa, żeby ochrzcił dziecko, zanim umrze. Pop przybył, dziecko ochrzcił, ale pradziadek wcale na tamten świat się nie wybierał. Trzymano go w owczej wełnie, gdzie rósł powoli w naturalnym inkubatorze. Kiedy okazało się, że dziecko przeżyje, zapytano popa o imię, jakie mu nadał. W pośpiechu nie ustalono tego wcześniej, więc pop miał pełną swobodę. Odparł, że ochrzcił dziecko imieniem Christo. Notabene było to także imię popa. Według rodopskiego zwyczaju dzieciom nadaje się imiona po dziadkach. To wyraz szacunku młodych rodziców dla ojca i matki. Taki obowiązek ma nie tylko najstarszy syn lub córka, ale mają wszystkie dzieci. Stąd wśród wnuków pradziadka Christa jest dwóch mężczyzn o tym imieniu, każdy z nich to syn pierworodny jednego z braci babci. Duży Christo jest synem wujka Aleko, mały Christo jest synem drugiego brata Mirczo. Drugi syn w rodzinie dostawał imię po ojcu matki, pierwsza dziewczynka po matce ojca, druga po matce matki. Proste, prawda? Dopiero, gdy imiona z przydziału się wyczerpywały, rodzina mogła sobie pozwolić na pewną dowolność. Ja także mam imię po babci – Kateryna, drugie wprowadzie i nie używam go na co dzień, ale fakt jest faktem. Sama też nadałam dzieciom drugie imiona po dziadkach, na pamiątkę. Moja mama również dostała imię po swojej babci Marii. Gdyby babcia miała syna, pewnie by go nazwała Christo. Prababcia

Maria, mimo że zmarła bardzo młodo (prawdopodobnie na raka narządów rodnych) w 1942 roku, jest nadal w naszej rodzinie bardzo poważana i podziwiana. Nie zdążyła poznać żadnego ze swoich wnuków, a mimo to zawsze czuło się jej obecność. Na fotografiach stoi albo siedzi nieruchomo, zawsze lekko pochylona do przodu, prawdopodobnie, żeby ukryć dość duże wole na szyi. Patrzy w obiektyw, nie uśmiecha się. Obok niej stoi mąż, szwagierka lub trójka jej dzieci. Prababcia przez prawie trzy lata po ślubie nie zachodziła w ciążę. Być może było to związane z powiększeniem tarczycy, być może miało inną przyczynę. W tamtych czasach nie zastanawiano się, czy para planuje dzieci od razu, czy później. Jeśli w domu młodej pary po dwóch latach nie było słyhać tupotu małych stóp, do sprawy mieszały się osoby trzecie. W tym przypadku kobiety z wioski podeszły do problemu w jedyny logiczny sposób. Każda z bliskich dała coś srebrnego, medalik, łańcuszek, monetę. Zebrane srebro przetopiono i wykonano rodzaj medalionu w postaci płaskiego pudełeczka z kunsztownym łańcuszkiem. Na jednej stronie pudełka umieszczono Matkę Bożą, na drugiej świętego Jerzego. Wszystkie kobiety razem modliły się w cerkwi w intencji poczęcia potomstwa. Prababcia nosiła tę szczególną ozdobę. Faktem jest, że niedługo potem urodziła się moja babcia Katja, po pięciu latach wujek Aleko, a po kolejnych dwóch wujek Mirczo.



WYCIECZKA NA NIEDŹWIEDZIĄ GÓRĘ

Rodopczanie chodzą po górach zawsze w konkretnym celu. Zwykle jest to zbieranie ziół czy owoców albo wyprawa po siano do koliby. Spacerów i podziwianie widoków zostawia się turystom. Latem jest ich tutaj zresztą niewiele, więcej przyjeżdża zimą na narty, by korzystać z uroków pobliskiego, dobrze rozreklamowanego kurortu Pamporowo. Jest on chętnie odwiedzany zarówno przez Bułgarów, jak i Anglików czy Irlandczyków. W Pamporowie zimą ceny wzrastają dwu- lub trzykrotnie, ludzie tłoczą się nie tyle na stokach, które są dość dobrze przygotowane, ale na wąskich chodnikach ulicznych. Szturmują też hotele, którym zwykle brak odpowiednich parkingów. W ciągu ostatnich kilku lat wyprzedano bułgarskim i zagranicznym inwestorom duże połacie ziem należących do rodzin rodopskich od pokoleń. Na dawnych łąkach zbudowano stacje benzynowe, hotele i restauracje. *Uczinajka* Katja też sprzedała jedną ze swoich pamporowskich łąk, podzieliła się pieniędzmi z siostrami, a na tej ziemi wyrosły stacja benzynowa i kawiarenka. Wszystko dla turystów.

Umówiłam się z koleżanką z dzieciństwa, że pójdziemy na wycieczkę na górę *Meczi Czał* (Niedźwiedzia Góra). Zimą można wjechać na nią wyciągiem i korzystać z uroków narciarstwa, zjeżdżając ponad

pięciokilometrową trasą. Latem wyciąg jest nieczynny. Marijka na co dzień mieszka w Sofii, gdzie wyszła za mąż za Iwana, kolegę z seminarium duchownego. Została żoną popa, który prócz studiów teologicznych ukończył Akademię Muzyczną i długo nie mógł się zdecydować, czy być popem, czy śpiewakiem. Mieszkańcy Czepełare bardzo nalegali, żeby objął parafię w rodzinnym miasteczku swojej żony, byliby szczęśliwi, widząc ich razem na gospodarstwie, ale Iwan nie miał ochoty być proboszczem. Spędzając wakacje w Czepełare, odprawił jednak kilka razy mszę w naszej cerkwi i za każdym razem było to wielkie przeżycie. Starocerkiewnosłowiańskie śpiewy w wykonaniu popa, na co dzień solisty Opery Sofijskiej, zrobiły na nas ogromne wrażenie. Ostatecznie Iwan oddał się pracy teoretyczno-teologicznej, w czym zapewne pomogło mu stypendium w Watykanie, a z czasów śpiewania zostało mu przezwisko Giovanni. Giovanni opowiadał mnie i mojemu mężowi, że poznał naszego Papieża. „Świeć, Panie nad jego duszą”, zawsze dodawał przy okazji tych opowieści. Czuliśmy się trochę dziwnie. My Jana Pawła II nie znaleźliśmy osobiście, a znajomy prawosławny duchowny wymieniał się z Papieżem doświadczeniami, dyskutował o ekumenizmie, dogmatach kościelnych itd.

Marijkę, jego żonę, znam od zawsze, jej babcia, *lelja* Stajkie, była najlepszą przyjaciółką mojej babci. *Lelja* Stajkie zmarła w 2000 roku, była drobną, bardzo łagodną kobietą, mówiła przepięknie czystą rodopską gwarą. Mimo że starsza i już pomarszczona, nosiła ślady dawnej urody. Od czasu śmierci męża ubierała się tradycyjnie, na czarno, i przychodziła co wieczór do babci gawędzić na ławce przed domem. Marijka mieszka w bezpośrednim sąsiedztwie naszego domu. Nie była nigdy na Niedźwiedziej Górze, nawet zimą, ponieważ nie jeździ na nartach, więc wybierze się ze mną na wycieczkę bardzo chętnie, bo lubi chodzić, a od śmierci swojej babci nie ma z kim.

Wyruszamy wczesnym rankiem, kiedy jeszcze nie jest tak gorąco. Ja zaopatrzona w mapę i butelkę z wodą w plecaku, ona w małej tkaney ręcznie torebce niosła drugie śniadanie. Niedźwiedzia Góra jest dość daleko od samego miasteczka, trzeba iść szosą, minąć tartak i mandrę, czyli miejsce gdzie robi się masło i sery. Po godzinie jesteśmy u podnóża góry liczącej prawie dwa tysiące metrów. Zapowiada się

wspaniała wycieczka. Z mapy wynika, że powinniśmy iść niebieskim szlakiem. Na próżno jednak szukam biało-niebieskiego znaku na drzewie albo kamieniu. Po raz kolejny przekonuję się, że rzeczywistość nie ma nic wspólnego z tym, co zaznaczono na mapie. Postanawiamy iść po prostu pod górę, może szlak sam jakoś się znajdzie. Na wszelki wypadek idziemy pod wyciągiem, w końcu prowadzi na szczyt. Po drodze rozmawiamy o samej górze. Pytam, czy wie, skąd wzięła się jej nazwa. Niestety nie wie, ale pewnie chodzi o kształt. Zastanawiam się, czy jak się spojrzy pod odpowiednim kątem, będzie widać sylwetkę niedźwiedzia, czy może zarys łba. Zobaczymy. Nie znajdujemy ścieżki. Próbuje nieco zboczyć z drogi, może znajdziemy niebieski szlak albo chociaż lepszą drogę. Nic z tego. Brniemy w piachu, a na dodatek dopadają nas roje much. Czegoś podobnego nigdy nie przeżyłam. Muchy towarzyszą nam przez dobrą godzinę, brzęczą tak przeraźliwie, że z trudnością rozmawiamy. Próbuje je zgubić, ale wlatują za nami do lasu, krążą nad głowami, kiedy siadamy. Wycieczka staje się średnio przyjemna, na dodatek ten przeraźliwy upał.

Jesteśmy w połowie drogi, kiedy decydujemy się zawrócić. Góra jest dla nas za trudna do zdobycia. Może gdyby nie było tak upalnie, gdyby nie muchy... Schodzimy sprawnie i skręcamy ostro w stronę tylnego zbocza. Może muchy dadzą nam spokój. Jesteśmy już prawie na dole, kiedy odnajdujemy całkiem przyjemną ścieżkę, na której leży spory kamień, a na nim biało-niebieski znak. Niebieski szlak. Z mapy wynikało, że tu powinna być mała wioska, a szlak tam, gdzie zaczynałyśmy podbój góry. Siadamy na trawie przy drewnianej chałupce. Najwyraźniej jest to czyjaś *koliba*, bo obok widać pole kartofli. Nie ma żadnej wioski. Wyjmujemy przekąski ze swoich toreb. Częstuję Marijkę kanapką z kaszkawałem, ale ona ma coś znacznie lepszego – *milinki*. To małe drożdżowe chlebki wypełnione białym owczym serem, polane stopionym masłem. Przed upieczeniem łączy się je, aby wyglądały jak duży plaster miodu. Piecze się je w płaskim naczyniu o nazwie *tawa*. Można je jeść na ostro i na słodko, z konfiturami. My jemy na ostro, posypując każdy kęs czubricą, która jest mieszanką przypraw i jedną z wizytówek Bułgarii. Podaje się ją w każdej restauracji, obok soli albo pieprzu. Głównym składnikiem jest cząber, ale także sól i czerwony pieprz. W Rodopach obowiązkowo

dodaje się trochę maszterki. Czubicę można kupić w każdym sklepie, ale najlepiej znaleźć stragan z przyprawami na targu. Tam sprzedaje się ją w szklanych słoikach. Poszczególne składniki ułożone są warstwami, tworząc fantazyjne wzory widoczne przez szkło. Świetne na prezent. Jem zatem milinkę posypując ją czubicą, i myślę, że nie jestem wcale ciekawa, czy nazwa góry wzięła się od kształtu całego niedźwiedzia, czy jego łba. Problem ten wyjaśnia się zresztą całkiem przypadkowo kilka dni później. Odwiedza nas dalsza kuzynka, która ma dom u podnóża Niedźwiedziej Góry. Przynosi kwaśne mleko w dużym słoiku. Dziękuję wylewnie, a ona macha lekceważąco ręką.

– Niestety to mleko owcze – mówi. – Najlepsze dla dzieci jest kozie. Miałam pięć kózek, ale niedźwiedź je zjadł, kiedy pasły się na stoku, na wiosnę. Zima była ciężka. W biały dzień zszedł z góry i je porwał. Pasterz musiał uciekać.



IDIEMY DEPTAKIEM

Przejsście deptakiem należy do rytuałów, których z babcią przestrzegaliśmy od zawsze. Był to sposób na poinformowanie mieszkańców Czepełare, że przyjechałyśmy na wakacje. Kiedy byłam mała, nie lubiłam tego ciągłego przystawania. Mnie ciągnęło do obiecanej ciastkarni, ale babcia miała mnóstwo znajomych, koleżanek jeszcze ze szkoły, które spotykałyśmy co krok. Już z daleka ktoś nas dostrzegał i krzyczał coś w stylu „Ooo...”, a potem było obejmowanie i całowanie. Wreszcie pytania, zawsze te same: „Kiedy przyjechałyście? Czy długo zostanieie?” Następnie komentowano, że bardzo dobrze jest przyjechać do Czepełare, bo tu chłodniej niż w Płowdiwie, gdzie babcia mieszkała na stałe. Potem uwaga skupiała się na mnie. „Czy to wnuczka? Córka Marii? Czy mówi po bułgarsku?”. A babcia dumnie odpowiadała: „Niech ona sama powie”. No i mówiłam najczystsza bułgarszczyzną, bez śladu akcentu (zasługa mamy i babci), wreszcie nawet po rodopsku, jeśli wymagała tego sytuacja. Koleżanki się wzruszały, babcia puchła z dumy, zegnaliśmy się z rozmówczynią, a już dwa kroki dalej powtarzała się identyczna sytuacja i odbywała identyczna rozmowa. Teraz trochę mi tego brakuje, ale po przyjeździe rytuał niejako dokonuje się sam. Ubieramy się elegancko i stajemy z

dziećmi na szczycie głównej ulicy. Celem, tak jak za dawnych lat, jest wypicie porannej kawy (ja) i zjedzenie lodów (dzieci) w kawiarni w dole ulicy. Niestety po chwili zaczynają zatrzymywać nas ludzie. Wychodzi pani ze sklepu i macha do nas przyjaźnie. Pan z warzywniaka, jak w zeszłym roku, częstuje dzieci gumą do żucia. Pyta, czy są grzeczne, mówi, że odłoży dla nas arbuza i melona, możemy je odebrać, wracając. Pani z kawiarni zachwyca się dziećmi, że tak urosły. Dołącza do niej sprzedawczyni z pobliskiego sklepu. Obie znam jedynie z widzenia.

– Jakie grzeczne – mówią. – To nie to, co w zeszłym roku. Pamiętasz, jak ta mała uciekała swojej babci? Tylko jej blond włoski śmigają. Teraz grzecznie idzie z mamusią, bardzo ładnie.

Wyciąga dwa lizaki, częstuje dzieci. Nie wiem, czy mam zapłacić. Na wszelki wypadek robię drobne zakupy w tym sklepie myśląc, że w ostateczności kobieta doliczy za lizaki. Mylę się jednak, to prezent. Idziemy dalej. Mniej więcej pośrodku głównej ulicy znajdują się dwa sklepy z zabawkami, ulubiony przystanek moich dzieci. Panie sprzedawczynie siedzą przed sklepem. Gawędzą, karmiąc dwójkę dzieci siedzących w spacerówkach. Najwyraźniej praca w sklepie nie przeszkadza im w opiece nad dziećmi. Kiedy moje wbiegają do środka, jedna z kobiet zostawia swojego malucha przed sklepem pod opieką drugiej i staje za ladą.

– Jak te dzieci urosły – zachwyca się. – To nie to, co w zeszłym roku, gdy uciekały twojej matce. Goniła je po całej ulicy. Lika, ta z dolnego sklepu, je złapała. Mama przyjedzie w tym roku?

Odpowiadam, że nie, że może w przyszłym.

– A mąż? – dopytuje się kobieta.

– Mąż za tydzień – tłumaczę. – Ma krótszy urlop.

Wykręcanie się od odpowiedzi nie ma żadnego sensu. Dawanie do zrozumienia, że pytania są zbyt osobiste czy nietaktowne, nie zostałyby w ogóle pojęte. Pytania o męża, rodziców nie są zresztą w żadnym razie pytaniami osobistymi. To zwykłe pogawędki.

Przechodzimy koło sklepu z meblami, to w nim wszystko kupowałam do wyremontowanego mieszkania. Nie ma szans, żeby Matylda nas nie zauważyła. Siedzi w kawiarni tuż przy sklepie i ze znajomą pije kawę. Krzyczy i macha do nas. Trudno udać, że się nie widzi. Wołanie kogoś

po imieniu, machanie rękami, gwałtowna gestykulacja jest na południu Europy, także w Bułgarii, czymś zupełnie zwyczajnym. W ten sposób wyraża się szczególną sympatię czy chęć pozdrowienia kogoś. Ponownie przystajemy i odpowiadamy na pytania dotyczące przyjazdu mamy i mojego męża. Dzieci dostają po cukierku. Matylda zachęca do napicia się kawy. Odpowiadam, że mamy to zaplanowane w kawiarni w dole ulicy. Nie nalega. Mówi, żebym wpadła do sklepu, są krzesła i wieszak do przedpokoju, a przecież nie mam. Zastanawiam się, skąd ona to wie. Kupowałam meble dwa lata wcześniej. Pamięta? Dzieci marudzą, że idziemy za wolno, ale rozchmurzają się, kiedy spotykamy znajomą z wózkiem. Zeszłego lata była jeszcze w ciąży. Teraz maluch ma prawie rok i siedzi dumnie. W zeszłym roku, tuż po naszym wyjeździe zmarła jej matka, która była naszą sąsiadką. Zdążyłam się z nią spotkać, kiedy wróciła do domu ze szpitala. Leżała po udarze mózgu. Rodzina pytała mnie, czy można jeszcze coś dla niej zrobić. Zapewnili jej opiekę, leki, rehabilitację, niestety nastąpił drugi udar i zmarła. Zachwygam się maluchem, który przyszedł na świat dwa tygodnie przed śmiercią swojej babci, nie pytam o nią taktownie. Mima opowiada o szczegółach zdarzenia, jej siostra kiwa głową, mówi o zaskoczeniu wszystkich, prosi mnie o jakieś medyczne wyjaśnienia. Wreszcie dziecko zaczyna płakać i musimy ruszać każdy w swoją stronę. Obiecuję dzieciom, że się już nie zatrzymamy, ale widzę na słupie nekrolog, który przyciąga moją uwagę. Bułgarskie nekrologi zawierają obok imienia i nazwiska zdjęcie zmarłego. Ze słupa patrzy na mnie zdjęcie Liki. To koleżanka mamy ze szkoły. Ta sama, co złapała uciekające dzieci w zeszłym roku. Prowadziła sklep z tanimi artykułami. Wchodzę do niego, za ladą stoi jej córka. Tym razem ja pytam o szczegóły. Chorowała na raka. Przeszła operacje, ale niestety nie pomogły. Nie żyje od ośmiu miesięcy. Przekazuję wyrazy współczucia, odpowiadam na pytania o mamę, męża. Wspominamy obie, jak dzieci uciekały i jak Lika je złapała, krzycząc do mojej mamy przez ulicę, że mocno je trzyma. Dzieci dostają po cukierku, to już chyba piąte łakocie po drodze. Trudno. Wreszcie docieramy do kawiarni. Siadamy na dworze. W lokalu jest zbyt gorąco. Natychmiast przychodzi kelnerka. Ku mojemu zaskoczeniu dzieci z okrzykiem radości zawisają jej na szyi. Ona też się cieszy, obejmuje je i głaszcze po głowie. Pyta mnie, czy

zamówię to, co zawsze, czyli kawę i wodę mineralną, a dla dzieci soczki brzoskwińowe. Kiwam głową, bo kolejny raz nie mogę się nadziwić, jak można pamiętać takie szczegóły. Jesteśmy jednak w pewnym sensie lokalną atrakcją. Niby swoi, ale z dalekiego, egzotycznego kraju. Przyjeżdżamy co roku, staramy się wtopić w tło, ale skutek jest marny. Wszyscy nas znają, wszystko o nas wiedzą. Kelnerka ma na imię Dorotea. Przynosi zamówienie na napoje, stawia je na stole. Dzieci dostają po małym ciasteczku i kolorowe palemki do zabawy.

– Jakie grzeczne są w tym roku – mówi. – Chłopczyk to taki spokojniejszy był, ale dziewczynka... Ależ ona uciekała twojej mamie w zeszłym roku. A pamiętasz, jak się schowały u nas w kawiarni? Oglądały zdjęcia tortów na zamówienie, a twój mąż ich szukał. Teraz to nie to, co rok temu.



CZUDNITE MOSTOWE

Jedziemy zwiedzać *Czudnite Mostowe*. Cudowne Mosty, bo takie jest tłumaczenie nazwy tego zjawiska, to naturalne, wyrzeźbione w kamieniu przez rzekę budowle. Kształtem przypominają mosty i stąd ich nazwa. Są zjawiskiem unikatowym, nie tylko na skalę Rodopów, ale całego Półwyspu Bałkańskiego. Znajdują się około dwudziestu kilometrów od Czepełare. Ponieważ nie są położone w pobliżu żadnej miejscowości, nie dojeżdża tam autobus. Musimy radzić sobie sami. Nie mamy samochodu, ponieważ najpierw przylecieliśmy samolotem do Sofii, a potem przyjechaliśmy autobusem do Czepełare.

Wprawdzie duży Christo chce nam pożyczyć swój samochód, ale po namyśle rezygnujemy. Zrobiłam sobie wycieczkę. Dojedziemy autobusem do rozwidlenia dróg na wysokości mostów, potem pójdziemy piechotą. To wprawdzie około pięciu kilometrów, ale w końcu nie tak daleko. Maszerujemy na dworzec autobusowy, po drodze zaliczamy poranną kawę. Mimo dość wczesnej pory temperatura powietrza wynosi prawie trzydzieści stopni. Mój mąż się denerwuje, nie może przyzwycząić się do tego, że w górach panuje taki upał. Jakoś mu to nie pasuje. Najbliższy autobus jest za mniej więcej trzydzieści minut, ale pewnie przed nim przyjedzie jeden z prywatnych busików i nas

zabierze. Nie ma się co martwić. Podchodzi do nas młody mężczyzna z papierosem. Pyta, dokąd zamierzamy jechać. Jest taksówkarzem, chętnie nas zawiezie tam, gdzie chcemy. Dziękujemy grzecznie, ale on nie rezygnuje. Jest upał, autobusu nie ma, on ma samochód z klimatyzacją i policzy niedrogo. Mówię mu, że jedziemy na *Czudnite Mostowe*, co jest równoznaczne z kapitulacją.

– Przecież tam nie dojeżdża żaden autobus – mówi.

Wycieczka z małymi dziećmi? Pięć kilometrów piechotą? Chyba żartujemy. On nas tam zawiezie, poczeka, ile będzie trzeba, i przywiezie z powrotem. Podaje cenę, która nam wydaje się śmiesznie niska. Z ulgą wsiadamy do jego samochodu. Potem okaże się, że niebo nam go zesłało. Zatrzymuje się, kiedy tylko dzieci poproszą. Robi przerwy na odpoczynek, wiedząc, że jazda serpentynami powoduje mdłości i nie tylko dzieci znoszą ją z trudem. Jest przy tym bardzo miły i rozmowny. Nie znamy go z widzenia, ale szybko dogadujemy się co do wspólnych znajomych. Jest byłym uczniem małego Christa. Zrobił dyplom w technikum, w którym uczy wuj. Już nas kojarzy. Słyszał, że kuzynka małego Christa wyszła za męża w Polsce. Jej córka przyjechała na wakacje z mężem i dziećmi. Mąż lubi chodzić po górach, podobno robi bardzo długie wycieczki. No i wszystko wiadomo. Po drodze dowiadujemy się, że Walentin pochodzi z Lilekowa. Jadąc, mijamy widoczną wysoko w górach małą wioskę.

– To właśnie Lilekovo. – Wskazuje na kilkanaście domów, które ledwie dostrzegamy spomiędzy sosen. – Obok jest Bogutewo, ale z drugiej strony góry, z szosy nie widać.

Wiem, że Bogutewo mieszkańcy Czepelare nazywają „Grenoble”, ale nie mam pojęcia dlaczego. Do Lilekowa prowadzi wąska droga. Pytam, jak sobie radzi zimą. Wyobrażam sobie, jak jedzie, grzęznąc kołami w śniegu. Macha ręką. Radzi sobie nieźle. Zimą jeździ tylko do Pamporowa. Wozi Anglików, Irlandczyków i Niemców za dobrą cenę. Ma stałych klientów, którzy wynajmują go na cały dzień. Wozi ich na stok i ze stoku, podrzuca na obiad, czeka aż zjedzą. Zdarza się, że jeździ z nimi po całej okolicy. Opowiada, że pewien Anglik wynajął go na kilka dni i kazał się zawieźć do Grecji. Zostawił żonę i córkę na nartach, a sam zwiedzał północną Grecję. Obaj byli bardzo zadowoleni. Anglik opłacał Walentinowi hotel, zapraszał na posiłki i cały czas opowiadał.

Potem kontaktował się z nim wielokrotnie, ostatni raz z jakiegoś miasteczka w środkowej Bułgarii, gdzie kupił dom.

Rozmawiamy o cenach benzyny, o wejściu Bułgarii do Unii. Walentin nie narzeka, należy do ludzi, dla których szklanka jest zawsze do połowy pełna. Na naszej wycieczce wiele nie zarobi, ale myśli przyszłościowo. W domu nic nie ma do roboty. Żona z malutką córeczką jest u swojej rodziny w Burgas. Wypoczywają nad morzem. Przecież mógł teraz stać w upale na dworcu autobusowym w Czepelare, a poznać ciekawych ludzi i kto wie, co z tego wyniknie. Istotnie, umawiamy się z nim jeszcze wiele razy, obwozi nas po okolicy, a kiedy wyjeżdżamy z Bułgarii, zawozi do Sofii na samolot.

Czudnite Mostowe są ogromne, wysokie na kilka piętér, szerokie jak rzeka. Robią niesamowite wrażenie. Wokół pustkowie, jeśli nie liczyć jednego baru i dwóch restauracji. Walentin kupuje w barze kawę i siada z gazetą, my z dziećmi przechodzimy pod mostami, stąpamy po kamiennych głazach. Liczymy się z tym, że wpadniemy do rzeki, ale ona jest płytka. Bardziej przypomina strumyk, dzieciom się podoba. Jest przygoda. Chodzimy także po górach otaczających mosty. Denerwuję się, kiedy widzę dzieci spacerujące po ścieżce nad przepaścią. Na szczęście są solidne metalowe poręcze. Patrzymy na zapierające dech w piersiach widoki.

– Skąd jesteście? Anglicy? – pyta nas miejscowy turysta.

Tłumaczę mu po bułgarsku, skąd przyjechaliśmy. On przedstawia nam swoją żonę. Co roku przyjeżdżają w te okolice na urlop, nie jeżdżą nad morze, bo brudno i dużo ludzi. W Rodopach podoba mu się najbardziej, więc kupił małe mieszkanie w Smoljanie, mieście będącym siedzibą władz okręgu, wizytówce socjalizmu, dziś nieco zaniedbanym turystycznie.

– Dostali dotację z Unii – tłumaczy. – Trochę zrobili tu porządku.

Pokazuje nam barierki.

– Jeszcze dwa lata temu było tu zupełnie dziko – mówi. – Brakowało kamiennych schodków, ludzie ślizgali się w błocie. No i najważniejsze: zabezpieczenia na szczycie gór. Kilka lat temu dziesięcioletnie dziecko spadło ze zbocza i zginęło. Teraz stoi tam krzyż. Wreszcie zrobili te barierki, na szczęście. Miłego wypoczynku w Rodopach. Pokaż mężowi i dzieciom jeszcze inne miejsca, nie tylko Pamporowo. Macha nam

przyjaźnie, a my wracamy do naszego kierowcy.

Postanawiamy zjeść coś na miejscu, dzieci marudzą, że są głodne. Restauracja nie wygląda zachęcająco. Plastikowe stoliki ustawiono na niezbyt czystym podwórku, ale trudno. Przychodzi kelner w stroju ludowym, przynosi menu po bułgarsku i angielsku. Dla dzieci zamawiamy frytki i *kjufteta*, my bierzemy różne gatunki mięsa upieczone na grillu, tak zwane *mezana skara*.

Grill jest specjalnością kuchni bałkańskiej. W polskim wydaniu nie przepadam za takim jedzeniem, za charakterystycznym zapachem „przyprawy do grilla” i za imprezami typu „przyjdźcie na grilla”. *Skara* w wydaniu bałkańskim to jednak zjawisko zupełnie inne, otoczone pewnym kultem. Grille są zwykle murowane z cegieł albo budowane z kamienia, w restauracjach obowiązkowo, ale w wielu domach także. Zazwyczaj stawia się je w ogrodzie. Są duże, pali się w nich drewnem, mięso zawsze przygotowuje się wcześniej. Oczywiście najlepiej piec mięso w całości, na przykład jagnięcinę, prosię czy choćby kurczaki, ale widzę, że tu wielkie rożny stoją umyte, oparte o drzewo, a kucharz opieka na grillu małe kawałki.

Obiad, jaki dostaliśmy, mógłby otrzymać miano dzieła sztuki kulinarnej. Obok znanych nam dobrze *kjufteta* i *kebabczeta* na ogromnym malowanym w rodopskie wzory talerzu leżały też *nadenica*, upieczona kiełbaska z mięsa wieprzowego, wątróbki drobiowe, kurze skrzydełka, kawałeczki boczku i innych mięs. Na drugim talerzu w małych miseczkach przyniesiono *kiseło mljako*, *kiopołu* oraz ljuvenicę. Do tego obowiązkowy zestaw przypraw: *czubrica*, *maszterka*, sól, pieprz czarny i dwa rodzaje czerwonego – łagodny i ostry. Maczaliśmy kawałki mięs w sosach, jedząc powoli, nie spiesząc się, po rodopsku. Zamawiamy dodatkową porcję ljuvenicy, bo za nią przepadamy. To rodzaj gęstego sosu podawanego na zimno do mięs, chleba, serów. W sklepach można kupić gotową ljuvenicę, w słoikach, ale najlepsza jest domowa. Robi się ją z papryki, bakłażanów i pomidorów. Upieczone wcześniej warzywa sieka się na drobne kawałki, dodaje cebulę, czosnek, olej, przyprawy i dusi w garnku. Na koniec wkłada się do słoików i pasteryzuje. Pasteryzacja nie odbywa się tak jak w Polsce, w domowej kuchni. W Bułgarii pasteryzuje się na podwórku, na ulicy, na zewnątrz, nawet w miejskich blokowiskach. Zapala się ogień wprost pod wielką

kadzią, w której ustawia się słoiki warstwami. Można też przy okazji prowadzić życie towarzyskie. Sąsiedzi, którzy przechodzą koło domu, mają najświeższe informacje o przetworach, jakie dana rodzina zgromadzi w piwnicy w sezonie.

W drodze powrotnej zatrzymujemy się na zboczu drogi. Co kilkanaście kilometrów w zatoczkach ustawiane są stragany. Nikt nie sprzedaje tutaj świeżych owoców czy grzybów. Na stoisku stoją słoiki z domowymi przetworami, suszone zioła, herbatki gotowe do zaparzenia, zapakowane w gazę. Kupujemy kurki i podgrzybki w słoikach, domowe *kiopołu* i kilka słoików ljuvenicy. Sprzedający dorzuca w prezencie nieznanę mi zioło o dziwnym, mało ziołowym, intensywnym zapachu.

– To *meczo grozde* (niedźwiedzie winogrona) – wyjaśnia. – Dobre dla mężczyzn, na „te” rzeczy.

Mruga do mnie porozumiewawczo. Nie wiem, czy mu podziękować, czy się obrazić. Wybieram wariant pośredni.

– Nie pijemy herbat ziołowych – mówię.

– Anglicy? – Ponownie mruga do nas. – To nic. Można nacierać. Może nawet lepiej.



SPRZĄTANIE PO REMONCIE

Do sprzątania po remoncie przychodzi Zina. To starsza pani, Cyganka, sprząta na poczcie i w kilku sklepach. Zawsze jednak potrzebuje dorobić, dlatego najmuje się po domach. Przynosi własne narzędzia pracy, wcześniej uprzedza mnie o tym, ile będzie kosztowało wysprzątanie domu. Cena nie jest niska, ale Zina wydaje się jedyną osobą w Czepełare, która chce sprzątać u kogoś w domu. Raczej nie jest to tutaj przyjęte. Instytucja sprzątającej Ukrainki nie jest znana, a Cygankę niezbyt chętnie wpuszcza się do domu. Zina jednak to co innego, jest bardzo czysta, niezwykle uczciwa i bardzo sympatyczna. Sprzątając, śpiewa i śmieje się nieustannie. Do mycia okien żąda rakii. Ja jej nie mam, ale Swetła, która znalazła dla mnie Zinę, natychmiast przynosi trochę w plastikowej buteleczce. Nie dziwię się niczemu. Okna umyte rakią aż się świecą. Zina sprząta bardzo sprawnie, nieproszona wynosi na zewnątrz koce i wiesza na sznurze. Chwali wystrój domu, szczególnie zachwyca się zdjęciami pradziadków, pyta o miejsce zakupu mebli, ceny prac remontowych. Prowadzę ją do kuchni, która niestety nie jest wykończona. Dawniej punktem centralnym był tutaj ogromny zlew. Do ostatniej chwili myślałam, że to zlew kamienny, ale okazało się, że został zrobiony z cementu. Pozbyłam się go bez żalu i zastąpiłam

nowoczesnym. Szafki kuchenne, zlew i mały podgrzewacz do wody stoją jednak pod ścianą, ponieważ nikt nie chce podjąć się ich instalacji. Ekipa skończyła remont, obecnie pracuje przy zabytkowej piekarni w Czepełare. Miasto dostało pieniądze na przywrócenie jej dawnej świetności. Czawdar przeprosił mnie, że nie może niestety zainstalować sprzętów ze względu na goniące go terminy. Polecił mi dwóch swoich kolegów, ale oni także nie mieli czasu. Tak więc myję naczynia w łazience. Opowiadam Zinie o swoich perypetiach. Ona natychmiast bierze sprawy w swoje ręce.

– Dlaczego nie poprosiłaś mojego syna? – pyta, jakbym wiedziała, że w ogóle go ma. – Asen wszystko potrafi, zaraz ci zainstaluje, co trzeba.

Dzwoni z komórki, krzycząc w słuchawkę, ile sił w płucach. Syn przychodzi po dziesięciu minutach. Ogląda stojące szafki i szybko ocenia, co będzie mu potrzebne. Narzędzia przyniesie własne, a gwoździe i nity kupi. Jestem mu wdzięczna, zanim cokolwiek zrobił. Daję mu pieniądze na potrzebne rzeczy. Z początku nie chce wziąć. Dziwne, ale moja ekipa też nie chciała zadatku. W końcu go przekonuję. Matka przypomina mu jeszcze, żeby wziął na wszystko rachunek. Asen wraca z torebkami pełnymi niezbędnych materiałów i walizką z narzędziami. Okazuje się, że robota nie będzie łatwa. Ściana, na której mają zawisnąć szafki jest z kamienia. Wprawdzie została ocieplona i pokryta kartonem gipsowym, ale ponieważ była dość krzywa, za gipsem są nierówne puste przestrzenie. Asen tłumaczy mi, że zwykłe śruby nie wystarczą. Szafka nie może wisieć na samym gipsie, który nie uniesie jej ciężaru. Potrzebne są bardzo długie śruby, które dotrą aż do kamiennej ściany. Udaje się takie zdobyć po kilku telefonach, chyba do znajomych. Szafki wiszą tak, jak chciałam. Zainstalowanie zlewu zajmuje jakieś trzydzieści minut. Proszę go jeszcze o umocowanie kozy. Stary piec miał ponad pięćdziesiąt lat, był tak przeżarty rdzą, że w palenisku porobiły się dziury. Kozą jest nowoczesna, ale wygląda staroświecko. Ponieważ ma palenisko, można nią nie tylko ogrzewać, ale i starym zwyczajem gotować także na niej potrawy albo grzać wodę. Zamierzamy przyjechać zimą na narty, więc ogrzewanie musi być. Latem też się zresztą przydaje. Niektóre wieczory są tak zimne, że lubię wrzucić kilka drewniaków do ognia, żeby ocieplić powietrze. Asen trochę się męczy z rurą od kozy, która jest zbyt długa, ale w końcu udaje mu

się zainstalować ją bez skracania piłą. Zina czeka, aż syn skończy, żeby móc posprzątać kuchnię. Jestem bardzo zadowolona. Mieszkanie lśni, wszystko zainstalowane. Płacę tyle, ile żądają. Dorzucam jeszcze zwyczajowe drobne, dodając, że to na kawę za moje zdrowie. Widzę, że podoba im się moja znajomość tutejszych zwyczajów. Umawiam się na następny raz. W przyszłym roku, zanim przyjadę, mam do niej zadzwonić. Przyjedzie, posprząta, żebyśmy mieli czysto, zapłacę po przyjeździe. Wymieniamy grzeczności. Zina życzy zdrowia mnie, dzieciom, mamie i mężowi, który przyjedzie za dwa dni. Wzrusza się przy tym autentycznie. Trwa to wszystko bardzo długo, ale tak trzeba. Na koniec wylewa resztę rakii, która została z umytych okien, na kamienne schody.

– To za twoich bliskich zmarłych – mówi – żeby Pan Bóg odpuścił im grzechy.



KUPUJĘ TERLICI

Nie mogę niestety przywieźć do domu wszystkiego, co bym chciała. A chciałabym co najmniej skrzynkę ljuvenicy, konfitury z owoców, które u nas nie rosną, ser *sirene* pakowany w metalowe kilkukilogramowe skrzynki, ser *kaskawał* o średnicy pół metra. Moja lista jest bardzo długa. Skończy się na wepchniętych do walizki dwóch słoiczkach konfitur z zielonych fig, dwóch słoikach ljuvenicy i butelce rakii. Postanawiam też pomyśleć o prezentach innego rodzaju. Przywiozę moim koleżankom *terlici*. To rodzaj trzewików, które są wyrabiane wyłącznie w Rodopach. Mają kształt płaskich kapci, z trójkątnym uniesionym do góry noskiem i kwadratową piętą. Są zrobione z bardzo gęsto utkanej wełny, przypominającej filc, ozdobione haftem. Mają dość orientalny wygląd, zastanawiam się, skąd taki fason w Rodopach. *Terlici* były elementem tutejszego stroju ludowego. Wiem to, bo na zdjęciach moja prababcia i babcia noszą takie. Obecnie widuję je na stopach starszych pań, które wciąż ubierają się tradycyjnie. Sama mam w domu jedno, prezent od kuzynki Swetły, zielone ze srebrnym haftem. Traktuję je jako ozdobę. Tak, *terlici* będą najlepszym prezentem. Najpierw pytam Swetłę, czy przypadkiem nie ma zapasu. Chętnie od niej odkupię. Niestety nie. Miała kilkanaście par, ale część rozdała, a

pozostałe znosiła jako kapcie. Teraz ma schowane dwie pary dla swoich dzieci, na pamiątkę. Zabierze mnie jednak do osoby, która powinna mi pomóc. Idziemy do starszej pani mającej domek wysoko w górach. Swetła mnie przedstawia. Staruszka ma na imię Jordanka. Jest ubrana w czarny strój i okazuje się koleżanką ze szkoły mojej babci Katji. Kiedy mówimy, o co chodzi, zaczyna się śmiać.

– Twoja babcia to dopiero robiła *terlici* – Poprawia chustę na głowie.
– Pięknie haftowała, ja nie mogę się z nią równać.

Pokazuje mi trzy pary trzewików. Są przepiękne, każda para inna; błękitne ze srebrnym haftem najbardziej eleganckie. Jeszcze są czarne z czerwonym haftem, bardzo kunsztownym, wykonanym cienką jedwabną nitką, i zabawne, zielone z żółtym haftem. Kupuję wszystkie. Staruszka wyjmuje z szafy czekoladowe cukierki. Teraz, kiedy transakcja została dokonana, trzeba usiąść, porozmawiać, napić się wody, zjeść czekoladkę. Znajdują się też konfitury. Uśmiecham się, bo częstuje nas konfiturami z marchwi. Moja babcia takie robiła. Marchew trze się na grubej tarce, odciska sok i gotuje w syropie. Konfitury mają tak specyficzny smak, że trudno poznać z czego zostały zrobione. Odpowiadam na wszystkie pytania dotyczące babci. Jordanka gratuluje mi remontu domu. Nawet się nie zastanawiam, skąd wie. Widocznie nie żyje zupełnie sama na tym pustkowiu. Pyta, po co mi *terlici*. Tłumaczę, że to na prezenty, i mówię, że prawie nigdzie nie można dostać już takich trzewików. Postanowiłam ratować rodopskie rękodzieło od zapomnienia. Chyba wzbudzam jej sympatię, bo wyciąga ze starej drewnianej skrzyni inne rodopskie pamiątki. Widzę części strojów ludowych, pasy, fartuchy. Mówię, że mam takie same, podobnie jak torby na ramię, pasterskie i na zakupy, codzienne i odświętne. Bardzo chcę coś jeszcze od niej kupić. W końcu wybieram dwie poszewki na poduszki, ręcznie haftowane, w tradycyjne wzory. Doskonale będą pasowały do sypialni. Dokupię na wtorkowym targu wypełniacze i będą w sam raz. Wyprawa jest bardzo udana, wracamy dodatkowo obdarowane kurzymi jajami i słoikiem kwaśnego mleka dla dzieci. Gościnność mieszkańców Rodopów jest niewyobrażalna. W domu dzieci zjadają jajka i mleko, a potem idą karmić nasze kury skorupkami i zachowanymi specjalnie po wczorajszej kolacji skórami od arbuza. Skórki są przysmakiem kur, które dziobią się wzajemnie, chcąc

wywalczyć jak najwięcej dla siebie.

Podziwiam *terlici*. Dziwnym trafem w ciągu kilku dni roznosi się po Czepełare wieść, że szukam tego rodzaju pamiątek. Do domu zgłaszają się znani i nieznani mi ludzie, z propozycjami sprzedaży. Nie chcąc nikogo urazić, kupuję jeszcze trzy pary. To aż nadto. Trudno mi odmawiać. Mam świadomość, że poza zarobkiem ratuję coś od zapomnienia. Odmawiam tylko jednej osobie, która przynosi mi zwyczajne, robione na drutach skarpety, wmawiając, że to też *terlici*, tyle że nie rodopskie, a równinne.



CHOROBY W RODOPACH

Żaden lekarz nie lubi, kiedy na spotkaniach prywatnych czy na wakacjach wypytuje się go o sprawy związane z jego specjalizacją albo mówi się o problemach zdrowotnych znajomych lub rodziny. Ja też tego nie lubię. Muszę jednak przyznać, że w Rodopach medycyna rządzi się własnymi prawami, a ignorowanie mojej wiedzy czy doświadczenia zawsze mnie zadziwiało. Rodzina wie, że jestem lekarzem, ale nie ma pojęcia, w czym się specjalizuję. Wielokrotnie tłumaczyłam, że zajmuję się mózgiem, ale nie zdobyłam nawet odrobiny należnego mi szacunku. Nie zdarzyło mi się, żeby ktokolwiek zapytał o diagnostykę bólów głowy, profilaktykę zawału, udaru, o leki, o cokolwiek.

Bułgarska służba zdrowia działa na podobnych zasadach jak w Polsce. Jest lekarz rodzinny i w razie potrzeby specjalista. Tak jak w Polsce do specjalisty bardzo trudno się dostać. Do lekarza rodzinnego chodzi się po recepty, gorzej kiedy trzeba wykonać poważniejsze badania. Wtedy załatwia się wszystko na własną rękę w najbliższym dużym mieście, w przypadku Czepełare jest to Smoljan albo oddalony o siedemdziesiąt kilometrów Płowdiw. W Smoljanie jest szpital z oddziałem internistycznym, chirurgicznym i ginekologicznym. W razie nagłej potrzeby pacjent zostaje dowieziony karetką. W pogotowiu na

równych prawach pracują lekarze i felczerzy. Ci ostatni mają status ratowników medycznych: zabezpieczą chorego, dowiozą, gdzie trzeba, podłączą kroplówkę, zmienią cewnik, zrobią zastrzyk. Tutejsi ludzie ufają im bardziej niż lekarzom zatrudnionym w szpitalu, który jest daleko. Zresztą fakty są przeciwko lecznictwu zamkniętemu. Na przykład historia z dalekim kuzynem, który został potrącony przez samochód. Miał silny uraz głowy i stracił przytomność. Rodzina pielęgnowała go przez kilka dni w domu, ale w końcu wezwała miejscową karetkę. Felczer wytłumaczył najbliższemu, że chory potrzebuje operacji i musi trafić do szpitala. I co? Nie przeżył operacji. Inna historia. Pewna daleka kuzynka bardzo schudła, miała zawroty głowy i nie mogła pracować. Od razu wybrała się do szpitala. I co? Rozpoznali jej cukrzycę i od razu dali insulinę. A inny kuzyn, który nie poszedł do szpitala, tylko leczył się na miejscu, do dziś przyjmuje jedynie tabletki. Na tę samą cukrzycę.

Te dwie historie opowiada mi *lelja* Mija, jedna ze starszych sąsiadek, z pokolenia mojej babci. Siedzimy przed domem, ja na słońcu, ona w cieniu, robi na drutach kamizelkę dla prawnuczka. Tłumaczę jej, że w pierwszym przypadku pacjent trafił do szpitala za późno, a co do cukrzycy, to kuzyn miał inny rodzaj niż kuzynka. Macha tylko ręką, gubiąc dwa oczka.

Jak na komendę przybiega moja córka ze stłuczonym kolaniem. Przepraszam sąsiadkę i wchodzę do domu w poszukiwaniu wody utlenionej. Oblewam i oczyszczam ranę, dziecko domaga się kolorowych plasterków. *Lelja* Mija gdzieś zniknęła. Może poszła do siebie. Mam nadzieję, że się nie obraziła. Po chwili wraca. Niesie coś na talerzyku. Odsuwa mnie i zabiera się do opatrywania rany dość zręcznie, mimo pokaźnej tuszy. Zdumionemu dziecku kładzie na kolano pokrojoną cebulę, owija lekko gazą, a potem kolorową szmatką. Dziecko jest zachwycone, *lelja* Mija bardzo zadowolona.

– Na stłuczenie najlepsza jest cebula – mówi.

Postanawiam podpytać ją o domowe leczenie. Chętnie opowiada. Każdy to wie, że mięta jest dobra na żołądek, a dziurawiec na wszystko, nawet na depresję. Ona szczególnie interesuje się tymi sprawami, wie tylko to, co wszyscy. Na przykład jej wnuczek miał problemy ze wzrokiem, nosił nawet okulary. Jak go przywieźli na wakacje, chodziła

w góry i zbierała dla niego jagody. Codziennie musiał zjeść łubiankę jagód. Jagody są najlepsze na wzrok. I teraz wnuczek chodzi bez okularów. A jej zięć cierpiał na wrzody żołądka, nawet mu krew z nich leciała. Lekarze chcieli go operować, wtedy ona zaczęła leczyć go cebulą. Cebulę obiera się i piecze w piekarniku, aż zmięknie. Je się co najmniej kilogram dziennie, przed wszystkimi posiłkami. Zięć nie ma żadnych wrzodów. Pytam, co jest najlepsze na bóle głowy.

– Naturalnie masaże – odpowiada. – Trzeba dobrze wymasować głowę, wiedzieć, które punkty naciskać. Puszczą od razu.

W Rodopach masaże domowe są bardzo popularną metodą leczenia i relaksacji przekazywaną z pokolenia na pokolenie.

– Twoja prababcia – przypomina sobie *lelja* Mija – była bardzo chorowita. Christo szedł kosić łąkę i przynosił belę pachnącego siana. Rozkładał to na prześcieradle i polewał gorącą wodą. Twoja prababcia kładła się na to nago, owijała się prześcieradłem, a potem kocami. I tak leżała.

Kiwa głową, a ja zastanawiam się, jak prababcia wytrzymywała takie zabiegi. Kończąc kaftanik i zbierając się do wyjścia, przypomina sobie jeszcze coś:

– *Kaleko* Naso, mąż kuzynki twojej babci, był felczerem, pewnie po nim masz te zdolności lekarskie. Miał rękę do ludzi.

Nie wiedziałam o tym. Mąż kuzynki babci to właściwie nie jest moja rodzina. Ze skrzyni ze zdjęciami wygrzebuję jednak zdjęcie *kaleko* Nasa i stawiam na honorowym miejscu.

Wieczorem wpada *uczinajka* z mlekiem dla dzieci. Dobrina, żona małego Christa, przynosi dla dzieci pieczone ziemniaki z serem. Siedzimy przed domem i czekamy na jej męża, który już powinien wrócić z pracy i nie wiadomo, dlaczego się spóźnia.

– Strasznie boli mnie głowa – mówi, wchodząc.

Widzę, że jest cały czerwony na twarzy, a wiem, że ma nadciśnienie. Sugeruję natychmiastowe zmierzenie ciśnienia. Odpowiada, że mierzył w ośrodku zdrowia i ma 200/120 mm Hg. Oczyma duszy widzę, jak za chwilę będzie miał udar mózgu. Jedyne *uczinajka* nie wpada w panikę.

– Dobrina – mówi rozkazującym tonem do jego żony. – Natychmiast daj mu czosnek, całą główkę.



KOMU BIJE DZWON?

Na wieży cerkiewnej bije dzwon. Uderzenia są powolne, jednostajne. Tak zawiadamia się miasteczko, że ktoś zmarł. Po rodzaju i liczbie uderzeń można się zorientować, czy chodzi o mężczyznę, czy o kobietę. Na drzwiach od podwórza pop umieszcza kartkę z imieniem i nazwiskiem zmarłego, datą i godziną pochówku. Jeśli miejscem śmierci albo pochówku jest inne miasto niż Czepełare, taką informację umieszcza się obok. Kiedy po pięciu latach ciężkiej choroby zmarła moja babcia, a stało się to w Polsce, dzwon cerkiewny bił w jej rodzinnym ukochanym mieście Czepełare. Ostatnio w naszej rodzinie zmarł młodszy syn uczinajki, brat dużego Christa – Rajko. Pracował w tartaku, zginął przywalony stertą drewnianych bali. Wyszedł do pracy o trzynastej, a o piętnastej już nie żył. Jego śmierć była szokiem dla wszystkich. Rajko był zdrowy, silny, nigdy nie chorował.

Komu bije dzisiejszy dzwon? Jedna z sąsiadek przynosi wiadomość o zmarłym. Swetła i Dobrina z początku nie wiedzą, o kogo chodzi. Sąsiadka tłumaczy przez chwilę, kim był zmarły. W końcu okazuje się, że to ojciec kobiety, która pracowała na poczcie. Mieszkają nie w naszej okolicy, tylko po drugiej stronie rzeki, dlatego zmarły nie był tutaj znany. Zginął w nieszczęśliwym wypadku. Jechał po szosie wozem

załadowanym sianem. Koń się czymś spłoszył i poniósł. Wóz się przewrócił, a człowiek zginął na miejscu. Pogrzeb będzie w dniu następnym. Jest lato, dlatego nie czeka się z pochówkiem. Wyobrażam sobie, jak rodzina tego człowieka będzie musiała się spieszyć, żeby ze wszystkim zdążyć. Za kilka godzin ciało zostanie oddane rodzinie, umyte, odświętnie ubrane i wystawione w otwartej trumnie w domu. To starszy człowiek, jego córka jest wierząca, więc pewnie postąpi zgodnie z tradycją. Do rąk ojca włoży dużą zapaloną świecę, na szyi zawiesi krzyżyk. Wszystkie czynności zostaną wykonane przez rodzinę, sąsiadów i przyjaciół. Rzadko zleca się je firmie pogrzebowej. Wyjątkiem jest śmierć duchownego prawosławnego. Kiedy zginął pop z cerkwi na wzgórzu, z okolic przyjechali duchowni, bo tylko oni osobiście mogli przygotować jego ciało do pochówku. Taki jest zwyczaj w Cerkwi prawosławnej. Po złożeniu ciała do trumny krewni rozpoczynają całodobowe czuwanie przy zmarłym. Przy ciągle palących się świecach odmawia się modlitwy. Do momentu wyniesienia z domu zmarły jest odwiedzany przez bliskich, którzy palą świece, modlą się i składają bukietki kwiatów na jego ciele. Kondolencje składa się bliskim w czasie odwiedzin w domu zmarłego, przed pogrzebem i po pogrzebie, jeśli ktoś nie mógł przybyć wcześniej. Na klepsydrach zwykle umieszcza się zdjęcie zmarłego, do czego nie mogę się przyzwyczaić. Klepsydry drukowane są kilkakrotnie. Najpierw jako zawiadomienie o śmierci, później – w ważnych dla duszy zmarłego dniach, to jest dziewiątego, dwudziestego i czterdziestego dnia po śmierci. Przechodząc koło cerkwi, czytam wszystkie. Dowiaduję się w ten sposób, kto zmarł, ale też z zainteresowaniem czytam słowa wspominające zmarłego. Bywają bardzo wzruszające, osobiste, pełne wyznań, że zmarłej osoby bardzo brakuje bliskim, że tęsknią. Niektóre są w formie wierszy.

Troska o duszę zmarłego nie kończy się z chwilą pogrzebu i stypy. Według tradycji prawosławnej duszy trzeba pomóc przejść kolejne etapy, dopóki nie dostanie się do wyznaczonego miejsca. Uważa się, że te etapy to trzeci, dziewiąty, dwudziesty i czterdziesty dzień po śmierci. W tych dniach zamawia się specjalne msze za duszę zmarłego. Obliczam, że jedna z mszy, w dziewiątym dniu od śmierci, wypadnie w niedzielę. Będę miała okazję zobaczyć ten obrzęd.

Msza jest tradycyjna, tyle że pop wielokrotnie podkreśla, że modlimy się za duszę Sługi Bożego, który odszedł dziewięć dni wcześniej. Te modlitwy są potrzebne, żeby dusza spokojnie przechodziła kolejne progi ku wieczności, aż do czterdziestego dnia, kiedy wstępuje do nieba. Uroczystości czterdziestego dnia są rozbudowane. Do tego czasu grób odwiedza się codziennie. Przy zapalanej lampce oliwnej i świecach odmawia się modlitwy. W rodzinach przestrzegających tradycji w okresie czterdziestodniowym rozlewa się na grobie wino na kształt krzyża. Oprócz mszy odprawianej w cerkwi i rozdawania pokarmów w nawach kościelnych, najbliżsi idą do restauracji. Przyjęcie żegnające duszę zmarłego bywa bardzo wystawne, podobne do wesela, przewyższa starannością przygotowania do pogrzebu i samą stypę. Bywa, że śmierć zaskakuje rodzinę i nie wszyscy krewni mogą dotrzeć na pogrzeb, szczególnie ci mieszkający daleko. Uczestniczenie w obchodach czterdziestego dnia jest jednak obowiązkowe. Należy przybyć z odległego zakątka Bułgarii, nawet z zagranicy. Taka jest tradycja. Byłam na takiej uroczystości, kiedy żegnaliśmy duszę wujka Aleka. Moja mama przyjechała specjalnie z Polski. Pamiętam jak przez mgłę, że siedziałam w restauracji i słuchałam mowy o życiu wuja, podczas której babcia i *uczynajka* płakały.

Teraz stoimy z dziećmi przy wejściu do cerkwi i czekamy na *koliwo* – rodzaj kutii, zwany też *zitem*. Tylko w Rodopach mówi się *koliowu*. Jest bardzo ważnym elementem obrzędowym, poświęcanym podczas liturgii, potem rozdawanym wiernym za duszę zmarłego. Bardzo lubię te ugotowane kulki z pszenicy wymieszane z cukrem pudrem i kolorowymi cukierkami groszkami. Teraz nasza kolej. Ubrane na czarno kobiety nakładają dzieciom na małe plastikowe talerzyki *zito*, dokładają czekoladki i kolorowe żelki. Ja też dostaję porcję. Mimo powściągliwości, która powinna cechować żałobę, kobiety bez skrzępowania pytają mnie, kim jestem i skąd pochodzę. Jedna z nich wspomina babcię, zaczyna płakać cichutko, potem mówi o swoim ojcu, którego pochowała tydzień temu. Tłumaczę dzieciom, że zamiast „dziękuję” należy powiedzieć „niech Bóg mu odpuści grzechy”. Druga kobieta zaczyna płakać ze wzruszenia, kiedy słyszy bułgarską mowę z ust moich jasnowłosych dzieci. Część *koliwa* zjadamy przed cerkwią, dostajemy jeszcze herbatniki, kartoniki soku ze słomką, żegnamy się i

wypowiadamy konieczną formułę. Ludzi jest dość dużo, przeciskamy się między nimi, pakując do torby to, czego nie zjedliśmy. W domu musimy zjeść co do okruszka poświęcone *zito*, herbatniki i cukierki, wszystko za zbawienie duszy zmarłego.

Wybieramy się na plac zabaw. Obiecałam dzieciom, że po mszy będą mogły bawić się na huśtawkach. One się bujają, a ja czytam książkę i piję kawę w kawiarni obok placu zabaw. Jakiś czas później do sąsiedniego stolika przysiada się pop, który odprawiał mszę. Jest w sutannie przepasanej fioletowym sznurem. Długie, czarne, kręcone włosy ma związane w kucyk. Brodę także ma długą, czarną i gęstą. Niektórzy popi zostawiają sobie malutkie kozie bródki, ten brodę ma słuszną. Zachowuje się dość głośno, pali papierosa za papierosem, rozmawia przez komórkę. W końcu odjeżdża dżipem z piskiem opon. Pewnie do parafii, gdzie czeka żona i trójka dzieci. Na obiad.



TARG

Targ jest dla mieszkańców Rodopów okazją do tańszego zakupu zwierząt hodowlanych, sadzonek warzyw, gotowych produktów i wielu innych mniej lub bardziej praktycznych rzeczy. Dla nas jest przede wszystkim atrakcją. W Czepełare targ odbywa się we wtorki. My wybieramy się w czwartkowy poranek do Geli, górskiej wioski między Pamporowem, Dewinem a Smoljanem. Gela słynie ze swoich targów, więc postanawiamy całą rodziną pojechać. Korzystamy z taksówki Walentina. Wprawdzie do wioski dojeżdżają autobusy, ale trzeba iść pod górę, a to może być trudne. No i wyobrażam sobie, że kupimy coś ciekawego, co może być ciężkie i nieporęczne do niesienia. Targ zaczyna się skoro świt, ale my nie potrzebujemy kupować sadzonek pomidorów, więc docieramy tam około dziesiątej. Na placu stoją liczne bardzo kolorowe stragany. Z głośników płynie rodopska muzyka. Tradycyjne instrumenty wzmocniono sekcją rytmiczną i gitarą elektryczną. Stragan z tego typu folkiem to jedyny, jaki omijamy szerokim łukiem. Widzę jednak, że będzie trudno oprzeć się pokusom. Dzieci biegną do stoiska ze słodyczami, które są nie byle jakie, bo oprócz tradycyjnych cukierków sprzedawanych na wagę, dostrzegam *łokum*. Zapomniałam, że istnieje. *Łokum* (rachatłukum) jest specjałem

raczej tureckim, ale bardzo zdomowionym w Bułgarii. To rodzaj gęstej galaretki posypanej cukrem pudrem. Do *łokum* dodawane są też orzechy włoskie, orzeszki ziemne, migdały, a czasem płatki róży. Nie mogę się powstrzymać i kupuję kilka paczuszek tradycyjnego, z cukrem pudrem. Taki lubię najbardziej. Obok leży *łokum* bajecznie kolorowy, cięty w fantazyjne kształty, wypełniony orzechami. Pięknie wygląda, ale ja wolę ten tradycyjny. Kupuję jeszcze twarde cukierki dla dzieci. Sprzedawczyni częstuje je gumą do żucia. Proponuje mi najlepsze cukierki, jakie ma.

– Będzie pani zadowolona – mówi. – Bardzo dobre, czeskie.

Okazuje się, że to krówki z Milanówka. Tłumaczę jej pochodzenie tych cukierków, kiwa głową z szacunkiem. Dzieci dostają mały słoik orzechów w miodzie. Chcę zapłacić, ale straganiarka się nie zgadza. Odchodzimy trochę w bok, w miejsce, gdzie sprzedawane są zwierzęta. Dzieci w swoim żywiole. Biegają zaaferowane wokół klatek. Proszę, żeby nie zasypywały pytaniami sprzedających. Muszę przecież to wszystko przetłumaczyć. Zresztą nie kupimy tu niczego. Sprzedawcom to jednak nie przeszkadza. Wyjmują z klatek króliki i podają dzieciom do głaskania. Małe, puchate, długowłose, ale także duże, białe, które z powodzeniem mogłyby zagrać w ekranizacji *Alicji w krainie czarów*. Dzieci łapią je za uszy i podnoszą do góry. Zwierzątka są tak miłe, że chyba nigdy nie zjem już królika, mimo że jest jedną z rodopskich specjalności. W kolejnych klatkach znajdują się małe, kolorowe gładkie i pstrokate kurki. Starsza kobieta zachęca do włożenia ręki i pogłaskania. Rzeczywiście nie dziobią. Podobnie małe, puchate kacuszki, ale te boją się dziecięcych rąk i zbijają się w rogu klatki w żółtą kulę. Gęsi i indyków nie pozwalam głaskać, bo gęgają i gulgoczą zdenerwowane. Dzieci biorą je za egzotyczne ptaki. Podchodzimy do koni, mułów i osiołków. Właściciel koni jest nieco poirytowany. Chyba liczył, że je sprzeda, a tu nic. Stoją w upale od rana. Muły też jakies nerwowe, tylko osioł ze stoickim spokojem skubie trawę i czeka na koniec imprezy. Na stoisku z akcesoriami dla hodowców zwierząt kupuję dwa duże dzwonki, takie jak dla krowy i kilka małych. Jeden z dużych cynowych dzwonek powieszę w naszym świeżo wyremontowanym domu, drugi zawiozę do Polski. Będzie wisiał pod sufitem. Sprzedawca tłumaczy mi, że muszę dokupić też skórzane paski,

ale wyjaśniam, że to będzie dekoracja. Nie wydaje się przekonany, że dom można dekorować krowimi dzwonekami.

Zatrzymujemy się przy straganie z wyrobami ludowymi. Część serwetek, obrusów i poduszek to miejscowa cepelia, ale wybieram oryginalne obrusiki, ręcznie obrębiane. Będę ich używała, zamiast tych po prababci. Kupuję też dwa komplety pościeli dla dzieci. Mają nowy pokój, nowe łóżeczka, to powinny mieć także nową pościel. Wybieram bawełniany komplet w szyszki dla synka i w różowe kwiatki dla córki. Mała jest zadowolona, ale syn wolałby pościel z Batmanem.

Część targu, na której sprzedawane są sadzonki i warzywa, jest największa. Na straganach piętrzą się skrzynki z pomidorami, bakłazanami, kabaczkami oraz worki z paprykami. W Bułgarii sprzedaje się wiele rodzajów papryki, każdy z nich ma inne przeznaczenie kulinarne. Jest papryka do sałatki, do nadziewania mięsem i ryżem, do pieczenia, a małe ostre czuszki dodawane są w prezencie do zakupu. Fasoli jest także mnóstwo gatunków. Jest zielona fasola, podobna do naszej szparagowej, najlepiej smakuje duszona w sosie pomidorowym z cebulą i czosnkiem, jest żółta podłużna fasolka, którą podaje się do mięs jako dodatek. Jest *bamnja* (okra), miękka zielona roślina motylkowa używana do sałatek i przetworów, podawana na zimno z sosem pomidorowym i czarnym pieprzem. Wreszcie są przeróżne rodzaje bobu. Kupujemy woreczek ciemnego, cętkowanego, zwanego *smiljanski bob*. To nazwa zastrzeżona przez Unię Europejską. Rodopczanie starali się o uznanie tego gatunku i zarazem potrawy jako specyficznej dla regionu.

Po ugotowaniu i dodaniu cebuli, czosnku i natki pietruszki z bobu robi się sałatkę. Jestem głodna. Nie zauważyłam, że jest już południe, pora obiadowa. Idziemy do restauracji położonej trochę na uboczu. Boję się, że będzie dużo ludzi. Od dwunastej do trzynastej je się tutaj obiady. Na szczęście nie ma tak wielu chętnych. Udaje nam się usiąść przy stoliku na werandzie, z widokiem na przełęcz. Restauracja jest malutka, ale menu liczy kilkanaście stron. Zamawiam sałatkę z bobu i *pylneni czuszki*, papryki nadziewane ryżem i mięsem. Mąż zamawia tradycyjnie sałatkę szopską, którą lubi najbardziej, i ozorki w maśle. Pewnie zainspirowało go stado owiec, które mijaliśmy. Kelner ubrany w ludowy strój przynosi dania na ceramicznych talerzach ozdobionych ludowymi

wzorami. Jedzenie jest, jak zwykle, bardzo dobre i świeże. Podczas płacenia rachunku pyta, czy jesteśmy Anglikami. Tłumaczymy, skąd jesteśmy. On także pochodzi z Czepelare, mieszka po drugiej stronie rzeki, ale zna małego i dużego Christa. Korzystam z okazji i pytam o kucharza. Dowiaduję się, że tutejszy kucharz na co dzień pracuje w najlepszej restauracji w Pamporowie. W dni targowe przyjeżdża do Geli, żeby ugruntować swoją sławę. Mówię, że jesteśmy wielbicielami kuchni rodopskiej. On w rewanżu mówi, że w pobliskiej miejscowości Sziroka Łyka w sobotę odbędzie się *czewerme*, czyli pieczenie jagnięcia na rożnie. Trzeba się zapisać, bo od tego zależy nie tylko miejsce w restauracji, ale liczba baranów, jaka zostanie przygotowana.

Wracając, proszę Walentina, żeby wybrał drogę przez Sziroką Łykę. Mijamy restaurację, w której odbędzie się święto. Zbudowano ją na przełęczy. Na dość dużym podwórku ustawiono rzędem drewniane stoły i ławy. Na środku jest miejsce na palenisko. Widzę, że jednocześnie będą piekli trzy barany. Obok paleniska stoi już przygotowanych dziesięć zaostzonych pali. Na łączce stado baranów skubie trawę. Nie wiedzą, co je czeka.



CZEWERME

Razem z rodziną postanawiamy wziąć udział w *czewerme*. Nie możemy doczekać się sobotniego wieczoru. Przepadam za jagnięciną, ale *czewerme* to nie tylko jedzenie. To święto, sposób spędzania czasu. W wielu restauracjach można zamówić mięso jagnięce, ale być świadkiem jego przygotowywania i całego związanego z tym rytuału to zupełnie coś innego.

Przybywamy punktualnie, zajmujemy dobre miejsce przy ławie z widokiem na góry. Jest jeszcze mało ludzi. Niektórzy przyjdą znacznie później, kiedy mięso będzie już upieczone. Obserwujemy przygotowany wcześniej stos drewna i moment zapalania ognia. Jagnięta są już oprawione, osolone i z powiązanymi nogami nabite na pale. Dwóch kelnerów układa pale na trzymadłach nad ogniem. Ubrani są w stroje ludowe, na głowach mają charakterystyczne dla Rodopów okrągłe czapki – *gugli*. Kobiety także są ubrane w stroje ludowe, ich głowy ozdabiają czerwone, świąteczne chustki, obrębione płaskimi, złotymi krążkami. Wiem, że kiedyś były to prawdziwe monety. Mimo wieczoru jest bardzo ciepło. Kiedy słońce całkowicie zajdzie, temperatura gwałtownie spadnie. Jesteśmy na to przygotowani. Wzięliśmy ze sobą swetry. Ogień udało się rozpalić, kucharze sprawnie układają polana.

Mięso nie może być spalone, musi się piec powoli. Tłuszcz skapuje do ognia, ale mięso nie będzie suche, jeśli zachowa się odpowiednią temperaturę i systematycznie obraca jagnię. Robi się to ręcznie, żadne automatyczne rożny nie wchodzi w grę. Zgromadzeni goście będą czekać na jedzenie jakieś dwie i pół do trzech godzin. Rodopczanie zamawiają rakiję albo wino, do tego małe *meze*, zwykle sałatkę szopską albo oliwki. Upieczone jagnię je się bez żadnych dodatków, bez ryżu, makaronu, nawet chleb nie jest w dobrym tonie. Podaje się jedynie *kiseło mljako*, najlepiej owcze i przyprawy, wśród których króluje czubrica. Przy stole siedzą mały i duży Christo z żonami oraz ich kuzyni ze strony matek. Mężczyźni sączą rakiję, my z mężem zamówiliśmy wino. Mój mąż pewnie wolałby mocniejszy trunek, ale świadomość, że będzie go pił przez ponad dwie godziny tylko do sałatki, zwycięża. Rakiję zamówimy, kiedy mięso się upiecze. Wino jest niestety typowo domowe, cierpkie i pełne garbnika. Rakija natomiast jest świetna. Starannie przygotowana, wielokrotnie destylowana, przechowywana w beczkach przez co najmniej kilka lat. Potem dowiaduję się od kelnera, że możemy też zamówić markowe wino. Zaproponował nam domowe, bo myślał, że takie wolimy, jest lepsze, zdrowsze. Mamy inne zdanie i bierzemy butelkę tchergi. Pijemy, przysłuchując się dyskusji przy stole.

Kuzyni jednego i drugiego Christa są już pod wpływem alkoholu. Wypytują nas o Polskę. Wszyscy słyszeli, że to bardzo ładny kraj, tyle że jest w nim zimno.

– Macie tam zwierzęta? – pyta jeden.

Prawie się obrażam. Tłumaczę mu, że mamy zwierzęta, rośliny i wszystko to, co trzeba.

– Christo mówił, że nie macie *kiseło mljako* – broni się.

Najwyraźniej nie umie sobie wyobrazić, że można żyć w kraju, w którym nie ma *kiseło mljako*. Mówię, że bakterie, które powodują jego charakterystyczny smak, nazywają się *Lactobacillus bulgaricus*. Z samej nazwy wynika, że nie ma ich w żadnym innym kraju. Nie tylko w Polsce. Babcia przywoziła do Polski *kiseło mljako*. Nastawiały z mamą zakwas, ale udawał się tylko raz. Kolejne mleko miało podejrzaną konsystencję, było gęste, dziwne w smaku, coś pomiędzy zsiadłym a skwaśniałym. Babcia mówiła na to chore mleko (*bolno mljako*).

– Można kupić jogurt w sklepie – mówię. – Naturalny albo z

owocami.

– Jogurt to słowo rodopskie – nie dają za wygraną.

Wiem to, sprawdzałam w encyklopedii. *Ugurt* to nazwa rodopska, może nawet pochodząca z Czepełare, jak twierdził pradziadek.

– Najlepszy jest grecki – mówię jeszcze. – Prawie taki sam w smaku, jak tutejszy.

– Grecki? – denerwuje się najstarszy kuzyn. – Danone to był Bułgar, ukradł bakterie i przeschmugłował je przez Rodopy do Francji, sprzedał je też Grekom. Teraz Francuzi i Grecy je rozmnażają i sprzedają za ciężkie pieniądze, a my co? Świat o nas zapomniał.

Dyskusje o tym, jak świat lekceważy Bułgarię, należą do kanonu tematów spotkań towarzyskich. Nie inaczej jest i tutaj.

– Tak, lekceważą nas na każdym kroku, a to przecież Bułgar wynalazł komputer.

Kuzyn patrzy na nas z triumfem. To coś nowego. Dopytuję się o nazwisko tego Bułgara, sprawdzę w encyklopedii. Nowina robi na mnie wrażenie. Kuzyn macha ręką.

– Nie znajdziesz – mówi. – Zafałszowali. Amerykanie mu ukradli i powiedzieli, że to ich.

– To możliwe – dodaje mój mąż. – Czytałem, że najlepsi hakerzy to Bułgarzy, podobno nie mają sobie równych. A jak była olimpiada w Moskwie, to cała obsługa techniczna była z Bułgarii.

Może prawda. Opowiadam im historię Enigmy. Polacy rozszyfrowali, a Anglicy przypisali sobie zasługi. Czuję szum w głowie. Od dwóch godzin piję wino w oczekiwaniu na jagnięcinę, a prawie nic nie zjadłam. Na szczęście mięso przynoszą w samą porę, zanim zdążyliśmy wywołać wojnę światową w obronie bułgarskich bakterii i hakerów.

Mąż zamawia rakiję, ja pozostaję przy winie. Mięso jest chrupiące, delikatne i kruche. Warto było czekać prawie trzy godziny. Disco folk przybiera na sile. Jemy ogromne porcje, popijając rakiją. Nie mam siły. Postanawiam zadzwonić po umówionego wcześniej Walentina. Mąż nie może się zdecydować, czy jeszcze zostać. Towarzystwo oczywiście zostaje, my w końcu wymawiamy się dziećmi. Na odchodnym jeden z kuzynów wznosi bardzo głośno toast:

– Za przyjaciół Polaków, których okradają tak samo jak nas, Bułgarów!



CAŁE MIASTO KIBICUJE MOJEMU MĘŻOWI

W lipcu słońce wstaje nad Rodopami około szóstej rano. Do dziesiątej jest jeszcze chłodno. Jestem śpiochem, ale obudziłam się wcześniej, pełna energii. Mój mąż Michał ubrał się w strój do biegania i zniknął za zakrętem. Z wielką przyjemnością pokonuje kolejne kilometry, przygotowując się do maratonu. Podziwiam go za tę pasję, chociaż często się gniewam, kiedy czekam, aż przybiegnie, wykona zwyczajowe ćwiczenia, ochłonie, weźmie prysznic. Złoszczę się, że kolacja stygnie, tłumacząc, że odgrzewane jedzenie już nie jest takie smaczne. W Brwinowie, gdzie mieszkamy, ma ustaloną trasę. Tutaj biegnie w nieznane.

Zrobiłam sobie herbatę, którą przywiozłam z domu. Nie mogę wytrzymać bez tego napoju dłużej niż tydzień. Siedzę na ławeczce przed domem i patrzę na roztaczający się wokół widok. Nasz dom zbudowany jest wysoko. Przy cerkiewce wisi tabliczka informująca o tym, że świątynia została zbudowana na wysokości 1100 m n.p.m. Do domu trzeba iść pod górę jeszcze jakieś dwieście metrów. Ciężko pokonać tę drogę w upale, ale za to widok z tarasu jest piękny. Wkładam sweter, bo jest dość chłodno. Zamieniam krótkie spodenki na ciepły dres. Pozdrawiam przechodzących ludzi. Mieszkają przy ulicach położonych

nad naszym domem. Droga jest jedna, biegnie obok domu. Chodnik zbudowano kosztem wąskiej, asfaltowej ulicy, na której z trudem mijają się dwa samochody. Rodopscy kierowcy są bardzo sprawni, radzą sobie na serpentynach i wąskich drózkach. Zatrzymuje się śmieciarka. Śmieci ładowane są szybko i sprawnie, bo z góry zjeżdża samochód osobowy. Musi się niestety wycofać. Niedaleko naszej posesji znajduje się szerszy plac, tam wymijają się większe samochody. Kierowca macha do mnie przez otwarte okno.

– To twój mąż pobiegł w góry?

– Mój – mówię. – Przygotowuje się do maratonu.

– Dobrze – odpowiada. – Bieganie jest zdrowe.

Nie znam go, ale najwidoczniej on zna mnie albo zna kogoś, kto zna mnie. Odjeżdża, a ja dalej piję herbatę. Powinam zrobić śniadanie, może pójść po świeże bułeczki. Nakazuję sobie spokój. Są wakacje, jestem w miejscu, gdzie nie powinno się nerwowo biegać. Zaraz coś się wymyśli.

– Widziałam twojego męża, jak mijał kamieniołom! – mówi moja sąsiadka Petja i macha do mnie ręką. Co ona robiła przy kamieniołomach tak wcześnie rano? Zapraszam ją na herbatę. Wchodzi po kamiennych schodach i siada na ławce, wystawiając twarz do słońca. Jest ubrana w niebieską sukienkę, na nią ma włożony kolorowy sweter i fartuch w kwiatki, związany w talii. Na nogach widzę gumki obcięte przy kostce, włożone na *terlici*. Zdejmuje słomkowy kapelusz. Jest wdową, jej mąż był bardzo zdolnym stolarzem, robił z drewna piękne wzorzyste okiennice. Wyrabiał też stoły i krzesła. Był przemyły na trzeźwo, ale po pijanemu dręczył rodzinę. Mimo to jego nekrologi zawierają wiersze, słowa tęsknoty, bólu po stracie najbliższego człowieka. Petja co roku wiesza przy cerkwi i na okolicznych słupach wspomnienie o mężu. Zaparzę jej herbatę z dziurawca. Wiem, że nie lubi czarnej. Pije małymi łydkami i opowiada, że zbierała przy kamieniołomach bratki.

– Bratki są bardzo dobre na skórę i na trawienie – mówi.

Jest drobna. Po śmierci męża długo szukała swojego miejsca w świecie. Wreszcie zaczęła malować. Malowała na papierze, na kafelkach, które zostały jej z budowy nowego domu, na kamieniach, słowem, na wszystkim. Na obrazkach były głównie kwiaty i widoki

Rodopów. Miała nawet wystawę w Czepełare. Opowiadała mi, że była bardzo dumna, kiedy przychodzili ludzie i kupowali obrazki.

Teraz odwija fartuch i pokazuje mnóstwo kolorowych bratków. Zasuszy je i będzie piła z nich herbatę zimą. Podzieli się też z córką. Mogłaby otworzyć sklep zielarski. Pod sufitem w sieni wiszą niezliczone bukiety ziół, z których Petja przez całą zimę odrywa po strączku, żeby zaparzyć herbatę. W komodzie ma porządnie popakowane w słoiki drobne zioła, których nie suszy się w bukietach. Zbiera też przyprawy, ale rzadko używa ich do gotowania. Robi z nich maseczki, okłady albo też wypija jako herbatkę. Petja bardzo interesuje się zielarstwem. Ma wiele książek na ten temat, na okrągło studiuje tajemną zielarską wiedzę. Zostawia mi garść bratków. Przynoszę gazetę, rozkładam ją na parapecie okna i wysypuję bratki. Niech wyschną na słońcu.

– Na razie – mówi, wstając, i dodaje to, co zwykle mówią ludzie z Rodopów: – Znów się spotkamy.

Zostaję na ławce przed domem. Jest bardzo przyjemnie. Robi się ciepło. Macham ręką jeszcze do dwóch przechodzących ulicą osób. Obie widziały mojego męża biegnącego po górach z tym, że jedna za kamieniołomami, a druga daleko po drugiej stronie góry, podobno biegł w górę rzeki. Może się komuś coś pomyliło.

Od strony miasta nadchodzi Swetła, która pracuje w piekarni. Właściwie to nie jest piekarnia, ponieważ nie piecze się tam chleba. Wyrabia się wyłącznie produkty śniadaniowe, czyli *zakuski*. Do zakusek należą *milinki*, bułeczki drożdżowe z serem *kaszkawał*, parówkami, *gewrecy* – podobne do naszych bajgli, małe pizze, ale przede wszystkim *banica*. Robi się ją z cienko rozwałkowanego ciasta wypełnionego masłem i serem *sirene*, a potem piecze w piecu. Listki ciasta wałkuje się bardzo cienko i nakłada jeden na drugi, przekładając masą serowo-jajeczną. Swetła jest bardzo zręczna, w ciągu ośmiu godzin pracy robi trzysta banic. Sklep otwarty jest od szóstej rano. Swetła chodzi do pracy na pierwszą w nocy i pracuje do dziewiątej. Nie zamieniłabym się z nią za żadne skarby. Jest ciągle zmęczona i niewyspana, a przecież w domu wszystko musi być zrobione. Po pracy zabiera się do kompotów, konfitur, przecierów. W domu wszystko lśni, ogród zadbany. Nie wiem, kiedy ona to robi.

Proponuję jej kawę, ale odmawia. Po drodze do domu zatrzymała się jak zwykle w kawiarni. Potem z jedną znajomą wstąpiła do innej kawiarni. Nie chce kawy ani herbaty. Nie daje się zaprosić na śniadanie. Siada na ławce na chwilę, bo zaraz musi iść do siebie. Mieszkają z dużym Christo nad nami, zajmują pierwsze piętro i drugie, ale wykorzystują tylko jedno, bo dzieci już nie mieszkają z nimi. Córka Katja i syn Aleksander, oboje mają imiona po dziadkach, mieszkają i pracują w Sofii.

Swetła przyniosła banice i *milinki* na śniadanie. Oczywiście zrobione przez siebie. Jest mi wstyd, że niesie je po całym dniu pracy, właściwie nocy, a przecież ja mogłabym skoczyć do piekarni, nie mam nic do roboty. Po chwili widzę, że Petja woła mnie przez ogrodzenie. Podchodzę, a ona wręcza mi pięć jajek.

– Dla dzieci – mówi. – Z podziękowaniem, że karmią moje kury.

Krępuję się, ale wiem, że będzie jej miło. Cieszy się, że przyjechaliśmy, że chodzimy po mieście, rozmawiamy z ludźmi. Jesteśmy dla niej zupełnie swoi.

– Michał wrócił? – pyta Swetła. – Bo ludzie w kawiarni mówili, że pobiegł brzegiem rzeki. Niech on tam nie biega, bo mogą go napaść bezpańskie psy.

Rzeczywiście mojego męża nie ma już prawie dwie godziny. Zwykle wraca dokładnie po godzinie. Zaczynam się martwić. Faktycznie, co on robił po drugiej stronie góry? Zgubił drogę?

Dzieci w piżamkach wybiegają na podwórko, zawisają na szyi Swetły. Biorą do ręki po milince i idą się bawić. Wreszcie wraca Michał. Jest cały mokry.

– Źle skręciłem i pobiegłem nie tą drogą, którą planowałem. Wybiegłem po drugiej stronie góry, wracałem koło rzeki.

Mówię mu, że o kolejnych etapach jego trasy donoszono mi na bieżąco. Wchodzimy do domu. Śniadanie jest królewskie. Mamy banice, *milinki* i świeże jajka. Robię *ajrjan*. W tym celu mieszam z wodą *kiseło mljako*. Takie rozcieńczone mleko świetnie gasi pragnienie. Można dodać do niego soli.

– Dziwne – mówi mój mąż, jedząc banicę – że całe miasto mnie widziało. Ja nie spotkałem nikogo.



OBIAD I SJESTA

Rzadko gotujemy obiad w domu. Zwykle wypuszczamy się na długie wycieczki, jemy tam, gdzie akurat się znajdujemy, ale tym razem upał wygrał i zostajemy w domu. Jedzenie nie będzie szczególne. Zaplanowałam mielone kotleciki – *kjufteta* – z sałatką szopską, do tego ugotuję tutejsze ziemniaki, zwane po rodopsku *patato*. Młode ziemniaki w wysokich górach wyrastają dopiero w lipcu. Ich skórka jest cieniutka, prawie jej nie ma. Wystarczy je opłukać i można gotować. Dobrina podpowiedziała mi, żeby dodać masło do wody, w której się gotują, wtedy są najlepsze. Tak robię. W domu roznosi się zapach masła. Ziemniaczki wchłaniają je i pięknie pachną. Postanawiam jeszcze włożyć je do piekarnika i upiec, żeby miały chrupiącą skórkę. Kiedy już będą gotowe, posypię je serem *sirene*. Pomidory biorę z ogrodu, nie są nasze, ale Swetła, jak zwykle serdeczna, częstuje nas nimi, podobnie jak zieloną sałatką *marulja*.

– Nam się już przejadła – mówi. – Dajemy ją kurom. Zrywajcie i jedzcie.

Zrywamy zatem sałatkę, która jest ciemnozielona, nie przypomina znanej w Polsce. Liście ma większe, bez goryczy. Rwę ją na małe kawałki, mieszam z dymką, solą i oliwą z oliwek. Dodaję trochę

czosnku. Tutejszy czosnek ma inny smak. Nie jest tak ostry i można go chrupać jak orzeszki. Napełniam dużą miskę. Podczas wakacji odżywiamy się trochę za tłusto. Wprawdzie dużo chodzimy, ale tutejsza kuchnia nie sprzyja utrzymaniu linii. Coś lżejszego dobrze nam robi. Stawiam zieloną sałatę obok miski z sałatą szopską. Mam też niespodziankę w postaci taratora – chłodnika. Zrobiłam go wieczorem, jak już wszyscy spali, i wstawiłam do lodówki. Ogórki i koperek dostałam od kogoś, kto przyszedł obejrzeć dom. Wystarczyło pokroić, dodać rozcieńczone *kiseło mljako* razem z czosnkiem i orzechami włoskimi, przyprawić odrobiną czubricy i oliwy z oliwek. *Tarator* nalewam do małych miseczek, je się go łyżką jak zupę. Widziałam też, że w niektórych restauracjach podawany jest w szklankach, do popijania. Ja jednak wolę tradycyjne jedzenie łyżką, zwłaszcza że nie startam drobno ogórków, tylko pokroiłam je w kostkę. Orzechy też dodałam szczodłą ręką, pamiętając, żeby wcześniej zmieszać je z pokrojonym czosnkiem. Ten rodzaj chłodnika jest zupełnie inny niż nasz litewski. Nie dodaje się buraków, nie je z jajkami. Bardzo dobry na upały. Jest zupą pożywną, tanią i podawaną wszędzie. Ten, który zrobiłam, jest tradycyjny, ale nieco gęstszy, o konsystencji jogurtu. Nie żałowałam ogórków ani kopru.

Po obiedzie wszystkich obowiązuje sjesta. Rodzice wołają do domu bawiące się na podwórkach dzieci, sklepy są zamykane, restauracje pustoszeją. W domach opuszcza się rolety, zamyka okiennice. Wszyscy oddają się odpoczynkowi. Turyści z północy często nie rozumieją celu sjesty. Biegają po górach albo chodzą po nagrzanym mieście w samo południe, ignorując żar lejący się z nieba. Około piątej są nieżywi ze zmęczenia, snują się smętnie od kawiarni do kawiarni, przysiadając na deptakach. Natomiast Bułgarzy po obiedzie i wypoczynku wracają do pracy odświeżeni i gotowi do podjęcia obowiązków. Wieczorem marzy im się nie pościel, tylko spotkanie ze znajomymi, spacer, kolacja w restauracji albo przed domem, na powietrzu.

Przez pierwsze dwa lata pobytów w Bułgarii Michał walczył ze zwyczajem sjesty, chciał jak najwięcej zwiedzić i zobaczyć. Żał mu było kilku godzin w środku dnia spędzanych w domu. Teraz jednak przekonał się, że działa wbrew organizmowi. Po obiedzie kładziemy się na tapczanie w pozycji półleżącej, czytamy sobie książki. Jest cisza.

Nasze dzieci, które nie zasnęłyby w południe za żadne skarby, zostały zaproszone na oglądanie telewizji przez dzieci sąsiadów. Nie mamy zamiaru spać, ale cisza i upał panujący za oknem sprzyjają drzemce. W domu jest bardzo przyjemny chłód, słońce może przedostać się jedynie przez okna, grube na pół metra kamienne mury trzymają chłód latem, a ciepło zimą.

Budzi nas pukanie w okno. Jeśli ktoś nas niepokoi, oznacza, że jest już po piętnastej. Skończył się święty czas, kiedy nie wolno nikogo odwiedzać, a nawet telefonować. To Swetła. Otwieram i zapraszam ją do środka. Wcześniej zaniósłam jej trochę taratoru, zgodnie ze zwyczajem, według którego częstuje się najbliższych tym, co zrobiło się dobrego. Czuję się zobowiązana, bo Swetła częstuje nas na okrągło. Rano przyniosła banice, *milinki*, korzystamy z jej ogrodu.

– To za duszę mojego ojca – mówi, podając talerz z ciastem.

Dziś jest rocznica jego śmierci. Ojciec Swetły zmarł ponad dziesięć lat temu. Od pewnego czasu rodzina nie przygotowuje już klepsydry, ale w każdą rocznicę śmierci piecze ciasto, częstuje sąsiadów i bliskich w intencji zmarłego. Bierzymy ciasto, odmowa nie wchodzi w grę, i wypowiadamy formułkę: „Niech mu Bóg odpuści grzechy”. Ciasto nazywa się *rewane* i jest podobne do keksu, ale nasączone syropem z konfitur poziomkowych. Pachnie wspaniale, jest jeszcze ciepłe. Swetła siedzi z nami do wieczora na ławce przed domem. Dołączą do nas Dobrina, która wraca z pracy, potem mały i duży Christo. To moja najbliższa rodzina. Siedzimy przy rakii i sałatkach, rozmawiamy o wszystkim i o niczym. Co chwila ulicą przechodzi jakiś znajomy. Zapraszamy przechodnia, który albo wraca z pracy, albo idzie do miasta. Nikt nie odmawia. Znajomi wchodzą po schodkach, witają się ze wszystkimi. Następuje ceremonia: przedstawianie mnie, mojego męża, padają pytania o mamę, o to, jak długo zostaniemy, czy przyjedziemy w przyszłym roku. Potem przechodzień wypija rakię albo szklanekę wody. Dowiedziawszy się, że jest rocznica śmierci ojca Swetły, odrobinę wylewa na kamienie przed domem i idzie w swoją stronę. Siedzimy do późnej nocy. Swetła opuszcza nas wcześniej, ona kładzie się koło ósmej, bo o północy wstaje do pracy. Nigdy nie przyzwyczała się do takiego, niezgodnego z rytmem organizmu czasu pracy, ale cóż robić. W Czepełare nie ma pracy. Zawsze chętnie przyjmowani są mężczyźni do

prac budowlanych, zwłaszcza mający kwalifikacje, ale kobietom jest trudniej. Lepsze posady, w sklepie, w kawiarni, są szybko zajmowane. Szef Swetły docenia jej pracę i nieźle płaci. Sam też staje przy ladzie i robi banice i bułki. Przynajmniej ma porównanie. Ona robi trzysta banic, on mniej niż sto. Zresztą jej są znacznie lepsze, umie rozwałkować ciasto niemal na grubość papieru, co jest wielką sztuką. Przypominam sobie, że jakieś dwieście metrów od piekarni, w której pracuje Swetła, była też inna. Tam też można było kupić banice i bułki śniadaniowe, słodkie i słone. Przechodziłam tamtędy kilka dni temu i zauważyłam, że teraz jest tam sklep z ubraniami. Pytam o to jej męża.

– Zbankrutowali przez Swetłę – mówi. – Ludzie nie chcieli tamtych banic. Nie były tak dobre jak jej. Tak samo *milinki* i reszta.

Trochę przykro.

– Gdzie tam – mówi Dobrina. – Właściciele sklepu nie byli stąd. Przywozili wszystko ze Smoljana, z dużej piekarni, wyrabiane maszynowe. *Banica* nie była wałkowana, tylko robiona z gotowych liści. Ludzie woleli kupować tutejsze *zakuski*.

Ale co prawda, to prawda. Swetła robi najlepsze banice. Wiem, bo po kryjomu próbowałam też tamtych. Jakimś cudem nie dowiedziało się o tym całe miasto.



MECZET W CZEPEŁARE

Następnego dnia po *czewerme* budzimy się ociężali. Nie mamy energii za grosz. Pozwalamy sobie na leniuchowanie do dziesiątej. Zaparzamy kawę w kafewarce i wypijamy ją, siedząc na ławie przed domem. W kolorowym fartuchu krząta się za płotem w ogrodzie Petja. Pochylona nad marchewkami i dymką, piele je zawzięcie i podśpiewuje ludową piosenkę. Macham do niej ręką.

– Jak się udało *czewerme*? – chce wiedzieć.

– Za dużo zjedliśmy, może masz coś na żołądek? – pytam żartem oczywiście.

Ona bierze to na poważnie. Odrywa się od pielienia, wiesza słomkowy kapelusz na ogrodzeniu i znika wewnątrz domu. Po chwili zjawia się z drugiej strony, od frontu, przechodzi ulicę i pokonuje kamienne schodki.

– To *drebosycze* – mówi. – Zaparzyć w czajniczku i wypić małymi łyżkami, na pewno pomoże.

Drebosycze znaczy drobiażdżek. Patrząc na małą roślinę o niebieskich kwiatkach. Nie widziałam nigdy takiej, szukam w słowniku polskiej nazwy, ale nie znajduję. Chyba u nas nie rośnie. Zapraszam Petję na kawę, ale odmawia. Musi wracać i dokończyć pielienie. Tak sobie zaplanowała. Wyjdzie na miasto dopiero po sjeście. Po chwili z domu

Petji wychodzi Szinka, jej szwagierka. Woła mnie przez płot. Podchodzę, a ona daje mi naręczę innych ziół.

– Podobno wczoraj byliście na *czewerme* – mówi – i zjedliście za dużo. Masz, zaparzcie sobie, jak już wypijecie *drebosycze*. To moja mieszanka na wątrobę. Bardzo pomaga.

Biorę także mieszankę na wątrobę od Szinki. Mam na końcu języka prośbę, żeby nie mówić już o naszych kłopotach z trawieniem, zwłaszcza obcym.

– Jeszcze się zobaczymy. – Szinka znika w domu. Po chwili ponownie wychyla głowę. – Zaparz teraz – dodaje – bo wieczorem pójdziecie pewnie na *drob syrma*. Będzie dobrze.

Zaparzam *drebosycze*. Jest gorzkawe w smaku. To dobrze rokuje. Potem wypijamy mieszankę na wątrobę. Nie rozpoznaję smaków, ale czuć trochę mięte i maszterkę.

Przysięgałam sobie, że przez dwa dni nic nie zjem, ale ziółka okazały się skuteczne. Ciężar w żołądku ustępuje i zaczynam na poważnie rozważać pójście na *drob syrma* wieczorem.

Po południu snujemy się po mieście, idziemy zwiedzić meczet. Wstyd się przyznać, ale nigdy tam nie byłam. Żeby do niego dotrzeć, trzeba przeciąć deptak i pójść wąską ulicą w górę jakieś dwa kilometry. Słońce praży, idziemy między domami. Mijają nas samochody i wozy z sianem ciągnięte przez osiołki.

Stroje ludzi, którzy mieszkają blisko meczetu, nie różnią się wiele od bułgarskich, tylko kobiety noszą kolorowe chustki na głowach. Tutejsi mężczyźni mają bardziej orientalne rysy. Domy są podobne do tych w prawosławnych dzielnicach, może więcej jest orientalnych wzorów na fasadach. Wyglądają na większe, bogatsze, a pierwsze piętro jest częściej wysunięte do przodu. Zabawne. Takie balkony, werandy czy piętra były budowane przez Bułgarów za czasów niewoli tureckiej. Turcy panowali w Bułgarii przez pięćset lat. W czasach, gdy w Europie powstawały pałace, tu można było zbudować cerkwie nie wyższe niż na wzrost mężczyzny siedzącego na koniu. Domy miały wysunięte do przodu piętro, co pozwalało głębiej wychylić się przez okno i wcześniej dostrzec zbliżających się tureckich jeźdźców. Dawało to szanse na ucieczkę albo ostrzeżenie pobratymców przed zbliżającym się niebezpieczeństwem. Idziemy w kierunku meczetu. Jest mały, ma

zaledwie kilka metrów wysokości. Niestety zamknięty. Mimo oddalenia od naszego domu wielokrotnie słyszałam nawoływanie muezina do modlitwy. Oglądamy meczet z zewnątrz i robimy zdjęcia. Zatrzymuje się przy nas starsza, chuda kobieta w czarnym stroju i wzorzystej ciemnej chustce na głowie.

– Chcecie wejść? – pyta z akcentem, którego nie rozpoznaję.

Odpowiadam twierdząco. Czekamy, aż przyniesie klucze. Po chwili wraca i otwiera drewniane nowoczesne drzwi.

– Ty i dziewczynka nie możecie wejść. Dziś nie jest dzień dla kobiet – oznajmia.

No to czekamy, aż mąż i niespełna siedmioletni syn zwiedzą meczet. Kobieta stoi obok mnie i najwyraźniej pilnuje, żebym nie weszła do środka. Kątem oka widzę jasne, prostokątne pomieszczenie, bez żadnych ozdób na ścianach. Na środku znajduje się coś w rodzaju tronu. Podłogę pokrywają dywany w tureckie wzory.

– Przyjdź w piątek – mówi. – To dzień dla kobiet. Wtedy wejdiesz, ale dziewczynka jest za mała. Dopiero, gdy stanie się kobietą.

Może przyjdę, zobaczymy. Pytamy kobietę, jak ma na imię.

– Lejla – odpowiada.

Jak z piosenki Claptona. Dziwne, że nie przedstawia się bułgarskim imieniem. Na nekrologach porozwieszanych na słupach też widać imiona tureckie, Mustafa, Szefkie, Riza. Kiedy byłam mała, wszyscy obywatele bułgarscy pochodzenia tureckiego oraz bułgarscy muzułmanie zostali administracyjnie zasymilowani. Todor Żiwkow rozwiązał problem ewentualnej autonomii, której mogliby domagać się obywatele Bułgarii pochodzenia tureckiego. Dostali nowe paszporty, a w nich nowe imiona, bułgarskie. Noszą je do dziś oficjalnie w dowodach osobistych. Mustafa powinien stać się Martinem, Riza Milanem, a Lejla na przykład Lilianą.

– I tak się stało – mówi mały Christo wieczorem. – Ale w swojej społeczności używają oryginalnych imion, nadanych w meczecie.

W drodze powrotnej zatrzymujemy się w parku miejskim, obok przedszkola. Przez płotek widać, jak dzieci bawią się w piaskownicy, bujają na huśtawkach.

– My też chcemy – proszą nasze pociechy.

Tłumaczę, że nie wolno. To plac zabaw dla dzieci z przedszkola i inne

pewnie nie mają tu wstępu. Pytam, czy chciałyby, żeby inni korzystali w ich przedszkolu i na szkolnym podwórku z zabawek. Dzieci są rozczarowane. Po chwili podchodzi do niskiego ogrodzenia kobieta wyglądająca na wychowawczynię.

– Zapraszamy dzieci do nas – woła. – Mamy huśtawki, karuzelę.

Pozwalamy uszczęśliwionym dzieciom wejść do środka. Pytam, czy nie przeszkadza, że jesteśmy przyjezdni.

– Dlaczego miałyby przeszkadzać, niech się dzieci pobawią. Ja na nie spojrzę, wy idźcie sobie odpocznijcie, zjedzcie coś.

Kobieta gestem zachęca, żeby gdzieś pójść. Nie zna nas, ale popilnuje dzieci, to żaden problem. Mimo wszystko zostajemy za płotem i czekamy, aż dzieciaki się wybawią. Okazuje się, że na przedszkolnym placu zabaw mogą się bawić wszystkie dzieci. Także po zamknięciu przedszkola można przeskoczyć niski płotek i korzystać z huśtawek.

– Wszystkie tak robimy – tłumaczy mi jedna z mam.

Jej starsze dziecko chodzi do przedszkola, ale młodsze skończyło dopiero dwa lata. Gdy nie ma co z nim robić, przychodzi na huśtawki. Dowiaduję się, że jej mąż nie pracuje, ale to ona musi zajmować się dzieckiem.

– Anglicy? – pyta.

Mówię, że jestem kuzynką Wili. Kręci głową. Już wie, kim jesteśmy.

– Widziałam twojego męża wracającego z zakupami – mówi. – W Polsce mężowie zajmują się dziećmi?

Odpowiadam, że zajmują się, pomagają, chodzą po zakupy i lubią to robić.

– U nas nie – dodaje. – Kiedy nie miałam dzieci, byłam instruktorką narciarską w Pamporowie. Przyjeżdżali Anglicy i Irlandczycy z małymi dziećmi. Wiesz, co robili? Zmieniali się przy dzieciach. Jednego dnia jeździł on, a ona siedziała w hotelu, potem odwrotnie. Poważnie. U was też tak jest?

– U nas też tak jest – potwierdzam, mając na myśli swoją rodzinę i znajomych.

Kilka lat temu Swetła opowiadała, że zatrudniła się jako opiekunka do dwuletniego angielskiego dziecka. Jego rodzice przyjechali do Pamporowa na narty. Nie chcieli się chyba wymieniać, bo zatrudnili Swetłę. Codziennie rano przywozili malucha do Czepełare wynajętym

samochodem, z zapasem pieluch i ściśle odliczonymi słoiczkami z zupkami i przecierami owocowymi. Odbierali go wieczorem.

– Pampersy to rewelacja – opowiadała potem Swetła. – Ale to ich jedzenie... Słoiczek kolorowy, na nim namalowane uśmiechnięte dzieci, mam ochotę sama zjeść tę zupkę, a maluch nią pluje. Spróbowałam raz, rzeczywiście nie da się jeść. Posoliłam, było trochę lepiej, ale nie bardzo.

Rodzice dziecka uprzedzali, że mały Alan jest niejadkiem, ale Swetła martwiła się, że dziecko nie je. Wreszcie wzięła się na sposób. Gotowała mu normalnie, tak jak dużemu Christo. Karmiła go bakłazanami, kabaczkami, pomidorami, dawała mu kurczaki, jagnięcinę i *kiseło mljako*. Przyprawiała oliwą z oliwek, czubricą i maszterką. Alanczu jadł, aż mu się uszy trzęsły. Zupki i przeciery owocowe Swetła dawała kurom. Angielskie jogurty wyrzucała do kosza, bo nawet kury ich nie chciały. Codziennie też myła słoiczki i oddawała rodzicom razem z dzieckiem. Mały przytył dwa kilogramy, a gdy przyszło do pożegnania, ryczał i trzymał się kurczowo jej szyi. Swetła też płakała, bo się bardzo do dziecka przywiązała, szczególnie, że tak dobrze jadło.



BELGOWIE NA WYCIECZCE W RODOPACH

Na *drob syrma*, potrawę z jagnięcych podrobów, poszliśmy wieczorem do restauracji polecanej przez Dobrinę i małego Christo. Tam wczoraj także urządzono *czewerme*. Stąd wiadomo było, że przez jakieś dwa dni będzie można dostać potrawy z jagnięcych podrobów. Kto był na *czewerme* i jest wtajemniczony w specyfikę kuchni bałkańskiej, zapewne zechce pójść na te swoiste poprawiny.

Drob syrma robi się ze wszystkich podrobów, które tu nazywają się *drebolijki*, czyli drobiazgi. Serce, nerki, wątróbki, płucka gotuje się, a potem kroi na drobne kawałki. Następnie przyprawia czubricą i podlewa olejem. Potem miesza się je z ryżem i zapieka. Można podać je na talerzu, wtedy z wyglądu przypominają risotto. Prawdziwa, tradycyjna *drob syrma* powinna mieć jednak kształt pieroga. Jako materiał do zawijania służy otrzewna jagnięca. Potrawę je się bez dodatków. Jest tak sycąca i charakterystyczna w smaku, że wszystkie inne dania, nawet przystawki, zabiłyby jej smak.

Zamawiamy dwie porcje, do tego wino, bo nie sposób nie popić jej alkoholem. Czekać na danie, obserwujemy ludzi. Tylko dwa stoliki są zajęte. Restauracja znajduje się na parterze hotelu rodzinnego. Wydaje się, że powinno być więcej turystów. Przy stoliku obok siedzi czterech

młodych mężczyzn, wszyscy w strojach kolarskich. Cztery górskie rowery stoją oparte o ogrodzenie, pod nimi leżą cztery kaski. Mężczyźni rozmawiają w obcym języku. Uśmiecham się do nich. Jesteśmy na południu i siedzimy w jednej restauracji, a to wystarczający powód, żeby zacząć rozmowę.

– Skąd jesteście? – pytam.

– Z Belgii – odpowiadają. – A wy stąd?

– Stąd – mówimy. – Ale mieszkamy w Polsce. Moja rodzina stąd pochodzi. – Po chwili gawędzimy już swobodnie.

– Mieszkamy w hotelu – mówi najstarszy. – Codziennie jeździmy. Warunki są super do jeżdżenia na rowerze, nie ma w ogóle ludzi.

Mój mąż, który pasjonuje się jazdą na rowerze nie mniej niż bieganiem, jest bardzo zainteresowany.

– Opracowujecie trasy?

– Próbowaliśmy, ale, człowieku, zapomnij – śmieją się. – Kupiliśmy mapę w tutejszym biurze turystycznym, że niby miejscowa, to będzie dokładna. Narysowaliśmy trasę, ustaliliśmy wszystko, jedziemy według szlaku, a tu nagle wieś. Patrzymy, nie ma jej na mapie. Pokazujemy ludziom mapę, a oni kręcą głowami. Pokazują, że niby jesteśmy nie tu, a tu. Cyrk. Jedziemy dalej, bo nad jeziorem planujemy obiad. Nie ma jeziora, a na mapie jest. I tak w kółko. Teraz jeździmy po prostu i tyle. Tereny super. W przyszłym roku też przyjedziemy.

– A hotel macie dobry? – pytam.

– Hotele też tu mają dziwne – mówi drugi. – Pokoje ekstra, wszystko nowiutkie, jak trzeba, lodówka, telewizja satelitarna. Schodzimy pierwszego dnia, pytamy, gdzie podają śniadanie. Jakie śniadanie? Oni nam tłumaczą, że na deptaku jest sklep z bułkami. Możemy sobie kupić. Hotel bez śniadania? Mówimy, że dopłacimy. Kręcili głowami. Myśleliśmy, że się nie zgadzają, ale oni, że w porządku, że zaraz coś się poradzi. Siedzimy w restauracji, specjalnie dla nas otworzyli, bo normalnie jest czynne od dwunastej. Wreszcie idzie panna z recepcji i niesie w reklamówce cztery kubki jogurtu i cztery dziwne bułki. Ale dobre.

Teraz ja się śmieję. Tłumaczę im, że w tutejszych hotelach rzadko serwuje się śniadania. Na śniadanie idzie się do banicznicy, kupuje banicę albo drożdżówkę i zjada je po drodze albo w środku przy stoliku.

Potem się idzie na kawę do kawiarni. Taki zwyczaj.

– Ale kraj jest super – mówi ten najstarszy. – Mieszkałem z rodzicami w Afryce, byłem w Japonii, ale czegoś takiego nie widziałem. Co chwila ktoś nas zaczepia, pyta, jak nam się podoba, czy czegoś nie trzeba. Wczoraj jakaś babcia przyniosła nam mleko do hotelu, powaga. Podobno matka właściciela. Słyszała, że jesteśmy tu sami i jeździmy na rowerach. Mleko lepsze od naszego. Pieniądzy nie chciała. Nie wiemy, jak jej podziękować.

Mówię, że wystarczy kupić pudełko czekoladek. Zestawiamy stoły i siedzimy razem. Jestem dumna, bo robimy z mężem za kogoś w rodzaju lokalnych ekspertów. Opowiadamy im o rodopskich zwyczajach, wyjaśniamy kwestię kiwania głową. Tłumaczę, że powinni żyć tutejszym rytmem, jeść obiad około południa, potem odpoczywać, wieczorem wychodzić w miasto. Mówię o małych kaplicach rozproszonych w górach, które warto zwiedzić. Taka instrukcja obsługi Rodopów w pigułce. Przynoszą naszą *drob syrma*.

– Nie boicie się tego jeść? – pytają.

Nie rozumiem, dlaczego tak mówią. Okazuje się, że oni od początku pobytu zamawiają w restauracji pieczone udko kurczaka z ziemniakami i rosół.

– Dlaczego nie jecie lokalnych specjałów? – pytam. – Nie kupujecie owoców i warzyw na targu?

Wszędzie, gdzie byli do tej pory, są inne zwyczaje. Na targach nie można było niczego dotykać, owoce wybierał sprzedawca. Tu jest odwrotnie. Dają torebkę i trzeba wybrać samemu. Natomiast w sklepie sprzedawcy kwestionują ich wybór, wskazują coś lepszego, wyjmują im artykuły z koszyków. Nie rozumieją tego, że można tu bezpiecznie jeść. Kury są hodowane na podwórku, warzywa w warzywniaku za hotelem, owoce na kompot zrywa się z drzewa przy wejściu. Jeszcze blisko godzinę tłumaczmy im, że niedźwiedzie nie chodzą tu po ulicach.

– Omijajcie Meczi Czał – mówię na koniec. – Niedźwiedzie schodzą tam bardzo nisko. Zima była długa w tym roku. Jeszcze się zobaczymy!

Wychodzimy, a ich pozostawiamy z otwartymi ze zdziwienia i zgrozy ustami.



JESZCZE SIĘ SPOTKAMY

– Mieszkacie w hotelu? – pyta się pani ze sklepu spożywczego, który znajduje się daleko od naszego domu, prawie przy cmentarzu.

Czyżby jakimś cudem jedna osoba nie wiedziała o nas wszystkiego? Jest starsza, siwowłosa, stoi za ladą bez fartucha, w czarnym ubraniu, nawet chustę ma na głowie czarną. Wydaje mi się, że taki strój jest niestosowny dla sprzedawczyni w sklepie spożywczym.

– Mamy parter domu po babci na własność, mieszkamy przy pomniku. Moja babcia to Katja z Karadżowskich, która wydała córkę za mąż w Polsce – powtarzam jak mantrę.

– A czemu tu kupujesz? – dziwi się kobieta.

Czuję lekkie zniecierpliwienie. W końcu co to kogo obchodzi, ale tłumaczę, że wybraliśmy się na cmentarz i kupujemy soczki, bo jest gorąco i chce nam się pić. Czy jeszcze mamy coś dodać, żeby dostać dwa małe kartoniki soku?

– Od soków będzie chciało im się pić. Lepiej kup im *ajran*. – Kobieta wskazuje na dzieci. – Znałam twoją babcię – dodaje. – Dlaczego pochowaliście ją w Polsce?

Zwykle odpowiadam na pytania, nawet te ogólnie uznawane za niedyskretne, ale tego już za wiele. Upał jest za duży. Przyprowaździłam

marudzące dzieci tak daleko, trzeba odwiedzić cmentarz, jak każe zwyczaj w piątek. Wstąpiliśmy tylko po coś do picia. Chwilowo mam dość pytań. Chwilowo nie chce mi się wyjaśniać, że pochowaliśmy babcię w Polsce, żeby móc odwiedzać jej grób częściej niż raz do roku, a w Czepełare jest ziemia z jej grobu i postawimy tabliczkę upamiętniającą. Całe szczęście, że nie pyta o remont.

Kobieta przechyla się przez ladę. Nie podaje ani soków, ani ajranu.

– Jak mają na imię? Mówią po bułgarsku? – dopytuje się.

– Przepraszam, ale się spieszymy. Poproszę dwa soczki w kartonikach.

Kobieta idzie i przynosi soki, ale nie rezygnuje.

– Jak masz na imię? – pyta mojego syna.

– Julek – odpowiada mały, który już zdążył nauczyć się kilku pytań i kilkunastu słów.

– Po dziadku – dodaje.

Płacimy i wychodzimy. Nie pozwalam dzieciom przyjąć cukierków.

– Jeszcze się spotkamy! – woła za nami kobieta.

Mam nadzieję, że nie. „Jeszcze się spotkamy” to zwyczajowe pożegnanie. W takim małym mieście jak Czepełare, na deptaku, w kawiarni spotyka się mnóstwo znajomych, nie trzeba za każdym razem się żegnać. Wystarczy powiedzieć: „Jeszcze się spotkamy”.

– Jeszcze się spotkamy – mówię do Petji, która ubrana odświeżnie mija nas na deptaku.

– Idę po chleb, a potem do znajomej – wyjaśnia, chociaż wcale nie pytam.

– A wy dokąd? – mija nas człowiek mieszkający przy cerkwi, jakieś pięćset metrów od naszego domu.

– Na spacer – odpowiadam. – Jeszcze się spotkamy.

Wiem, że pytający oczekują precyzyjnej odpowiedzi. Jeśli pytają, dokąd idziemy, to powinniśmy udzielić dokładnych informacji. Powinnam odpowiadać, że za chwilę usiądziemy w kawiarni na szybką kawę i soki. Potem w sklepie koło kiosku kupimy czarną herbatę w torebkach. Zauważyłam przypadkiem, że sprzedają coś takiego. Następnie skręcimy w prawo, pójdziemy obok pogotowia, miniemy urząd miejski i koło poczty skręcimy jeszcze raz w lewo, żeby znaleźć się na placu zabaw. Dzieci pobawią się przez dwie godziny, ja poczytam

książkę. Potem wrócimy do domu okreśną drogą na obiad, na który będzie zapiekanka z kurczaka i duszony kabaczek.

Postanawiam nigdzie nie wstępować, ale i bez tego mijamy mnóstwo „znajomych”.

– Dokąd to? – pytają, uśmiechając się.

– Na spacer – odpowiadam, macham ręką i dodaję. – Jeszcze się spotkamy!

Idę i zastanawiam się, dlaczego dziś denerwuje mnie ciekawość Rodopczan. W końcu, gdybym nie opowiadała szczegółów z naszego życia, nie znalazłabym Asena. To on zainstalował mi zlew, szafki i piecyk. Nie kupiłabym sześciu par *terlici* i nie wiedziałabym, że pieczywo pełnoziarniste kupuje się w sklepie koło apteki w jedynym w miasteczku dziale z żywnością dla cukrzyków. Nawet nie miałabym teraz w torbie jedynego w Czepełare opakowania czarnej herbaty w torebkach. Nie wiedziałabym wielu rzeczy, które pozwoliłyby zadomowić mi się w Rodopach. Pewna znajomość obyczajów pozwala mi zjednać sobie ludzi, którzy są tylko ciekawi, jak żyjemy. Postanawiam uzbroić się w cierpliwość i dać się nieść rodopskiej mentalności.

Wracając, wchodzimy do sklepu z pamiątkami, który nazywa się „Sklep z Pięknymi Rzeczami”. Rzeczywiście pełno tu serwetek, obrazków, zegarów ściennych, kolorowych naczyń i biżuterii. Chciałabym kupić coś dla Wili – córki małego Christo. Wili założyła z koleżanką agencję pośrednictwa dla cudzoziemców. Można z jej pomocą kupić nieruchomość, zarezerwować pokój w dowolnym miejscu w Bułgarii, wybrać się na wycieczkę po Rodopach albo na narty. Prosiłam ją, żeby znalazła nam kwatere nad morzem, a ona bardzo się przejęła, wyszukała mnóstwo ofert i nie chciała prowizji. Postanowiłam, że podaruję jej jakiś drobiazg. Pytałam Dobrinę, jej mamę, co by jej się podobało. Coś osobistego czy do jej biura? W końcu po wielu naciskach usłyszałam, że Wili lubi srebrną biżuterię. Wili to skrót od Welika, czyli wielka. Tak miała na imię matka małego Christo. Młodsza siostra Wili ma na imię Nikolina, w skrócie Nina, po ojcu matki. Obie są bardzo ładnymi pannami, czarnowłosymi i czarnookimi. Nina mieszka i pracuje w Sofii, jest kierowniczką sklepu, a Wili mieszka z rodzicami i pracuje w swojej agencji.

Pani ze sklepu jest bardzo miła. Nakazuję dzieciom niczego nie dotykać, co jest bardzo trudne, bo na podłodze leżą świnki skarbonki, kolorowe kukielki, na półkach stoi mnóstwo bibelotów. Sprzedawczyni mówi szybko, że dzieci mogą dotykać, co chcą, tylko żeby nie rozbiły niczego. Słyszając obcą mowę, pyta, czy jesteśmy tą polską rodziną, która przyjeżdża odwiedzić rodzinne strony babci. Potwierdzam, dziękując Bogu, że nie wypytuje mnie o szczegóły. Najwyraźniej albo je zna, albo żyje z prowizji.

– Kto namalował te obrazy? – pytam, pokazując wiszące na ścianach ładne akwarelki przedstawiające baletnice.

– To malarz z Płowdiwu – mówi. – Bardzo piękne akwarele, będą dobrze wyglądały w pokoju dziewczynki. Widziałam wczoraj, jak oglądała takie laleczki, na pewno sama przebiera się za balerinę i lubi tańczyć.

Uśmiechamy się obie, ona serdecznie do mojej córki, ja z lekkim zmęczeniem.

– A te rzeźby? – pytam, pokazując maski w afrykańskim stylu.

– A to zrobił artysta ze Smoljana, bardzo piękne maski. Słyszałam, że urządziłaś wszystko w rodopskim stylu, ale one na pewno będą pasowały. Najlepiej wziąć dwie, żeńską i męską, i powiesić nad łóżkiem.

No proszę.

– A to co? – Pokazuję tkaninę w kolorze głębokiego błękitu i cyklamenowego różu.

– Poduszki, w stylu indyjskim. – Wyciąga i rozkłada. – Dobre do kuchni. Pasują do szafek od Matyldy. Pewnie wzięłaś te biało-różowe. Poduszki możesz położyć na łóżko albo na krzesła. Robi je dla nas artystka z Geli.

Jasne. Przechodzę do gablotki z biżuterią. Pani już zdążyła mi powiedzieć, że ma na imię Anelia, że mam bardzo ładne dzieci (zgadzam się w pełni) oraz że bardzo podobają jej się moje sukienki (też mi się podobają). Uśmiecha się i wyciąga z gabloty wszystko, na co wskażę palcem. Bez śladu zniecierpliwienia informuje, ile co kosztuje i kto jest autorem. Przy każdej rzeczy powtarza, że będzie mi bardzo pasowała. W końcu mówię, że to nie dla mnie, tylko na prezent.

– Dla kogo?

– Dla Wili, mojej kuzynki.

– Ależ znam Wili – przerywa mi – trzeba było tak od razu.

Odkłada łańcuszek, który właśnie oglądałyśmy i z gabloty obok wyjmuję prześliczny komplet – kolczyki i naszyjnik w kształcie koniczynek. Listki są zrobione z kryształków Swarovskiego, oprawa ze srebra.

– Wili tu często przychodzi, zawsze ogląda ten komplet. Zbiera na niego od dawna – informuje życzliwie sprzedawczyni.

Kupuję więc i proszę, żeby nie mówiła jej o tym, kto kupił koniczynki, bo chciałabym zrobić niespodziankę. Kręci żarliwie głową. Kręcenie głową oznacza „tak”, a potakiwanie „nie”. Kupuję też maski afrykańskie, żeńską i męską. Powieszę je w sypialni nad łóżkiem. Biorę również cztery poduszki, dwie niebieskie i dwie cyklamenowe. W kuchni stoi łóżko, które służy jako siedzisko. Koło stołu są jeszcze cztery krzesła. Kapę na łóżko wypatrzyłam na targu, jest niebiesko-różowa, zrobiona na wzór czergi, poduszki będą bardzo ładnie kontrastowały i pasowały do biało-różowych szafek, które rzeczywiście kupiłam u Matyldy. Po chwili zastanowienia kupuję też obrazek z baleriną, o który prosi moja mała zafascynowana baletem córka. Wieczorem wręczam Wili prezent. Nie posiada się z radości, pokazuje matce, mówi, że prawie codziennie oglądała ten komplet w sklepie. Skąd wiedziałam? Uśmiecham się tajemniczo. Po dwóch dniach przyjeżdża mój mąż.

– Cóż to jest? – pyta, pokazując na wiszące nad łóżkiem maski.

– To maski afrykańskie – mówię. – Męska i żeńska. Zrobił je artysta ze Smoljana.



ANGLICY W BUŁGARI

Zachwalamy wakacje w Bułgarii przyjaciółom. Opowiadamy o perypetiach związanych z remontem domu, ale też o tym, jak solidna okazała się ekipa. Mówimy, jak urządzaliśmy wyremontowany dom. Kusimy opowieściami o pięknie Rodopów, wspaniałej kuchni bałkańskiej, gościnności i otwartości mieszkańców. Przyjaciele słuchają urzeczeni.

– Może i nam udałoby się coś kupić w okolicy, skoro ceny są takie konkurencyjne? – pytają zainteresowani.

Przy okazji kolejnego pobytu w Czepełare pytamy rodzinę, czy nie znalazłby się w okolicy dom dla naszych przyjaciół, oczywiście w rozsądnej cenie.

– Ależ oczywiście, że tak – mówią Dobrina i mały Christo.

Tak się składa, że sami mają na sprzedaż dom, który Dobrina odziedziczyła po mamie.

Przyjaciele marzyli o tym, żeby emeryturę spędzić w jakimś cichym miejscu na południu Europy, gdzie nikt ich nie będzie znał. Może Bułgaria to dobry pomysł? Mówili, że potrzebują ciszy i spokoju. Chcą zajmować się sobą, wychodzić do ogrodu w piżamie i czytać książki, popijając kawę.

– Dom jest w samym centrum miasta – mówi Dobrina. – Zaraz naprzeciwko sklepu otwartego aż do jedenastej wieczór. Cały czas przechodzą ludzie. Wasi przyjaciele nie będą czuli się samotni.

– Zaraz obok jest szkoła, w której uczy się ponad setka dzieci – zachwala mały Christo. – Kiedy są wakacje, to nie jest tak miło, ale jak się tylko zaczyna rok szkolny, biegają po całej okolicy, jeżdżą na rowerach i wrotkach. Na dziedzińcu szkoły jest jak w ulu. To bardzo miłe mieszkać obok rozradowanych dzieci.

– A płot wokół domu jest bardzo niski – dodaje Dobrina z entuzjazmem. – Dom leży niżej poziomu ulicy, więc nie trzeba przechodzić przez furtkę, żeby znaleźć się na ulicy. No i wszyscy cię widzą, pozdrawiają przechodząc. Można krzyknąć przez ulicę i wnuczka właścicielki sklepu przyniesie ci do domu wszystko, czego potrzebujesz.

Opowieść, że już niedługo za zachwalanym domem stanie wielki sklep spożywczy oraz sklep ze stoiskiem z meblami i gospodarstwem domowym ostatecznie przekonuje mnie, że oczekiwania znajomych co do spokojnego i anonimowego życia na południu Europy, a przynajmniej w Bułgarii, są nierealne.

– W mojej rodzinnej wiosce już sześćdziesiąt domów zostało kupionych przez Anglików, ale my wolelibyśmy sprzedać nasz dom waszym przyjaciołom – śmieje się Dobrina. – Anglicy są dziwni, kupują domy na obrzeżach miasta, do sklepu muszą iść co najmniej piętnaście minut. Budują wokół tych domów takie wysokie płoty, sztachetki jedna obok drugiej, nic nie widać. A wasi przyjaciele na pewno będą chcieli wszystkich poznać.

Postanawiamy skonfrontować oczekiwania naszych przyjaciół z entuzjazmem miejscowych, zanim zdecydują się na inwestycję na południu Europy.

Tymczasem słuchamy opowieści o Anglikach, którzy postanowili osiedlić się w Bułgarii. Skuszeni konkurencyjnymi cenami i wspaniałym klimatem, masowo kupują domki we wsiach środkowej Bułgarii. Spędzają w nich wiosnę, lato i kawałek jesieni albo nawet cały rok, pozbywając się drogich domów w Anglii i całkowicie zmieniając swoje życie.

Zastanawiamy się głośno nad tym, jak udaje im się zachować prywatność w swoich domach. Wiemy, że budują mury wokół swoich

posiadłości albo stawiają drewniane szczelne płoty, ale czy udaje im się uniknąć wizyt?

– Nie zapraszają gości – opowiada ktoś, kto zna kogoś, kto mieszka obok takich Anglików. – Nie chcą robić zakupów w miejscowym sklepie. Jeżdżą na zakupy do miasta odległego o dziesięć kilometrów. Nikt nie wie, co jedzą. I nie wychodzą przed swoje domy. Siedzą w środku albo na podwórkach z tyłu. Nie uprawiają warzyw, sadzą trawę i kwiatki.

Z innego źródła wiem, że Anglikom bardzo się w Bułgarii podoba. Próbują poznać mieszkańców wioski, ale na swoich warunkach. Miną lata, zanim nauczą się smakować potraw tutejszej kuchni, przestaną kupować w marketach, a nawet sprowadzać piwo z Anglii, chociaż miejscowe jest całkiem smaczne. Najbardziej zasymilowany Anglik, o którym słyszałam, hoduje w swojej posiadłości konie. Kupił i odrestaurował staroświecki powóz *tajton* i jeździ nim po wiosce. Podobno nauczył się porozumiewać po bułgarsku. Wieczory spędza na podwórzu miejscowego sklepu, gdzie ustawiono kilka plastikowych stolików i krzeseł. Dyskutuje z mężczyznami o życiu w różnych zakątkach Europy i uczy się grać w damę.



NJAMA PROBLEMI

Wstajemy rankiem w przeddzień przyjazdu mojego męża. Remont ukończony, dom posprzątny przez Zinę, część zakupów zrobiona. W lodówce czekają zamrożone *kjufteta* i *kebabczeta*, schłodzone *kiseło mljako*, sery i wędliny. W jednej ze skrzyń w sypialni zgromadziłam zapasy miejscowego, dobrego wina. W planach mamy jeszcze tylko zakup świeżych pomidorów i papryki. Wchodzę do kuchni i oczom nie wierzę. Na drewnianej podłodze kałuża. Z przerażeniem otwieram szafkę pod zlewem i widzę przyczynę nieszczęścia. Z wężyka łączącego zlew z rurą sączy się cienka strużka.

Co się w takich wypadkach robi? Zakręca zawór wody i woła hydraulika, mówi mi coś w głowie. W końcu przez prawie trzydzieści lat mojego życia mieszkałam w bloku. Zakręcam kran, zbieram wodę, zastanawiając się, jak to możliwe, że deski się nie wypaczyły. Ubieram siebie, dzieci i wychodzimy polować na hydraulika. Postanawiam załatwić sprawę dyskretnie, zatem pierwsze kroki kieruję do sklepu z artykułami hydraulicznymi. Mijamy kolejno dwie kawiarnie, nie zatrzymujemy się na kawę, co wzbudza pewne podejrzenia kelnerek. W sklepie wyjaśniam, o co chodzi. Sprzedawczyni znajduje właściwą rurkę i nie chce pieniędzy. Rurka założona przez Asena zaledwie

poprzedniego dnia musiała być pęknięta.

– Nie ma problemu, rurka była na gwarancji – mówi.

Rurka na gwarancji? Nie mam ani rachunku, ani żadnego dowodu na to, że już w momencie kupna była wadliwa. Najwyraźniej jednak nie jest to konieczne. Pani powtarza jeden z ulubionych tutejszych zwrotów *njama problemi*. Pytam o hydraulika.

– *Njama problemi* – powtarza. – Możesz poprosić mojego męża, on się na tym zna, nie będzie kłopotu.

Pytam, gdzie szukać jej męża. Mówi, że pojechał po towar do Płowdiwu. Gdy wróci wieczorem, ona mu powie. Nie ma problemu, przyjdzie jutro po pracy. Tłumaczę, że chcę naprawić szkodę dziś, najlepiej zaraz.

– *Njama problemi* – odpowiada pani. – Poproś Asena, on ci przecież instalował ten zlew. Na pewno przyjdzie.

Idziemy zatem na pocztę, gdzie pracuje Zina. Muszę najpierw znaleźć ją, ona pomoże mi złapać syna. Na poczcie dowiaduję się, że Zina ma wolny dzień.

– *Njama problemi* – mówi dziewczyna w okienku. – Idź do niej do domu.

Oczywiście nie podaje mi adresu, ale tłumaczy, jak dojść do domu Ziny. Nie ufam tłumaczeniom w stylu: należy skręcić w lewo za sklepem z farbami, potem iść w górę ulicy, ale trochę jakby po skosie. Zina mieszka w nieotynkowanym domu, gdzieś pośrodku ulicy, a na podwórku powinien stać stary czerwony moskwicz. Jakoś ją znajdziemy. Idziemy tak, jak nam wytłumaczyła dziewczyna na poczcie. Mijamy kolejną kawiarnię. Nie leży na trasie naszych zwykłych spacerów, więc postanawiam wypić tam kawę i kupić dzieciom soki, bo marudzą, że jest gorąco. Siadamy obok stolika, przy którym dwóch mężczyzn gra w szachy.

Kelnerka mieszka na sąsiedniej ulicy i jest córką kobiety, u której w zeszłym roku robiłam manicure. Ma kruczoczarne włosy i tęczęwki tak ciemne, że nie widać źrenic. Pyta, co tu robimy. Waham się, czy powiedzieć, że jesteśmy na spacerze, czy przedstawiać całą sytuację z pękniętą rurką. Wybieram wyjście pośrednie. Tłumaczę, że szukamy Ziny, a właściwie jej syna.

– Ziny i Asena nie ma – mówi. – Pojechali na cały dzień do Smoljana,

załatwiają sprawy związane z remontem w domu. Zina wzięła dzień wolny. Pewnie chcesz, żeby Asen ci coś naprawił?

Mówię, że tak, ale skoro go nie ma, to nic nie szkodzi. Spróbujemy sobie poradzić inaczej.

– Jak wróci, to mu powiem, *njama problemi* – mówi dziewczyna. – Odezwie się do ciebie.

Macha nam ręką na odchodne.

Wracamy. Zastanawiam się, co robić dalej. Po namyśle postanawiam poszukać pomocy u ekipy remontowej, która u nas pracowała. Nawet jeśli są zajęci, to Czawdar coś wymyśli po starej znajomości. Jego biuro mieści się przy moście, w dole rzeki, tuż za starym dworcem autobusowym. Mijamy budynek dworca, przechodzimy obok fabryki nart. Skręcamy w lewo, omijając wielką, porzuconą na środku drogi koparkę. Przy okazji notuję w pamięci, że w fabryce jest sklep firmowy i warto wybrać się tam z mężem, zapalonym narciarzem.

Biuro zastajemy zamknięte na cztery spusty, najwyraźniej zostało opuszczone. Za nim góruje czteropiętrowy hotel z restauracją o swojskiej nazwie Jola. Nie byłam tu od dwóch lat, przez ten czas Czawdar i jego ekipa zdążyli wykończyć obiekt, pomalować na ładny bordowy kolor. Wchodzimy do środka. Restauracja jest jeszcze zamknięta, ale na szczęście siedzi ktoś w recepcji.

– Szukam Czawdara – mówię bez wstępów. – Budował ten hotel. Miał tu swoje biuro dwa lata temu.

Jestem przygotowana psychicznie na porażkę. Pan siedzący w recepcji nie musi znać Czawdara, nie ma obowiązku wiedzieć, kto budował hotel, w którym pracuje.

– Czawdar ma swoje biuro koło sanatorium – mówi. – Już dawno się przeniósł. Zaraz dam ci telefon, *njama problemi*.

Mówię, żeby mi podał adres, to pójdę go poszukać. Adresu nie zna. Tłumaczy mi, w którą ulicę mam skręcić, ile metrów iść pod górę, koło którego domu znów skręcić w lewo i jaki samochód będzie stał na podjeździe. Z tego, co słyszę, Czawdar przez ostatnie dwa lata zdążył zmienić nie tylko biuro, ale i samochód.

– Na pewno nie chcesz, żebym do niego zadzwonił? – pyta się recepcjonista z niedowierzaniem.

Na pewno. Znów pniemy się pod górę, skręcamy w odpowiednie

uliczki i wreszcie znajdujemy nieoznakowane biuro, dostępne tylko dla wtajemniczonych. Pukam do drzwi bez wielkiej nadziei. Nie widzę żadnego samochodu na podwórzu, pewnie gdzieś pojechał. Z okna domu wychyla się ciemnowłosa kobieta.

– Szukasz Czawdara? – pyta. – Pojechał na deptak, kończy tam hotel. Potrzeba ci czegoś? Powiem mu, jak wróci, *njama problemi*.

Oględnie tłumaczę, że kiedyś robił u mnie remont i mam drobną sprawę, ale to nic, niech nie robi sobie kłopotu.

Niech to szlag trafi! Przechodziliśmy obok tego hotelu. Widziałam robotników podwieszonych na linach i zastanawiałam się, jaka ekipa dostała to zlecenie. Hotel ma dziesięć pięter, swego czasu należał do przedsiębiorstwa turystycznego i był wizytówką miasta. W ostatnich latach zmienił się w kompletną ruinę.

Klnąc pod nosem, wracamy do centrum. Dzieci marudzą, upał narasta. Obiecuję frytki, jak tylko załatwimy sprawę. Podchodzimy do hotelu. Liny wiszą puste, drzwi zamknięte. Patrzą na zegarek, za dwadzieścia pierwsza. Sjesta. Możemy wracać do domu.

Jemy w restauracji obiecane frytki. Spotykamy dużego Christa. Pyta, jak minął dzień. Tłumaczę, gdzie byliśmy. Śmieje się głośno. Przecież on wymieni rurkę, *njama problemi*.

Jakiś czas później wracamy do domu. Christo idzie do siebie odpocząć. Sjesta. Przychodzi dopiero po piątej, ze skrzynką z narzędziami. Naprawa zajmuje mu jakieś dziesięć minut. Przecież *njama problemi*.

Wieczorem wpada Asen, Chawdar i Sawczo, mąż kobiety ze sklepu hydraulicznego. Wszyscy chcą naprawić rurkę. Siedzam ich pod jabłonką, wynoszę sałatkę szopską. Duży Christo przynosi rakiję. Siedzą i popijają. Najwyraźniej dawno się nie spotykali w takim składzie. Omawiają interesy. Duży Christo zamierza remontować swoje piętro – umawia się z Czawdarem na sierpień. Asen potrzebuje kuchenki gazowej – zamawia u Sawcza. Sawczo obiecuje dostarczyć dużemu Christowi potrzebną termę do grzania wody w łazience. Wszyscy są zadowoleni.

Ja też, chociaż ledwie żyję. Pomidory i papryki kupię jutro, zdążę je przynieść do domu i upiec, zanim powitamy Michała. *Njama problemi*.



SABOR

W sobotę w jednym z paraklisów, czyli małych górskich kaplic ma się odbyć *sabor*. Swetła i Dobrina uprzedzają nas o tym i namawiają, żeby koniecznie pójść. *Sabor* to coś w rodzaju spotkania, zgromadzenia, niekoniecznie religijnego. Kiedy byłam mała, uczestniczyłam w *saborze* rodzowym w Prohledzie, rodzinnej wiosce mojej prababci Marii. Wieś leży wysoko w górach, między Czepełare a Pamporowem. Spotykał się cały ród ze strony prababci. Pamiętam rozmowy z rodziną, która zjechała na spotkanie aż z Kanady, i wizytę u seniora rodu, brata prababci, poważnego starca ubranego w strój ludowy, z aparatem słuchowym w uchu. Liczna rodzina podchodziła i całowała go w prawą rękę zgodnie ze zwyczajem, okazując uszanowanie starszej osobie. A potem było *czewerme* i tańce, do których przygrywała kapela ludowa.

– Czy to jakiś pogański zwyczaj? – pyta mój mąż, któremu oświadczam, że wybieramy się na *sabor*.

Skąd. *Sabor* to spotkanie jak najbardziej chrześcijańskie. Ten organizowany jest przez władze miasta, w intencji jego mieszkańców. Miasto zapewnia dojazd autokarami i dofinansowanie przyjęcia. Resztę załatwiają prywatni darczyńcy oraz sami mieszkańcy, którzy składają się symbolicznie na jedzenie i orkiestrę. Składamy się i my.

Maszerujemy do miejscowej biblioteki przy głównej ulicy. U ubranej na czarno kobiety, którą znam z widzenia, gdyż w cerkwi przetapia świece, zapisujemy się całą rodziną na miejsce w autokarze i uczestnictwo w imprezie. W jedną stronę pojedziemy razem ze wszystkimi, wrócimy piechotą w ramach spaceru. Dowiaduję się, że składka nie jest ustalona. Każdy daje tyle, ile może. Daję dwadzieścia lewów, równowartość mniej więcej naszych czterdziestu złotych. Zastanawiam się, czy nie za mało. Kobieta jest prawie oburzona. To stanowczo za dużo. Absolutnie nie ma mowy. Właściwie to jesteśmy gośćmi miasta i nie powinniśmy płacić. Protestuję, chcemy być pełnoprawnymi członkami imprezy. Wreszcie kobieta pozwala mi zostawić dziesięć lewów. Załatwione. Pytam, czy należy coś ze sobą zabrać. Absolutnie nic. Będzie jedzenie i picie. Kilka rodzin zechce wszystkich dodatkowo poczęstować w intencji swoich bliskich. Przewidziane są nawet koce do siedzenia. Organizacja doskonała.

Autokary tarasują cały deptak, ale odjeżdżają sprawnie. Z dziećmi na kolanach, zajmujemy dwa miejsca w autokarze. Ludzie tłoczą się w przejściu i między siedzeniami. Chętnych jest więcej niż miejsc. Widzimy dwie stojące starsze kobiety. Ustępujemy im miejsca, ale nie chcą usiąść. Dają nam jednak torby wypełnione po brzegi, które stawiamy siedzącym nam na kolanach dzieciom.

Podróż przebiega sprawnie, póki autokar jedzie szosą. Na rozwidleniu zakręca w górę w stronę Progledu i Rożena. Droga jest bardzo wąska, piaszczysta. Koła grzęzną, kierowca męczy się na serpentynach, silnik wyje. Gdybym wiedziała, że tak będzie, nigdy nie wsiadłabym do autobusu. Staram się nie patrzeć w dół, na strome zbocze. Dzieci są zachwycone, kiedy autokar przechyla się na boki. Nawet mój mąż zdradza pewien niepokój, ale nic nie mówi. Zastanawiam się, czy tylko ja się boję. Rozglądam się, ale pasażerowie są ożywieni, zadowoleni, nie wykazują niepokoju. Z tyłu autokaru toczy się dyskusja na temat ustępowania miejsca starszym. Podobno jakiś młody chłopak siedzi, a starsze osoby stoją. Rzeczywiście wzięto chłopaka na języki, mimo że wstał i kołysze się razem z autobusem.

– Pójdiesz do wojska, to nauczysz się ustępować – grozi mu starsza pani, ubrana wyjątkowo w kolorową sukienkę, ale z zawiązanym na włosach czarnym szalem i ludową torbą na ramieniu.

Autobus pokonuje ostatnią serpentynę i wjeżdża na płaski teren. Parkuje obok czterech innych autobusów. Wsiadamy z ulgą. Nie ma mowy, żebyśmy wrócili tą samą drogą.

Jest już tłoczno, na przełęczy widać kręcących się ludzi, gdzieś rozłożono koce na ziemi, widać też krzesła zarezerwowane dla starszych. Na środku łąki wznosi się *paraklis* poświęcony świętej Marinie. Przy wejściu miejscowy pop wita przybyłych. Udajemy się najpierw do małej cerkwi. Kupujemy świece. Część zapalimy i umieścimy w wysokich świecznikach, w intencji żywych, za zdrowie, szczęście i powodzenie. Inne, także zapalone, postawimy niżej w specjalnych wypełnionych piaskiem naczyniach. Te są w intencji zmarłych.

Modlimy się chwilę i wychodzimy, torując sobie drogę wśród napierających pielgrzymów. Pop odprawił wcześniej krótkie nabożeństwo z okazji święta patronki.

W samym Czepełare są dwie cerkwie, ale za to w mieście i okolicy zbudowano dwadzieścia dwa paraklisy. Powstawały od początku istnienia miasta założonego prawdopodobnie w 1700 roku, z ogromnej potrzeby serca jego mieszkańców. Te zamknięte kaplice były symbolem wiary tłamszonej przez tureckich najeźdźców. Służyły jako miejsca modlitwy, odprawiano w nich msze, udzielano chrztów i ślubów, a także schronienia. Budowane wysoko w górach, rozproszone nad miastem, w miejscach niedostępnych dla Turków, były ostoją mieszkańców. O ciągłej potrzebie powstawania nowych świadczy też fakt, że sześć z dwudziestu dwóch kapliczek powstało po 1989 roku.

Paraklis Świętej Mariny został zbudowany w 1940 roku obok źródła wody pitnej wypływającej wprost ze skały. Podczas robienia wykopów pod fundamenty odkryto fragmenty starej cerkwi chrześcijańskiej, a potem znaleziska świadczące o tym, że kiedyś stało tu stare trackie miasto, co dodatkowo przekonało budujących o trafności lokalizacji. Święta Marina patronuje miasteczku i co roku, 17 lipca, gości jego mieszkańców w swoim paraklisie.

Ustawiamy się w kolejce po *kurban*, specjalne danie mięsne, które rozdaje się z okazji święta i spożywa za zdrowie mieszkańców miasta. Od pani, która zbierała pieniądze na wyprawę, dostajemy cztery porcje w plastikowych miseczkach. Obok na stole leżą pokrojone chleby, dar

piekarni. Siadamy na jednym z koców i jemy. Danie jest bardzo smaczne, rodzaj duszonego mięsa z ryżem i przyprawami. Siedzący obok jedzą chleb. Nie mogę przyzwyczać się do tego, że chleb je się w Bułgarii do wszystkiego, z ryżem, ziemniakami i fasolą włącznie. Nalewamy soku do plastikowych kubków. Rzeczywiście organizacja jest bardzo dobra. Ludzie jedzą, piją i rozmawiają ze sobą, odwiedzają *paraklis*, palą świece. W różnych punktach łąki tworzą się jakby imprezy konkurencyjne. Dzieci co chwila wracają, niosąc w rączkach zawinięte w serwetki cukierki i kawałki ciasta. Postanawiam się przejść i dowiedzieć, o co chodzi. Okazuje się, że wiele rodzin chce przy okazji ofiarować coś w intencji swoich zmarłych czy po prostu zdrowia. Zwyczaj każe prosić innych o boskie wstawiennictwo. Nie wypada samemu prosić bezpośrednio Boga o cokolwiek. „Panie Boże, chciałbym to czy tamto” – jest obce tej kulturze. Stąd ciasto, cukierki bądź własnoręcznie wykonane potrawy, które rozdaje się znajomym i rodzinie. Znajomy weźmie dar i poprosi Pana Boga o pomyślność dla darczyńcy.

Chodzę z dziećmi od grupki do grupki i dowiaduję się o intencję, przy okazji przedstawiając siebie i dzieci. Mąż znika w paraklisie, żeby robić zdjęcia. Od popa dowiedział się, że można fotografować ikony. Zachwycony pop zaproponował nawet, że objaśni znaczenie malowideł, opowie o tym, jak i kiedy powstały.

Po dwóch godzinach postanawiamy przejść zboczem góry przez Progled do Czepełare. Marsz dobrze nam zrobi. Wycofujemy się dyskretnie, po angielsku. Tymczasem nagle ludzie wstają nawoływani przez popa i organizatorów, udają się do autokarów. Tłumaczę jednej z organizatorek, że wrócimy piechotą. Nie chce o tym słyszeć. Chodzi o to, że zmieniamy miejsce saboru. Jeśli chcemy, wrócimy sobie piechotą z tamtego miejsca. Ładujemy się z powrotem do autokaru. Nie wyobrażam sobie podróży w dół tą samą drogą. Kierowca jedzie jednak inaczej, jakby w przeciwną stronę. Droga jest nieco szersza, serpentyny mają mniejszy łuk. Wyjeżdżamy z powrotem na asfaltową drogę. Po trzydziestu minutach autokary ponownie skręcają i znowu zaczyna się koszmar, wąska droga w górę. W końcu autokar wjeżdża na płaską łąkę, na której centralnym punktem jest piękny kamienny *paraklis*. Mam wrażenie *déjà vu*. Wysiadamy i idziemy zapalić świece. Kobiety

rozkładają naczynia z jedzeniem.

– To też *paraklis* Świętej Mariny – mówi nam pop, widząc, że jesteśmy nieco skołowani. – Oba *paraklisy* mają tę samą patronkę, którą należy uszanować w obu miejscach, tego samego dnia. Tylko nabożeństwo odprawia jedno.

Ten *paraklis* został zbudowany w 1942 roku koło wsi Wyrbowo, ale bardzo długo był zupełnie zaniedbany. Wieś zupełnie się wyludniła, ludzie opuścili swoje domy i przenieśli się gdzie indziej. Dopiero w 2002 roku pewien mieszkaniec Czepelare własnymi środkami i pracą wyremontował stary *paraklis* i przywrócił mu dawną świetność.

Przy wieczornej rodzinnej rakii pytamy o *paraklisy* wokół miasteczka.

– Najważniejszy jest Świętego Ilii (proroka Eljasza) – mówi *uczynajka*. – Za trzy dni będzie święto w jego *paraklisie*. Pójdziemy tam, bo jest to najważniejszy *kurban*. Jadę samochodem z rodziną Piczurowych. Oni fundują jedzenie w intencji zdrowia seniorów rodu.

Pokazuję palcem biały punkcik wysoko w górach widoczny z naszego domu. Codziennie wieczorem pali się na ganku światełko.

– Czy ten *paraklis* jest najstarszy? – pytam.

– Nie wiem – mówi *uczynajka*. – Podobno zbudowano go w tysiąc dziewięćsetnym roku, ale miejsce zostało wybrane sto pięćdziesiąt lat wcześniej przez pewnego mnicha, któremu śnił się święty Ilija. Kiedy zaczęto go budować, znaleziono fragmenty starej cerkwi i grób tracki ze złotym wyposażeniem. Grób przeniesiono do muzeum, chyba w Smoljanie.

– Najstarszy jest chyba *paraklis* Świętej Trójcy – mówi mały Christo.

– Trzeba iść w stronę obserwatorium astronomicznego, za wsią Sokołowcy. Stoi na małej polanie wśród sosen. Zbudował go główny pasterz miasta – *kehaja*, Piczur Georgi, w tysiąc siedemset osiemdziesiątym roku, po tym jak dotknęło go wielkie nieszczęście. Na jego oczach Turcy zabrali córkę i oddali swoim żołnierzom. Ojciec nigdy więcej jej nie zobaczył. *Paraklis* zbudował w podzięce.

– W jakiej podzięce? – nie rozumiem.

– Turcy wycinali w pień całe wsie, mężczyzn, kobiety i dzieci – wyjaśnia. – Zdarzało się, że zabierali kobiety i oddawali swoim żołnierzom, żeby rodziły im dzieci, a chłopców porywali na janczarów. Potem tacy janczarzy byli najokrutniejszymi żołnierzami w oddziałach

tureckich, a zdarzało się, że napadali swoje rodzinne wsie. Nie wiadomo, dlaczego Piczur nie został zabity przez Turków. Nie zabrali też jego syna, który w tym czasie pasł owce wysoko w górach. Powinien był wrócić do domu, ale coś go zatrzymało. Piczur zdał sobie sprawę, że to interwencja boska. Zbudował *paraklis* na swojej ziemi, a jego syn wkrótce się ożenił. Ród Piczurowych od niego właśnie się wywodzi. Jesteśmy z nimi spokrewnieni.

– *Czinkie* (stryjenko) – mówi Dobrina do uczinajki – właściwie powinnaś iść do tego paraklisu, on jest bardziej Piczurowy.

– Pójdę po Wielkanocy – mówi *uczinajka*, wzruszając ramionami. – Tam świętują Pięćdziesiątnicę. W zeszłym roku byłam, mówiłam wam, ale nie poszliście. A najstarszy jest *paraklis* Wniebowstąpienia Pańskiego, przypominałam sobie.

– Być może – zgadza się mały Christo, który, jak widać, ma solidną wiedzę historyczną na temat swojego miasta. – Nie wiem, kiedy go budowano, ale mówi się, że nawet około tysiąc siedemset pięćdziesiątego roku. Czepełarscy mężczyźni zostali zaciągnięci do wojska. Zebrali się na polanie, gdzie wypasali owce i postawili krzyż, obiecali, że jak wrócą cali, to zbudują *paraklis*. Podobno żaden z Czepełarców nie zginął na wojnie. No i zbudowali. Najpierw jeden, mały, poświęcony świętemu Spasowi, potem koło niego drugi, większy. Oba stoją, ale ten mniejszy jest zupełnie zapomniany. Kiedy byłem dzieckiem, chodziliśmy tam w święto Wniebowstąpienia, ale teraz od dawna jest już zamknięty.

Bardzo mnie ciekawi, czy z każdym z paraklisów wiąże się jakaś legenda?

Te stare były budowane głównie przed wyjazdem na wojny bałkańskie, żeby zwycięstwo było po naszej stronie, albo po powrocie, żeby podziękować za szczęśliwe zakończenie wojny i powrót do domu. Taka intencja jest wypisana na ścianie, na przykład paraklisu Świętego Ducha. Byliśmy tam. Idzie się w górę od strony cmentarza, prawie na sam szczyt, ale łagodnym zboczem. Po drodze zbieraliśmy owoce jałowca z kolczastych krzewów, które porastają wzgórza.

– Czy prawdą jest, że gdy kopano fundamenty, często znajdowano ruiny starych świątyń albo cmentarze? – pytam.

– To prawda – przyznają zgodnie wszyscy. – Nierzadko miejsce

budowy paraklisu było wskazywane we śnie, ale to dotyczy tych współczesnych, starych raczej nie.

W Rodopach przywiązuje się bardzo dużą wagę do snów. Zdarza się, że we śnie rodzinę odwiedza zmarły i mówi, co bliscy mają robić, jak postępować. Udziela im nawet konkretnych wskazówek, jeśli nie zdążył czegoś załatwić za życia. Dzieje się tak do czterdziestego dnia po śmierci, bo potem dusza zrywa wszelkie kontakty ze światem żywych i przenosi się w inny wymiar.

Podobno nasza sąsiadka Petja wie coś więcej na ten temat. Wołamy ją przez płot. Petja przychodzi bardzo chętnie, przynosi na talerzyku świeżo zrobione *marudnici* posmarowane miodem sosnowym. Nie daje się długo prosić i opowiada o współcześnie zbudowanych paraklisach.

W latach dziewięćdziesiątych pewnej kobiecie mieszkającej w Sofii śniło się, że Czepełare jest w niebezpieczeństwie. Ponieważ nie była ona nigdy w Rodopach, nie wiedziała, co ma zrobić. Sen jednak nawiedzał ją regularnie. W końcu nawiązała kontakt z mieszkającą na stałe w Szwecji, a urodzoną w Czepełare staruszką, *nota bene* naszą kuzynką Lejlą Stojanką. Ta postanowiła zbudować *paraklis*, była też jednym z darczyńców. Przy budowie wzięło udział całe miasto, znalazła się ziemia, piszący ikony udekorowali ściany paraklisu za darmo. Pracowali wszyscy, paraklis był finansowany też przez bułgarskich muzułmanów. Moja mama i babcia też dołożyły swoje dobroczynne cegiełki.

– To bardzo ładny zwyczaj, że żyjemy w zgodzie – podkreślają wszyscy.

– Czy to jedyny *paraklis* zbudowany w wyniku snu? – pytam.

– Skąd – mówi Petja – jest też *paraklis* Święty Iwan Riłski. Jednemu z mieszkańców, gwałtownie ślepnącemu z nieznanых przyczyn, przyśnił się mnich z białą brodą i powiedział, że jeśli zbuduje dla niego *paraklis*, to on ocali mu wzrok. Mężczyzna początkowo nie wierzył w sen, ale starzec, którym jest prawdopodobnie największy bułgarski święty Iwan Riłski, przyśnił mu się znowu. Był bardzo rozgniewany, że nie ma paraklisu. Zabrał mężczyznę z domu, kazał mu wsiąść do powozu i zawiózł go do Riłskiego Monastyru. Tam wprowadził do podziemi i wszedł do grobu świętego Iwana. Przerażony mężczyzna zorientował się, z kim ma do czynienia, i jak tylko się obudził, zaczął starać się o budowę paraklisu. Był rok tysiąc dziewięćset czterdziesty

piąty – czasy nie najlepsze dla religii, a i wzrok mężczyzny gwałtownie się pogarszał. Mimo to *paraklis* stanął w Czepełare. Na mszy z okazji otwarcia świątyni mężczyzna odzyskał wzrok w jednym oku. Lekarze uznali to za cud.

Wszyscy kiwają głowami z szacunkiem.

– A święta Bogurodzica? – pyta Petję *uczynajka*. – Podobno właścicielce ziemi przyśniła się Matka Boska.

– Akurat w to nie wierzę – mówi Petja. – Ale dobrze, że i ten *paraklis* powstał, bo to był pierwszy naprawdę budowany wspólnie przez mahometan i chrześcijan. Mówią, że kiedyś dwoje zabłąkanych dzieci schroniło się tam przed niedźwiedziem, który mimo że był głodny, a drzwi otwarte, nie wszedł do środka i oszczędził dzieci. *Paraklis* chroni dzieci. Tam chodzą kobiety, które nie mogą mieć potomstwa, proszą o wstawiennictwo Matkę Boską.

Zastanawiam się, czy tam odbyły się modlitwy w intencji dzieci mojej prababci. Raczej nie, bo babcia urodziła się w dziewięćset piętnastym roku, a *paraklis* zbudowano w latach trzydziestych. Myślę, że w intencji posiadania dzieci przez moją prababkę modlono się w czepełarskiej cerkwi.

– A widziałaś nasz krzyż? – pyta Dobrina.

– Jaki krzyż? – pytam zdziwiona.

– Nawiązała z nami kontakt pewna kobieta z Kanady – mówi Dobrina. – Jej matka pochodzi stąd, ona sama wyjechała przed wieloma laty. Śniło się jej, że od strony tamtej góry – pokazuje na szczyty za kamieniołomami – Czepełare nawiedza wielka powódź. Rzeka wypływa z góry i zalewa miasto. Zdecydowaliśmy, że postawimy tam krzyż. Nie chcieliśmy budować nowego paraklisu. Daliśmy kawałek łąki, ten, który dostaliśmy od lełji Katji. Twoja mama nie miała nic przeciwko temu. Kobieta dała pieniądze. Krzyż wykuliśmy z żelaza.

Następnego dnia w ramach wycieczki górskiej idziemy obejrzeć krzyż. Po drodze mijamy jeden *paraklis* i trzy ujęcia wody źródlanej. Zwykle budowane są przez mieszkańców także w jakiejś intencji. Z tych, które mijamy, dwa zbudowano w podzięce za uzdrowienie, jeden, żeby zaraza omijała stado owiec. Intencje są wyryte w kamieniu, napisy pokrywa czarna farba. „Nasz” krzyż jest ogromny. Ma jakieś siedem metrów wysokości. Intencję wypisano na tabliczce przymocowanej do

krzyża. Niedaleko niego, wprost ze zbocza wypływa woda. Cienka strużka omywa kamień i znika na ścieżce. Ile wody może być we wnętrzu góry? Czy to możliwe, że krzyż chroni miasto przed zalaniem przez strumyk? Może lepiej było postawić *paraklis*.



KONCERT MUZYKI LUDOWEJ

Tak mnie pochłonęło życie w Rodopach, że mam ochotę na koncert muzyki ludowej. Folk jest tu zresztą wszechobecny, a ludowi śpiewacy niemalże otaczani kultem. Tytuł Artysty Narodowego jest zaszczytem, a znajomość gry na instrumentach ludowych bardzo cenioną umiejętnością. Pytam Swetły, gdzie można posłuchać dobrej muzyki na żywo. Swetła, zanim wyszła za mąż za dużego Christo, śpiewała i tańczyła w zespole ludowym. Ma bardzo mocny głos i naprawdę pięknie śpiewa. Wiele razy słyszałam jej śpiew w ogrodzie przy pracy. Kilkanaście lat temu poddała się operacji usunięcia tarczycy i przy okazji straciła część mocy swojego głosu. Bardzo cierpiała z tego powodu, bo śpiewanie wiele dla niej znaczyło.

Babcia zawsze twierdziła, że pieśni z Rodopów są najpiękniejsze na świecie. Śpiewała czasem tęsknie przy maszynie do szycia, a kiedy pytałam, o czym jest ta piosenka, to odpowiadała, że o marynarzu albo o samolotach.

– Skąd marynarze w Rodopach? – pytałam.

Wtedy opowiadała, że był taki jeden marynarz, który przyjechał zobaczyć, jak wyglądają góry. Zamiast w górach, zakochał się w miejscowej pannie i zawrócił jej w głowie. Kiedy już byli po słowie,

przywdział strój marynarza i wybrał się do jej rodziców. Według zwyczaju, pocałował dostojnego ojca panny w prawą dłoń i poprosił o rękę jedynej córki. Zapewniał, że wróci po nią za kilka miesięcy, gdy przyplynie z rejsu i osiadzie na stałe na lądzie. Podobno nawet zgodził się przyjechać do Czepełare i przejąć rodzinne stado owiec oraz niewielką wytwórnię *bozy*, specjalnego napoju z fermentowanego jęczmienia. Lato minęło, nastąpiła jesień, a marynarz nie przyjeżdżał. Może zginął w odmętach Morza Czarnego, może na innym brzegu spotkał inną pannę? Nikt tego do tej pory nie wie. Kiedy skończyła się zima, pannie pomieszało się w głowie z rozpaczą i tęsknotą. Podobno chodziła po górach i nawoływała tęsknie swojego marynarza, stąd piosenka.

A skąd piosenka o samolotach? Nad Rodopami latały małe samoloty pasażerskie, które przewoziły ludzi do Stambułu lub do greckich miast. Babcia razem z koleżankami zadzierała wysoko głowę i zastanawiała się, jak to jest lecieć tak wysoko, kim są pasażerowie, dokąd zmierzają i po co? Wszystkie te pytania zawarła w piosence z melodią ludową, która wydawała jej się odpowiednia. A samolotami latała regularnie, z Sofii do Warszawy, do nas, i z powrotem do domu, sama albo ze mną, kiedy zabierała mnie na wakacje. W ten sposób jedno z jej marzeń się spełniło.

W Rodopach co drugi lokal reklamuje się, że ma w swojej ofercie muzykę na żywo. Idziemy do jednego z nich. Restauracja mieści się przy deptaku w Czepełare. Jest otwarta z trzech stron, w głębi widać bar, obok ruszt, a między barem a rusztem zejście do kuchni. Prawie wszystkie stoliki są zajęte, ale przyszliśmy dość wcześnie, więc siadamy w całkiem dobrym miejscu. Widok jest bardzo ładny, na niebo i góry. Niestety siedzimy tuż pod kolumną głośnikową, więc trudno rozmawiać, ale z afisza wynika, że od ósmej będzie tu zespół muzyki ludowej, więc kolumna nie będzie nam przeszkadzać. Tymczasem huczy niemiłosiernie. Z głośnika słychać jakieś straszne disco, przeplatane ludowymi rytmami. Zamawiamy talerz podrobów, sałatkę szopską i piwo. Kelner w ludowym, obowiązkowym, stroju przyjmuje zamówienie, po chwili przychodzi z napojami. Sączymy bardzo dobre miejscowe piwo Zagorka i rozglądamy się po lokalu. Z przyjemnością zauważamy, że przy różnie coś się dzieje. Kelnerzy wynieśli długie

metalowe ruszty i postawili przy ścianie, jedna z kelnerek zaczęła czyścić ruszt. Mam ochotę na porcję jagnięciny. Rozglądam się za sceną. Stoliki stoją ciasno obok siebie, kelnerzy z trudem przeciskają się między nimi. Nie potrafię sobie wyobrazić, gdzie może stać zespół.

Kelner stawia przed nami duży talerz podrobów. Chwilowo koncentrujemy się na jedzeniu. Uwielbiam podroby. Na talerzu o rozmiarach koła młyńskiego leży rozłożona niczym fartuch odpowiednio przygotowana otrzewna. Zachwyca mnie taki widok, bo świadczy o tym, że kucharz jest prawdziwym mistrzem. Na niej poukładano mnóstwo drobiazgów – trzy rodzaje drobiowych wątróbek: panierowane i usmażone w oleju, duszone w maśle i duszone w sosie pomidorowym z cebulą, czosnkiem i przyprawami. Te ostatnie to wątróbki po wiejsku. Obok wątróbek leżą ozory, też dwa rodzaje, pokrojone i duszone w maśle oraz w całości, w sosie pomidorowo-paprykowym. Lubię ozorki, ale widok całego języka, nawet w sosie, jest jakiś przesadnie naturalistyczny. Za to żołądki wyglądają elegancko, są nadziewane warzywami, zaszywane i duszone w przyprawach. Obok żołądków leży pokrojone w cienkie plastry i otoczone kurkami serce. Bardzo ciekawy pomysł. Nie udaje mi się rozpoznać kolejnej potrawy – małe kawałki mięsa panierowane w bułce tartej, podane z marynowanymi ząbkami czosnku. Nie wiem, co to jest, ale może w trakcie jedzenia się wyjaśni. Na Bałkanach je się wszystkie drobiazgi, więc jest to trzustka, może śledziona. Kelner widzi, że zamiast jeść przyglądamy się potrawie i podchodzi do nas. Patrzy na talerz, po czym odskakuje jak oparzony. Nie wiemy, co się stało. Za chwilę wraca, niosąc tacę z przyprawami i sosami. Stokrotnie przeprasząc, stawia obok nas miseczkę z czubricą, sól, pieprz, oliwę i ocet winny. Mówimy, że nic nie szkodzi, widzimy, że jest coraz więcej klientów, więc ma dużo pracy. Po chwili kelner, chyba w ramach rekompensaty przynosi miseczkę z ljutenicą i drugą z serem *kaszkawał*. Trzeba zamówić chleb, taki zwyczaj. Przyda się też do dokładnego wyczyszczenia talerza. Nie wiem, jak zdołamy tyle zjeść. Wszystko wygląda bardzo smakowicie. Przy okazji wyjaśnia się zagadka ostatniego, nierozpoznanego mięsa na talerzu. To odpowiednio przygotowane płuca. Kelner zachwala, że są bardzo smaczne. Próbujemy. Rzeczywiście są wyśmienite. W smaku przypominają delikatne mięso. Bardzo dziwne wrażenie sprawia

wydostające się z pęcherzyków płucnych powietrze, które czuć na języku. Wszystko byłoby dobrze, gdyby nie głośnik huczący nad uchem. Jedzenie jest wspaniałe, piwo bardzo dobre. Tylko ta muzyka i huk są nie do przyjęcia. Głośnik wydaje jakieś straszne dźwięki, pomieszanie rytmów ludowych z disco polo. Koszmar. Macham na kelnera. Zamawiamy jeszcze jedno piwo. Pytam go, co z zespołem na żywo.

– Będzie, będzie – odpowiada. – Bardzo dobry zespół, gra na weselach, spodoba się wam.

Odchodzi, zostawiając nas z przepysznym jedzeniem i hukiem w uszach. Na zmianę stołu nie mamy co liczyć. Tymczasem przy ruszcie pojawia się dwóch kucharzy i rozpalają ogień. Mimo że to wieczór, a stoliki zostały ustawione na powietrzu, jest bardzo gorąco. Rozpalony ogień dodatkowo podgrzeje temperaturę w lokalu. Na dwóch rusztach kucharze wnoszą kurczaki. Pierwszy raz widzę takie pieczenie. Jest po dwadzieścia kurczaków na każdym ruszcie. Kucharze z niemałym wysiłkiem ustawiają potężne metalowe konstrukcje na hakach i dorzucają drewna. Gorąco staje się nie do zniesienia. Talerz jest ogromny, jesteśmy już przy drugim piwie, a zjedliśmy dopiero połowę podrobów. Mięso jest tłuste samo w sobie, dodatkowo pływa w maśle i sosach. Chleb staje się nieodzowny. Patrzymy na deptak. Nasza restauracja mieści się tuż przy ulicy, ludzie spacerują, zaglądając wszystkim do talerza. Nierzadko zatrzymują się, żeby pogawędzić, przekrzykując nieznośną muzykę. Niektórzy, namawiani przez biesiadników, wstępują na piwo, rakiję albo sałatkę. Mimo że nie ma wolnych stolików, zapraszający robią miejsce, a kelnerzy donoszą plastikowe krzesła. Naprzeciwko też jest lokal, ale odkąd podano nam nie całkiem rozmrożone kotlety, trzymamy się od niego z daleka. Właśnie teraz przy tym lokalu zaczyna się ruch. Na trawniku, tuż koło gości, pojawia się dziewczyna i trzech mężczyzn w strojach ludowych. Powoli wnoszą sprzęt. Stawiają na środku mikrofon, zrywają worki foliowe, odsłaniając niewidoczne do tej pory kolumny głośnikowe. Więc tu będzie koncert! Nie spiesząc się, rozkładają instrumenty, mimo że już po dziewiątej i występ powinien zacząć się ponad godzinę temu. Jeden z mężczyzn chwytą gajdę, czyli dudy, dziewczyna małe skrzypczki – gadułkę. Drugi mężczyzna staje przy syntezatorze. Po chwili jednak odkładają instrumenty, siadają przy stoliku i zamawiają

coś u uśmiechającego się do nich kelnera. Nasza restauracja nie ścisza muzyki nawet na jotę, ale ci z naprzeciwka nie zwracają na to uwagi.

Około dziesiątej zaczynamy z mężem tracić cierpliwość. Ile można czekać? Wreszcie muzycy wstają od stołu i szykują się do grania. Huk pierwszych dźwięków przewyższa te płynące z głośnika nad naszymi głowami. Wzmacniacze pracują pełną parą, dziewczyna śpiewa charakterystycznym dla ludowych śpiewów tak zwanym białym głosem, przy akompaniamencie dwóch ludowych instrumentów i syntezatora. Nasz lokal nie ścisza swojej muzyki. Czy tylko nam to przeszkadza? Muzyka na żywo okazuje się, przynajmniej w takim wydaniu, jakimś kozmarnym miksem folkloru i współczesnych rytmów. Chłopak grający na syntezatorze wygląda groteskowo w ludowych spodniach z czarnej wełny i charakterystycznej czapce. Dziewczyna ma strój ludowy, ale na nogach buty na wysokim obcasie. W dodatku, śpiewając, tańczy raczenicę, bardzo popularny taniec ludowy, stukając śmiesznie współczesnymi obcasami. Decydujemy się wyjść. Przynajmniej jedzenie było bardzo dobre. Wołamy kelnera. Nie chce słyszeć o rachunku i naszym wyjściu, przecież już za chwilę zacznie grać zespół, tyle czekaliśmy, musimy posłuchać. Jak to zacznie grać zespół? A ten naprzeciwko?

Odpowiada, że to jakiś inny zespół z restauracji obok. Ten ich jest wspaniały, bardzo znany, przyjeżdża aż z Dewina. Zresztą już jest i zaraz wyjdzie. Siadamy grzecznie. Muszę to zobaczyć. Zastanawiam się, jak będzie wyglądał koncert, gdzie staną muzycy, gdzie mikrofon. Jak będą grali, skoro pięć metrów dalej gra konkurencja? Po chwili sprawa się wyjaśnia. Z głębi lokalu, jakby z kuchni, wychodzi dziewczyna w stroju ludowym, ale porządnym, regionalnym, ma płaskie czarne buty na nogach, za nią idzie dwóch młodzieńców, jeden trzyma *gajdę*, drugi *gadulkę*. Nie witając się z publicznością, zaczynają grać. Dziewczyna na razie kołysze się w takt muzyki, ten na *gajdzie* gra bardzo ładną melodię. Rozpoznaję charakterystyczny rodopski rytm siedem ósmych. Dopiero po paru minutach kelner wyłącza głośnik. Cisza byłaby błoga, gdyby naprzeciwko nie grał wcześniej wspomniany zespół. Czy tak ma być? Dziewczyna zaczyna śpiewać. Z łatwością przekrzykuje swoją konkurentkę z przeciwnej strony ulicy, mimo że tamta ma mikrofon. Muzyka jednej i drugiej wyraźnie się gryzie, ale żadna ze stron nie

zwraca na to najmniejszej uwagi. Wreszcie tamten zespół daje za wygraną. Muzycy siadają przy swoim stoliku, jedzą i piją. Przyjaźnie spoglądają przy tym na konkurencję. Dziewczyna naprawdę jest bardzo dobra. Śpiewa ładnym głosem, a muzycy grają z wyczuciem i w dobrym stylu. Nie ma żadnego syntezatora, nie ma mikrofonu. Dziewczyna chodzi od stolika do stolika, wyciąga ręce i nie przestając się uśmiechać, śpiewa. Ludzie zagadują do niej przyjaźnie i wkładają jej za pas banknoty. Kiedy staje przy naszym stoliku, my także wkładamy jej za pas dwadzieścia lewów. Widząc większy banknot, dziewczyna zatrzymuje się przy nas na dłużej, śpiewa kolejną piosenkę, zanim odchodzi do kolejnego stolika. Po dziesięciu piosenkach zapominamy o koszmarnym głośniku i zespole z naprzeciwka, który spakował syntezator i zniknął. Jest już prawie północ. Gwar na ulicy nie maleje, wokół restauracji gromadzą się ludzie, którzy nie mają gdzie usiąść, ale poprzestają na słuchaniu dziewczyny, ewentualnie kupują piwo przy barze. Zaczynają się zamówienia na piosenki. Ludzie podchodzą do kelnera i zostawiają pieniądze przy barze. Do specjalnego zeszytu wpisują, jaką piosenkę chcieliby usłyszeć i ile pieniędzy dali. Zespół po kolei będzie realizował te zamówienia. Podchodzę i ja. Zastanawiam się, czy zamówić piosenkę o marynarzu, ale nie znam dokładnie jej tytułu. Zaczynam wyjaśniać mój problem kelnerowi. Nie bardzo wie, o jaką piosenkę mi chodzi, ale może jest na płycie. Kiwa na dudziarza. Ten, nie przestając grać, podchodzi do nas. Jestem zmieszana, ponieważ nie chciałam mu przeszkadzać. Nie przerywa grania i słucha kelnera. Wreszcie odchodzi. Po chwili wraca, a za pazuchą ma zatknietą płytę. Na okładce widnieje dziewczyna i zespół. Kosztuje grosze. Płacę i zadowolona siadam. Płytę zawiozę do Polski i przesłucham w spokoju. Wreszcie koncert dobiega końca. Dziewczyna śpiewała prawie dwie godziny, odpoczywając tylko przez chwilę. Na koniec wykonała jedną z najpopularniejszych piosenek bałkańskich *Ajde Jano*. W środku nocy docieramy do domu. W sumie jesteśmy bardzo zadowoleni, ale nieprędko zdecyduję się na podobne przeżycia. Następnego dnia zwieryamy się Dobrinie i Swetle. Swetła oczywiście zna ten zespół. Widzę, że tęskni za śpiewaniem. Pytam, czy to normalne, że dwa lokale naprzeciwko mają zespoły, które grają jednocześnie. Obie się śmieją.

– Jak najbardziej normalne – mówi Swetła. – Ja też śpiewałam w

restauracjach i na weselach. Raz w jednej knajpie było osiem różnych orkiestr. Oczywiście to się zdarzyło w bardzo dużej restauracji w hotelu w Pamporowie, ale było pięknie. Należało głęboko oddychać, żeby nie zginąć w tym tłumie.

– I wszyscy tak siedzą i słuchają? – pytam z niedowierzaniem.

– Nasi tak. Nawet bardzo to lubią, bo zespół się zmienia. Kolejno podchodzą do każdego stolika i śpiewają różne piosenki. Potem możesz zamawiać u ulubionego zespołu to, co chcesz. Jeśli restauracja jest bogata, tak się robi. Tylko goście z zagranicy tego nie lubią.

– Tacy z zagranicy to kiedyś w Pamporowie bardzo protestowali – dodaje Dobrina. – Żądali od kelnera, żeby grał tylko jeden zespół. Nawet chcieli zapłacić.

Obie się śmieją. No cóż, ja ich rozumiem. Przecież to nie do zniesienia.

Pytam Swetły o piosenkę o marynarzu. Uśmiecha się tajemniczo.

– Twoja babcia śpiewała tę piosenkę. Prawdopodobnie sama ją ułożyła. Nie było żadnej porzuconej panny ani marynarza, który nie wrócił z rejsu. Nie było też zawiedzionej rodziny bozarza. A bożę przywożono aż z Asenowgradu, tutaj nikt jej nie ważył.

A więc to tak?



MONASTYR W BACZKOWIE

Mimo wzbierającego od rana upału postanawiamy wybrać się do Monasteru w Baczkowie, który leży godzinę drogi od Czepełare, pokonywanej w dół po serpentynach. Po takiej podróży zwykle kręci się w głowie, a żołądkiem targają dziwne uczucia. Mimo to co najmniej raz w roku odwiedzamy to miejsce, aby pokłonić się słynącej łaskami ikonie Bogurodzicy Eleusa. Monaster w Baczkowie jest drugim co do wielkości (zaraz po bardzo słynnym Rińskim) w Bułgarii. Został założony w 1083 roku, w czasach panowania tureckiego. Był bardzo ważnym ośrodkiem krzewiącym wiarę. Także w czasach wszechobecnego w Bułgarii socjalizmu udzielano w nim ślubów i chrztów, odprawiano nabożeństwa. Duży Christo i Swetła właśnie tam brali ślub. W nim też ochrztili swoje dzieci, kiedy publiczne wyznawanie wiary w czepełarskiej cerkwi nie było mile widziane przez lokalne władze.

Nad sosnami porastającymi stoki unosi się mgła. Narasta upał. Zaczynamy wspinaczkę po kamiennych stopniach. Monaster znajduje się wysoko w górach i bieleje wśród szczytów. Z dziedzińca roztacza się wspaniały widok na okoliczne wzgórza. Białe kamienie wytyczające drogę są wygładzone przez stopy pielgrzymów. Na poboczach stoją

stragany. Większość z nich oferuje przedmioty interesujące wyłącznie dzieci: pluszaki, lalki, grające zabawki i elektroniczne gadzety. Wolę zatrzymać się przy tych, które proponują pamiątki z Rodopów, głównie konfitury domowe. Przystaję przy jednym ze stołów. Obok znanych mi konfitur z górskich poziomek, fig, wiśni, czereśni stoją też te rzadsze – z płatków róż – oraz miód pszczeli. Słoiki wypełnione są gęstym płynem w przeróżnych kolorach oraz zatopionymi w nim orzechami. Bardzo ciekawy pomysł. Nie dość, że miód, to jeszcze orzechy. Straganiarka woła dzieci i częstuje je miodem z otwartego słoika. Na łyżeczkę nabiera dużą połówkę orzecha włoskiego skąpaną w miodzie z chabrów. Ma on dziwny fioletowy odcień, ale jest wyśmienity. Dzieci są zachwycone. Kupuję słoik, mimo że będę musiała dźwigać go w torbie przez całą wycieczkę. Nie wypada inaczej. Kątem oka obserwuję, że sprzedawczyni drży prawa ręka w charakterystyczny sposób dla choroby Parkinsona. Zastanawiam się, czy o tym wspomnieć. Może sama wie? Kobieta wyczuwa chyba, o co chciałabym zapytać.

– Patrzysz na moją trzęsącą się rękę? – pyta. – To nic, to zwykły parkinson. Kilka lat temu nie mogłam się ruszać. Leżałam w domu i słuchałam radia, ale sama nie mogłam go nastawić. Nawet jeść nie mogłam sama. Byłam jak sparaliżowana. Córka przywiozła mnie tu do wody święconej i cudownej ikony na ostatnie namaszczenie, ale ja całkiem wyzdrowiałam. Nasza ikona jest cudowna – opowiada. – Dwójka dzieci pasła jagniątko na tamtej łące – wskazuje na przeciwległy stok – i nagle zauważyły złoty blask. Kiedy podeszły bliżej, zobaczyły święty obrazek. Bojąc się go dotknąć, uciekły, ale ikona wołała za nimi. Wróciły więc i wzięły ikonę, owijając ją w jagnięcą wełnę. Niosły razem, bo była bardzo ciężka. Spotkały popa z pobliskiej cerkwi i przekazały mu znalezisko. Pop od razu zorientował się, że to cudowny obraz namalowany przez samego świętego Łukasza.

Według legendy to właśnie jeden z ewangelistów Nowego Testamentu napisał tę ikonę.

Dziedziniec monastynu pokryty jest białymi, marmurowymi kamieniami o średnicy dwudziestu, trzydziestu centymetrów. Trzeba uważać, żeby się na nich nie poślizgnąć.

Wchodzimy do głównej budowli, świątyni Bogurodzicy. Nie ma w tej chwili mszy świętej, cerkiew można zwiedzać. Słowo cerkiew, w języku

greckim *ekklesia*, oznacza „zebranie” lub też „zgromadzenie”. Cerkiew Bogurodzicy jest modelowym przykładem cerkwi prawosławnej. Wnętrze dzieli się na trzy części: przedsionek, nawę i sanktuarium. Podział ten przypomina o trzech grupach, na które dzielono chrześcijan: grzeszników, wiernych oraz duchowieństwo.

Przedsionek przeznaczony jest dla pokutników i katechumenów, czyli tych którzy dopiero przygotowują się do wejścia do cerkwi. Część środkowa, czyli nawa, jest miejscem, w którym modlą się wierni świeccy. W kopule nawy namalowany jest obraz Chrystusa Pantokratora (Wszechwładnego). Tuż poniżej umieszczone są postacie proroków i apostołów. W czterech narożnych polach sklepienia namalowani są czterej ewangelści głoszący Dobrą Nowinę na cztery strony świata. Na kolumnach, na których opiera się budowla, umieszcza się wyobrażenia „filarów” Cerkwi – męczenników, hierarchów i ascetów. Na ścianach przedstawiono wydarzenia z historii sakralnej, zwłaszcza upamiętniane przez święta liturgiczne. Na zachodniej ścianie świątyni widnieje obraz Sądu Ostatecznego jako końca historii i początku wieku, który ma nadejść.

Sanktuarium jest przeznaczone dla duchowieństwa. To najważniejsza część cerkwi, ponieważ tu sprawuje się sakrament Eucharystii. Sanktuarium zawsze znajduje się we wschodniej części budynku, co w symboliczny sposób przypomina, że utracony raj znajdował się na wschodzie, jak również nawiązuje do oczekiwania na Królestwo Boże, nazywane ósmym dniem stworzenia. Nadejście tego „dnia bez końca”, o który chrześcijanie proszą w modlitwach, symbolizowane jest przez wschód słońca. W sanktuarium najniższy rząd malowideł przedstawia autorów tekstów liturgicznych, innych świętych hierarchów oraz diakonów. Nad nimi jest obraz Eucharystii, którą apostołowie przyjmują od Chrystusa pod postacią chleba i wina. Powyżej, bezpośrednio za ołtarzem, znajduje się obraz Matki Bożej, nad nim obraz Chrystusa. Na sklepieniu sanktuarium przedstawiona jest scena Pięćdziesiątnicy. Wskazuje na obecność Ducha Świętego, przez którego sprawowany jest sakrament Eucharystii. W sanktuarium znajduje się ponadto ołtarz zasłonięty ikonostasem przed wzrokiem grzeszników. Ołtarz, skierowany zawsze na wschód, w stronę Jerozolimy. Ikonostas to ściana pokryta ikonami, w której znajdują się trzy bramy, otwierane i

zamykane w konkretnych chwilach nabożeństw. Za ikonostasem ukryte są Tron Boży (*prestoł*), pod którym umieszcza się relikwie, oraz stół ofiarny i cudowna ikona. Tam też dokonuje się przemienienia. Za ikonostas widzie troje bram: środkowe – tzw. carskie lub królewskie wrota i dwoje drzwi z boku. Do tej niedostępnej dla świeckich wiernych części cerkwi wejść może tylko kapłan i jego pomocnicy. Podczas mszy kapłan stoi przodem do ołtarza, a w stronę wiernych zwraca się wtedy, kiedy wygłasza kazanie. W trakcie sakramentu przemienienia uchyla się carskie wrota. Jest to moment, kiedy wierni mogą zobaczyć świętą część cerkwi.

Dochodzimy do najważniejszego w świątyni prawosławnej – ikony stojącej na specjalnym stoliku (*anałoju*). Księgi liturgiczne ściśle określają, jaka ikona powinna znajdować się w danym dniu na tym wyróżnionym miejscu. W prawosławiu ikony są otaczane wielką czcią. Ich autorzy nazywani są ikonopiscami, gdyż ikon się nie maluje, lecz pisze. Ikonopisiec przepisywał obraz Chrystusa wprost z odcisniętego na całunie wizerunku. Ikona zatem to nie tylko wyobrazony wizerunek Chrystusa, ale świadectwo jego obecności w danej świątyni, uobecnienie tego, kogo przedstawiają. Stąd szczególny kult ikon, wyrażany między innymi zapalaniem przed nimi małych świec. W nawie kupujemy świeczki, które zapalimy przed cudowną ikoną oraz przed innymi świętymi obrazami, a także postawimy w nisko położonym pojemniku z piaskiem, tradycyjnie za naszych zmarłych. Stajemy przed ikoną. Została odsłonięta przed zwiedzającymi, prawdopodobnie nie tylko ze względu na jej wartość, ale także na zwyczaj całowania ikon. Jest piękna i bardzo dostojna. Tak niepodobna do katolickich obrazów Matki Boskiej. Kłaniamy się Bogurodzicy. Zapalamy świece według zwyczaju, przy okazji wspomagając monastyr.

Klasztor utrzymuje nie tylko z państwowych dotacji, ale także ze sprzedaży pamiątek, ikon oraz wyrobu świec. Przechodzimy i podziwiamy carskie wrota, jak również nawy boczne. W jednej z nich siedzi pop i zbiera zamówienia na msze za zdrowie. Podchodzimy i na karteczce wypisujemy imiona wszystkich członków naszej rodziny. Na dole dopisujemy zmarłych. Wręczamy karteczkę i ofiarę. Pop przytula do siebie dzieci. Odmawia modlitwę w języku starocerkiewnosłowiańskim i kropi dzieci silnie pachnącą wodą

święconą. Zamiast kropidła używa listków zdrawca związanych w mały bukiet. Dzieci pytają, w jakim języku mówi pop, bo co chwila się gubią. Wyjaśniam im wszystko już na dziedzińcu monasteru.

Po przyjęciu chrztu przez Bułgarów w 865 roku za panowania Borysa I Michała (858-889) i po pojawieniu się cyrylicy, Biblia została przetłumaczona na język starocerkiewnosłowiański, co było poważnym naruszeniem dotychczasowej tradycji, ponieważ Kościół uznawał za święte tylko trzy języki: łaciński, grecki i hebrajski, a wszelkie księgi kościelne pisano właśnie tylko w tych językach. Tymczasem przetłumaczenie Pisma Świętego pozwoliło na odprawianie liturgii w języku starocerkiewnosłowiańskim, a powstała na tej bazie literatura bułgarska z czasem przekroczyła granice kraju i stanowiła podwalinę piśmiennictwa i kultury słowiańskiej.

W 869 roku na VIII soborze w Konstantynopolu przyznano bułgarskiej Cerkwi autonomię, co spowodowało ostry protest Rzymu i pogłębiło spór między papieżem a patriarchami o dominację nad nowo powstałym Kościołem bułgarskim.

Odmiennosc kultur przyniosła wiele różnic w wyznawaniu wiary po obu stronach. Na przykład ołtarz, na którym dokonuje się Eucharystia, jest w prawosławiu zamknięty przed wiernymi, a w kościele katolickim otwarty. Święte obrazy katolickie nie są otaczane takim kultem jak prawosławne ikony, chyba że obraz słynie z uzdrawiającej mocy albo innych cudów.

Największa z różnic dotyczy jednak pochodzenia Ducha Świętego. Kościół katolicki wierzy, że Duch Święty pochodzi zarówno od Ojca, jak i od Syna, natomiast prawosławny, że tylko od Ojca. Głównie z tego powodu każdy z Kościołów uznaje drugi za schizmatyczny, czyli odstępujący od prawdy. Te różnice doprowadziły w 1054 roku do wzajemnej ekskomuniki, której skutki trwają do dziś, mimo że w 1964 roku patriarcha Atenagoras I i papież Paweł VI znieśli wzajemnie klątwy z XI wieku.

Wycieczka robi się bardzo naukowa, ale dzieci słuchają, podziwiając malowidła na ścianach monasteru. Szczególne wrażenie robią na nich wizerunki śmierci i sceny piekielne. Rogate diabły nabijają biednych grzeszników na widły i wrzucają do kotła, w którym gotuje się smoła. Dzieci są trochę przestraszone. Wychodzimy na zewnątrz. Na szczęście

na dziedzińcu jest bardzo wesoło. W głębi podwórza widzimy jakieś zbiegowisko. Podchodzimy bliżej. Okazuje się, że na środku ustawiono dużą klatkę, w której stoją przyciśnięte do siebie trzy duże owce. Nieco przestraszone patrzą na obserwujących je ludzi. Brodaci mnisi krzątający się wokół ubrani są w brązowe, sięgające do ziemi i przepasane sznurkami habity oraz w sandały. Na głowach mają wełniane czapki, mimo potu zraszającego ich czoła. Pochyleni chodzą po dziedzińcu. Najwyraźniej czegoś szukają. Po chwili widzimy, o co chodzi. W pewnym oddaleniu od zbiegowiska kica królik. Na co dzień królik mieszka z owcami, ale najwidoczniej znudziło mu się takie towarzystwo i postanowił się wydostać. Na razie nie wiadomo, w jaki sposób. Mnisi jednoczą siły, by złapać zbiega i wsadzić go do klatki. Dzieci kibicują królikowi, który szybko ucieka. Wszystkie dzieci, nie tylko nasze, są zachwycone. Królik jest duży, cały biały i ma czerwone oczy. Brakuje mu tylko kapelusza i dziury, do której mógłby wpaść. Po chwili znajduje się dziura. Królik znika w przykrytej kępkami roślin jamie. Dopadamy jamy razem z mnichami i pozostałymi gapiami, ale królika nie ma.

– Cud – kwitują mnisi. – Był i nie ma. W ten sposób się chyba tu wziął, znikąd.

– Czy nie można zasypać tej dziury? – odzywa się jeden z kibiców.

– Nie można – wyjaśnia mnich. – Do końca nie wiadomo, dokąd prowadzi tunel. Na pewno jedna z odnóg wiedzie do kuchni. Nasi kucharze trzymają w jamie ziemniaki i inne zapasy, ale czy są jakieś inne odnogi, tego nie wiemy.

Ludzie powoli się rozchodzą.

– Chcemy królika – płaczą dzieci. – On się udusi w tej dziurze.

Mnich widząc nasze zainteresowanie monastylem, przywołuje nas gestem. Idziemy za nim do bocznych budynków. Czyżby chciał nam pokazać klasztorne wnętrza? Wchodzimy do pomieszczenia imponujących rozmiarów, z poustawianymi drewnianymi stołami. Na ścianach wiszą ogromne malowidła, bardziej świeckie niż te w cerkwi, ale dominują sceny biblijne. Mijamy rzędy stołów, które służą mnichom mieszkającym na terenie klasztoru i gościom klasztornym. Na piętrach mieszczą się nie tylko cele, ale także dość wygodne, choć staroświeckie pokoje dla przyjezdnych pielgrzymów i rodzin mnichów. Wchodzimy

do kuchni. Cały monastyr wygląda, jakby zatrzymał się w nim czas. Ale tu, w refektarzu, najwyraźniej czas w ogóle nie obowiązuje albo jesteśmy w środku scenografii do filmu. Sala jest ogromna. Na pobielonych ścianach namalowano wesołe scenki, w głębi stoją stoły, na których piętrzą się zapasy. W środku uwija się kilku mnichów w narzuconych na zwyczajowe stroje białych fartuchach. Jeden z nich, który nie ma czapki, natychmiast ją nakłada na widok prawdopodobnie starszego rangą. Po podłodze chodzi kilka kur, a wśród nich kica nasz królik.

– W porządku? – pyta mnich, uśmiechając się do dzieci.

Potem padają zwyczajowe pytania, skąd jesteśmy, co tu robimy. Wyjaśniamy, a następnie żegnamy się i wychodzimy. Nie chcemy przeszkadzać. Mnich mówi, żebyśmy odwiedzili muzeum klasztorne, są tam zbiory sakralne i cenne numizmaty. Drugi przypomina, że obowiązkowym punktem zwiedzania jest Krystowa Góra, gdzie przechowuje się jedną z najświętszych relikwii na Bałkanach – kawałek krzyża Chrystusowego. Mamy to wszystko w planach. Opuszczamy monastyr. Na koniec obmywamy twarze wodą, oczywiście uzdrawiającą, która wypływa ze źródła na dziedzińcu klasztornym, oraz odwiedzamy na krótko muzeum.

Dzieci są zmęczone i domagają się obiadu. W drodze powrotnej wstępujemy jeszcze na cmentarz. Groby są stare, zaniedbane, widać, że brakuje pieniędzy na renowację. Skąpe unijne środki ledwie starczą na odnowienie malowideł w cerkwi i budynkach przyklasztornych. Ikonopiścy przyjeżdżają zwykle z Sofii. Często są to studenci wydziałów plastycznych: wykonują prace renowacyjne w ramach prac dyplomowych. Zdarzają się także zlecenia finansowane przez prywatnych darczyńców. Cmentarz z grobami sprzed dwóch wieków jeszcze nie doczekał się dotacji. Na dole, przy targowisku, od naszej znajomej z chorobą Parkinsona kupujemy jeszcze jeden słoik konfitur, tym razem z marchwi.

Przystanek autobusowy znajduje się na nagrzanym słońcem ulicy. W okolicy nie ma ani jednego drzewa, żeby skryć się w cieniu. Na przystanku już od lat brakuje rozkładu jazdy. Nigdy nie wiadomo, kiedy przyjedzie autobus. Zwykle czekamy ponad pół godziny, roztapiając się w upale. Tym razem chyba też będziemy czekać długo, bo na

przystanku jesteśmy sami. W dole szumi rzeka, pod ulicą są schodki, które prowadzą do restauracji mieszczącej się na skarpie przy rzece. Postanawiamy, że mąż z dziećmi zjedzą do restauracji i zamówią coś do picia. Woda, którą mamy w plecakach, jest ciepła i nie nadaje się do picia. Ja zostanę na przystanku. Jeśli przyjedzie autobus, zatrzymam go i zawołam rodzinę. Widzę, jak siadają przy stoliku w cieniu. Senna kelnerka przyjmuje zamówienie. Dzieci krzyczą, żebym do nich zeszła. Odkrzykuję, że muszę pilnować autobusu. Po chwili podchodzi kelnerka.

– Autobus będzie za dwadzieścia minut – mówi. – Nie musisz tu stać.

Wystarczyło zapytać. Idę do swoich. Dostaję wodę z Michałkowa i siadam z ulgą. Kelnerka jest rozmowna, nic dziwnego, jesteśmy jedynymi gośćmi w restauracji. Pyta, czy chcemy coś zjeść. Autobus będzie wprawdzie za dwadzieścia minut, ale kolejny za godzinę, akurat zdążymy, a mają świeże pstrągi.

– Jak świeże? – pytamy.

– Chodźcie, to zobaczycie – śmieje się dziewczyna i wypytyjąc, skąd jesteśmy, prowadzi nas w głąb restauracji.

Po chwili mijamy kuchnię, w której na stołku drzemie kucharz. Dziewczyna trąca go ręką. Mężczyzna budzi się i śmieje do nas. Bierze coś na kształt ogromnej siatki i prowadzi nas dalej. Wychodzimy na brzeg rzeki. Poniżej, w odgrodzonym zbiorniku, kłębią się pstrągi. Jesteśmy pod wrażeniem. Zamawiamy po porcji dla każdego. Kucharz zajęty jest łowieniem do siatki ryb o podobnej długości. Ustalamy jeszcze, jak chcemy je mieć przygotowane, czy na patelni, czy na ruszcie. Wolę smażyć na patelni, takie właśnie zamawiamy. Do tego jeszcze frytki i sałatkę ze smiliańskiego bobu. Wyraźnie poprawia się nam humor. Kelnerka nas zagaduje, kucharz śpiewa w kuchni. Dostajemy swoje porcje pstrągów. Wyśmienite. Kupujemy jeszcze dwa kilogramy na wynos. Wieczorem zrobimy w domu ucztę i zaprosimy rodzinę. Zjadamy w sam raz na czas. Na przystanek podjeżdża autobus. Poganiam rodzinę, ale na przystanku jest kelnerka, wesoło gawędzi z kierowcą. Kucharz wynosi świeżo złapane ryby. Płacimy. Denerwuję się, że autobus czeka i kierowca pewnie już się złości, ale nic takiego się nie dzieje.

W autobusie jest gorąco. Zасыpiamy ze zmęczenia i przejedzenia. Od

czasu do czasu z drzemki budzą nas ruszające się w torbie pstrągi. Nie wiem, kto się podejmie przyrządzenia kolacji. Ja na pewno nie zabiję.

Wieczorem podajemy je na kolację. Z pieczonymi ziemniakami, sałatą z ogródka i winem *Manastirsko szusukane* (mnisie szepty). Są cudownym zwieńczeniem dnia.



JEDZIEMY DO PAMPOROWA

Pakuję do małego plecaka ciepłe rzeczy dla dzieci. Sama okręcam sweter wokół bioder i wkładam długie spodnie. W Czepełare jest bardzo ciepło. W Pamporowie, u podnóża góry Sneżanki, dokąd wybieramy się na wycieczkę, pewnie też jest ciepło, ale już na szczycie wieje zimny wiatr. Jedziemy rozklekotanym busem. Kierowca pewnie sprowadził auto z Anglii, bo kierownica jest po prawej stronie. Wydaje się, że nie przeszkadza to ani jemu, ani kilku pasażerom. Droga z Czepełare do Pamporowa to jedna z moich ulubionych. W dzieciństwie uczestniczyłam we wszystkich wyjazdach w tamtą stronę. Duży Christo zabierał mnie do hurtowni po zakupy, do sklepów po napoje i do Mandry po masło. Mijamy Mandrę, która znajduje się zaraz przy wyjeździe z Czepełare.

Niewielkie budynki wyglądają skromnie, ale wiem, że Mandra produkuje masło i sery pełną parą. Przed laty chodziliśmy tam do małego sklepiku, w którym kupowało się gomułki sera *kaszkawał* i białego owczego, prawie prosto z taśmy. Teraz elegancko zapakowane masło i sery z Mandry można kupić w każdym sklepie na głównej ulicy Czepełare oraz w okolicznych miastach. Uśmiecham się, kiedy po prawej stronie mijamy Meczi Czał. Wspominam wyprawę na szczyt z

Marijką, podczas której jakimś cudem nie zostałyśmy zjedzone przez muchy i, co ważniejsze, nie miałyśmy przyjemności spotkać się z miejscowym misiem. Kilka dni wcześniej w ciągu dnia słychać było wybuchy. Kuzynka Wili wyjaśniła nam, że wysadzono w powietrze stary wyciąg narciarski. Będzie budowany nowy, czterokrzeselkowy, przewożący do sześciuset osób na godzinę. Powstanie szybko, musi być gotowy do zimy, żeby wozić spragnionych śniegu turystów na szczyt Niedźwiedziej Góry.

Turyści przyjeżdżają zimą bardzo licznie, i to nie tyle do Pamporowa, co do Czepełare. Kupują narty i sprzęt w fabryce nart i snowboardów, jedynej w Bułgarii, leżącej w dolinie rzeki Czaja. Potem wynajmują instruktorów w słynnej szkole narciarskiej, która specjalizuje się w uczeniu dzieci i początkujących. Wreszcie korzystają z uroków najdłuższej trasy narciarskiej w Bułgarii, mierzącej ponad pięć kilometrów. Tradycje szkoły narciarskiej sięgają początku wieku. Sprzęt narciarski i zdjęcia ośnieżonych szczytów, turystów i miejscowych instruktorów można podziwiać w muzeum sportów narciarskich. Niedźwiedzie zimą śpią, nikomu nie przeszkadzają przynajmniej od połowy grudnia do kwietnia. Tyle trwa sezon, w czasie którego górę pokrywa średnio sto czterdzieści centymetrów śniegu. Zbieramy te informacje skrzętnie, bo kto wie, może przyjedziemy tutaj na narty. Z Polski to wprawdzie daleko, ale mamy gdzie mieszkać i czym ogrzać dom, a warunki do jazdy są podobno wspaniałe i nie ma takich tłumów jak u nas. No cóż, jeszcze się zastanawiamy. Między innymi dlatego odbywamy tę wycieczkę. Wydaje się, że nie mamy innej szansy na dotarcie do szczytu Niedźwiedziej Góry, jak tylko za pomocą wyciągu.

Rozklekotany bus zatrzymuje się w pełnym słońca Pamporowie. Płacimy dopiero przy wysiadaniu. Jesteśmy 1650 metrów nad poziomem morza. Czuję to w uszach. Temperatura też jest niższa. Wkładamy swetry i kurtki, jest około osiemnastu stopni, chociaż bardzo słonecznie. Nie byłam tutaj dziesięć lat, przez ten czas wiele się zmieniło. Pamporowo nigdy nie było miastem ani nawet osadą. To ziemie czepełarskie, gdzie od prawie stu pięćdziesięciu lat czepełarcy stawiają koliby na swoich łąkach albo wille, do których przyjeżdżają na wakacje. Hotele i pensjonaty zaczęły powstawać u podnóża góry Snieżanki w latach pięćdziesiątych, zamieniając zwykłe łąki w modne

zimowy kurort.

Góra Sneżanka leży w samym sercu Rodopów. Ma 1926 metrów wysokości i stąd zaczyna się najwięcej szlaków narciarskich. Na tablicy u podnóża góry można obejrzyć namalowane trasy według stopnia trudności. Liczne szkoły narciarskie reklamują się jako wyspecjalizowane w obsłudze turystów bułgarskich oraz zagranicznych. Oferowane są szkolenia indywidualne lub grupowe. Jest też możliwość uczenia dzieci, a także osób starszych jazdy na nartach lub na desce. Do wyboru, do koloru.

Wyciąg prowadzący na szczyt jest otwarty przez cały rok. Szczyt góry jest bardzo malowniczy, pokryty kwiatami i ziołami. Znajduje się na nim wieża obserwacyjna z antenami telewizyjnymi. Dzięki poustawianym tam lunetom można podziwiać okoliczne góry. Kiedy jest słonecznie, a zazwyczaj jest, i niebo jest niebieskie, widać nawet Grecję.

Gdy byłam dzieckiem, przynajmniej raz w roku przywożono mnie do Pamporowa i pozwalano wjechać wyciągiem na szczyt góry i z powrotem. Na wyciągu pracował Rajko, młodszy brat dużego Christo. Zawsze bardzo chętnie organizował wyprawy do Pamporowa. Główną atrakcją tych wycieczek był wjazd wyciągiem na Sneżankę. Z biciem serca stawałam na betonie, gdzie namalowano białą farbą krzyżyk. Żółto-czerwone krzeselko wyciągu zjeżdżało szybko z góry, zakręcając hamowało, a potem na krótką chwilę przystawało przed namalowanym znakiem. Zbyt późne zajęcie miejsca na krzeselku powodowało bolesne uderzenie metalu w nogi. Zbyt wczesne – w plecy. Siadając, trzeba było szybko zaciągnąć do przodu metalową ramę, która przyprowadzała podpórkę pod nogi, i metalowy drążek do rąk, chroniący przed upadkiem. Krzeselko chwilę kołysało się w powietrzu, a potem była jazda do góry. Ostre górskie powietrze pachniało sosnami, w dole widać było ludzi, którzy pierwszy, łatwiejszy odcinek drogi przebywali na piechotę. Na wysokości jednej trzeciej góry trzeba było przesiąść się na inny wyciąg, przeżyć jeszcze raz hamowanie, zatrzymanie, wsiadanie i pociągnięcie za ramę, ale tym razem krzeselko zamiast łagodnie piąć się ku górze ruszało ostro, prawie pionowo, co powodowało wzrost ciśnienia w uszach. Stary wyciąg zawsze był pewną niewiadomą. Rajko nieraz opowiadał, że wyłączano prąd i trzeba było ewakuować ludzi, którzy znajdowali się na krzeselkach. Nigdy tego nie doświadczyłam,

ale fascynowały mnie opowieści o ściąganiu ludzi na specjalnych linach. W opowieściach Rajka obowiązkowo wśród pasażerów wyciągu były ze trzy ciężarne, pięć osób ważących ponad sto kilogramów oraz kilkanaścioro rozwrzeszczanych dzieci, które kopały i gryzły, jak się tylko do nich zbliżyło.

Nie ma już Rajka i nie ma czerwono-żółtych krzesłek. Zamiast nich są eleganckie podwójne z doskonałym zabezpieczeniem, ze srebrnej stali, wygodne i cichutkie. Tylko widok i zapach jest ten sam. Z takim samym drżeniem serca jak kiedyś siadam na krzeselko. Bilety dla całej rodziny kupiłam wcześniej. Ten nawyk został mi z dawnych czasów, kiedy ceny różniły się dla Bułgarów i dla gości z zagranicy. Zawsze kupowałam bilety, mówiąc najczystsza bułgarszczyzną, oszczędzając w ten sposób parę groszy na przyjemności. Teraz nie ma już takich rozróżnień, cena jest jedna dla wszystkich. Na szczęście, bo uważam, że dzielenie ludzi na swoich i obcych przynosi wstyd.

Dzieci nie boją się jechać otwartym wyciągiem. Ciekawie rozglądają się na boki. Nie trzymają się kurczowo poręczy, jak ja kiedyś. Cóż, inne pokolenie. W połowie góry widzę zmiany. Dawniej nie było tu nic poza kasą biletową na kolejny wyciąg oraz jedną budkę, w której oferowano frytki oraz hot dogi. Teraz widzę co najmniej dwie kawiarnie, kilka budek z napojami, dwie restauracje. Decydujemy się na krótką wizytę w jednej z nich, głównie w celu skorzystania z toalety. Wchodzimy do przeszklonego lokalu pełnego kwiatów w donicach. Uśmiechnięta kelnerka w stroju ludowym pyta, co podać. Zamawiamy wodę i soki, a następnie kierujemy się do toalety.

Toaleta na Bałkanach to dla mnie wyzwanie. Za nic nie skorzystam z popularnych tutaj ubikacji. Nie ma zwyczajowego sedesu, tylko dziura w ziemi otoczona czymś, co przypomina fajans. Na górze jest rezerwuar i rura, która doprowadza wodę. Podobne urządzenia sanitarne znajdują się nie tylko w toaletach publicznych, ale nawet w eleganckich restauracjach. We mnie zawsze wywoływały odruchowy w tył zwrot. Kiedyś Bułgarów oburzyła wystawa w Brukseli, gdzie na dziedzińcu siedziby Unii Europejskiej przedstawiono kraje członkowskie. Polskę jako kartoflisko, a Bułgarię jako sieć opisanych wyżej toalet. Widać nie tylko ja uważam, że należałoby się ich pozbyć, bo przynoszą wstyd.

Na szczęście toaleta jest europejska. Kiedy wracamy, soki już na nas

czekają. Dla dzieci podgrzane w mikrofalówce, dla nas z lodówki. Dziewczyna tradycyjnie wypytuje, skąd jesteśmy, a my standardowo odpowiadamy na pytania. Na szczęście jest ze Smoljana, więc nie zna naszej rodziny, nie będzie próbowała dociec, czy jesteśmy z nią spokrewnieni. Przy płaceniu rachunku pyta, czy przyjedziemy do Pamporowa na narty. Daje nam wizytówkę i numer telefonu do instruktora, który bardzo dobrze uczy. Bierzemy grzecznie, chociaż w tym względzie zdajemy się na Wili, która ma wszelkie potrzebne kontakty i znajomości.

Na szczycie Sneżanki stajemy prawie w samo południe. Drugi wyciąg, mimo że budowany na miejscu poprzedniego, jedzie jakby łagodniej i nie powoduje szumu w uszach. Na szczycie wieje wiatr. Ten sam, który nie pozwala śniegom stopnieć i aż do wiosny utrzymuje znakomite warunki narciarskie. Jest dość chłodno, nawet w swetrach. Nic dziwnego, średnia roczna temperatura to osiem stopni. Zabieram rodzinę na wieżę zbudowaną na szczycie góry. Wchodzimy do środka. Pamiętam, że przy wejściu należało kupić specjalne kupony, które uprawniały do wstępu na taras widokowy i do kawiarni. Teraz wystarczy kupić w kasie zwykły bilet. Windą jedziemy szybko w górę na wysokość stu dwudziestu pięciu metrów, gdzie mieści się kawiarnia. Nie ma wielu ludzi, pewnie dlatego, że jest drogo. Chodzi jednak o widok. Przeszkłone szyby pokazują Rodopy w całej okazałości. Najdalsze z widocznych szczytów znajdują się już w Grecji. Jeszcze lepiej widać je z tarasu, który jest nad kawiarnią. Robimy sobie zdjęcia zgrabiałyymi z zimna rękami. Długo nie wytrzymujemy, temperatura na tarasie mimo słońca wynosi około dziesięciu stopni.

Szykuję dla rodziny niespodziankę. Żeby nie wracać tymi samymi wyciągami, kieruję się ku skrytemu tuż pod szczytem wyciągowi, wiodącemu po drugiej stronie góry do Smoljana – miasta, które powstało w 1960 roku z połączenia trzech wsi. Jedna z nich, Ezerowo – ta, do której idziemy – leży po drugiej stronie Sneżanki. Ezerowo (czyli Jezioro) było położone wśród smoljańskich jezior. W tej wsi Turcy w XVII wieku wymordowali znaczną część mieszkańców, a pozostałych przy życiu na siłę zislamizowali. „Poturczeni” na siłę, napiętnowani przez bułgarską ludność zasiedlili wieś Paszmakli nad rzeką Czarną. Nazwa Smoljan została nadana po wyzwoleniu Bułgarii na cześć

słowiańskiego plemienia Smolanie, które przed wiekami osiadło w tym właśnie miejscu. Oprócz Ezerowa jest jeszcze osiedle Rajkowo – centrum rzemiosła i sanatoriów uzdrowiskowych oraz Ustowo – centrum miasta wypełnione nowoczesnymi domami i sklepami.

Ezerowo nie robi może tak wielkiego wrażenia na osobach, które od dzieciństwa jeździły na Mazury. W przeciwieństwie do Krainy Tysiąca Jezior tutaj jest tylko siedem „szmaragdowych oczu Rodopów”. Rozpoczynamy spacer wokół niewielkich jeziorek. Co chwila spotyka nas jakaś miejscowa niespodzianka. Na początek cerkiew z XII wieku. Obok w jakby przylepionym do niej domku od lat mieszka starszy pan, pilnujący świątyni. Mijamy przedsionek, w którym najwyraźniej urządził sobie coś w rodzaju służbówki. Na prowizorycznej kuchni gotuje się obiad. W cerkwi palimy świece kupione u niego, oglądamy cenne malowidła na ścianach i wychodzimy szybko, zanim zacznie nas besztać za to, że żegnamy się odwrotnie. Za kolejnym jeziorkiem jest najprawdziwszy wodospad. Może niezbyt duży, ale bardzo malowniczy. Woda rozbryzguje się i mimo że oddalony po przeciwnej stronie, pokrywają nas chłodne kropelki. Największa niespodzianka leży jednak kilometr dalej, w gęstym lesie. Obawiam się, że nie pamiętam zbyt dobrze drogi, ale po chwili wychodzimy z gąszczu na polanę. Naprzeciwko nas błyszczą jezioro, z drugiej strony wznoszą się wysokie strzały.

– To Skały Orfeusza – mówię uroczystym głosem.

Na rodzinie robi to wrażenie. Widok jest przepiękny. Surowa ogromna skała wyrasta jakby z wody. To stąd według legendy pochodził Orfeusz. W tych właśnie lasach mieszkał i polował. Z tutejszej trzciny zrobił pierwszy instrument, a siedząc na tej skale grał i komponował swoje bachanalia. Może tu zakochał się w Eurydyce? Tego nie wiem. Jest praojcem wszystkich muzyków rodopskich, do niego odwołują się pieśniarze i muzycy. Legenda Orfeusza jest bardzo głęboko zakorzeniona w tych stronach. Mieszkający tu Rzymianie i Trakowie szanowali legendę opiewającą tę niezwykłą postać i kultywowali muzyczne tradycje regionu.

Rzymianie imieniem Orfeusza nazwali też niezwykłą roślinę. *Orfeowo cwete*^[2] to roślina, której wizerunek wytłaczany był na

starożytnych monetach. Jest jedyną na świecie, która wyrwana z korzeniem nie umiera, ale zapada w letarg. Ususzona, nawet po wielu latach, jeśli zostanie zasadzona w ziemi, zaczyna rosnać i kwitnąć. Pokazuję roślinkę, którą znalazłam na rysunku w encyklopedii. Zachęcam dzieci do szukania tego niezwykłego gatunku. Potem zamierzam ją ususzyć, zabrać do Polski i na wiosnę zasadzić. Wtedy przekonamy się, czy to prawda, co o niej mówią. Patrzymy na trawę, ale oprócz znanej nam roślinności i koniczynek nie widzę *orfeowo cwete*. Idziemy dalej.

Przy kolejnym jezioru typowy bałkański obrazek. Na brzegu stoi otwarty samochód, z którego dobiega głośna muzyka, obok rozłożono dwa koce, na nich siedzi grupka ludzi. W pobliżu na niedużym prowizorycznym palenisku piecze się mały baran. Jeden z mężczyzn od czasu do czasu obraca mięso i przysiada na kocu, gdzie już czeka pokrojony chleb, *kiseło mljako* w słoikach i sałatka szopska. Właściwie kto powiedział, że nie można przyjechać nad jezioro z rodziną i upiec barana? Dzieci natychmiast zaczynają dopominać się obiadu. Odchodzimy szybko, bo gospodarze przyjęcia mogą zaprosić nas na pieczone mięso, jeśli zorientują się, że dzieci są głodne. Nie zdziwiłabym się wcale, bo Bułgarzy to jedni z najbardziej gościnnych i uczynnych ludzi pod słońcem. Jesteśmy już nieopodal Rajkowa.

Znajdujemy przystanek autobusowy, bez rozkładu jazdy oczywiście, ale nauczeni doświadczeniem pytamy w pobliskiej knajpce, kiedy będzie autobus do Czepełare. Kelnerka mówi, że za czterdzieści minut. W sam raz, żeby zjeść coś lekkiego. Zamawiamy zupę pomidorową z kurczakiem. Nieźle zmarzliśmy na tej wycieczce. W autobusie wszyscy zasypiamy. Zmiana klimatu jest zbyt męcząca nawet dla dorosłych.

Wieczorem czujemy się wykończeni. Dzieci wyjątkowo bez protestów idą spać. Siedzimy i jemy faszerowaną mięsem i ryżem paprykę, którą poczęstowała nas Swetła. Ktoś puka w okno. Wprowadzam do domu uczinajkę. Jak zwykle nie daje się niczym poczęstować, chociaż sama niesie potężny baniak świeżego mleka i słoik *kiseło mljako*. Siada na chwilę i zdejmuje czarną chustę z głowy. Opowiadam jej, gdzie byliśmy. Jest pod wrażeniem wycieczki, chociaż dodaje coś na temat męczenia dzieci. Przy okazji dyskretnie dopytuję, czy *orfeowo cwete* nie jest przypadkiem tylko legendą.

– Legendą? – śmieje się *uczynajka*.

Zrywa się nieoczekiwanie. Nie wiem, o co chodzi, ale idę za nią. Jest ciemno, chociaż od czasu do czasu pokazuje się księżyc, a mimo to pewnie prowadzi mnie za dom, gdzie są grządki, na których Swetła sadi warzywa na użytek własny. Przy trzeciej grządce wyrywa sprawnie roślinę z kępki rosnącej tuż przy ścieżce. To *orfeowo cwete*. Karmiliśmy nim kury prawie przez całe lato.

– Weź sobie, chociaż ono do niczego się nie nadaje. Żadnych właściwości leczniczych. Może dla kur, ale ty kur nie masz w tej Polsce – mówi.



W RAJKOWIE

Do Rajkowa, dzielnicy Smoljana, jeździłam z babcią zwykle raz do roku. Odwiedzałyśmy dziadka, który spędzał tam co najmniej miesiąc wakacji w sanatorium. Razem z innymi kolegami, których dotknęła krzemica płuc po wieloletniej pracy w kopalniach krzemionki, wiódł przyjemne życie kuracjusza, wypełnione miłymi zabiegami oraz grą w domino, damę i szachy. Lubiałam te wyprawy, bo choć do przystanku było daleko, to zawsze natykałyśmy się na górskie poziomki i jagody, które zrywałyśmy z krzaków. Nad doliną krążyły drapieżne ptaki, a sarny podchodziły całkiem blisko. Na pewno nie odnajdę tego samego sanatorium, ukrytego w dolinie, gdzie wystarczyło przejść kilkanaście metrów, żeby znaleźć się w gęstym, sosnowym lesie. Można w nim było zbierać do koszyka żółte kurki albo białe, duże kanie.

Teraz w Rodopach prawie nie ma grzybów. Kilka lat temu przyjechał do Czepełare pewien Włoch. Założył przedsiębiorstwo Fungurobika. Skupował grzyby wprost od zbieraczy, a zatrudniona miejscowa młodzież czyściła je i pakowała do słoików. Pewnie wysyłał te grzyby za granicę. Przedsiębiorstwo dobrze się miało przez kilka lat. Włoch, który trafił na ziemie żyzne, ale dotknięte kryzysem i bezrobociem, świetnie sobie poradził, niejedną rodzinę ocalił przed życiem wyłącznie

z zasiłku dla bezrobotnych, ale Rodopy zapłaciły słoną cenę. Zbieracze wyciągali grzyby razem z grzybnią, bo tak życzył sobie pracodawca, niszczyli runo leśne. Grzyby przez pewien czas się odradzały, ale stopniowo było ich coraz mniej. Po kilku latach Fungurobika zamknęła podwoje. Moje kuzynki pracujące przy czyszczeniu grzybów wreszcie zaczęły wyjeżdżać na wakacje, które w poprzednich latach spędzały przy taśmie. Złoty interes się skończył. Skończyły się też grzybobrania, z których przynosiło się kapelusze kań o średnicy kilkunastu centymetrów albo małe pomarańczowe kurki. Kanie jako grzyby szlachetniejsze smażyło się na oleju, a kurki piekło na blasze, polewając sosem z octu winnego i czosnku.

Dziś jak dawniej Rajkowo jest siedzibą sanatoriów. Na okolicznych łąkach rosną te same zioła co kiedyś. Ocalały, ponieważ nie interesowały żadnego inwestora. Rosną tam także wysokie, fioletowe osty, z których powstaje charakterystyczny w smaku rodopski miód. W Rajkowie oprócz sanatoriów znajduje się zabytkowy dom Pangałowata Kyszta z 1860 roku i Święta Nedelia, cerkiew, w której chcemy koniecznie zobaczyć piękne malowidła ściennie. O domu Pangała nikt tu, zdaje się, nie słyszał. Pytamy kilkoro turystów, także miejscową dziewczynę w sklepie, ale bez skutku. Za to wszyscy wskazują nam cerkiewkę. Jest zamknięta, ale nauczyliśmy się nie zwracać uwagi na takie drobiazgi. Tak długo chodzimy wokół niewielkiego budynku, aż wreszcie jak spod ziemi wyrasta drobna starsza kobieta, ubrana w tradycyjny czarny strój. Uśmiecha się do nas bezzębnymi ustami.

– Chcecie wejść do cerkwi? – pyta.

Zgodnie z bułgarskim zwyczajem kręcimy twierdząco głowami. Kobieta znika na tyłach budynku. Za chwilę wraca, niosąc w ręku stary klucz. Podobne widuje się pewnie na starych obrazach albo filmach. Kobieta najpierw oliwi zamek staromodną oliwiarką, potem ostrożnie przekręca w nim klucz. Żelazne drzwi otwierają się ze skrzypieniem, ukazując zadbane wnętrze. Podziwiamy malowidła ściennie. Słuchamy opowieści naszej przewodniczki. Cichutko tłumaczą dzieciom wszystko, co mówi kobieta. Ma na imię Sofia. Opowiada o świętej Sofii, swojej imienniczce, która miała trzy córki: Wiarę, Nadzieję i Miłość. Moja córka słucha, ale syn zainteresowany jest oglądaniem wizerunków świętego Jerzego, który w każdej napotkanej cerkwi zabija smoka.

Kupujemy od Sofii świeczki, które zapalamy w pozłacanych ołtarzykach. Skazujemy kobietę na jakieś pół godziny czekania, aż świeczki się wypalą i resztki można będzie wyrzucić do pojemnika z woskiem. Jest strażniczką cerkwi, nie może zostawić świeczek, żeby się wypaliły same. Świeczki się przechylają, wosk kapie na tkane czergi wyściełające kamienne podłogi. Od świeczek palonych przez pobożnych chrześcijan zajął się niejeden kościół. Baba Sofia, bo tak każe do siebie mówić, spokojnie czeka, aż świeczki się wypalą i zachęca nas do odwiedzenia targu wyrobów miedzianych, *mednikarska czarszija*. Podobno można tam kupić urocze rzeczy. Jej synowie i wnuki, wymienia imiona, handlują właśnie dzisiaj. Mówi, żeby koniecznie o nich zapytać, bo mają najlepsze wyroby. Na pożegnanie polewa główki dzieci perfumowaną wodą z cerkwi, tak zwaną wodą liwentyjską. To taka forma podkreślenia święta niedzielnej mszy. Robi to trochę z zaskoczenia i dzieci biorą to za zabawę. Ledwie powstrzymuję je przed ochlapaniem starszej kobiety z jej własnego naczynia. Kiedy mój mąż całuje ją w rękę, jest wyraźnie wzruszona.

Na targ trafiamy z łatwością. Z początku nie mamy zamiaru szukać synów i wnuków Sofii, ale w końcu czujemy się w obowiązku. Kobieta poświęciła nam swój czas i pokazała cerkiew; gdyby nie ona, nie zwiedzilibyśmy tak malowniczego miejsca. Targ jest rzeczywiście uroczy. Na wielu straganach królują wszelkie miedziane przedmioty. Są stragany, na których przeważają rzeczy użytkowe, nawet współcześnie używane przez gospodynie, ale są też miejsca, gdzie sprzedaje się sprzęty zabytkowe, niedzisiejsze. Każdy zachwala swój towar, szczególnie wtedy, gdy sprzedający słyszą zagraniczną mowę. Zwracają się do nas po rosyjsku, co zawsze nas irytuje, albo mówią po bułgarsku bardzo głośno i wyraźnie, wierząc, że decybele pomogą przewyciężyć barierę językową. Pytamy o rodzinę baby Sofii. Natychmiast znajdujemy odpowiedni stragan. Dwaj synowie naszej znajomej są wåsaci, jak sam kapitan Petko Wojwoda, przywódca drużyny powstańczej w wojnie turecko-rosyjskiej. Powołujemy się na ich matkę. Oni uśmiechają się i pokazują nam wszystko, co mają. Na szczęście jest to stragan z zabytkowymi wyrobami, więc da się coś wybrać. W końcu kupujemy móździerz oraz pojemniczki do rozdrabniania czosnku, tak zwaną *gawankę*. Ciężkie to jak diabli, więc oznacza koniec wycieczki.

Trzeba wracać do domu, by ustawić trofea na specjalnej półce w kuchni. Płacimy grosze i odchodzimy bardzo zadowoleni. Miedziany moździerz będzie można postawić obok ocynowanych blach i naczyń na wodę.

Przypominam sobie remont domu. W pomieszczeniu na tyłach, które teraz jest bardzo przyjemną sypialnią, ze stosu śmieci wyciągnęłam między innymi dwa duże miedziane naczynia, zwane *bakryri*. Służyły do noszenia i przechowywania wody, przynajmniej te największe. Wyciągnięte z graciarni były brudne, czarne i nie przypominały naczyń, które moja babcia narzucała na ramiona i szła do ujęcia wody (*czesmy*), żeby je napełnić. Te same dwa naczynia, jeszcze nowe i czyste, widnieją na zdjęciu, które odnalazłam i oprawiłam w ramki, a potem postawiłam na komodzie. Widząc takie zniszczenie, byłam w rozpacz, przekonana, że *bakryri* trzeba będzie wyrzucić, ale okazało się, że niepotrzebnie się martwiłam. Wprawdzie mój pomysł, wyszorowania naczyń nie był najszcześniejszy, ale przynajmniej przy tej pracy zauważyła mnie *uczinajka* i spytała, co robię. Potem zaprowadziła mnie do ludzi, którzy potrafili wyczyścić naczynia. Naiwnie myślałam, że pójdziemy do specjalnej pracowni przy głównej ulicy. Może do jakiegoś znajomego, który w czymś na kształt kuźni przywróci naczynia do dawnej świetności?

Szłyśmy jednak z *uczinajką* w dół rzeki, przez pola, od czasu do czasu natykając się na krowy albo konie, zostawiając za sobą miasto. Wreszcie *uczinajka* przywiodła mnie do obozowiska Cyganów. Podobną wioskę (*katun*) widziałam tylko na starych filmach. Pole namiotów i szałasów tętniło życiem. Wszędzie biegały ubrane na kolorowo dzieci i widać było kobiety w barwnych strojach, obwieszane złotem. Na sznurkach między namiotami wisiła uprana bielizna. Na niskich stołkach stały podłączone do butli kuchenki gazowe, na których gotowały się jakieś potrawy. Przerazały mnie dzieci biegające wokół stołków z bulgocącymi garnkami. Oczyma duszy widziałam tragedię wiszącą w powietrzu. *Uczinajka* zagadała coś do jednego ze starszych dzieci. Po chwili przed nami stanęła Cyganka. W uszach miała ogromne złote kolczyki, złote pierścienie na każdym palcu, oprócz kciuka, a na szyi kilkanaście łańcuszków. To właśnie ona specjalizowała się w pokrywaniu starych naczyń cyną (*kałaj*). Pokazałam jej *bakryri*, a ona podała cenę, która nawet mnie wydała się wygórowana. *Uczinajka*

zaczęła się z nią targować. Cyganka podawała przeróżne argumenty. Łamaną bułgarszczyzną wyjaśniała nam, że materiał podrożał, że życie jest drogie, że właściwie cynowanie naczyń się nie opłaca, nikt już takich nie ma, wreszcie, że jej dzieci głodują. Po tej deklaracji gotowa byłam zapłacić wygórowaną sumę, bo dzieci były chude, wielkookie i skąpo ubrane, ale *uczinjka* była nieugięta. Wreszcie Cyganka spuściła cenę. Dałam jej *bakry* z pewnym ociąganiem, nie wiedząc, czy przypadkiem nie zniknie z tymi naczyniami, ale *uczinjka* przekonała mnie, że nie dając jej zaliczki, mamy gwarancję, że odda naczynia. Umówiliśmy się, że kiedy ocynuje naczynia, przyniesie je do domu i wtedy jej zapłacimy.

Ponieważ, typowo po bałkańsku, nie umówiliśmy się ani na dzień, ani na godzinę, przez tydzień chodziłam, mając przy sobie przygotowaną odpowiednią sumę pieniędzy na wypadek, gdyby Cyganka przyszła z garnkami. Przyszła po tygodniu, *bakry* wyglądały tak ładnie, że dałam jej jeszcze jeden mały *bakyr*, garnek do gotowania mleka z wyprawy ślubnej prababci Marii i dwa płaskie talerze z wysokim brzegiem (*tawa*) do cynowania. Niestety to zlecenie wykonała już niechlujnie, pokrywając jedną z *tawa* nierównymi pasami cyny, za co nie chciałam jej zapłacić. W końcu dałam jej stary telewizor i sporo ubrań po moich dzieciach. Wydawała się bardzo zadowolona. Kilka dni później, będąc na spacerze, widziałam obozowisko Cyganów jak na dłoni. Nasz telewizor stał na jednym ze stołów. Miał zatkniętą antenę, przywiązaną do niego prawdopodobnie sznurkiem, był podłączony do jakiegoś generatora lub agregatu. Najwyraźniej jednak działał, bo uszczęśliwione dzieci siedziały dokoła niego i oglądały program, trzymając w rączkach cygańskie banice.



ŚLUB W RODOPACH

Osada Momczilowcy po raz pierwszy została bliżej przedstawiona szerokiemu światu przez francuskiego podróżnika Paula Lucasa. Po wyzwoleniu Bułgarii z niewoli tureckiej na terenach Rodopów trwały walki między kapitanem Petkiem Wojwodą a Saint Claire Paszą, Francuzem w służbie Turcji, który próbował przywrócić władzę turecką na tych terenach. Na szczęście bez powodzenia.

Momczilowcy to jedna z malowniczych wiosek, którą turyści powinni szturmować drzwiami i oknami. Przede wszystkim po to, żeby wziąć udział w kursach rzemiosł ludowych dla amatorów czy choćby obejrzeć niezwykle dwustuletnie domy (*kyshti*) wykonane w połowie z drewna, w połowie z kamienia, pobielone i pełne ludowych, rzemieślniczych skarbów.

Położenie Momczilowców w samym sercu gór stwarza możliwość wycieczek rodzinnych po łagodnych stokach, ale też wspinaczki skalnej dla amatorów ostrzejszych sportów. Wędkarze mogą łowić w okolicznych, przejrzystych strumieniach i rzekach. Zapaleni myśliwi mają okazję korzystać z największego w Bułgarii terenu łowieckiego, który rozciąga się kilometrami, a oddalony jest piętnaście kilometrów od Momczilowców i zaledwie siedem od Pamporowa.

Po namyśle rezygnujemy z wycieczki wokół tej części Rodopów. Za bardzo boję się, że trafimy przypadkiem na tereny łowieckie i staniemy się łatwym celem. Poza tym nie chcę zobaczyć, jak ktoś strzela do zwierząt.

– Spokojnie – mówi Dobrina. – Teraz prawie się nie poluje.

Ojczym małego Christa, jej teść, jest zapalonym myśliwym. Jeszcze kilkanaście lat temu wyjeżdżał na całe tygodnie z kolegami z koła łowieckiego. Obecnie, pewnie z racji wieku, już nie poluje. Koło łowieckie nie ma zbyt wielu zwolenników. Broń jest droga, zwierząt nie jest już tak dużo, jak kiedyś. Nadal jednak całe ściany w jego pokoju pokryte są porozami, kłami dzików i innymi myśliwskimi trofeami.

Pamiętam, że polował przed ślubem małego Christa i Dobriny. Wśród dań na ich weselnym stole nie zabrakło dziczyzny. Miałam pięć lat, kiedy odbył się ślub, i byłam bardzo przejęta, ponieważ pierwszy raz wystąpiłam jako drużna, ubrana w białą sukienkę z szyfonu z wytłaczanymi kwiatkami. Specjalnie na ten dzień uszyta przez babcię sukienka była przezroczysta, ale pod spodem miałam czerwoną halkę dla większego efektu. Przez cały ślub i wesele trzymałam w rękach welon Dobriny, która wydawała mi się najpiękniejszą istotą na ziemi, w sukni bogato marszczonej i kapeluszu na głowie. Z żalem wypuszczałam z ręki welon podczas weselnych tańców.

Przypominam sobie o tym w drodze do Stojkite, kolejnej malowniczej wsi położonej niedaleko Czepełare. Jedziemy zobaczyć tę wioskę, ponieważ stamtąd rozciąga się widok na wzgórze Czernatica oraz góry Murgawec, Perelik i Karłyk. Jest też i inny powód. Wioska składa się z pięciu części, stylowych górskich osad zwanych *machali* i liczy zaledwie czterystu dwudziestu mieszkańców, którzy są niezwykle gościnni i podtrzymują tradycje ludowe. Dowiedzieliśmy się też, że w cerkwi Świętych Piotra i Pawła odbędzie się ślub, a później tradycyjne rodopskie wesele. Wyobrażam sobie, że będzie to prawdziwe wiejskie, góralskie wesele.

Przyjeżdżamy ponad godzinę przed ceremonią. W Bułgarii, inaczej niż w Polsce, nie obowiązują postanowienia konkordatu, zatem ślub cywilny odbył się pewnie jakiś czas temu w urzędzie. To tylko podpisanie dokumentów, bez żadnych uroczystości. Tak się zwykle robi, chyba że jest tylko ślub cywilny, wtedy pod urząd zajeżdżają limuzyny.

Panny młode mają typowe suknie ślubne. Pomieszczenie pęka w szwach od gości, a po podpisaniu dokumentów wszyscy wybierają się na wesele.

W Stojkite ślub bierze córka popa, więc jesteśmy przekonani, że wszelkie uroczystości odbędą się w dniu ślubu cerkiewnego. Ciekawa jestem, czy panna młoda (*bulka*) wystawiła swoją wyprawę (*czeiz*) na widok publiczny, jak to kiedyś robiło się w Rodopach. Nieraz chodziłam z babcią oglądać pokoje pełne ręcznie tkanych koców w charakterystyczną czerwono-zielono-żółtą kratkę albo brązowych w ciężkie okrągłe wzory. Wyprawa ślubna składała się także z dużej liczby obrusów, pościeli z koronkowymi haftami, ręcznie haftowanych poduszek i stosów *terlici* przygotowanych dla córki przez matkę oraz tkające i haftujące ręcznie babki.

Pod cerkwią już zebrało się spore grono odświętnie ubranych gości. Niektórzy ciekawie spoglądają na nas. Nie jesteśmy ubrani jak goście weselni. Tłumaczę, że przyjechaliśmy z Czepełare, żeby obejrzeć tradycyjny ślub. Dwie miłe kobiety kiwają głowami i zachęcają nas, żeby pójść w górę uliczki, bo tam będzie zatrzymywana panna młoda.

– Przyjdźcie też na główny plac – krzyczą za nami, kiedy spiesznie idziemy we wskazanym kierunku. – Tam będą tańce.

Zatrzymanie panny młodej to jeden z najstarszych zwyczajów ślubnych. Przez ulicę przewiązana jest szarfa stanowiąca przeszkodę na drodze pary młodej do cerkwi. Stoimy razem z grupką ludzi i patrzymy, jak pan młody wykupuje się rakiją dwójce młodych mężczyzn ubranych w zwykłe granatowe garnitury. Trwa to krótko i przechodzi zupełnie niezauważone. Szkoda. Kiedy młodszy brat małego Christo, Wanczo, zatrzymał Dobrinę, trwało to bardzo długo. Przede wszystkim i on, i jego kuzyn ubrani byli w tradycyjne stroje ludowe, obok stała orkiestra i grała przez cały czas przekomarzania się pana młodego z bratem i kuzynem, którzy „usiłowali” nie dopuścić do ślubu. Dobrina tańczyła w takt muzyki szybki taniec – raczenicę, a jej przyszły mąż ofiarowywał rakiją, pitę, ciasta w celu wykupienia narzeczonej.

Tu sprawa odbywa się bardzo szybko i po chwili wszyscy znikają w cerkwi. Ceremonia jest tradycyjna. Miejscowy pop odprawia mszę. Chyba nie jest ojcem panny młodej, wygląda bardzo młodo, ale kto wie. Słysząc chór, chociaż z przykrością stwierdzam, że podobnie jak w

Czepełare składa się tylko z kilku osób. Czekamy na sam ślub, który polega na zamianie koron nakładanych wcześniej na głowy młodych. Ta chwila jest bardzo uroczysta, podkreśla, że ślub się odbył. Udaje nam się ustawić tak, żeby zobaczyć ten najważniejszy moment.

Po mszy goście wysypują się z cerkwi. Stajemy z boku, żeby nie przeszkadzać, lecz nie odchodzimy. Nie mamy kwiatów, ale postanawiamy ustawić się w kolejce składających życzenia po tym, jak zostajemy poczęstowani przeróżnymi łakociami za zdrowie i szczęście państwa młodych. Rodzina tak bardzo cieszy się ślubem, że nie pyta nas nawet, skąd jesteśmy. Co chwila podchodzą do nas różne kobiety, matki, babcie, ciocie i inne krewne, które częstują nas cukierkami, czekoladkami, ciastkami, herbatnikami maczanymi w miodzie. Częstujemy się wszystkim, nie odmawiamy nawet ociekającej syropem czekoladki, chociaż w upał nie jest to najlepszy pomysł. Dzieci nauczone przez nas wypowiadają za każdym razem formułkę szczęścia dla młodej pary: „Żeby byli żywi i zdrowi”.

Przed cerkwią jest spory plac. Wydaje się, że na nim odbędzie się część tańców, kiedy skończą się życzenia. Rzeczywiście państwo młodzi wychodzą na plac, a skromna orkiestra złożona z gadułkarza, gajdara i bębniarza zaczyna grać. Przyglądamy się, jak tańczą *choro*. To tradycyjny bułgarski taniec weselny, który tańczy się w kole albo podobnie do wijącego się węża. Prowadzący wiedzie za sobą tańczących, wykonując różne figury. Niestety trwa bardzo krótko, po mniej więcej dziesięciu minutach muzyka przestaje grać, a zarumienieni goście wsiadają do samochodów zaparkowanych nieopodal. Tyle tradycji. Wracamy trochę rozczarowani. Po drodze opowiadam, jak tańczono na weselu Christa i Dobriny. *Choro* tworzyło ogromne koło zajmujące cały główny plac w mieście. Kilkuosobowa orkiestra grała jego melodię, raczenicę i inne ludowe tańce, goście zaś długo tańczyli, zanim najbliższa rodzina udała się do restauracji, gdzie odbyło się wesele. Chociaż i tam na parkiecie dominowało właśnie *choro*.

Bałkańskie wesele to ogromny wydatek dla rodziny, która musi nie tylko zorganizować całą imprezę, zadbać o muzykę, jedzenie, odpowiednie stroje, ale także obdarować przynajmniej ważniejszych gości weselnych. Dary powinny być wykonane ręcznie, najlepiej przez samą pannę młodą i jej matkę.

Dla najważniejszych gości, czyli kumów, świadków weselnych, przygotowuje się największe prezenty. Kumom, których wybiera się starannie, okazuje się przyjaźń i szacunek do końca życia. Każde święto będzie trzeba zacząć od złożenia im wizyty z życzeniami i pitą, powiadamiać ich o ważnych wydarzeniach z życia rodziny, zapraszać na ważne uroczystości. Przekazanie pity, czyli specjalnie pieczonego na tę okazję chleba, ozdabianego motywami roślinnymi, zwykle zaczyna uroczystość w restauracji. Potem kumowie dostają i inne prezenty – bieliznę pościelową, koce, tradycyjne wyroby, stroje. Kumowie także muszą przygotować dla młodej pary coś znaczącego. Ofiarowuje się dużą sumę pieniędzy i prezenty, takie jak pralka, lodówka albo coś równie okazałego. Przekazywanie prezentów – wy nam i my wam – stanowi dużą część wesela. Obdarowani młodzi oprócz prezentów dają pamiątki weselne, którymi są zwykle kolorowe cukierki groszki wymieszane z drobnymi monetami, owinięte w tiul albo jedwabne chusteczki bądź kolorowe pocztówki z podziękowaniami. Otrzymane pieniądze można schować albo nawlec na nitkę, zawiesić na szyi i z taką ozdobą tańczyć *choro*, a potem zasiąść do stołów uginających się od pieczonych jagniąt i innych frykasów, by do białego rana jeść i pić rakiję za zdrowie młodej pary.



DO GODINA

*Tornał e Todju na gurbet da ide (2x)
majka mu e zbrała połan taz z apraci
i adin misalczak owsani kułaci.
Aga e stignał Korzalickijan kamen (2x)
sodnał mi e Todju proguma da prawi. (2x)
Aga ispraskał polan tas z apraci (2x)
i adin misalczak owsani kułaci,
pyk zatrosil Todju pungjana z tjutjunjat. (2x)
Aga zatrosił pungiana z tjutjunjat, (2x)
zaburił ja Todju w nowine pature. (2x)
Wornał sa Todju pungjana da trosi (2x)
i s ajswa saj sworsził Todjumu gurbetjat. (2x).*

Piosenka o Todju, który wyruszył szukać pracy na obczyźnie, jest jedną z najpopularniejszych rodopskich humorystycznych piosenek. Jego mama przygotowała na drogę kołacze z owsianej mąki i pełną miedzianą miskę syrmi (gołąbków). Todjo wyruszył, ale szybko się zmęczył i zgłodniał. Zatrzymał się, żeby odpocząć na rozwidleniu dróg, usiadł na kamieniu, żeby się posilić. Gdy spałaszował wszystko, co mu matka przygotowała na drogę, zaczął szukać woreczka z tytoniem. Okazało się,

że zostawił go w nowych spodniach. Musiał więc wrócić po niego. No i na tym się skończyła jego wyprawa w poszukiwaniu pracy.

Na dobrych chęciach skończyła się i nasza wyprawa do Krystowej Gory. Słyszeliśmy o cerkwi, która powstała i jest wciąż rozbudowywana w pobliżu skrywającego fragment z krzyża Chrystusowego starego chrześcijańskiego miejsca kultu. Cerkiew i kaplice wokół niej znajdują się dość daleko od głównych dróg, ukryte w lesie. Zważywszy na kult, jakim się je otacza, jest jednym z najświętszych miejsc na ziemi. Pielgrzymi, którzy odwiedzają to miejsce, zgodnie twierdzą, że czuje się tam wielką energię, a ono samo ma moc uzdrawiania. Pogubiliśmy się jednak w gąszczu małych, górskich drózek, ścieżek donikąd i oznaczeń, które prowadziły nas na manowce. Trafialiśmy na kolejne górskie przełęcze, gdzie zatrzymywaliśmy się i uszczuplaliśmy zapasy herbaty w termosie i kołaczy posmarowanych konfiturą z górskich poziomek. Wreszcie zapasy się skończyły, a my daliśmy za wygraną. Postanowiliśmy wracać. Wyjechaliśmy na szosę, daleko za Czepełare. W pierwszej napotkanej przydrożnej restauracji postanowiliśmy zjeść coś solidnego. Wybraliśmy gołąbki w liściach kwaszonej kapusty. Nie mogłam przestać myśleć o dziwnej analogii między naszą wyprawą a piosenką o Todju. Już przy deserze (krem karmelowy) postanowiliśmy, że nie możemy tracić dnia przeznaczonego na wycieczkę. Obiecaliśmy dzieciom, że pokażemy im coś, co im się na pewno spodoba.

Jedziemy w stronę Szerokiej Łyki, miasta-skansenu, gdzie można przejść się w pełni zachowanym siedemnastowiecznym mostkiem z kamienia. Można także obejrzeć z zewnątrz w środku typowe rodopskie domy budowane tradycyjnie, wyposażone we wszystkie sprzęty, jakie pewnie stały w domach moich prababć. Jedziemy boczną, malowniczą drogą, wykutą między skalnymi blokami. Większość dróg w Rodopach wiedzie przez tunele wykute wprost w skałach. Naturalne przesmyki w górach nie gwarantują najlepszej i najkrótszej drogi pomiędzy położonymi wysoko miastami i wioskami. Mama opowiadała mi, że kiedy była dzieckiem, podróż z Płowdiwu, gdzie na stałe mieszkały z babcią, do Czepełare trwała trzy godziny. Miast oddalonych od siebie o siedemdziesiąt kilometrów nie łączyła bezpośrednia droga. Autobus jechał naokoło, zatrzymując się co chwila z powodu upału i choroby lokomocyjnej pasażerów, której nie sposób było uniknąć na stromych

serpentynach. W czasach mojego dzieciństwa już była wykuta nowa droga, ta, którą do dziś docieramy z Płowdiwu, przez Asenowgrad, aż do Smoljana. Autobus pokonywał ją ponad dwie godziny, mozolnie wspinając się w górę. Silniki wydawały niemożliwy do zniesienia ryk, a śmierdząca benzyna czyniła podróż koszmarem. Autobus stawał na dwadzieścia minut w Nareczenski Bani, w połowie drogi do Czepełare, gdzie już czuło się świeże i chłodniejsze górskie powietrze. Pasażerowie wychodzili z pojazdu na miękkich nogach, pili wodę ze źródła wykutego w skale tuż przy przystanku autobusowym. Niektórzy, kończyli drogę właśnie w tym miejscu, gdyż Nareczen to miasto zdrojowe, pełne basenów z wodą mineralną i sanatoriów, szczególnie polecanych dla osób z neurozami i hipertonią. Inni, jak ja i babcia, wsiadali zrezygnowani do starego śmierdzącego autobusu, mając w perspektywie co najmniej jeszcze godziną podróż. Obowiązkowym punktem postoju była budka, w której sprzedawano prażoną kukurydzę, zwaną *pukanki*, babcia kupowała mi ją w tym miejscu niezmiennie przez piętnaście lat, u tego samego człowieka. Autobus jeszcze na krótko zatrzymywał się w miejscowości Chwojna, co po naszymu znaczy jałowiec. Był to ostatni przystanek przed Czepełare. Zawsze z babcią obiecywałyśmy sobie, że tu wysiadziemy, pójdziemy na spacer, a potem złapiemy następny autobus, ale pojechałam tam pierwszy raz od czasów wczesnego dzieciństwa dopiero kilka lat temu. Spacer po Chwojnie był zawsze w perspektywie następnego razu, następnego roku. Pożegnanie: „Zobaczymy się w przyszłym roku” albo zwyczajne: „To zrobimy w przyszłym roku” (*do godina*) stanowiło stały element wakacji. Chwojna była atrakcyjna z dwóch powodów. Po pierwsze, stąd pochodziła część naszej rodziny. Wizyty w ich domu były zawsze bardzo miłe, związane z zabawą na dachu, gdzie kuzyni trzymali puchate króliki dające się karmić i głaskać do woli, zabawą do nocy i niekontrolowanym oglądaniem telewizji. Drugą atrakcją były orzechy. Babcia wciąż opowiadała mi, że w Chwojnie rosną orzechy i owoce, które nie dojrzewają w wyżej położonym Czepełare. Marzyłam, żeby zobaczyć te zagadkowe owoce i gaje orzechowe, które wyobrażałam sobie w mitycznym miasteczku, wciąż oglądanym jedynie z okien autobusu. Wiele lat później, kiedy odwiedziłam Chwojnę i spacerowałam po ulicach, dostrzegłam drzewo orzechowe na pewnym podwórku, ale

żadnych dziwnych owoców nie znalazłam. Nie mogłam też znaleźć domu kuzynek, który odwiedziłam w bardzo wczesnym dzieciństwie. Z tej wizyty mam pamiątkowe zdjęcia na osle, na którym płaczę w niebogłosość, podczas gdy osioł ze stoickim spokojem skubie trawę. Nie wiem, dlaczego się tak bałam. Moje dzieci bez żadnego lęku siadają na osła czy konika i swobodnie pozują do zdjęć.

Ze wspomnień wyrywa mnie radosny pisk dzieci. Mijamy pierwszą niespodziankę. To tak zwana *moma*, czyli panna, młoda dziewczyna. *Moma* to skalny samotnik pod Sziroką Łyką, który kształtem przypomina kobiecą figurę. Druga niespodzianka to *słona*, czyli słoń, naturalna rzeźba, dzieło rzeki Wycza, koło Dewina. Dzieci bez problemu rozpoznają kształt dziewczyny i słonia. Trudno powiedzieć, z jakiego okresu pochodzą te skalne samotniki. Mnie bardziej podoba się *moma*. Czepełarcy mówią czasem o niej *bulka*, czyli młoda niewiasta albo panna młoda. Z tym słowem zabawną przygodę miał jeden z moich kuzynów z Polski, który w czasach socjalistycznych zapragnął pojechać z rodziną nad Morze Czarne. Będąc w sklepie spożywczym, trochę po polsku, trochę po rosyjsku dogadał się ze sprzedawczynią w kwestii zakupów. Był tylko jeden problem. Kuzyn nie chciał chleba, prosił o bułkę. Tłumaczył to pani, wykonując koliste gesty obiema rękami, aby w ten sposób wyrazić, że ma na myśli obły kształt. Pani podobno zmieniła się na twarzy i zawołała męża, który miał tak groźną minę, że kuzyn rzucił na ladę sumę zbyt dużą, jak się potem okazało, i uciekł. Dopiero ja wytłumaczyłam mu, że sprzedawczyni prawdopodobnie uznała, że kuzyn chce się z nią ożenić ze względu na jej okrągłe piersi. A bułek w Bułgarii i tak nie można kupić, natomiast chleb jest wyłącznie pszenny i sprzedawany niestety w dużych bochnach.

Kolejna niespodzianka, platan – wielkości kilku drzew i liczący sobie około pięciuset lat – nie wzbudza u dzieci zainteresowania. Drzewo jak drzewo. Trudno wymagać od maluchów entuzjazmu podczas zwiedzania rezerwatu przyrody. Jest bardzo gorąco. Trzeba wejść głęboko w las, żeby poczuć chłód. Dodatkowo ubrałam je w długie spodnie, myśląc o zwiedzaniu świątyni, gdzie wypada mieć na sobie ubranie zakrywające ciało. Nawet upał nie zwalnia pielgrzyma od przyzwoitego ubrania. Takie zdanie usłyszał jeden ze znajomych, kiedy chciał wejść w podkoszulku i krótkich spodenkach do cerkwi w

Baczkowie. Do Krystowej Gory nie docieramy. Nasze stroje okazały się niepotrzebne, a ja nie pomyślałam o lepszych ubraniach. Przypomniałam sobie, że możemy skorzystać z okazji i odwiedzić jaskinie, wtedy nie tylko nie będzie problemu ubraniowego, ale należy włożyć polary, które mamy w bagażniku.

Na obrzeżach Rodopów jest pięć pieczar; dwie z nich leżą blisko siebie. Są największe i najpiękniejsze. Zaczynamy od Jagodinskiej Pesztery, potem wybierzemy się do pobliskiego Djawolskiego Garlo, czyli Diabelskiego Gardła. Tam, przy samym wejściu znajduje się sześćdziesięciometrowy podziemny wodospad, ponoć niezwykle widok. To nie jedyny wodospad w Rodopach, jest choćby Sliwowlodsko Padalo – czterdziestodwujęciometrowy wodospad w rezerwacie przyrody koło Baczkowa, ale w Diabelskim Gardle woda spada w ogromnej jaskini, dzięki czemu to zjawisko unikatowe. Z jaskinią i wodospadem związana jest legenda o Orfeuszu. Mówi się, że to właśnie w tej jaskini znalazł wejście do Hadesu. Kiedy wracał już z Eurydyką, spadająca woda zagłuszyła kroki ukochanej i sprawiła, że Orfeusz nie słyszał jej prośb. Obejrzał się i utracił żonę na zawsze. Na ogromnej ścianie widoczne są zastygnięte lodowe wzory. Z sufitu zwisają stalaktyty. Niektóre mają nawet ponad dwa metry długości. Otacza nas specyficzny zapach ziemi, wilgoci i jakby soli. Przewodnik pozwala wszystkim do woli zachwycać się wodospadem. Udaje, że nie widzi, kiedy ludzie robią zdjęcia, chociaż jest wyraźny zakaz. Uspokaja, że to dopiero początek jaskiniowych zjawisk. W dwudziestoosobowej grupie idziemy wąską ścieżką pod górę. Jest bardzo stromo, przewodnik prosi, żeby uważać i patrzeć pod nogi. Stopnie są tak grubo oblodzone, przez co łatwo się poślizgnąć. Na szczęście przez upadkiem z kilku metrów ratują nas drewniane barierki. Przewodnik pyta, czy słyszemy hałas. Wsłuchuję się w odgłosy jaskini. Rzeczywiście przez szum wody słychać jakby pisk. Przewodnik wyjaśnia, że jaskinie, oczywiście partie niedostępne dla zwiedzających, zamieszkują nietoperze. W Diabelskim Gardle jest ich ponad dwieście gatunków, z czego połowa to gatunki endemiczne.

– Czy nietoperze teraz nie powinny spać? – pyta jakieś rezolutne dziecko.

– Rzeczywiście – odpowiada przewodnik. – Nietoperze śpią w dzień, nocą wylatują na łowy. – I dodaje: – Jednak są tu ich tysiące, wpychają

się między siebie i czasem się budzą. Czasem też czepiają się stalaktytu. Jeśli jest ich za dużo, łamie się i nietoperze spadają. Wtedy też się budzą i piszczą. To właśnie ten odgłos.

Nie możemy zobaczyć tych niezwykłych zwierząt, jedynych latających ssaków. Na końcu trasy zwiedzania wisi gablota, w niej znajduje się mnóstwo zdjęć, między innymi wiszących na stalaktytach setek, a może tysięcy nietoperzy. Zatrzymujemy się w okrągłym, płaskim pomieszczeniu. Przewodnik staje przy stole zrobionym z grubych, oszlifowanych bali. Pomieszczenie jest dosyć dobrze oświetlone.

– Tutaj jest nasza ulubiona sala – mówi. – Nasza, to znaczy mojego zespołu grotolazów. Spotykamy się w niej bardzo często, oczywiście przy okazji wycieczek z turystami, ale raz do roku, w sylwestra, zbieramy się wszyscy z naszymi żonami i dziećmi. Świętujemy Nowy Rok już od ponad dwudziestu lat, jemy, pijemy i tańczymy.

– Nie jest wam zimno? – pyta ktoś z grupy.

– Średnia temperatura to osiem stopni – odpowiada ze śmiechem. – Raczej nie można zamrznąć. No i mamy rakiję – dodaje.

Natychmiast poważnieje.

– Powietrze w jaskini jest bardzo lecznicze – mówi. – Jeśli ktoś ma problemy z płucami, astmę, alergię, zatkany nos, to proszę głęboko oddychać.

Zaczynam razem ze wszystkimi oddychać głębiej. Pilnuję dzieci, żeby nie zasłabły, ponieważ po przetłumaczeniu tego, co powiedział przewodnik, biorą to dosłownie i dyszą jak małe pieski po nadmiernym wysiłku.

Wreszcie przewodnik zatrzymuje się przy największym skarbie jaskini. Wszyscy w niezwykłej ciszy podchodzą do gabloty, w której leżą, wydaje się, prawdziwe perły. Do złudzenia przypominają perły morskie. Może dlatego, że powstają w podobny sposób. Pyłek lub małeńka grudka ziemi zostają otorbione przez sól zawartą w powietrzu i zamrożone przez wodę.

– Klejnoty Królowej Śniegu – mówi moja córeczka, spoglądając z podziwem na gablotę.

Czy naprawdę nie roztopią się, jeśli zostaną wyniesione na powietrze i ciepło? Przewodnik zapewnia, że nie. Nie bardzo mu wierzę. Przed

wyjściem oglądamy jeszcze inne zjawisko naturalne, które polega na rzeźbieniu w lodzie igieł skalnych. Inna gablota jest wypełniona podobnymi do szklanych jeży kulkami. Dobrze, że już koniec, bo wyraźnie dygoczymy z zimna.

Po wyjściu na powietrze okazuje się, że chronicznie zatkany nos mojego męża odetkał się. Może powinien częściej odwiedzać jaskinie?

Idziemy zatem za ciosem i jedziemy do Djawolsko Garlo. Jaskinia jest położona blisko wsi Jagodina. Prowadzi do niej bardzo wąska droga. Samochody mogą mijać się wyłącznie w rozmieszczonych co mniej więcej dwadzieścia metrów zatoczkach. Parkujemy w pobliżu wejścia. Już przy wysiadaniu z samochodu podchodzi do nas właściciel stoiska z wyrobami drewnianymi i mówi, że jaskinia jest zamknięta, ponieważ nie ma prądu. Nie wiadomo, kiedy naprawią agregaty, może za pół godziny, może za kilka dni. Próbujemy pokręcić się w okolicy. Wracamy po półgodzinnym spacerze, ale nic się nie zmienia.

– Jedźcie do domu – mówi do nas ten sam człowiek. – Wróćcie jutro.

No cóż. Jutro mamy inne plany, potem wyjeżdżamy. Zwiedzimy jaskinię, w której Orfeusz wszedł do podziemi, w następnym roku. *Do godina!*



WINO W RODOPACH

Nazwa Rodopy znana jest ponoć od czasów Herodota. Kotlina, w której leży Czepełare w dawnych czasach była zasiedlona przez plemiona trackie, jak większa część Półwyspu Bałkańskiego i Azji Mniejszej. Rdzenni mieszkańcy mogą zatem uważać się za potomków ludu, który słynął z wojowniczości, pracowitości i mądrych inwestycji w rzemiosło, naukę i sztukę. Trakowie zamieszkujący Bałkany znakomicie uprawiali ziemię, hodowali też zwierzęta. Specjalizowali się w obróbce metali. Wyrabiali nie tylko broń, ale także narzędzia rolnicze, ozdoby, a nawet bili monety i odlewali posągi. Swoich zmarłych grzebali z należną im czcią, a do grobów wkładali przedmioty codziennego użytku, broń i ozdoby. Bogactwo grobu zależało od pozycji zmarłego zajmowanej za życia. Od niej zależał także nagrobek. Zwykli ludzie mogli liczyć na kopczyki w miejscu pochówku. Bogaci natomiast mieli na grobach wielometrowe konstrukcje, budowane z kamieni lub rzeźby skalne. Do dziś w całej Bułgarii odkrywane są trackie groby. Niektóre z nich zadziwiają liczbą złotych i srebrnych przedmiotów umieszczonych przy zmarłym.

Podział na plemiona i rody wziął się właśnie z kultury trackiej. Każdy mieszkaniec Rodopów do dziś wie, z jakiego rodu pochodzi i z kim jest

spokrewniony od strony rodziców, dziadków czy też przez ożenek. Rodopskie plemiona miały również własne święte miejsca, które pierwotnie były jedynie kawałkami ziemi na płaskowyżach. Z czasem budowano tam cmentarze, paraklisy lub większe świątynie. Święte miejsca, co ciekawe, były poświęcone Dionizosowi, bogu winorośli, wina oraz wesołej zabawy. Każdego roku, w czasie letnich miesięcy, w największym ze świętych miejsc (nie wiadomo niestety, gdzie się ono dokładnie znajduje) w Rodopach gromadziły się tysiące pielgrzymów. Kapłani wiele miesięcy wcześniej organizowali występy artystów i sportowców. Zobowiązani byli zabawiać gości muzyką, tańcami oraz zawodami, wśród których królowały zapasy dwójek i wspinaczki skalne. Rodopskie święta radości, gdzie wino lało się strumieniami, a uczestnicy tańczyli dniami i nocami, były podobno tak znane, że sam Aleksander Wielki przybył zobaczyć zabawę i pokłonić się świętemu miejscu kultu Dionizosa. Herodot wspomina, że podczas tej wizyty Aleksander udał się do wyroczni, która przepowiedziała młodemu następcy tronu, że będzie wielkim wodzem. W 341 roku p.n.e. Filip Macedoński zajął Rodopy, żeby przekazać je synowi Aleksandrowi. Początkowo obyło się bez rozlewu krwi. Po śmierci Aleksandra Wielkiego ziemie południowej Europy dostały się w ręce wojskowych przywódców. Spowodowało to bunt rodopskich Traków, którzy zdołali w końcu wyzwolić się spod macedońskiego jarzma. Jednak po trzystu latach zaatakowała ich inna potęga – Rzymianie. Ich legiony otoczyły Rodopy od północy, wschodu i południa. Rodopscy Trakowie walczyli, ale surowa zima, głód i poniesione straty złamały ich opór. W 46 roku p.n.e. Rodopy zostały włączone w obręb nowej rzymskiej prowincji nazwanej Tracją. W ciągu następnych dwustu pięćdziesięciu lat Rzym panował nad mieszkańcami Rodopów. Przez te kilka wieków rodopscy Trakowie zostali zromanizowani. Rzymianie byli nie tylko wspaniałymi wojownikami, ale także budowniczymi. Podbijając jakąkolwiek część Europy, pilnowali, aby na jej terenie natychmiast powstawały twierdze, wiszące mosty i inne budowle ułatwiające transport i obronę. Jako naród dbający o czystość i zdrowie budowali akwedukty i łaźnie. Dbali o kulturalny rozwój podbitych ludów miały umożliwiać teatry, w których wędrowne trupy dawały przedstawienia. Troska o wędrownych kupców i artystów przyczyniła się do wybudowania wielu przydrożnych karczm, w których

podróżny mógł znaleźć dach nad głową i posilić się strawą, a także zakosztować wspaniałego wina. Uprawa winorośli, których plantacje Rzymianie zakładali na całym Półwyspie Bałkańskim, łączyła się z kontynuacją tradycji bachanaliów. Zmieniono jedynie boga trackiego Dionizosa w rdzenie rzymskiego Bachusa.

Uprawa winorośli w Bułgarii jest zatem dłuższa niż historia państwa. Pierwsze udokumentowane wzmianki o świątach Dionizosa na tych terenach sięgają XV w. p.n.e. Kult Dionizosa przetrwał także po osiedleniu się Słowian i Protobułgarów w północno-wschodniej części Bałkanów oraz założeniu przez Bułgarów w 681 roku swego państwa. Ówczesni Bułgarzy przejęli doświadczenie i tradycje uprawy winorośli od plemion trackich, wzbogacając je o doświadczenie Rzymian i nowoczesne jak na owe czasy rozwiązania. Dzisiaj Bułgaria zajmuje piętnaste miejsce w świecie pod względem wielkości upraw winorośli (sto siedemdziesiąt tysięcy hektarów), a trzeba pamiętać, że w porównaniu z takimi gigantami jak Włochy czy Francja to niewielki kraj. Aż siedemdziesiąt procent całej produkcji wina Bułgarzy przeznaczają na eksport.



Pierwszego lutego (kalendarz juliański) lub czternastego lutego (kalendarz gregoriański) w Bułgarii obchodzone jest święto Tryfon Zarezan (święty Tryfon to chrześcijański męczennik). Podstawowe obrządki charakterystyczne dla tego święta wypełniają mężczyźni. Podcinanie winorośli ma przypominać o nadejściu wiosny. Święto całej wsi zaczyna się liturgią w cerkwi, następnie właściciele winnic udają się na swoje pola winorośli. Prowadzi ich zwykle muzyk, jeden lub cała grupa. Mężczyźni niosą ze sobą pitę, łukanę, nadenice, jaja i mięso, wodę święconą i wino. Wybierają zwykle krzew rosnący w rogu i symbolicznie podcinają gałązki, a następnie polewają to miejsce winem. Potem krzew i rogi winnicy skrapiają wodą święconą. Z odciętych gałązek plecione są wianki, które niesie się do domu i stawia przy domowej ikonie i zapalonym *kandilo*. Polanie winorośli winem i zaproszenie mieszkańców na biesiadę ma zapewnić dobre, zdrowe zbiory i uzyskanie najlepszego wina.

Kiedy pytam Polaków, co sądzą o winach bułgarskich, zwykle przy stole zapanowuje konsternacja i tylko z szacunku do mnie nie padają ciężkie słowa. Jeśli jednak ktoś podejmie dyskusję, to zwykle na pierwszy ogień idzie nieśmiertelne wino Sophia. Wysłuchuję krytycznych uwag o bułgarskim trunku, a potem uroczyście odsłaniam etykietę butelki, która stoi na stole. Zdumieni goście przekonują się, że pite właśnie doskonałe wino o śliwkowym posmaku to nie shiraz, ale merlot sakar albo moje ulubione, pochodzące z regionu Asenowgradu, mavrud, doskonałe wino, które wspaniale się starzeje. Wtedy zaczynamy dyskusję, puszczając w niepamięć Sophię, chociaż dzisiejsza ma niewiele wspólnego z tą kupowaną w czasach socjalistycznych. Koncentrujemy się na winach z co najmniej średniej półki, które tak wspaniale komponują się z południową kuchnią. Najlepsze powstają na pograniczu równin i gór. W przypadku Rodopów mowa jest o okolicach Asenowgradu i Płowdiwu, miejscowości położonych trzydzieści i siedemdziesiąt kilometrów od serca Rodopów, czyli Czepelare. W tym regionie znajduje się aż dwadzieścia dwa procent bułgarskich winnic. Dawna Tracja, koryto rzeki Maricy, okolice Rodopów, są ojczyzną odmiany mavrud, z którego tworzy się wspaniałe śliwkowe wina o potencjale starzenia co najmniej pięć lat. Znakomite cabernety i merloty w klasie Reserve pochodzą ze Stambołowa (region Chaskowo). W 2001 roku wprowadzono w Bułgarii system apelacji kontrolowanego pochodzenia. Pozwoliło to oddzielić wina lepsze, czyli te produkowane na południu, od bardziej masowych, wschodnich. Region położony wokół Płowdiwu znany jest z miejscowego szczepu mavrud, z którego wytwarza się wino garbnikowe, z upływem czasu bardziej złożone. Za to tutejszy cabernet jest miękki, giętki, daje od razu radość picia, choć i on szczyli się pewnym potencjałem starzenia.

Podczas pobytu w Czepelare najczęściej pijamy wina ze szczepu mavrud. Wspaniale komponują się z lekkimi obiadami. Pasują do pieczonej papryki, sałatki szopskiej, ale też uwypuklają smak przypraw dodawanych do papryki faszzerowanej. Nadają wyrazistości pieczonym baranim kotletom obficie posypanym natką pietruszki. Wino ze szczepu mavrud otwieramy także do kolacji, nawet chętniej, gdyż chłodniejsze wieczory sprzyjają dłuższemu biesiadowaniu połączonemu z degustacją wina, które nie lubi, żeby je pić w pospiechu. W moim domu w Polsce

nigdy nie podaję wina, jeśli na stole nie ma starannie przemyślanych potraw, czyli przystawki, dania głównego itd. Wina bułgarskie, szczególnie te z południa, nie skłaniają mnie do podobnej oficjalności. Otwieram butelkę tcherga rose, a na stole stawiam ser *sirene* polany oliwą z oliwek, chleb z czarnym pieprzem i oliwki. Tcherga jest kompozycją trzech wykwintnych szczepów winogron: cabernet sauvignon, merlot i rubin. Doskonale nadaje się do ryb i mięsa. Wino ma delikatny smak – trochę leśnych owoców, jakby kombinacji poziomek i liści jagód – nie kłóci się z serem, rybami czy mięsem.

Tcherga to także wino wytrawne, czerwone. Ma głęboko czerwoną barwę oraz intensywny owocowo-korzenny aromat. Na etykietce widać najbardziej soczyste kolory, zielony, niebieski, czerwony, brązowy. Wino jest garbnikowe, solidne w smaku, według mnie najlepiej komponuje się z jagnięciną. Jeśli chodzę na *czewerme*, pytam w restauracji, czy jest wytrawna tcherga. Upieram się przy tym winie, ponieważ wydaje mi się najlepiej oddającym charakter południa. I wcale nie zdziwiła mnie wiadomość, że właśnie to wino we wrześniu 2004 roku zdobyło srebrny medal na największych targach branży winiarskiej MUNDUS VINI. Laury jak najbardziej zasłużone. Na szczęście prawie wszędzie można dojrzeć jego charakterystyczną etykietkę.

Wina tcherga po raz pierwszy zauważyłam w miejscowości, w której mieszkam. Nie można nie zwrócić uwagi na etykietkę butelki, na której widać kolorowe paski.

– Czy to łowickie pasiaki? – usłyszałam pełen powątpiewania głos jednego z kupujących.

Spojrzałam w kierunku półki i chciałam krzyknąć, że to przecież nic innego jak tcherga, a po chwili dostrzegłam na opakowaniu właśnie tę nazwę. *Czerga* to dywanik, chodniczek, utkany z kolorowych pasków grubej wełny albo szmatek. Każdy region Bułgarii ma charakterystyczny dla siebie zestaw kolorów. W każdym tradycyjnym domu można znaleźć czergę. Ja swoje w Czepelare trzymam w salonie, ale obecne, nowoczesne społeczeństwo czergi chowa przed innymi do sypialni albo, jak mi się raz zdarzyło zauważyć, wyścieła nimi oborę. Może *czerga* to symbol biedniejszych czasów?

Obecnie trendy wyznaczają perskie dywany. Mimo wszystko trudno o bardziej bałkański w wymowie wyrób niż *czerga*. Doskonały klimat

obszarów południa Bułgarii pozwala na szeroko zakrojoną uprawę winorośli. Wielowiekowa tradycja, sięgająca czasów starożytnych i umiejętności bułgarskich enologów pozwoliłyby rozwijać przemysł winiarski w Bułgarii, nie tylko kontynuując produkcję win ze średniej półki, ale stworzyłyby nowe oblicze bułgarskich win.

Niestety w Bułgarii wyraźnie brakuje drobnych przedsiębiorców. Prawie wcale nie ma rodzinnych winnic, a wino, które wyrabia się przy okazji pędzenia rakii, praktycznie nie nadaje się do picia.

Przypominam sobie historię, która budziła wiele emocji w czasach, kiedy Bułgaria stawała się młodą demokracją. Nagle okazało się, że ziemie, które zostały ludziom zabrane i włączone do TKZS (bułgarski PGR), zgodnie z prawem należało oddać prawowitym właścicielom. Natychmiast w kuchni moich dziadków zaczęły się dyskusje, co zrobić z takim nieoczekiwanym podarunkiem. Zupełnie nie mogłam tego zrozumieć. Zgodnie z duchem polskiego patriotyzmu należało ziemię wziąć, orać, siać i zbierać plony. A tu takie nastawienie. Na szczęście okazało się, że te same przedsiębiorstwa natychmiast się sprywatyzowały i tę samą ziemię mogły wziąć w dzierżawę.

Praktycznie nic się nie zmieniało, na ziemiach kontynuowano zasiew tego, co przedtem, z tym że właścicielom płacono jakieś grosze za dzierżawę, a część towaru oddawano w naturze. Pewnego roku towar w naturze stanowił jedną z największych atrakcji. Trzy wielkie wory orzeszków ziemnych zastawiały całą babciną piwnicę. Dziadek codziennie chodził z wiaderkiem i przynosił ze dwa kilogramy towaru, który u nas w kraju uchodził za świąteczny rarytas. Babcia piekła orzeszki (*fastycy*) w piekarniku, albo smażyła na patelni z solą i olejem. Jedliśmy wszyscy i częstowaliśmy sąsiadów powszechnym dobrem. Niektórzy z nich częstowali nas swoimi zyskami w naturze. Sąsiadce z naszego piętra zwrócono ziemię, na której hodowano arbuzy, innej podarowano paprykę, a jeszcze innej, która nie miała tyle szczęścia – wiśnie. Babcia razem z innymi sąsiadkami pomagała jej robić kompoty, co nie było łatwe, ponieważ zebrano prawie sto kilogramów wiśni.

Arbuzy jadłam bardzo chętnie, podobnie wiśnie, ale co do orzeszków to dla zachowania figury wmówiłam sobie, że ich nie lubię. Natomiast mojego ojca zawsze można było spotkać z miseczką orzeszków w ręku od wczesnego poranka do późnego wieczora, przez co przybrał na

wadze dziesięć kilogramów, ale nic sobie z tego nie robił. Był szczęśliwy, że może jeść to, co lubi najbardziej. Przypomniałam sobie tę historię i zastanawiam się, czy ktoś odziedziczył winorośle. Dzielę się moimi przemyśleniami z kuzynką Wili i mam odpowiedź. Jej mama, Dobrina, żona małego Christo jest współwłaścicielką jakiejś winnicy. Pytam, czy dostają wino. Kuzynka śmieje się i mówi, że po pracy jej rodzice wpadną i przyniosą nam wino, które co roku przywożą z Granitowa, rodzinnej wsi Dobriny.

Wieczorem mały Christo i Dobrina przychodzą i taszcą pięciolitrową plastikową butelkę pełną czerwonego płynu. Kupiłam w sklepie kilogram małych, smażonych w całości rybek (*caca*), ponieważ wiem, że bardzo je lubią. Dodatkowo upiekłam paprykę i surową kiełbasę *nadenica*. Wino zostaje otwarte i rozlane do kieliszków, które podarowała mi Dobrina na urodziny. Tak jak myślałam, zupełnie nie nadaje się do picia. Jest cierpkie, pełne osadu, po prostu niedobre. Z góry schodzą także Swetła i duży Christo. Oni też przynoszą plastikową butelkę z winem. Tym razem jest to produkt uboczny wizyty w Kuklenie, podczas której warzy się rakiję. Przy okazji nastawia się też wino. To od dużego Christa jest może nieco lepsze, ale w porównaniu ze wspaniałą rakiją także nie nadaje się do picia. Dyskutujemy o tym, dlaczego wino traktowane jest po macoszemu.

– Nie umiemy wyrabiać wina na własne potrzeby, sama widzisz – tłumaczy mały Christo – a kupne jest dla nas stanowczo za drogie.

Mój mąż sugeruje delikatnie, że może jest też problem z transportem.

– No tak – zgadza się Dobrina i pokazuje na plastik. – To wino jechało z Granitowa (około dwustu kilometrów), poza tym w naszej piwnicy nie ma miejsca, więc trzymamy je na balkonie.

Informacja jest dość przerażająca. Dowiaduję się, że zmaltretowany trunek pierwotnie był zrobiony przez przyzwoitą winnicę i trzymany w beczkach. Kto wie, czy nie był dobrym winem stołowym, zanim przyjechał w plastiku, w upale, i został poddany działaniu słońca na balkonie? Enologiczne dywagacje przerywa Wili, która nalewa sobie do szklanki wina swojego ojca. Potem dolewa sok brzoskwiniowy. Zachęca mnie do spróbowania. Wolę nie ryzykować. Mężczyźni przynoszą rakiję i rozlewają do kieliszków, rezygnując z wina. Dołączają do nich żony. Pytam, czy nie będą mieli nic przeciwko, jeśli z mężem napijemy się

naszego wina. Po chwili przynoszę mavrud z Asenowgradu, który kupiliśmy podczas zwiedzania twierdzy zbudowanej przez cara Asena II w 1231 roku. Z ulgą popijamy powolutku wyśmienity trunek. Po chwili nie robi na mnie wrażenia nawet Wili, która do mavrudu dodaje lód, a następnie sok pomarańczowy.

Małe rodzinne winnice są skazane na zagładę, przynajmniej w ciągu kilku najbliższych lat. Toteż w tych okolicznościach kupienie winnicy w Rodopach i przekształcenie jej w dochodowy interes byłoby co najmniej wyzwaniem.



Z HISTORII RODOPÓW

Rodopczanie zaczęli walkę z Turkami po tym, jak ci zdobyli miasto Płowdiw. Ku Rodopom z dwóch stron ruszyły oddziały tureckie. Oddział Alego Paszy zdobywał rodopskie tereny od strony Baczkowskiego Monastynu, a oddział Ibrahima Paszy podążył bardziej na północny wschód i zaatakował rodopskie wioski z drugiej strony. Pierwsi bojownicy występujący przeciwko Alemu Paszy bronili Zarenicy, twierdzy znajdującej się na wysokiej skale, niespełna trzy kilometry od miejscowości Nareczenski Bani. Bitwa była krótka, krwawa i okrutna, nawet jak na tamte czasy.

Wokół tej bitwy krąży co najmniej kilka legend. Jedna z nich mówi o wybiciu przez oddziały tureckie nie tylko pozostałych przy życiu obrońców, ale także mieszkańców okolicznych wsi. Ciało zamordowanych miało zostać zrzucone ze skały do przepaści, która była naturalną osłoną twierdzy, a stała się cmentarzyskiem jej obrońców. Odór rozkładających się ciał, których Turcy nie pozwolili pogrzebać, dał nazwę przepaści, do dziś znanej jako Liuti Dol.

Stamtąd Turcy rozpoczęli pochód na Rodopy i całą Bułgarię, którą ciemnili przez pięćset lat. Dziś miasteczko uzdrowiskowe Nareczen, pełne turystów korzystających z wód leczniczych, budujące coraz więcej

ekskluzywnych ośrodków spa, nie wydaje się pamiętać o tragedii swoich mieszkańców sprzed wieków. Podobnie jest z innymi miejscami znanymi z walk z Turkami. Mają swoje legendy, które do dziś opowiadają najstarsi mieszkańcy okolicznych wsi i miasteczek.

Taką legendę opowiadała mi jedna z najstarszych przyjaciółek i sąsiadka mojej babci – *lelja* Stajkie. Była to drobna kobieta przemawiająca słodkim i łagodnym głosem, wyłącznie gwara. Pamiętam ją jako zawsze uśmiechniętą babcie mojej koleżanki Marijki, towarzyszkę wyprawy na Niedźwiedzią Górę. *Lelja* Stajkie tkęła, szyła rodopskie stroje i chodziła zbierać siano razem ze swoim synem i córkami, aż do późnej starości. Zmarła na nowotwór, który zniszczył jej piękną niegdyś twarz. Była osobą bardzo nieśmiałą, trzeba było ją prosić, żeby opowiadała znane sobie legendy i śpiewała piosenki. Sama uważała, że nie ma nic ciekawego do powiedzenia. Zwykle, kiedy tylko dostrzegła, że babcia przyjechała ze mną, przynosiła świeże i kwaśne mleko, masło i grube naleśniki (*marudnici*), które wspaniale smakowały z konfiturami, owczym serem, ale też z moim ulubionym nadzieniem – mieszanką masła i pieprzu.

Legendę o Kabursko Kale opowiedziała mi, kiedy zapytałam, jaką piosenkę nuci. W Kabursko Kale zgromadziły się kobiety i dzieci z grupką obrońców, którzy chronili się przed wojskami Ibrahima Paszy. Opór nie mógł trwać długo, bo siły były bardzo nierówne. W końcu zdecydowano się poddać, choć było dużo głosów, żeby walczyć do końca. Zanim Turcy weszli do Kale, spośród ukrywających się wyszły trzy piękne dziewczyny. Na oczach zdumionego tureckiego oddziału rozplotły długie włosy po to, żeby je połączyć i spleść razem, wzięły się za ręce i skoczyły w przepaść, do rzeki. Nurt zabrał ciała dziewcząt i zaniósł w górę rzeki, potem wyrzucił na brzeg, gdzie leżały, gdyż nikt nie śmiał ich pogrzebać. I tak przez czterdzieści dni, ale nie widać było po nich rozkładu. W końcu Turcy rozkazali, żeby je pochować.

Pogrzebano dziewczęta razem, w jednym grobie, przy którym posadzono trzy smukłe sosny. W każde większe święto cerkiewne topielice wychodzą z grobu, splatają i rozplatają długie włosy, tańczą wokół własnego grobu i śpiewają smutne piosenki. Gdy tylko zaczynają pisać koguty, szybko łączą ze sobą włosy i z powrotem kładą się do jednej mogiły.

Ibrahim Pasza znany jest także z najbardziej krwawej w Rodopach bitwy, którą stoczono blisko miasta Trigrad. Po czternastu dniach oblężenia i krwawych stratach po obu stronach Ibrahim Pasza kazał jednocześnie zaatakować wszystkie broniące się twierdze, co przyniosło mu zwycięstwo, ale nie pozwoliło się nim cieszyć, ponieważ w tej bitwie poległ. Po zwycięstwie i śmierci swojego wodza Turcy wyrznęli w pień wszystkich tamtejszych mężczyzn. Chłopców wzięli na janczarów, a kobiety i dziewczynki odesłali do pustych domów. Ibrahim Pasza został pochowany blisko miejsca swojego triumfu. Przy grobie postawiono drewniany meczet, który był pierwszym miejscem muzułmańskich obrzędów religijnych w Rodopach i spłonął dopiero kilka wieków później.

Grób Ibrahima Paszy istnieje do dziś, a wyznaczeni do jego obrony tureccy żołnierze byli pierwszymi osadnikami ze strony najeźdźców w Rodopach. Żadna niewola nie jest miła dla zniewolonego, ale najgorzej być więzionym przez najeźdźcę, który cywilizacyjnie stoi niżej od swojego niewolnika.

Pięćset lat panowania tureckiego to zahamowanie rozwoju Bułgarii. Przez tyle lat trwało przymuszanie Bułgarów do przyjmowania muzułmańskiej wiary i obyczajów. Ustało dopiero z końcem XIX wieku. Poturczeńcy byli wysiedlani do małych górskich osad i tam izolowani od rodowitych Turków i Bułgarów, którzy przeżyli i jakimś cudem nie zostali zmuszeni do przyjęcia wiary muzułmańskiej.

Najperfidniejszym sposobem walki było porywanie małych chrześcijańskich chłopców i szkolenie ich na wojowników. Janczarzy po kilkunastu latach nauki stanowili najokrutniejszą część tureckiego wojska: służąc zaborcy, napadali osady, aby mordować, rabować i porywać kolejnych chłopców. Bywało tak, że wśród napadanych janczarzy rozpoznawali swoich krewnych. W wieku dwudziestu pięciu, trzydziestu lat byli zwalniani ze służby i wysyłani do rodzinnych wiosek. Jak łatwo się domyślić, ani jedna, ani druga strona nie chciała wspólnie zamieszkać. Janczarzy przenosili się zatem sami albo byli wypędzani przez krewnych do wiosek, w których już zamieszkiwali bułgarscy muzułmanie, albo takie wioski tworzyli sami.

Turcy siłą utrzymywali w ryzach podbite tereny, hamując budownictwo, oświatę i kulturę, ale przede wszystkim utrudniając

krzewienie wiary chrześcijańskiej. Rodopczanie buntowali się i starali walczyć z najeźdźcą o choćby niewielką niezależność i poczucie bezpieczeństwa. Wojna podjazdowa, jaką prowadziły oddziały buntownicze, wśród których najbardziej znany jest oddział kapitana Petka Wojwody, pozwalała na zasianie w Turkach ziarna strachu przed okupowanym i dręczonym narodem. Jako świadectwa służą liczne pieśni, anegdoty, legendy i zapiski historyczne, zarówno ze strony bułgarskiej, jak i tureckiej. Pomnik kapitana Petka Wojwody stoi w Czepełare na poczesnym miejscu, a opowieści o jego bohaterskich czynach zadziwiają do dziś.

Do początku XVIII wieku chrześcijanie, którzy nie zostali poturczeni, zamieszkiwali nieliczną grupą wsie wokół Smoljana i częściowo Czepełare. Turcy rządzący w mieście wskazali mieszkańcom pięć starych miejsc kultu, w których zezwolili na zgromadzenia chrześcijańskie. W jednym z tych miejsc nawet wbito w ziemię krzyż, a wokół niego było kilka starych grobów. Miało to stanowić namiastkę świątyni, na wybudowanie której mieszkańcy Czepełare nie dostali zgody. Wyznawanie wiary było zatem bardzo utrudnione, ale i z tym chrześcijanie sobie radzili. Na przykład dzieci były chrzczone przez akuszerki albo specjalnie wybrane matki chrzestne. Do naczynia z ciepłą wodą – woda święcona z oczywistych powodów była rzadkością – matka chrzestna wkładała bazylię albo *zdrawec*, wlewała nieco oliwy z *kandiło* – lampki oliwnej ze świętym obrazkiem, zanurzała dziecko trzy razy w wodzie i wypowiadała specjalną formułkę: „Panie Boże i Najświętsza Panienko, urodziło się małe poganiątko, spraw, żeby stało się chrześcijaninem. Pagórek się urodził, niech się stanie górą. Bez rozumu się urodził, niech rozum na niego najdzie. Niech będzie zdrowy, żeby dom mógł wybudować. Jak kamień złapie, żeby w srebro go zamienił. Na młode lata niech się bawi, na stare niech cierpliwy będzie. Christo (albo inne imię) mu nadaję i zanurzam go na Twoją chwałę”.

Po wytarciu dziecka i uczynieniu znaku krzyża na jego czole, piersiach, rękach i nogach, matka chrzestna podawała dziecko rodzonej matce, która zegnała się i mówiła: „Dostałam poganiątko, teraz mam chrześcijańskie dziecko. Niech Pan Bóg i Najświętsza Panienska chroni je od innych pogan, czarownic i śmiertelnych chorób. Niech się starzeje i siwieje w radości, sam mając dzieci i wnuki”. Z czasem słowa

„urodziło się poganiątko” zastąpiono bardziej odpowiednimi: „Urodził się Sługa Boży”.

I bez duchownego można było ochrzcić dziecko za pomocą odpowiednich formuł, ziół uważanych za uświęcone oraz oliwy. Nieco trudniej było z pochówkiem, ale tu także dużą rolę odgrywała oliwa, którą polewano zmarłego, i pieśni, które odśpiewywano, kiedy czuwano przy nim i składano go do grobu. Jeśli do czterdziestego dnia po śmierci we wsi pojawiał się pop, odprawiał nabożeństwo na grobie. Jeśli nie zamierzał odwiedzić wioski, wówczas rodzina, przed czterdziestym dniem po śmierci, musiała zawieźć duchownemu ziemię z grobu i w ten sposób dopełnić rytuału.

Nieco łatwiej było ze ślubem, ponieważ młoda para mogła sama podróżować za duchownym i wziąć ślub w miejscu, w którym pop aktualnie przebywał. Nie wymagano nawet żadnych dokumentów, wystarczyło słowo rodziców, że narzeczeni nie są spokrewnieni i nie zawarli wcześniej innych związków małżeńskich. Uroczystość zaślubin nie przypominała dzisiejszej. Była bardzo skromna i odbywała się wyłącznie w gronie najbliższych. Dopiero od połowy XIX wieku wesela stawały się świętem całych wsi, okazją do jedzenia, tańczenia i zabawy się przez kilka dni.

Czepełare zostało założone w roku 1726, chociaż pierwsi stali osadnicy przybyli na te ziemie już w roku 1705 roku. W 1836 roku jego mieszkańcy w ciągu czterdziestu dni zbudowali cerkiew Świętego Atanasa, a w roku 1876 wybudowano cerkiew Świętej Bogurodzicy. Za wyzwolenie w roku 1878 czepełarcy mogli dziękować Bogu już we własnej świątyni.

Ród, z którego się wywodzę przybył do Czepełare dopiero z Dawidkowa pod koniec XIX wieku. Antenatem rodu był terzyja – krawiec – Złatił Karadżow. Szył ręcznie ubrania i ozdabiał je gajdanem, specjalnym kordonkiem. Bardzo szybko stał się znanym majstrem i nie brakowało mu zamówień. Razem z bratem Marinem zbudowali bliźniaczy do naszego kamiennieo-drewniany dom. Podobno miał ukochaną i nawet byli po słowie, kiedy pewnego wieczoru dwaj pijani Turcy przyprowadzili mu bułkę (pannę młodą). Wystraszona dziewczyna miała na imię Maruda i była sierotą. Złatił nie mógł się sprzeciwić Turkom – musiał przyjąć dziewczynę i się z nią ożenił.

Opowiadano w rodzinie, że nie był szczęśliwy w małżeństwie i pierwsze lata były dla obojga bardzo trudne. Maruda nie potrafiła obrabiać strzyżonej wełny, prząść, tkać i szyć. Musiała się tego dopiero uczyć.

Z pięciorga dzieci Marudy i Złatiła pradziadek Christo był najmłodszy. Kiedy się ożenił z babą Marijką, która pochodziła z Prohled, zamieszkał w starym domu rodzinnym. W nim urodziła się moja babcia Katja. Pewnego dnia jego starszy brat Nicola wyśmiał go, że niczego nie osiągnie, bo jest lekkoduchem, i że nie stać go na zbudowanie domu dla własnej rodziny. Pradziadek Christo uniósł się ambicją i w roku 1920 na stromym stoku swojej działki zbudował kamienny, dwupiętrowy dom. Tam kilka lat później urodzili się dwaj młodsi bracia mojej babci – Aleksander i Mircza. Na początku dom nie był całkiem ukończony i wszyscy mieszkali na parterze, tym samym, który teraz zajmuje nasza rodzina.

Po wielu latach w starym domu mieszkała już tylko kuzynka babci, *lelja* Rajna. Po pożarze w latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku z domu ocalała jedynie drewniana foremka do ozdabiania prosfór, które piekła *lelja* Rajna (chlebki, które poświęcano w cerkwi i rozdawano jako komunię), cała reszta spłonęła. Niektóre ze sprzętów, między innymi krosna, podobno pamiętały czasy niewoli tureckiej. Służyły wtedy nie tylko do tkania, ale również do przechowywania naczynek na święconą wodą i innych przedmiotów służących sprawowaniu kultu, które nie powinny wpaść w ręce zaborcy. Po pożarze zostały jedynie zgliszcza. Domu nie dało się odbudować. *Lelja* Rajna dożyła swoich dni, mieszkając w domu syna. Trudno powiedzieć, skąd wziął się ogień. Nie wydaje się, żeby chodziło o jakieś porachunki.

Kuzynka była spokojną, starszą panią, która słynęła z cierpliwości, pobożności i dobroci. Jej córka pracowała do emerytury w bibliotece. Mało kto wiedział, że ma jedno oko sztuczne. Straciła je w młodości przy rozcinaniu dyni, kiedy jej kuzynka, nie radząc sobie z twardym warzywem, tak nieszczęśliwie zamachnęła się nożem, że przebiła jej oko. Zanim poszkodowana została zawieszona na osiołku do felczera, minęło kilka godzin i już nic nie dało się zrobić.

Wnuki *lelji* Rajny były barwnymi postaciami. Mała Rajna była nowoczesną kobietą, ubierała się w kolorowe, szyte na miarę sukienki i

otwarcie mówiła o swojej miłości do czerwonego wina. Niestety zmarła przedwcześnie na raka piersi. Za to jej brata zapamiętałam jako długowłosego mężczyznę, w dżinsach, z gitarą pod pachą. Podczas odwiedzin w Czepełare szalał w dyskotekach do białego rana i kupował narzeczonym szampana na śniadanie, co było odpowiednio komentowane przez wszystkie starsze panie w miasteczku. On oczywiście nic sobie z tego nie robił. Jego babcia skarżyła się mojej, że zadaje się z Turkami. Jeśli to jeden z jego tureckich kolegów maczał palce w podpaleniu domu, to historia zatoczyła koło. Wydaje się jednak, że to tylko przypuszczenia. Pewnie ogień wymknął się w nocy z nieszczęelnego paleniska i od małej iskiereki zajął się stary drewniany dom.



MĘSKI KLUB EMERYTÓW

Dwa razy dziennie, przed południem i w godzinach wieczornych, Klub Emerytów w Czepełare zapełnia się stałymi bywalcami. Jest ranek, godzina dziesiąta, dzień powszedni. Klub jest otwarty już od godziny. W małym pomieszczeniu na głównej ulicy stoi kilka stolików. Przy każdym siedzi dwóch, trzech starszych panów. Czytają gazety i piją kawę albo wodę mineralną. Pora w sam raz na pierwszą lub drugą kawę. Emerycy siedzą w klubie do południa, potem niespiesznie oddalają się do domów na obiad. Niektórzy przychodzą dwa razy dziennie. Pierwszy raz po śniadaniu, wtedy głównie czytają gazety. Drugi raz wieczorem. Wtedy grają w damę lub w karty. Klub zapewnia codzienną prasę. Emerycy wymieniają się gazetami, potem komentują przeczytane wydarzenia. Komentarze są raczej społeczne niż polityczne. Narzekania na rząd słyhać rzadko. Wymieniane są sceptyczne uwagi dotyczące członkostwa Bułgarii w Unii Europejskiej albo lęku przed wymianą waluty. Niektórzy nie wyobrażają sobie, że euro zastąpi odwiecznego lewa, a eurocenty – stotinki. Co ciekawe, podobne rozterki mają zwykle mężczyźni. Kobiety rodopskie, nawet te starsze, uczą się wartości europejskiej waluty. Niektóre mają konta w euro i na nich przechowują pieniądze uzyskane ze sprzedaży odziedziczonych po rodzicach ziem.

W klubie można demokratycznie wybrać gazetę. Na stojaku widać tytuły, które pamiętam jeszcze z dzieciństwa, na przykład „Duma” (Słowo) albo „Trud” (Praca). Ten ostatni był symbolem czasów komunistycznych, trybuną władzy ludowej. Są też gazety zupełnie nowe, także tabloidy, w których obok zdjęć Britney Spears można zobaczyć rodzime gwiazdki estrady albo telewizyjnych tasiemców. Klub Emerytów w Czepełare powinien mieć przed nazwą słowo „męski”. Nigdy w życiu nie widziałam siedzącej przy stoliku kobiety. Panie, nawet starsze, piją kawę w kawiarniach albo w restauracjach. Nigdy jednak w Klubie Emerytów. Postanawiam dowiedzieć się dlaczego. Na początek pytam o to uczinajkę. Nie wie, o co mi chodzi. Ona kawy nie pije i gazet codziennych nie czyta. Kiedy żył Rajko, to czytał, ale on nie był w Klubie Emerytów. Chodzi nie o gazety, tylko o członkostwo w klubie. Przecież kobiety też mają emerytury. Pytam, czy wujek Aleko, mąż uczinajki, brat babci, chodził do niego. Dowiaduję się, że tak, ale nie codziennie i tylko wieczorem. Dlaczego wieczorem? Dlatego, że lubił przeczytać gazetę w domu, a nie na ulicy. Wieczorem grał w damę. Był w tym niezrównany. Kart raczej nie lubił. Kwestia przebywania w klubie w konkretnych godzinach jest już dla mnie jasna. Rano czyta się gazety, wieczorem gra w gry przy stolikach. Ulubione gry to dama albo karty. Dziadek Kola, drugi mąż babci, codziennie odwiedzał Klub Emerytów, który jest w każdym mieście. W większych miastach, takich jak Płowdiw, gdzie mieszkali dziadkowie, jest nawet kilkanaście klubów, po jednym w każdej dzielnicy. Babcia zawsze mówiła, że kiedy dziadek się urodził i odcięli mu pępówinę, to rzucili ją w kierunku emeryckiego klubu. Babcia rozumiała, że dziadek lubi spędzać czas po sjeście właśnie tam i nie miała nic przeciwko temu. Dziadek codziennie zniknął na dwie godziny i oddawał się rozmowom z emerytami albo grze w karty. To od niego wiem, że w takich klubach emeryci grają w karty na pieniądze. Nie są to jednak znaczące sumy, raczej drobne, chodzi bowiem o dreszczyk emocji. Przegrany stawia wygranemu kawę albo sok, albo kupuje nową talię kart dla klubu, jeśli stara się wysłuży. Do rytuału należy przekomarzanie się graczy. Pierwszy raz usłyszałam takie rozmowy, kiedy dziadek był chory i nie mógł iść do klubu. Wtedy po sjeście przyszedł do niego sąsiad. Mieli grać w karty. Wydaje mi się, że było to oczko. Gra była prosta, ogromnie przejęta zapisywałam punkty

na kawałku gazety. Zanim jednak gra się zaczęła, sąsiad najeżył się i powiedział do dziadka, że da mu takiego łupnia, że dziadek już więcej do kart nie siądzie. Co więcej opowie o tym w klubie i dziadek nie pokaże się tam ze wstydu przez miesiąc. Stąd też dowiedziałam się, że zamiast spotkać się w naszym lub sąsiada domu, chodzą obaj do klubu, który mieści się w sąsiedztwie. Dziadek przyjął wyzwanie i stwierdził, że sąsiad, który miał na imię Bojan, nie odróżnia kolorów karo od kier i to z niego wszyscy się śmieją, i przywołał historię z poprzedniego tygodnia, kiedy Bojan przegrał w klubie i musiał postawić aż trzy kawy. Bojan powiedział, że zrobił to specjalnie, gdyż dziadek bardzo przeżywa porażki, a ponieważ jest bardzo stary, wszystkim go było żal i specjalnie przegrał. Dziadek nie mógł już znieść takiej zniewagi i zaczął grozić Bojanowi, że przegra i tym razem, i że on go skompromituje, Bojan będzie uciekał z klubu, z miasta i tak dalej. Groźby robiły się coraz bardziej ostre. Mężczyźni mierzyli się także spojrzeniami i robili dziwne miny, podnosili głos. Takie samo zachowanie widziałam w telewizji u bokserów przed walką. Bojan i dziadek Kolo siedzieli naprzeciw siebie i mierzyli się wzrokiem. Miałam dziesięć lat i byłam przekonana, że pokłóca się na dobre i z gry nic nie będzie. Jednak po chwili panowie zgodnie potasowali karty, Bojan rozdał, a mnie wytłumaczył, jak mam zapisywać punkty. Grali kilka razy. Dwa razy wygrał dziadek, dwa razy Bojan. Potem dali mi drobne na ciastka z cukierni, w nagrodę za pomoc przy grze. Na koniec porozmawiali o tym, że wszystko drożeje, że w tym roku nie pojedą nad morze tylko udadzą się do uzdrowiska. Jego żona w tym czasie siedziała w drugim pokoju z moją babcią. Żona Bojana fastrygowała obrus, a babcia robiła serwetki z kordonka. Dziadek i Bojan umówili się na następny dzień już w klubie i Bojan poszedł do domu na kolację. Bardzo lubiałam tych sąsiadów. Bojan, chociaż młodszy od dziadka o dwadzieścia lat, zmarł pierwszy. Do końca nie wiedział, że choruje na raka wątroby. Mój dziadek zmarł dwadzieścia lat po nim na tę samą chorobę. Taki przypadek. Chociaż do końca nie można być pewnym. Bojan był nerwowy, jego żona, kucharka z wykształcenia i zamiłowania, bardzo się martwiła, że żółć zalewa mu wątrobę, kiedy się złości. Dziś jestem pewna, że zachowanie dziadka i sąsiada nie miało nic wspólnego ze złością. Bardzo się lubili i szanowali do końca swoich dni.

Po południu w czepelarskim Klubie Emerytów poruszenie. Stoliki stoją już nie tylko na sali, ale na ulicy przed wejściem. Emerycy nie czytają gazet ani czasopism, tylko grają w karty i damę. Nie wiem dokładnie, jak gra się w damę, ale używa się pionków znanych mi z warcabów. Są ustawione na wewnętrznej stronie pudełka (na zewnętrznej jest szachownica), na namalowanych trójkątach. Gracze rzucają kostką do gry i w zależności od otrzymanego wyniku przesuwają pionki. Mężczyźni grają w damę w parach. Przy stolikach, przy których gra się w karty siedzi trójka albo czwórka graczy. Na każdym stoliku widać stosik drobnych monet, rzadko banknoty o niskich nominałach. Nikt nie pije kawy, nie ta pora dnia. Obok monet stoją małe kufle piwa. Mocniejszy alkohol można tu wprawdzie kupić, ale starsi panowie raczej nie zamawiają rakii w klubie czy restauracji. Rakiję pije się w domu, w gronie rodziny albo przyjaciół. Przyglądam się dokładnie, ale obok monet i kufli nie widzę telefonów komórkowych. Natrętne dzwonki nie zakłócają gry. Rytuał odbywa się tu niezmiennie od lat. Podczas gry nie ma rozmów przez komórki. Rozmowy toczą się przy stolikach i wyłącznie na temat przebiegu gry. Zajęłam stolik w kawiarence obok, na powietrzu i udając, że odpisuję na esemesy, przysłuchuję się rozmowom.

Emocje nie są tak silne jak te, które pamiętam z dzieciństwa, ale przy jednym ze stolików gra jest zażarta. Któryś z mężczyzn, podobnie jak Bojanowi mój dziadek, grozi przeciwnikowi, że puści go z torbami. Drugi głosem pełnym złości odpowiada, że przynajmniej ma własne pieniądze i żona nie musi dawać mu drobnych na grę. Pierwszy mężczyzna aż się unosi, słysząc podobną zniewagę. Gra najwyraźniej wchodzi w fazę decydującą. Obrażony mężczyzna rzuca mocno kostką, która wyskakuje poza drewniane pudełko, toczy się po stoliku, wreszcie spada na ulicę. Mężczyźni rzucają się, żeby zobaczyć, ile wypadło. Obaj mają niepewne miny. W zależności od wyniku ten poszkodowany będzie twierdził, że rzut się nie liczy, ponieważ kostka spadła na ziemię. Wygrany będzie się upierał, że to nie ma znaczenia. Okazuje się, że w tym przypadku wygranym jest mężczyzna, który został oskarżony o to, że bierze pieniądze od żony. Podnosi kostkę i triumfuje. Jego przeciwnik wymachuje rękami i żąda powtórzenia rzutu. Do sporu włączają się pozostali gracze w damę i grający w karty z innych

stolików. Połowa twierdzi, że rzut należy powtórzyć, druga połowa, że gra została już zakończona. Wreszcie powołują autorytet, który ma rozstrzygnąć spór.

– Baj Kolo – mówi jeden z mężczyzn, który grał wcześniej w karty – gdzie baj Kolo?

– Trzeba zadzwonić, niech przyjdzie – mówi inny mężczyzna.

Ktoś wyjmuje komórkę z kieszeni. A jednak, myślę, triumfując, mają telefony i nie zawahają się ich użyć. Komórka jednak wędruje z powrotem do kieszeni mężczyzny, który wcześniej ją wyjął. Wychodzi kelner roznoszący piwo. Pyta, co się stało. Mężczyźni wyjaśniają mu sytuację. Kelner woła małego chłopca, który jeździ nieopodal na rowerku.

– Idź i zawołaj dziadka – mówi. – Niech tu przyjdzie.

– Dziadek nie zechce – mówi mały.

– Idź, mówię ci – nalega kelner.

Chłopiec wzdycha i rusza ulicą. Skręca w najbliższą przecnicę. Wraca po kilku minutach, ale nie mówi, czy dziadek przyjął zaproszenie, czy nie. Bierze rower i się oddala. Pewnie nie chce już spełniać roli posłańca. Widzę, jak robi kółka na sąsiednim podwórku.

– Baj Kolo przyjdzie – mówi kelner. – Poczekajcie na niego.

Mężczyźni opadają na krzesła. Odsuwają ostrożnie drewnianą skrzynkę z pionkami. Kostka zostaje odłożona na bok. Kelner przynosi karty. Podaje mężczyznom, którzy zajmują się teraz inną grą. Pozostali uczestnicy wracają do swoich gier. Postanawiam czekać na baj Kolo. *Baj* to po turecku gospodarz. Używa się tego określenia raczej w środowiskach wiejskich na znak szacunku do osoby starszej.

Baj Kolo przychodzi po dwóch godzinach, kiedy zaczyna się już ściemniać, a ja tracę cierpliwość. Okazuje się być sędziwym człowiekiem zgiętym w pół, chodzącym o lasce. Ma jakieś osiemdziesiąt lat, może nawet osiemdziesiąt pięć. Wita się po kolei ze wszystkimi w klubie. Nie podają sobie rąk, ale baj Kolo podchodzi do każdego i zamienia kilka słów, pytając głównie o rodzinę, żonę, dzieci. Wreszcie siada przy stoliku. Kelner przynosi mu piwo. Baj Kolo sączy pianę z wysokiej szklanki. Na razie nie ma mowy o rozstrzygnięciu sporu. Najwyraźniej baj Kolo najpierw musi posiedzieć w klubie, przywitać się ze wszystkimi, potem rozezna się w sytuacji. Przy stoliku jest sam,

chyba nikt nie ma odwagi przysiąc się do niego. Mężczyźni podchodzą kolejno, rozmawiają z nim. Przechodnie spacerujący deptakiem także się zatrzymują przy stoliku starszego pana. Większość wyraża zdziwienie, że mężczyzna wyszedł z domu.

Naprzeciwko Klubu Emerytów znajduje się sklep spożywczy. Jego właścicielem i jednocześnie sprzedawcą jest Georgi, gruby mężczyzna, który zawsze mnie zaczepia, ilekroć przyjeżdżam z dziećmi na wakacje. Częstuje dzieci cukierkami, wypytuje o postępy w nauce języka bułgarskiego. Ma najlepsze arbuzy i melony. Najwyraźniej Georgi zauważył, że baj Kolo wyszedł z domu i odwiedził Klub Emerytów, bo opuszcza sklep i przysiadł się do starszego pana.

– Jak twoje ciśnienie, baj Kolo? – pyta.

– Radka mi mierzy codziennie, ale nie mówi – odpowiada baj Kolo. – Chyba dobrze, bo doktor jest zadowolony, nie zmienia pigułek – dodaje.

Georgi kiwa głową z aprobatą. Sam jest otyły, pewnie też ma nadciśnienie, a może i cukrzycę.

– Mnie mierzy moja kobieta – mówi, śmiejąc się. – Też mi nie mówi, tylko krzyczy, żebym nie jadł i rakijki nie pił. Eh, te kobiety – dodaje.

– Tak, tak baj Kolo kiwa głową. – A jak tam Georgina? – pyta.

– Georgina w Sofii – uśmiecha się Georgi. – Bardzo mądra jest, ma dobrą pracę – dodaje. – Pojedzie do Afryki.

– Do Afryki? – dziwi się baj Kolo. – Georgina? Przecież ona boi się zwierząt. Jak kiedyś na podwórku mój pies ją gonił, to uciekała i płakała.

– Ona nie jedzie do zwierząt, tylko studnie budować – tłumaczy Georgi. – W Sudanie. Nie mają tam wody i nie umieją zbudować, no i Georgina została wybrana w swojej firmie i jedzie te studnie budować.

– A ile studni zbuduje? – dopytuje się baj Kolo.

– Nie wiem – zastanawia się Georgi. – Nie mówiła. Ale zapytam, jak żona będzie do niej dzwoniła.

– A czy Georgina może przywieźć mi z Afryki kość słoniową? – pyta baj Kolo. – Wyrzeźbiłbym sobie nowe figurki szachowe. Stare mi się już powycierały.

– Pewnie, że ci przywiezie, *njama problemi*, powiem jej – mówi Georgi. – Kupiła komórkę mi i żonie mojej, i tak sobie do niej dzwoniemy. I do Petyra.

Jeśli baj Kolo rzeźbi figurki szachowe, to wyjaśniałoby, dlaczego został powołany na arbitra sporu. Pewnie szczególnie interesuje się grami logicznymi. Jeśli chodzi o kość słoniową, to przecież nikt jej nie przywiezie, myślę. Kość słoniowa jest pod ochroną, nie wolno jej wywozić z Afryki. Georgina to pewnie córka Georgiego albo może wnuczka. Georgi ma mniej więcej sześćdziesiąt lat. Najwyraźniej jest dumny z latorośli, która ma w stolicy dobrą pracę. Nie jestem pewna, czy Georgina naprawdę jedzie budować studnie do Sudanu. Georgi mógł coś pokręcić. Często okazuje się, że rewelacje na temat rodziny są nieco przesadzone. Chodzi o to, żeby się pochwalić przed znajomymi, zaznaczyć, że komuś się udało zdobyć lepszą pracę, zamieszkać w mieście, w większym domu, wykształcić dzieci.

Przez chwilę mężczyźni siedzą w milczeniu.

– To do zobaczenia, baj Kolo – mówi Georgi, podnosząc się z miejsca.

Wchodzi do swojego sklepu, w którym od kilku minut czekają cierpliwie dwie osoby.

Zastanawiam się, kiedy baj Kolo zacznie interesować się sprawą, z powodu której został wezwany. Robi się coraz później. W klubie przybywa mężczyzn. Każdy wchodzący informowany jest, że Angeł i Toszo pokłócili się o wygraną i baj Kolo specjalnie przyszedł, żeby rozstrzygnąć spór. Kolejni mężczyźni podchodzą do baj Kola i zadają mu te same pytania, o żonę, o córkę i ciśnienie tętnicze. Angeł i Toszo od czasu sporu zagrali jeszcze dwa razy w karty i kilka partii damy. Do damy używali jednak innej planszy. Poprzednia plansza, pionki i sporna kostka leżą obok, najwyraźniej przez nikogo nie mogą być użyte, zanim nie skończy się spór. Co tam zresztą spór. Czas mija, mężczyźni od momentu wielkiej kłótni zagrali jeszcze wiele razy. Siedzą zgodnie przy stoliku i gawędzą. Baj Kolo przyszedł po dwóch godzinach, ale najwyraźniej nie spieszy się. Sący piwo przez następną godzinę. Całe miasteczko już go widziało. Z większością przechodniów przywitał się i złożył uszanowanie ich krewnym. Ja siedzę już przy trzeciej wodzie mineralnej i nie mam cierpliwości. Postanawiam pójść do domu. Trudno, nie dowiem się, jak skończył się spór o kostkę. Biorę do ręki ostatni rachunek przyniesiony przez kelnerkę.

Za każdym razem, kiedy zamawia się dodatkową kawę lub napój w

kawiarni, kelner przynosi nowy rachunek, na którym wyszczególnione są poprzednie zamówienia i dodane nowe. Nie ma konieczności wołania kelnerki. Pieniądze zostawia się na stoliku, na talerzyku, jeśli to drobne albo pod szklanką, jeśli płaci się banknotem. Wtedy nie zwieje go wiatr. Zostawianie napiwku nie jest konieczne. Bywa, że nawet drobna reszta jest wydawana, gdy płacący nie daje napiwku. Ja zwykle daję. Zdarzało się jednak, że kelnerki biegły za mną po deptaku, chcąc wydać mi resztę. Nauczyłam się więc, że zanim opuszczę kawiarnię, kiwam głową na do widzenia i mówię dziękuję, wskazując pieniądze odłożone na stoliku. Mieszkańcy Czepełare przyzwyczaili się, że ludzie z zagranicy zostawiają napiwki. Kelnerki czasem starają się odwdziżyć, przynosząc dzieciom dodatkowy sok, lizaki albo małe zabawki.

Zostawiam banknot pod pustą szklanką i wychodzę. W tym samym czasie baj Kolo wstaje od swojego stolika. Podchodzi powoli do Angeła i Toszo, i każe sobie opowiedzieć, o co chodzi. Mam ochotę wrócić na swój punkt obserwacyjny, ale nie bardzo mi wypada. Staję zatem niedaleko, udając, że przyglądam się gazetom wystawionym przed kawiarnią na stojaku.

– Rzuciłem kostką i wygrałem – mówi Angeł.

– *Czakaj malko* – mówi Toszo – rzuciłeś, ale kostka wypadła na ulicę.

– I co z tego? – mówi zaczepnie Angeł.

– Nie liczy się – twierdzi Toszo.

– Jak się nie liczy? – zaperza się Angeł. – Lepiej powiedz, że nie masz na piwo dla mnie – dodaje.

– Ja dostałem wczoraj emeryturę – krzyczy Toszo. – Tobie żona musi dawać na piwo.

Angeł nic nie mówi, tylko bieleje ze złości. Najwyraźniej powiedzenie, że żona utrzymuje męża jest wielką zniewagą.

– Kto wygrał? – pyta nagle baj Kolo, wydaje się, bez związku ze sporem.

– Ja – mówią jednocześnie Angeł i Toszo.

– W damę wygrał Angeł, bo rzucił dobrze – mówi baj Kolo. – Toszo, nie musisz mu kupować piwa, bo rzucił na ziemię.

Mężczyźni w milczeniu przyjmują werdykt. Zastanawiam się, dlaczego baj Kolo dopiero teraz zajął stanowisko. Może sprawiło mu przyjemność, że ma okazję wyjść z domu i spotkać tyłu znajomych albo

że załatwił sobie partię kości słoniowej do rzeźbienia? A może zastanawiał się nad najlepszym rozwiązaniem?

– Tak – mówi jeszcze baj Kolo. – Kości zostały rzucone. – Kolo – woła chłopca, który już nie jeździ na rowerze, tylko grzebie patykiem w rabatce – choć, zaprowadź dziadka do domu.

Patrę jeszcze na oddalającego się baja Kola z wnukiem Kolą, który najwyraźniej dostał imię na cześć dziadka, i zastanawiam się, czy świadomie zacytował Juliusza Cezara. Może tak, może nie. Rozwiązanie sporu było jednak godne nie tylko Juliusza Cezara, ale samego króla Salomona.



W MUZEUM SPELEOLOGII I RODOPSKIEGO KRASU

Jak to się stało, że do tej pory nie byliśmy w muzeum speleologii i rodopskiego krasu w Czepełare? Muzeum jest przecież tak blisko naszego domu. Wystarczy zejść kamiennymi schodkami od strony pomnika i po chwili ukazuje się dom turysty Peszterniak, w którym mieści się muzeum. Peszterniak, czyli Grotołaz zbudowano w latach siedemdziesiątych. Budynek jest duży, biały, z drewnianymi dachem i balkonami. Ma około stu miejsc noclegowych i dużą restaurację, która przez długie lata była prowadzona przez miejscowego kucharza i słynęła z bardzo dobrej kuchni. Niejedna rakijka rozpoczęta wieczorem w domu przez małego albo dużego Christo kończyła się wyprawą na kolację do Peszterniaka. Znajomym, do których należeli obaj moi krewni o imieniu Christo, kucharz zezwalał na wniesienie własnej rakii. Biesiada była kontynuowana przy dobrym trunku i daniach serwowanych przez renomowanego szefa kuchni. Restauracja Peszterniak, obok tej z hotelu Rodopi na głównej ulicy, była jedną z najelegantszych w Czepełare.

W Peszterniaku odbył się obiad czterdzieści dni po śmierci wuja Aleko, który oszedł dokładnie w dzień mojej Pierwszej Komunii Świętej. Babcia była wtedy w Polsce, nie mogła uczestniczyć w pogrzebie, co bardzo przeżyła. Czterdzieści dni po zmartwychwstaniu

Chrystus opuścił ziemię i odszedł na zawsze do nieba. Uważa się, że dusza ludzka także odchodzi bezpowrotnie tego dnia. Pamiętam tamten obiad, bardzo smutny, płaczące babcię i uczinajkę, obie w głębokiej czerni. Synowie wujka Aleko, Christo i Rajko także byli w czerni, mieli duży zarost podkreślającym żałobę. Zarost utrzymywany jest do czterdziestu dni po śmierci bliskiej osoby, czasem do roku. W Peszterniaku było wtedy bardzo dużo ludzi. Moja mama przyjechała z Polski specjalnie na tę uroczystość. Ja przyjechałam z babcią wcześniej. Niewiele rozumiałam, ale było mi bardzo smutno, ponieważ ogromnie lubiałam wujka Aleko. Od tego czasu nie byłam w Peszterniaku.

Budynek stylizowany na oryginalny, rodopski, z drewnianymi zdobieniami, obecnie nieco podupadł. Kolejni właściciele odnajmowali go od miasta, wprowadzając wątpliwe ulepszenia. W latach dziewięćdziesiątych w Peszterniaku wyremontowano pokoje. Teraz są czyste, ale urządzone bez polotu. Restauracja także jest nie tak elegancka jak dawniej. Duża, pusta przestrzeń, ściany pomalowane nierówno na biało, stoliki pamiętające czasy Todora Żiwkova, zacieki pod sufitem. Turyści odwiedzający muzeum chyba nie zagląдают tu w celach konsumpcyjnych. Nawet ci nocujący w pokojach hotelowych wolą iść na obiad do jednej z wielu małych, rodzinnych knajpek, serwujących wspaniałe rodopskie jedzenie.

Szybko wycofujemy się z głównego wejścia do hotelu. Do muzeum wchodzi się osobnym wejściem. Nad wąskimi drzwiami wisi szyld informujący, że mieści się tu Muzeum Rodopskiej Karsty i zdjęcie nietoperza w locie. Czarny nietoperz z rozpostartymi skrzydłami na żółtym tle pobudza wyobraźnię mojego syna.

Czepelarskie muzeum jest jedynym tego rodzaju obiektem poświęconym speleologii w południowo-wschodniej Europie. Jego obecne zbiory to owoc pięćdziesięcioletniej pracy tutejszych speleologów. Nic dziwnego, w Rodopach odnaleziono i opisano ponad sześćset jaskiń. Odegrały w historii ludzkości niezwykle rolę. Nazywane w Rodopach kamiennymi domami mroku albo ciemnymi oczami gór kryją w swoich wnętrzach informacje na temat flory i fauny sprzed milionów lat. Największe jaskinie dostępne dla zwiedzających to: Uchłowica, Jagodinska, Djawolsko Garlo, Nadarska i Heramijska. Tysiące lat temu jaskinie dawały ochronę naszym praprzodkom. Szum

wewnętrznych rzek pobudzał wyobraźnię artystów plemiennych, którzy rysowali na ścianach jaskiń sceny z ówczesnego życia. Dziś te malowidła są dla współczesnych kopalnią wiedzy na temat pradawnych czasów. Oprócz malowideł oraz szczątków ludzkich i zwierzęcych jaskinie kryją w sobie bogaty materiał geologiczny.

Góry Rodopy zbudowane są z najstarszych pod względem geologicznym skał na Półwyspie Bałkańskim i składają się z trzech podstawowych rodzajów: skał magmowych, osadowych i metamorficznych. Skały metamorficzne, czyli przeobrażone, powstają ze skał magmowych bądź osadowych pod wpływem wysokich temperatur lub wysokiego ciśnienia oraz związanych z nimi procesów chemicznych. Metamorfizm powoduje zmiany składu mineralnego i chemicznego skał oraz ich struktury. Skałę magmową lub osadową, z której powstaje skała metamorficzna, nazywamy protolitem.

To obecność skał metamorficznych tłumaczy niezwykle rozwinięty w Rodopach karst, rodzaj i charakter warstwy ziemnej, złożonej z łatwo rozpuszczalnych gruboziarnistych skał: wapienia, gipsu i soli kamiennej. Z zastygłej lawy ukształtowały się skały magmowe, tworząc szczyty Goljam Perelik, Mursala i Persenk. Jaskinie to wynik procesów krasowych. Inne pamiątki po rzeźbiącej skały wodzie to liczne górskie przełęcze i przełęcze.

W ciemnych wnętrzach muzealnych, stylizowanych na jaskinie, można obejrzeć minerały, faunę i florę sprzed milionów lat i szczątki zwierząt. Czarno-białe zdjęcia naturalnej wielkości przedstawiają ogromne, kilkumetrowe stalaktyty i stalagmity. Jedne wyrastają w górę, drugie zwieszają się w dół. Nigdy nie pamiętam, które są które, ale wszystkie te formy, także stalaktony, połączone stalaktyty i stalagmity, można podziwiać w rodopskich pieczarach. Inne formy powstałe w wyniku krasu to perły jaskiniowe. Białe kule wyłożone w gablotach rzeczywiście przypominają wyglądem krusze perły.

W szklanych gablotach wyłożone są także ogromne kryształy. W Rodopach spotyka się siedemdziesiąt procent znanych w Bułgarii minerałów. Niektóre z nich są bardzo atrakcyjne – agaty, ametysty i granaty. Szczególnie piękne są agaty. Kryształy w formie stożków, ciemne, prawie granatowe wyglądają jak dekoracja do filmu o kosmosie. Wszystkie te twory są wynikiem bardzo powolnych procesów.

– Przyroda się nie spieszy – mówi kustoszka muzeum jakby w odpowiedzi na moje myśli. – To my się spieszymy i dlatego nie umiemy stworzyć podobnych bogactw. Widzicie te kamyki? Podobają się wam? – pyta moje dzieci.

Dzieci zgodnie kiwają głowami. Kamienie bardzo im się podobają.

– Jak będziecie grzeczne i ładnie opowiecie mi wszystko, co tu widzieliście, to dam wam po kamieniu na pamiątkę.

– Jaki kamień dostanę? – pyta natychmiast moja córka.

– Ty dostaniesz agat, bo jesteś dziewczynką. – Kustoszka uśmiecha się do córki. – Dla ciebie – zwraca się do syna – będzie ametyst. To kamień dla prawdziwego mężczyzny. Symbolizuje męską siłę, powodzenie i pieniądze.

Dzieci obiecują być grzeczne. Z uwagą oglądają kolejne eksponaty. Są przekonane, że kustoszka przepyta je potem z wiedzy o jaskiniach. Część eksponatów i zdjęcia widzieliśmy już przy okazji wizyty w Djawolskim Garle. Słyszeliśmy także piski i szum skrzydeł licznie tam zamieszkujących nietoperzy. W muzeum, które zwiedzamy, oprócz zdjęć nietoperzy, są także ich spreparowane szkielety.

– Mysz ze skrzydłami – mówi moja córka.

– Jakie wielkie! – syn pokazuje palcem nietoperze giganty mające kilkanaście centymetrów wielkości i rozpiętość skrzydeł prawie pół metra.

W rodopskich jaskiniach mieszka dwadzieścia osiem z trzydziestu pięciu europejskich gatunków nietoperzy. Miejscowe wydają się nie opuszczać jaskiń. Wielokrotnie wracałam nocą z jakichś wypraw i nigdy nie widziałam ich charakterystycznych, bardzo szybko latających sylwetek.

– Czy nietoperze opuszczają jaskinie nocą? – pytamy kustoszkę.

Jesteśmy jedynymi zwiedzającymi w muzeum. Kustoszka dyskretnie krąży koło nas, zagaduje, odpowiada na pytania.

– Nasze rodopskie nietoperze opuszczają jaskinie, ale niechętnie. Zwykle mieszkają w najgłębszych ich częściach, a polują w wysokich. Można je zobaczyć latające na zewnątrz, ale nie w stadach, pojedynczo. I jedynie w pobliżu jaskiń.

– Wie pani, że nietoperze są ślepe? – pyta mój syn.

Tłumaczę pytanie. Dzieci wiedzą, że nietoperze nie widzą. Wiedzą

też, że w przestrzeni orientują się na podstawie wysyłanych i odbitych od przedmiotów ultradźwięków. Syn opowiada dowcip o nietoperzu słuchającym muzyki przez słuchawki. Postanawiam nie tłumaczyć go kustoszce.

– Zobaczcie – mówi kustoszka, pokazując kolejną gablotę. – To są owady żyjące w jaskiniach.

W gablocie znajduje się mnóstwo różnych owadów. Większość z nich jest przezroczysta, szara albo biała. Brak barwy to cecha charakterystyczna dla organizmów żyjących bez dostępu do światła.

– Te owady – mówi dalej kustoszka – same wybrały życie w jaskiniach i przystosowały się do niego przez miliony lat. Nazywamy je troglodofilami.

Oprowadza nas dalej i objaśnia zawartość kolejnych gablot. Zwraca uwagę na zdjęcia krajobrazów, wewnątrz jaskiń. Jest dumna z tego muzeum.

– Czy w jaskiniach żyły jakieś większe zwierzęta? – pyta syn.

– Oczywiście – odpowiada kobieta. – W jaskiniach znaleziono dwa rodzaje szczątków zwierzęcych. Mamy tu kości zwierząt zamieszkujących jaskinie i tych, które służyły za pokarm jaskiniowcom.

– Skąd wiecie, które są które? – pyta dalej mały.

– Bardzo dobre pytanie – uśmiecha się kustoszka. – Sama miałam cię zapytać, czy się tego domyślasz. Kości zwierząt, które były pokarmem ludzi, noszą ślady palenia. Człowiek jaskiniowy znał ogień i używał go nie tylko do odstraszania drapieżników i ogrzewania, ale także do przygotowywania mięsa.

Stajemy przed dużą gablotą, w której widzimy spreparowany szkielet ogromnego niedźwiedzia. Tak na oko, wyprostowany, miałby prawie trzy metry. Niedźwiedzie zamieszkujące Rodopy przed tysiącami lat były dwa razy większe od dzisiejszych.

– To niedźwiedź, który został znaleziony w jaskini Uchłowica, niedaleko wsi Mogilica. Jesteśmy z niego bardzo dumni. Niedźwiedzie nie spędzały większości czasu w jaskiniach, choć zaliczamy je do zwierząt jaskiniowych. Swobodnie przemieszczały się po pasmach górskich. Jaskinie traktowały jako bazę, dom. Miały tam legowiska i spędzały czas zimowego snu. Ten niedźwiedź ma kilkanaście tysięcy lat. Zginął zalany wodą, która potem zamarzała, konserwując zwłoki, dlatego

tak dobrze widoczne są nie tylko kości, ale prawie cały łeb i duże fragmenty skóry.

– Ale on cierpiał?

– Prawdopodobnie nie. Topniejące wiosenne lody zalały jaskinię, a potem woda znów zamarzała. Niedźwiedź nic nie czuł. Zginął w czasie snu – kustoszka uśmiecha się do dzieci.

– Czy żyją jego potomkowie? – pytam.

– Ten gatunek wyginął mniej więcej trzynaście, czternaście tysięcy lat temu. Współczesne niedźwiedzie są małe. Pozostają pod ochroną. Na szczęście – dodaje. – Jest ich niestety coraz mniej. No i nie są takie odważne jak ich przodkowie. Rzadko wychodzą z głębokich lasów. Można je zobaczyć na wiosnę, jeśli zima była wyjątkowo sroga. Budzą się i pod śniegiem nie mogą znaleźć korzonków. W potokach nie ma też tak wielu ryb jak kiedyś. Niedźwiedzie bardzo je lubią i chętnie łapią. Kiedy są głodne, to bywa, że schodzą do wsi i próbują porwać kózkę albo jagniątko.

Wiem coś o tym. Dowiedziałam się po wyprawie na Meczi Czał od znajomej, która mieszka nieopodal. Niedźwiedź porwał jej kózki. Wzdrygam się na samą myśl o tej wyprawie z Marijką. Miałyśmy szczęście, że nie spotkałyśmy niedźwiedzia.

– A są tu lwy? – pyta moja córka.

Syn patrzy na nią z politowaniem i puka się w czoło. Kustoszka się uśmiecha.

– Dziewczynka ma rację – tłumaczy synowi. – Spójrz na godło Bułgarii. To właśnie lew. Kiedyś w Bułgarii żyły lwy. Właśnie w górach. Niestety nie mamy tutaj ich szczątków. Ale są pamiątki po ludziach.

– Po ludziach pierwotnych? – dociekają dzieci.

– Właśnie – kustoszka pokazuje kolejne dwie witryny. – W jaskiniach było zimno, ale za to stała temperatura utrzymywała się przez cały rok. Czyli w lecie było chłodniej niż na zewnątrz, lecz zimą temperatura prawie nie różniła się od tej letniej. Skała dobrze izoluje. Dlatego człowiek pierwotny zamieszkiwał jaskinie. Oczywiście chronił się tutaj nie tylko przed zimnem, ale także, może nawet przede wszystkim, przed zwierzętami.

Czytam, że najstarsze ślady człowieka w Rodopach znaleziono w

tutejszych jaskiniach. Pochodzą sprzed sześciu, siedmiu tysięcy lat. W gablotach wyeksponowano liczne narzędzia i ozdoby wytwarzane przez człowieka pierwotnego.

– Zwróćcie uwagę, że wszystkie ozdoby wykonane są z kamienia, kości albo drewna – kustoszka dopowiada to, czego nie można przeczytać. – Człowiek, którego szczątki tutaj znaleźliśmy, nie znał jeszcze metali.

– To bransoletka? – pyta moja córka.

– Oczywiście. A to kolczyki, naszyjnik, prawdopodobnie należący do mężczyzny, pierścionek. – Kustoszka pokazuje odpowiednie ozdoby. – Do mężczyzny – wyjaśnia, widząc nasze zdziwione spojrzenia – ponieważ jest wykonany z kłów zwierząt. Służył nie do ozdoby, ale raczej dla podkreślenia rangi. Może był to przewodnik albo najlepszy myśliwy.

– Z jakiej jaskini pochodzą te eksponaty ? – włączam się do rozmowy.

– Głównie z jaskini Sneżanka – odpowiada. – Blisko miejscowości Pesztera. Obok wielu wapiennych znalezisk są tam ślady trackiego plemienia Besów. Zamieszkiwało ono tę jaskinię okresowo, dlatego znamy ich historię. I co, podobało się? – pyta, kiedy opuszczamy ciemne i zimne pomieszczenia.

Dzieci kiwają głowami. Na pożegnanie kobieta pragnie się dowiedzieć, dlaczego przyjechaliśmy w Rodopy. Mówimy, kim jesteśmy. Ona nie pochodzi z Czepełare, nie zna naszej rodziny, dojeżdża tutaj ze Smoljana. Zaprasza nas ponownie, może w przyszłym roku. Muzeum ma otrzymać dotację, może będą nowe eksponaty. Dostajemy materiały reklamowe i obiecane kamienie. Są piękne, bardzo kolorowe. Postanawiam je oprawić, żeby dzieci miały trwałą pamiątkę. W sklepiku kupuję kilka widokówek oraz magnesy na lodówkę z logo muzeum. Bilety były bardzo tanie. Drobnymi zakupami staram się wyrazić wdzięczność kustoszce za oprowadzanie. Muzeum, jak wszystkie państwowe instytucje boryka się z kłopotami finansowymi.

– Przydałby się remont – mówi kustoszka, pytana o odnowę. – Jesteśmy w trakcie rozmów z pewnym Anglikiem. Przyjechał tutaj przypadkowo na wakacje i zakochał się w Rodopach. Miał jechać do Grecji, ale coś nie wyszło. Kupił dom w Smoljanie i przemierza całe

góry. Odwiedził nasze muzeum, bardzo mu się spodobało i wyraził chęć sfinansowania remontu.

Trzymamy kciuki. Może w przyszłym roku, kiedy tu przyjedziemy, zobaczymy odnowione ściany i nowe eksponaty?



WŁADCY RODOPSCY

Car Iwan Asen II pochodził z bułgarskiej dynastii Asenowiczów. Jego ojciec Asen I był jednym z twórców drugiego państwa bułgarskiego. Panował ponad dwadzieścia lat, co jak na władców w tamtych czasach jest rzadkością. Wstąpił na tron po obaleniu swojego kuzyna Boriła w 1218 roku i zasiadał na nim aż do swojej śmierci w 1241 roku.

Był niezwykle oddanym Bułgarii władcą. Za jego panowania państwo osiągnęło największy rozkwit gospodarczy i polityczny. Po zwycięstwie nad cesarzem Teodorem Komninem w 1230 roku pod Kłokotnicą Iwan Asen II włączył do terytorium Bułgarii rozległe tereny Tracji, północną Tesalię, Macedonię i Albanie. W wyniku zręcznych zabiegów dyplomatycznych uzyskał podniesienie metropolity bułgarskiego do rangi niezależnego patriarchy. Pod koniec życia podjął nawet starania o podporządkowanie sobie Konstantynopola, zwanego Carogrodem, ale nie osiągnął sukcesu. Jego wczesne lata dzieciństwa i młodości były pełne przemocy i walki o władzę. Mimo morderstwa ojca w 1196 roku, następnie gwałtownej śmierci stryja Teodora, Iwan Asen dorastał pod dobrymi i sprawiedliwymi rządami drugiego stryja Kałojana. W 1207 roku Borił zdradziecko zamordował Kałojana, co zmusiło Iwana Asena do opuszczenia Bułgarii. Wraz z bratem znalazł schronienie najpierw za

Dunajem u Kumanów, następnie na Rusi Halickiej.

Borił nie był zainteresowany rozwojem państwa, podniecały go wyłącznie intrygi, morderstwa i podboje. Iwan Asen II nie zamierzał zostawać na emigracji. Na Ruś Halicką docierały wieści z Bułgarii, gdzie opozycja sprzysięgła się przeciwko Kałojanowi. W 1217 roku Iwan Asen II wkroczył z oddziałami ruskimi do Bułgarii i po siedmiu miesiącach oblężenia zdobył stolicę w Tyrnowie. Borił został schwytyany i oślepiiony. Początkowo rządy cara nie były łatwe. W Bułgarii panowała samowola wielkich bojarów, podobnych do dzisiejszym oligarchów. Uznali oni władzę cara, ale liczyli, że ten ulegnie ich wpływom. Nowy car natomiast chciał, żeby w Bułgarii dobrze żyło się wszystkim obywatelom, nie tylko garstce uprzywilejowanych. Wykorzystał więc poparcie mieszczan, duchowieństwa i mniejszych bojarów do ograniczenia wpływów wielkich bojarów. Przekonał do siebie także prześladowane za Boriła miejskie gminy bogomiłskie.

W tym miejscu należy wyjaśnić, kim byli bogomiłowie i dlaczego popierając ich, Iwan Asen II przejawiał niezwykły instynkt polityczny. W X wieku w Bułgarii narodził się antyklerykalny, i z tego powodu nazywany przez Kościół heretyckim, ruch chrześcijański. Przeciwwstawiał się ówczesnemu systemowi religijno-społecznemu, krytykował rozpustę i nieczyste życie, jakie reprezentowały osoby duchowne wyższego stanu, biskupi i patriarchowie. Twórca ruchu, pop Bogomił, nie mogąc znieść zakłamania duchowieństwa, mając się za rzeczywistego sługę Bożego, następcę Chrystusa, nazwał otoczenie papieskie „sługami brzucha, a nie Boga”. Sześć wieków przed Marcinem Lutrem w swoim credo odrzucił dogmaty Kościoła. Bogomił i jego zwolennicy natychmiast spotkali się z prześladowaniami, które zmusiły ich do ucieczki na Zachód. Bogomił, wędrując z miasta do miasta, na podobieństwo Apostołów głosił „czyste słowo Boże”. Jego naśladowcy, których szybko przybywało, byli zwolennikami dualizmu. Wierzyli, że świat jest dziełem Boga i szatana, mieszaniną wody i ziemi. Dusze, które go zamieszkują, mają w sobie tchnienie zarówno Boga, jak i szatana. Bogomiłowie wystąpili przeciwko Bizancjum i Rzymowi. Popularność głoszonych nauk i świadectwo, jakie dawali swoim życiem, przysporzyły im rzesze zwolenników.

Działalność, podobna do apostołskiej, była imponująca. Głoszone

słowo dotarło na Półwysep Apeniński, do Toskanii i Lombardii. W tutejszych stronach bogomiłowie nazywani byli katarami (z greckiego *katharoi* – czyści). Licznie występowali w południowej Francji jako albigensi (od miasta Albi, wokół którego byli skupieni). W Bośni i Dalmacji nazywano ich patarenami. Liturgia, którą odprawiali, była surowa. Odrzucali większość sakramentów świętych, uznając tylko chrzest, który odbywał się po okresie długich modlitw i postu, zawsze w wieku dorosłym, świadomie. Ochrzczony według tej wiary przechodził do kręgu „doskonałych”.

Rozpowszechnienie ruchu bogomiłów doprowadziło w 1167 roku do zjazdu pod przewodnictwem biskupa Nikity. Ustalono organizację i ceremoniał bogomiłów. Prześladowania ze strony Kościoła i Cerkwi nie ustawały. W XIII wieku papież Grzegorz IX wprowadził oficjalnie urząd „inkwizytorów heretyckiej przewrotności” i przekazał dominikanom władzę inkwizycji. Bulla papieża Innocentego IV z 1252 roku legalizowała tortury. Tysiące katarów spalono na stosach. W XIII wieku bogomiłowie (katarzy, albigenci, patareni) przestali istnieć jako odłam Kościoła.

Po bogomiłach została *Tajemna Księga* napisana w języku bułgarskim. Są o niej dwie wzmianki w języku łacińskim. Jedna z nich to odnaleziona w archiwach Inkwizycji w Carcassonne notatka: „To jest pełna obłudy tajemna księga heretyków z Concorezzo, przeniesiona z Bułgarii przez Nazariusza, ichniego biskupa”.

Bogomiłowie nie zwalczali ani władzy świeckiej, ani kościelnej, ale niewątpliwie osiągnęli rzecz bardzo ważną. Przypomnieli, jak istotna w nauce Kościoła jest prawda. Czytamy z satysfakcją, że Iwan Asen II, niezwykle religijny, nie prześladował bogomiłów. Był także tolerancyjny wobec licznie zamieszkujących te tereny Greków, głównie w miastach nad Morzem Czarnym, na południu Macedonii oraz w Tracji. Pozwalał im na używanie swojego języka i rozwój własnej kultury. Podobnie władca był tolerancyjny wobec wszystkich wyznań. Pełna swoboda wyznaniowa niepokoiła papieża Grzegorza IX, prześladowcę albigensów i katarów. Napisał nawet listy do węgierskiego króla Beli IV, namawiając go do podjęcia krucjaty przeciwko Bułgarii. Bela IV nie miał jednak odwagi napaść potężnego cara, który nie bał się nawet pogróżek papieża.

Po licznych podbojach terytorialnych Iwan Asen II rozpoczął politykę pokojową. Utrzymywał przyjazne stosunki z Serbami, co nie dziwi z uwagi na to, że jego matka była z pochodzenia Serbką. Po ślubie z węgierską księżniczką Anną Marią odzyskał utracone przez Borilą ziemie belgradzką i braniczewską. Swoją córkę Marię wydał za mąż za władcę Epiru, Teodora. Zyskał w ten sposób potężnego sprzymierzeńca, gdyż rok wcześniej Teodor zdobył Tesaloniki oraz łaciński Adrianopol, a w dalszej kolejności zamierzał zagrozić cesarstwu bizantyjskiemu. Kiedy w 1228 roku zmarł cesarz łaciński Robert de Courtenay, na tronie miał zasiąść małoletni cesarz Baldwin II de Courtenay. Konstantynopol zwrócił się do Iwana Asena II z prośbą o objęcie regencji do czasu osiągnięcia przez cesarza pełnoletniości. Car na znak zgody doprowadził do zaręczyn swojej córki Heleny z małoletnim cesarzem. Ślub miał zostać zawarty po osiągnięciu pełnoletniości przez Baldwina i Helenę. Kiedy wszystko wydawało się iść w dobrym kierunku, teść starszej córki Iwana Asena II, Teodor, wkroczył na ziemie swego sojusznika. Car wyruszył na spotkanie najeźdźcy. Według podań nie unikał walki, a na jego sztandarze widniał pergamin z traktatem pokojowym, jaki zawarli obaj władcy. W dniu czterdziestu męczenników, dziewiątego kwietnia 1230 roku, odbyła się jedna z najważniejszych bitew drugiego państwa bułgarskiego – bitwa pod Kłokotnicą. Armia Teodora została rozgromiona, a on sam pojmany i potraktowany w ulubiony przez Iwana Asena II sposób, czyli oślepiony. Rozległe państwo Teodora dostało się pod panowanie cara. Bułgaria stała się ogromną i potężną monarchią. Dla uczczenia zwycięstw Iwan Asen II wznosił w Tyrnowie, swojej stolicy, cerkiew ku czci czterdziestu męczenników, patronów zwycięskiej bitwy. W cerkwi kazał umieścić granitowy filar chana Omurtaga i marmurową kolumnę z napisem przypominającym, że jest panem ziem greckich, albańskich i serbskich.

Uporawszy się z nielojalnym władcą, Iwan Asen II rozpoczął reformy gospodarcze. Bułgaria od około 1230 roku miała własne pieniądze. Car kazał bić monety w dużych ilościach. Monety, wzorowane na weneckich, były srebrne i nosiły nazwę *aspry*. Jednak najcenniejsze były monety złote, wklęsłe, które przypominały bizantyjskie *nomisma*. Handel się ożywił. Iwan Asen II myślał o wszystkim. Zadbął o to, żeby kupcy mogli swobodnie się przemieszczać. Zbudował sieć dróg

łączących Morze Czarne z Adriatykiem i biegnących na południe niemal do Konstantynopola i Adrianopola. Z uwagi na sąsiedztwo Dubrownika wydał przywilej swobodnego handlu na wszystkich ziemiach będących pod jego panowaniem. Nazywał kupców Ragusy „kochanymi, wyczekiwanymi i wiernymi gośćmi”. Bułgaria eksportowała zboże, drewno, skóry, wosk i miód, a importowała głównie towary luksusowe: drogie tkaniny, wyroby ze złota i srebra, klejnoty oraz sól. Trudno było nie dostrzec potęgi Bułgarii. Konstantynopol, obawiając się jej dominacji, zrezygnował z przekazanej wcześniej regencji i posadził na tronie Jana z Brienne, króla jerozolimskiego. W tym czasie sojusz z Bułgarią zerwali także Węgrzy, którzy zaczęli najeżdżać ziemie bułgarskie. Iwan Asen II postanowił zawrzeć sojusz z Niceą. Helena, wcześniej obiecana Baldoinowi, została żoną następcy tronu cesarskiego Teodora II Laskarysa. Nieporozumienia z Konstantynopolem doprowadziły do zmian w sferze stosunków kościelnych. Car zerwał nominalną zależność Kościoła bułgarskiego od Rzymu. W stolicy Bułgarii, Tyrnowie, utworzono niezależny patriarchat, który poparła Nicea. Jednocześnie w modlitwach liturgicznych zamiast papieża wymieniany był patriarcha nicejski. Także opłaty słano do Nicei, a nie do Rzymu, jak dotychczas. Kilka lat później Iwan Asen II ponownie zmienił zdanie w kwestii najkorzystniejszych dla Bułgarii sojuszy. Doszedł do wniosku, że walka z cesarstwem bizantyjskim i dominacja cesarstwa nicejskiego może przysporzyć Bułgarii potężnego sąsiada, który będzie chciał odzyskać utracone ziemie greckie. W tej sytuacji wypuścił z więzienia ślepego Teodora Angeloasa. Ociemniały cesarz wrócił na tron Tesalonik, przywracając cesarstwo pod opieką Bułgarii. Zjednoczone wojska bułgarsko-łacińskie zdobyły w 1237 roku Tzurulon – główny ośrodek nicejski w Tracji. Kiedy wydawało się, że nic nie może powstrzymać Iwana Asena II i pod jego rządami Bułgaria opanuje cały półwysep bałkański, w kraju wybuchła zaraza. Żona Iwana Asena II oraz jego syn umarli, podobnie patriarcha Joachim. Bardzo religijny Iwan Asen był pewien, że zaraza to znak gniewu Bożego. Wycofał się z przymierza z łacinnikami, ale nie mógł się podnieść po śmierci bliskich. Umarł 24 czerwca 1241 roku. Jego następcą został Kołoman I Asen.

Południową granicę państwa bułgarskiego stanowią Rodopy, ulubiona kraina geograficzna Iwana Asena II. Miasto, nad którym góruje

kamienna twierdza, nazywane jest Asenowgradem, czyli miastem Asena, a sama twierdza to Asenowa Krepost. W skale Iwan Asen kazał wykuć inskrypcję: „W roku 6739 od stworzenia świata człowiek wyniesiony przez Boga, Iwan Asen II, car Bułgarów, Greków i innych ludów, ufortyfikował ten zamek i jako dowódcę osadził tu Aleksisa Sebastosa”. Rok 6739 to odpowiednik roku 1231 liczonego od narodzenia Chrystusa. Budowla widoczna jest z drogi z Płowdiw do Smoljana po prawej stronie, na lewym brzegu rzeki Czepelarskiej, na wzgórzu. Stanowi pamiątkę po czasach świetności państwa bułgarskiego.

Wybieramy się poznać ducha cara Iwana Asena II i zobaczyć wspaniałe widoki na południowe Rodopy. Do Asenowgradu docieramy prywatnym autobusem. Tak się składa, że pozostałe dwie osoby jadące w kierunku Płowdiwu, wysiadają w kurorcie Nareczen. Zostajemy zatem tylko z kierowcą, który podśpiewuje sobie podczas drogi, ścina zakręty. Pewnie robi tak z konieczności, ponieważ kierownicę ma po prawej stronie. Za każdym razem, kiedy wyprzedza na serpentynach, truchleje na gorącym, obitym sztuczną skórą siedzeniu. Dzieci są zadowolone. Autobus przechyla się na zakręcie, dzieci z piskiem przebiegają na przeciwną stronę i opadają na fotele. Mąż siedzi z kamienną twarzą, wydaje się wychodzić z założenia, że kierowca wie, co robi. Wreszcie zbliżamy się do miasta.

– Anglicy? – zagaduje kierowca.

– Polacy – mówię.

Płacimy przy wyjściu z autobusu. Kierowca nie chciał przyjąć zapłaty z góry. Wysiadamy. Zauważam, że nikt nie wsiada.

– Hej! Polacy! – woła za nami. – Nie mam klientów, mogę was zawieźć na górę, do samej twierdzy.

Wolałabym nie, ale dzieci krzyczą, że nie chcą iść pod górę w upale. Zgadzam się. Autobus skręca w kierunku twierdzy. Na samą górę prowadzi wąska, ale asfaltowa droga. Na szczęście kierowca jedzie dość wolno i nie próbuje wyprzedzać idących turystów.

– Pierwszy raz w Bułgarii z rodziną? – pyta.

Wyjaśniam mu swoje pochodzenie. On chwali moją znajomość bułgarskiego. Pyta, czy uczę dzieci. Uczę, ale trochę opornie to idzie. Dzieci lepiej radzą sobie z nauką bułgarskiego, odkąd zaczęły bawić się

z dziećmi sąsiadów. Wiadomo, że w pewnych kwestiach dotyczących zabaw trzeba się porozumieć. Początkowo obserwowałam, jak mówiły do rówieśników bardzo głośno, potem machały rękami. Moja córka, która bardzo ładnie i szybko rysuje, wpadła na pomysł ilustrowania tego, co chce uzyskać. Muszę powiedzieć, że z bardzo dobrym skutkiem.

– Musisz uczyć dzieci bułgarskiego – stwierdza kierowca. – To bardzo ważne. Nas Bułgarów już za nic mają na świecie, ale za Iwana Asena – kręci głową z aprobatą – to dopiero było państwo. W Carogrodzie, Grecji, Serbii wszyscy kładli uszy po sobie, jak tylko Iwan Asen pięść podnosił. Sam mam na imię Asen.

– Po carze? – pytam.

– Po dziadku – mówi Asen kierowca. – Ale dziadek nosi je po swoim dziadku. Któryś z moich przodków to Asen po carze.

Autobus zatrzymuje się niemal przy ruinach. Rzadko zdarza się, żeby do zabytkowego obiektu można było podjechać tak blisko. Wsiadamy. Chcę dodatkowo zapłacić, ale kierowca się nie zgadza. Przyjmuje w końcu drobne na kawę. Upieram się, żeby wypił ją za nasze zdrowie.

– My tu lubimy Polaków – mówi. – Jak już zwiedzicie ruiny i cerkiew, to pójďte zobaczyć stare miasto. Jest bardzo ładne, a najlepszą kawę dają przy głównej ulicy.

Asen tłumaczy, gdzie można wypić tę kawę i zjeść *mekici*, czyli cieniutkie, słodkie placki z ciasta drożdżowego, smażone na oleju i posypane cukrem pudrem. Robi wszystko typowo po bułgarsku. Po zejściu na główną ulicę mamy skręcić w trzecią w prawo, potem w lewo, potem w prawo. Koło straganu z ziołami będzie sklep z sukniami ślubnymi. Za nim jest lokal „U Cziczko Goszo” i właśnie tam dają najlepszą kawę i *mekici*. Pytam, na jakiej to ulicy. Nie wie, ale *cziczko Goszo* znają wszyscy i na pewno nam powiedzą. Wątpię, żebyśmy trafili, ale dziękuję Asenowi i zapewniam, że pójdziemy na kawę do „U Cziczko Goszo”. Pewnie to jakiś jego krewniak. Asen mówi jeszcze, że właściwie to ma czas i może poczekać, aż skończymy zwiedzać. Potem może nas zawieźć w bardzo ciekawe miejsca w Asenowgradzie. Ja jednak stwierdzam, że będziemy zwiedzać ruiny i cerkiew bardzo, ale to bardzo długo i szkoda, żeby czekał. Kręci głową na znak zgody i nie przestaje się uśmiechać. Wreszcie odjeżdża.

Asenova Krepost to właściwie ruiny z zatknietą na środku flagą Bułgarii. Nie ma praktycznie co zwiedzać, ale ze wzgórza rozciąga się wspaniały widok. Odwróceni w kierunku Smoljana, widzimy szerokie zielone przełęcz. Wypatrujemy paraklisów. W najbliższej okolicy jest ich aż sześćdziesiąt. Nie sposób zwiedzić wszystkich. W drodze powrotnej zamierzamy skorzystać ze szlaku, który przechodzi nieopodal trzech paraklisów: Świętego Piotra, Świętego Dimitra i Świętego Ilii. Główną atrakcją wzgórza jest cerkiew pod wezwaniem Świętej Bogurodzicy Petriczki zbudowana w XII wieku, jest bardzo dobrze zachowana. To ona jest widoczna z drogi i często mylona z twierdzą Iwana Asena.

Wewnątrz spotykam kilkunastu turystów. Kolorowe freski z XII wieku przedstawiają Bogurodzicę i dwunastu apostołów; są starannie odnowione. Jesteśmy pod wrażeniem tak starej budowli i skromnego, chociaż starannie utrzymanego wnętrza. Kupujemy świece i palimy je w wysokich świecznikach. Dzieci ustawiają się w kolejce po *wodoswet*, pokropienie wodą święconą. Ustawiam się i ja. Przy naczyniu stoi pop. W ręku trzyma kropidło zrobione z czerwonych kwiatów, których nie znam. Widziałam już kropidła z bazylii, zdrowca, lebiodka, ale z kwiatów jeszcze nie. Między płatkami zbiera się dużo wody. Przed nami woda się kończy i pop wychodzi na zaplecze cerkwi. Po jakichś dwóch minutach wraca z pełnym naczyniem. Zostajemy obficie pokropieni. Wpisujemy nasze imiona na listę, która leży na stole. Na najbliższej mszy pop wymieni wszystkie imiona z listy i będzie modlił się za zdrowie zapisanych. Wrzucamy banknot do puszek na datki przeznaczone na najważniejsze potrzeby cerkwi.

– Zobacz, zobacz! – krzyczą dzieci, pokazując palcami w stronę carskich wrót.

Uciszam je. Jesteśmy przecież w świątyni. Kilkanaście osób obecnych w cerkwi odwraca się jednak jak na komendę.

– Ptaszki – mówi mój syn scenicznym szeptem.

Okazuje się, że nad carskimi wrótami, pod sufitem jest gniazdo jaskółek. Trzy ptaszki fruwały swobodnie do gniazda i z powrotem, ćwierkając nad głowami pielgrzymów.

– *Ljastowici* (jaskółki) – mówi pop do dzieci. – Chociaż kto wie – uśmiecha się – czy to nie są anioły, które nam tu pięknie śpiewają.

Schodzimy ze wzgórza powoli, szlakiem umieszczonym w przewodniku. Po raz kolejny z rezygnacją stwierdzamy, że mapy są niedokładne. Szlak miał prowadzić obok kilku paraklisów, a tak naprawdę minęliśmy jedynie dwa: Świętego Piotra i Świętego Ilii. Pod paraklisem apostoła Piotra spotykają nas dwie niespodzianki. Jedna niemiła – *paraklis* jest zamknięty. Na drzwiach żadnej informacji, w jakich dniach i godzinach można zwiedzać. Druga jest miła. Na wprost wejścia do paraklisu stoi duży, drewniany stół i dwie ławy. Jakby zachęcał, żeby zatrzymać się i zjeść posiłek albo przynajmniej odpocząć chwilę. Siadamy. W dole widzimy miasto. Widok szpecą dymiące kominy i bloki oraz stojący centralnie, wysoki, brzydki budynek hotelu Asenowec. Jak można było zbudować coś tak okropnego w tym uroczym miejscu?

Schodzimy do miasta i szukamy lokalu „U Czicz Goszo”, ale bez skutku. W mieście jest bardzo gorąco. Próbowałam poruszać się po starej części miasta zgodnie ze wskazówkami naszego znajomego Asena. Nic z tego. Albo Asen źle mi wytłumaczył, gdzie mam skręcić, albo ja pomyliłam kierunki, co często mi się zdarza. Szukaliśmy sklepu z sukniami ślubnymi, ale w Asenowgradzie to słaby punkt orientacyjny. Miasto słynie z salonów sukien ślubnych, spotykamy je na każdym kroku. Bywa, że kilka obok siebie. Do Asenowgradu przyjeżdża się specjalnie, żeby kupić suknię ślubną, nawet z samej stolicy. Taka tradycja.

Rodzina ma dosyć chodzenia w upale. Dzieci marzą o pizzy. Wybieramy zaciszną knajpkę w starej części miasta. Zamawiamy sałatki i pizzę o nazwie Rodopska. Kelner przynosi ją bardzo szybko, jest cienka, obficie posypana cząbrem. Są na niej kawałki łukanki, *sirene* i kaszkawału. Pizza okazuje się bardzo smaczna. Kiedy kelner przychodzi z rachunkiem, pytamy go o lokal „U Czicz Goszo”. Okazuje się, że jest całkiem niedaleko. Zbieramy się do wyjścia, kelner proponuje, że przyniesie nam *mekici*. Nie bardzo rozumiem. Mężczyzna obsługuje lokal sam. Przy stolikach siedzą goście. Jak miałyby teraz opuścić pizzerię i dokąd iść, żeby przynieść nam *mekici*.

– Nie ma problemu – mówi kelner – tylko powiedzcie, ile chcecie.

Zamawiamy osiem placków – po dwa dla każdego. Kelner przyjmuje jeszcze zamówienie od pary siedzącej obok nas, wchodzi na chwilę do

restauracji, pewnie, żeby przekazać zamówienie kucharzowi, i znika za rogiem ulicy. Wraca po dziesięciu minutach. W ręku trzyma dużą paczkę. Uśmiecha się do nas. Obserwuję parę, która składała zamówienie na pizzę, zanim kelner opuścił restaurację. Kobieta i mężczyzna siedzą spokojnie, rozmawiają, sącząc wodę mineralną. Kelner najpierw wnosi dla nich pizzę, następnie dla nas *mekici*. Są takie, jakie pamiętam z dzieciństwa, usmażone na złoto, z dużą ilością cukru pudru. Dzieci zjadają *mekici* bardzo szybko. Kelner przynosi kawę. Dziękuję mu za fatygę.

– Nie ma sprawy – mówi – Goszo to mój znajomy. Kto was do niego posłał?

– Kierowca autobusu – mówię – Asen.

– Asen – rozjaśnia się kelner – no tak. To też mój znajomy. Jak chcecie – mówi – to zadzwonię do niego i przyjedzie po was.

– Dziękujemy, ale chcemy kupić jeszcze tutejszy mavrud – protestuję.

Nie mam ochoty wracać z Asenem i znów przeżywać niebezpieczną jazdę.

– Asen zaraz przyjedzie – mówi kelner. – Zawiezie was do bardzo dobrej winnicy, a potem do domu.

Tłumaczę mężowi, o co chodzi.

– Skoro jest miejscowy i zna dobra winnicę, to świetnie – cieszy się mąż. – Kupimy kilkanaście butelek i zawieziemy do domu. To lepsze niż kupowanie w sklepie.

– Ale potem będzie jechał jak szalony – protestuję.

– Przesadzasz – mówi mąż, który najwyraźniej nie przejął się tym, że Asen ścinał zakręty i był nieostrożny przy wyprzedzaniu.

Po niespełna dziesięciu minutach przychodzi bardzo zadowolony Asen. Wita się z kelnerem i podchodzi do nas do stolika.

– Dlaczego nie mówiliście, że chcecie kupić wino? – pyta.

Wsiadamy do autobusu. Wiezie nas w przeciwną stronę niż Smoljan, w kierunku Płowdiwu, ale szybko skręca w boczną drogę. Jedzie po polnych drogach. Skręca tyle razy, że gubię kierunek. Wreszcie zatrzymuje się przed bardzo ładnym murowanym budynkiem, za którym roztaczają się pola winorośli. Stajemy obok wysokich metalowych kadzi, jakich nie powstydziliby się żaden francuski wytwórca wina. Budynek i winnica są własnością Asena. Okazuje się, że prowadzi

rodzinny interes. Wchodzimy za nim do środka. Prowadzi nas do dużej sali, w której wystawiono butelki do degustacji i kupna. Przedstawia swojemu ojcu, który zajmuje się produkcją wina. Ten z kolei prowadzi nas do głównego technologa. Ze wszystkimi zamieniamy kilka słów, tłumaczymy, skąd się znamy z Asenem, który przedstawia nas jako przyjaciół z Polski.

– Zwiedzali Krepost – mówi ojcu. – Naszego Asenczo – dodaje.

Potwierdzamy. Skoro jesteśmy już w bardzo przyjacielskich stosunkach, ojciec Asena wynosi specjalne wina. Są droższe od tych, wystawianych na półkach. Ojciec Asena przekonuje nas, że to wyjątkowe roczniki albo bardzo udane kupaże. Wierzymy. Mavrud jest wyjątkowym szczepem, występuje wyłącznie w Bułgarii, w okolicach Asenowgradu. Wina są garbnikowe, mocne, aromatyczne. Pasują do francuskich serów, polskich wędlin i oczywiście bałkańskiej kuchni. Kupujemy dwadzieścia butelek. Już po dokonanej transakcji ojciec Asena gawędzi z nami przyjaźnie. Nie miał do tej pory klientów z Polski. Wydaje mu się, że w Polsce pije się wódkę, nie wino. Wyjaśniam, że coraz więcej osób pije wino.

– Wódka jest dobra – mówi. – Ja też lubię – dodaje.

– Są z Czepełare – wyjaśnia ojcu Asen. – Zaraz odwiozę ich do domu.

– Mój syn to gagatek – mówi ojciec Asena. – Nie chce pracować w winnicy.

– Bo ja zajmuję się marketingiem – śmieje się Asen.

– Asen pije głównie rakiję – mówi jego ojciec. – Ale po pracy – dodaje szybko.

Mam nadzieję. W tym momencie wchodzi starsza, siwowłosa kobieta, trzymając za rękę moje dzieci. Widzę u nich kartoniki z soczkami.

– Chciały pić – wyjaśnia, jakby usprawiedliwiała się, że poczęstowała dzieci bez wiedzy rodziców.

Dziękujemy za soczki i się żegnamy. Asen wynosi z zaplecza trzy kartony z winem i jeszcze dwie butelki luzem.

– Słuchajcie – mówi na odchodnym ojciec Asena. – Mam tu taką domową rakiję, naprawdę pierwszorzędną, tylko dla przyjaciół. Asenczo – zwraca się do syna. – Nalej trochę na spróbowanie.

Przez chwilę myślę, że Asen i jego ojciec będą chcieli, żebyśmy wypili po kieliszku razem z nimi. Po dwóch minutach Asen przynosi

półlitrową butelkę po wodzie mineralnej pełną płynu o bursztynowym kolorze. Odwozi nas bezpiecznie pod sam dom i przyjmuje jedynie drobną opłatę.

Wieczorem przy okazji kolacji otwieramy jedną z butelek. Wino jest wspaniałe. Jutro otworzymy pewnie kolejną butelkę i zaprosimy małego i dużego Christo z żonami, żeby spróbowali, jakie wspaniałe wino można zrobić u podnóża Rodopów. Musimy się tylko starać, żeby duży Christo nie dowiedział się, że mamy rakiję od konkurencji. Mógłby się obrazić.



JEDZIEMY DO WÓD

Najsmaczniejszą wodą mineralną w całej Bułgarii jest woda Michalkowo, zwana pieszczotliwie michałką. To naturalnie gazowana i lekko słona woda sprzedawana w małych, ciemnozielonych, szklanych butelkach. W kawiarniach zawsze tylko taką zamawiamy. Dowiadujemy się, że Michalkovo to mała wieś w zachodnich Rodopach, nad rzeką Wyczą, na której jest najwyższa tama w Bułgarii (144,5 metra). Wycza nie przepływa przez ośrodki przemysłowe ani większe miasta, więc jej wody są wyjątkowo czyste.

Przy okazji jednej z wycieczek postanawiamy zatrzymać się w Michalkowie i kupić zapas ulubionej wody. Wieś jest rzeczywiście niewielka, kilka sklepów spożywczych, ogromna przetwórnia wody widoczna w oddali.

– Chcielibyśmy kupić michałkę – mówię do sprzedawczynie w sklepie spożywczym. – Wolałabym jakieś większe butelki – dodaję szybko, widząc, że niesie małe, o pojemności 0,33 l.

– Tylko małe, tradycyjne – mówi sprzedawczynie.

– A może dostanę większe butelki, na przykład plastikowe w sklepie przy wytwórni? – nie daję za wygraną.

– Też nie – kiwa głową sprzedawczynie. – W większych butelkach

można kupić tylko devin – dodaje.

Devin to najpopularniejsza marka wody w Bułgarii. Jeśli nie poprosi się kelnera w restauracji czy kawiarni o inną, na pewno przyniesie devin. Nie mam nic przeciwko, ale teraz zależy mi na gazowanej, mineralnej w smaku michałce. Kupujemy dziesięć ciemnozielonych, szklanych butelek michałki, które sprzedawczyni pakuje w dwie reklamówki. Zanosimy je do samochodu. Siadamy w małej, pustej kawiarence w opustoszałym centrum wsi.

– Espresso i dwie michałki – zamawiam u dziewczyny, która wygląda, jakby właśnie wstała z łóżka.

– Kawa z mlekiem ma być? – pyta dziewczyna. – Nie mamy michalkowa – dodaje. – Może być devin.

W kawiarni we wsi Michalkovo mają tylko wodę konkurencji?! Po zastanowieniu zamawiam schweppesa zamiast wody. Pamiętam schweppesy z wczesnego dzieciństwa. Napój produkowany w Bułgarii na licencji, smak Zachodu, a właściwie dwa: mandarynkowy i grapefruitowy. Jako dziecko lubiłam najbardziej mandarynkowy. Kojarzy mi się z wakacjami, czasem, który już nie wróci. Po latach Bułgaria straciła licencję i tamtych schweppesów już się nie produkuje. Te obecne są w plastikowych butelkach i smakują zupełnie inaczej. No cóż, oranżadki w proszku też już nie można dostać, przynajmniej nie tej najlepszej, w zielonym opakowaniu. Kelnerka przynosi schweppesy i kawę.

– W Dewinie jest pięknie – mówi. – Nie to, co tutaj. Są baseny pełne wody mineralnej i spa. Warto pojechać.

Skoro tak, to pojedziemy do Dewina. Miasto leży niedaleko, nad rzeką Dewinską, która wpada do tutejszej Wyczy; jest otoczone wiekowymi lasami iglastymi. Puszcza uchodziła za nieprzejezdną do połowy XX wieku, kiedy to z wielkim trudem wykarczowano drzewa i przeprowadzono drogę. Dewin postrzegałam dotychczas głównie jako miejsce wytwarzania wody mineralnej, konkurencyjnej dla ulubionej przeze mnie michałki. Tymczasem jest to bardzo stary gród, założony przez trackie plemię Dii, ukształtowany przez wpływy licznych władców, do których należały te ziemie. Dewin był pod zarządami carstwa Edirne, starożytnej Macedonii, imperium rzymskiego, pierwszego Carstwa Bułgarskiego, Cesarstwa Łacińskiego, Cesarstwa

Nicejskiego, drugiego Carstwa Bułgarskiego oraz imperium osmańskiego.

Najwcześniejsze doniesienia dotyczące życia na terenach dzisiejszego Dewina pochodzą z epoki brązu. W pobliskiej miejscowości Potreba odkryto ruiny osady trackiej oraz miejsce kultu z IV wieku. Podczas wykopalisk odkryto także dwie nekropolie datowane na XI-XII wiek. W XIV wieku twierdza Kabursko Kale, znana także jako Sajata i Babingrad, leżąca pięć kilometrów na zachód od Dewina, została zdobyta przez Ibrahima Paszę, w 1372 roku. Ówczesny Diowlen długo pozostawał pod wpływem imperium osmańskiego. Nazwa miasta prawdopodobnie pochodzi od Diowe, co oznacza „przynoszący niedźwiedzie”. Tak trackie plemię Dii nazywał starożytny grecki historyk Tukidydes. Kolejna wyraźna wzmianka o Dewinie datowana jest na rok 1635, przy okazji spisu powszechnego. Mowa w niej o dwudziestu sześciu niemuzułmańskich rodzinach mieszkających w miejscowości Diowlen, dzielnicy Nastan i wsi Ljaskowo. Planowano wówczas opodatkowanie chrześcijan. Muzułmanie i chrześcijanie żyli w Dewinie dość zgodnie. W 1850 roku mieszkało tu prawie dwustu mużmanów i około stu chrześcijan. Podczas buntu w 1859 roku, przeciwko nałożonym przez sułtana wysokim podatkom, mieszkańcy Dewina przepędzili urzędników mużmańskich. Wiele lat później z kolei bułgarska armia wdarła się do miasta, żeby je wcielić do Bułgarii. Dewin był wielokrotnie równany z ziemią i palony, aż w 1912 roku zostało w mieście tylko siedem domostw. Po zakończeniu wojen bałkańskich do miasta przybyli chrześcijanie, głównie ze wsi Stoikite i Sziroka Łyka. W roku 1939 w Dewinie mieszkało: 6146 chrześcijan, 13 000 mużmanów, 2431 Turków i 193 obywateli innego pochodzenia. Do dziś mieszkają tu ludzie różnego pochodzenia, wyznający różne wiary. W mieście znajduje się cerkiew i meczet, a Bułgarzy żyją zgodnie obok Turków i Pomaków.

Dziwimy się, że do meczetu można swobodnie wejść. Mąż zwiedza ją sam, ja tym razem czekam na zewnątrz. Na krótko wchodzimy do tutejszej cerkwi. Zapalamy świeczki w intencji bliskich. Zatrzymujemy się jeszcze przed ikoną świętego Jerzego. To najpopularniejszy święty w tym kraju. Na każdej ikonie zabija smoka. Dewiński święty Jerzy jest jednym z najbardziej typowych. Siedzi na koniu i włócznią przebija

wijącego się szatana-smoka. Mnie najbardziej podoba się święty Jerzy w naszej cerkwi w Czepełare. Także siedzi na koniu, ale na jego twarzy widać wielkie napięcie. Walka ze smokiem jest przedstawiona bardzo realistycznie. Mięśnie świętego są napięte, jakby już długo walczył. Ogromną trudność sprawia mu przebicie grubego pancerza zwierzęcia. Oszczęp wojownika łamie się na łuskach smoczej skóry. Twarz świętego Jerzego jest zroszona potem i pełna obrzydzenia. Smok przebijany włócznią ostatkiem sił próbuje zaatakować konia, ale umiera pokonany.

Obiecaliśmy dzieciom kąpiel w basenie. Kuzynka Wili mówiła, że w Dewinie jest wiele basenów, także ze zjeżdżalnią dla dzieci. Rzeczywiście. Trafiamy do jednego z hotelowych kompleksów basenowych. Jestem zachwycona. Siedzimy, a dzieci szaleją na małej, żółtej zjeżdżalni. Jest mało ludzi. W sąsiednim basenie można bez przeszkód pływać.

– Można dać waszym dzieciom koła ratunkowe? – pyta ratowniczką.

Wołam pociechy, kobieta pomaga im założyć na ręce nadmuchiwane rękawki. Proponuje, że udzieli im lekcji pływania. Tłumaczę dzieciom, że to niezwykle uprzejme ze strony pani ratowniczki, ale dzieci wolą zjeżdżalnię.

– To nic – mówi ratowniczką. – Czy jesteście z Polski?

Potwierdzamy.

– Uwielbiam serial *Cztery pancerni i pies*. Kochałam się w Janku, jak wszystkie dziewczyny tutaj. Uczyłam się nawet polskiego. Myślałam, że wyjadę na studia do Polski, ale życie potoczyło się inaczej. Wyszłam za mąż i teraz uczę dzieci pływać.

Rozmowa się przedłuża. Ratowniczką opowiada nam o sobie i rodzinie, chce wiedzieć coś o nas. Pyta, dlaczego przyjechaliśmy do Dewina. Odpowiadam, że chcieliśmy zobaczyć zabytki, słyszeliśmy też o tutejszych basenach i wodzie.

– Czy rzeczywiście jest taka smaczna? – pytam. – Staram się kupować mi chałkę.

– Słusznie – odpowiada. – Mi chałka jest jedyna w swoim rodzaju. Trzeba kupować, bo wieś podupada, fabryka też ma niełatwo w czasach takiej konkurencji. Devin to woda jakich wiele, choć także bardzo smaczna i lecznicza. Dobra na skórę.

Dzieci przenoszą się do jakuzzi. Woda jest tam cieplejsza, a ratowniczką chcąc im zrobić przyjemność, podkreca bąbelki.

– Niech siedzą jak najdłużej – tłumaczy. – To sama woda ma taki sam skład jak ta w butelkach, tylko jest podgrzana specjalnie dla dzieci. Zazwyczaj maluchy nie powinny przebywać w wodzie siarkowej, ale ta jest bezpieczna, nawet wskazana.

Rzeczywiście to wielka zaleta tutejszych basenów. No i fakt, że nie ma ludzi. Pytam, czy zawsze jest tak pusto.

– Latem tak – mówi ratowniczką. – Rzadko są tu turyści. Nasze miasto jest nowoczesne, ekskluzywne. Taniej jest w Nareczenie albo Banjach Nareczenskich. Czy w Polsce jest woda mineralna? – pyta nagle.

– Naturalnie – odpowiadam. – Wiele rodzajów.

– A masz dom i studnię, albo znajomego, który ma? – wypytuje dalej. Potwierdzam. Ratowniczką patrzy na mnie z triumfem.

– Gdy tylko wrócisz do domu, wydobywaj tę wodę ze studni, pakuj w butelki i sprzedawaj. To świetny interes. W Bułgarii niejeden zrobił na tym wielkie pieniądze.

– Nasza woda nadaje się tylko do podlewania ogrodu – studzę jej zapał. – Nie można jej pić.

– Oczyszczaj i pakuj w butelki, mówię ci – upiera się. – Zarobisz pieniądze.

Ratowniczką zaczyna nas przekonywać, że możemy zrobić interes życia. Mówi, że w Rodopach jest za duża konkurencja. Nie można zarobić na wodzie. Odwierty pochłaniają olbrzymie sumy, przetargi są ustawione. W Polsce pewnie jeszcze można na wodzie zarobić. W końcu mówię, że się zastanowię. Wyciągam dzieci z ciepłego basenu pod pozorem pójścia na obiad. Ratowniczką żegna nas, udzielając fachowych rad co do odwiertów.

– Pojedźcie do Welingrad – mówi na odchodnym. – Tam są stare baseny, marmury. Atmosfera lepsza jak na Węgrzech i bardzo dużo do zwiedzania. I pozdrówcie tego aktora, który grał Janka.

Patrzemy na mapę. Welingrad leży niedaleko. Możemy pojechać tam po obiedzie. Do Dewina natomiast warto przyjechać, jeśli ktoś ma ochotę odpocząć, zażywając eleganckich zabiegów na ciało i fachowych masażów. Dla przeciętnego zjadacza chleba jest tutaj za drogo.

Znajdujemy małą knajpkę blisko ruin. Zjadamy szybki obiad, sałatkę szopską i grillowane warzywa na ruszcie. Nie mamy ochoty na mięso. Próbujemy tutejszych ryb. Okazują się bardzo dobre. Zastanawiamy się, czy jechać do Welingradu, czy wracać do Czepełare, do domu. Po namyśle decydujemy się na Welingrad. Zwłaszcza ja bardzo chcę odwiedzić to miasto.

Spędzałam tam raz część wakacji. Miałam dziesięć, jedenaście lat. Tamtego lata naruszona została święta zasada – spędzanie co najmniej dwóch tygodni wakacji nad morzem. Nie pamiętam, dlaczego. Może nie było kwater w Czernomorcu koło Burgas, czyli tam, gdzie zawsze jeździliśmy, a może znajomi namawiali nas na wyjazd do Welingradu. Nie podobało mi się tam wtedy. Pojechałam z mamą. W kwaterze nie było toalety i musiałyśmy korzystać ze wspólnej na zewnątrz, a na dodatek była turecka, czyli dziura w ziemi. Okropność. Samo miasto było ładne. Dużo ogrodów, ulice wyłożone marmurowymi płytami. Wszędzie pomniki partyzantki Weli Peewej, na której część miasto nosi nazwę.

Znajomi, z którymi pojechaliśmy, byli starszą parą. Nie szukali rozrywek wieczorami. Kładli się wcześniej spać i nie można było we wspólnej kwaterze nawet słuchać radia. Nawet kąpiele w basenie nie sprawiały specjalnie przyjemności. Mnóstwo ludzi siedziało koło siebie w gorącej wodzie. O pływaniu nie mogło być mowy. Wychodziłam z wody cała żółta. Pewnie związki siarki tak działały. Zapach przyprawiał mnie o mdłości. Jedyłą rozrywką był diabelski młyn. Stare odrapane i zardzewiałe wagoniki skrzypiały, wznosząc się mozolnie na wysokość kilkunastu metrów, ale przejazdka takim młynem i dreszcz emocji rekompensowały brak dobrych warunków. Podobno był to jeden z najwyższych diabelskich młynów w Europie. Ciekawa jestem, jak dziś wygląda Welingrad.

Mikroklimat miasta bierze się ze specyficznego położenia w górskiej kotlinie. Latem jest tu chłodno, a zima jest krótka i łagodna. Wygląd miasta determinuje osiemdziesiąt źródeł mineralnych, w większości gorących. Liczne hotele, baseny, prywatne kwatery i ośrodki, gdzie można poddać się leczniczemu działaniu wód, nadały Welingradowi miano bułgarskiej stolicy spa.

Kiedy tylko parkujemy blisko centrum miasta, natychmiast

podchodzą do nas mężczyzna i dwie kobiety z pytaniem, czy potrzebujemy kwatery. Odmawiamy, ale zatrzymujemy wizytówki. Kto wie, może kiedyś zdecydujemy się spędzić w tym miejscu kilka dni.

Przechadzka po mieście uświadamia mi, jak wiele czasu minęło, odkąd byłam tutaj z mamą. Miasto już nie wydaje mi się takie czyste, wręcz wymuskane. Marmurowe płyty zdobiące ściany niektórych budynków są popękane, pomniki socjalizmu wysłużone, a same wizerunki Weli Peewej noszą ślady wielokrotnego usuwania napisów sprayem. To wszystko ma jednak swój klimat. Parki – niegdyś duma Welingradu – nie są tak starannie utrzymane, ale mają niezwykły urok. Pamiętam je jako miejsca pełne spacerowiczów, teraz jest tu zaledwie kilkanaście osób, głównie starszych. W centralnym miejscu jednego z parków znajdował się plac z huśtawkami, drabinkami i piaskownicą. Obecnie widzę jedynie odrapane, puste huśtawki. Różnic jest więcej. Marmurowe płyty chodnikowe nie są już białe, zszarzały. Kawiarniane stoliki, kiedyś wypucowane i pokryte białymi obrusami, straciły swoją elegancję.

Najwyraźniej Welingrad już nie jest tak chętnie odwiedzany. Szkoda, ponieważ miasto ma łagodny klimat i piękne widoki. Nawet niedostatki w postaci zaniedbanych ulic, parków i kawiarni nie rażą. Przydają temu miejscu atmosfery żywcem wyjętej z amerykańskich filmów z czasów prohibicji. Zresztą natykamy się na ekipę filmową. Trzej mężczyźni stoją z kamerą i zawzięcie o czymś dyskutują. Jeden z nich robi zdjęcia aparatem fotograficznym z dużym obiektywem, drugi ustawia kamerę. Nie widzę taśmy, która odgradzałaby ekipę i uniemożliwiała wejście na potencjalny plan. Nie widzę także aktorów. Stwierdzam, że to raczej dokumentaliści. Podchodzę bliżej, żeby popatrzeć. Mąż i dzieci idą na plac zabaw. Daję im znak, że będę w pobliskiej kawiarni. Spróbuję dowiedzieć się czegoś na temat tutejszej okolicy. Kilku gapiów mówi mi, że to ekipa amerykańska, z Hollywood. Nie bardzo chce mi się w to wierzyć. Moje powątpiewanie widzi jedna z kobiet stojąca nieco z boku, ale blisko mężczyzn z kamerą. Wygląda na osobę, która pomaga ekipie. Podchodzi do mnie i pyta, wskazując na oddalającego się męża z dziećmi, czy też jesteśmy z zagranicy. Tłumaczę, skąd przyjechaliśmy, i pytam, kim są jej znajomi z kamerą. Czy kręcą film dokumentalny o tych stronach? Kobieta, która przedstawia się jako Penka, potwierdza, że

to ekipa amerykańskich filmowców. Nie kręcą jednak filmu, ale fotografują plenery. Robią dokumentację, wybierają miejsca, w których nakręcą niektóre sceny. Film dopiero powstanie. Z prawdziwymi gwiazdorami. Dowiaduję się, że to nie pierwszy taki projekt w Welingradzie. Miałam rację, miasto wygląda jak dekoracja filmowa.

Przygodna znajoma tłumaczy, że w Bułgarii powstaje wiele filmów reżyserowanych przez Amerykanów. Znaczna część w Sofii, gdyż jej stare dzielnice służą za dekoracje filmów o Los Angeles z lat pięćdziesiątych i sześćdziesiątych. Kilka filmów powstało też w Rodopach. Dwa z nich były kręcone częściowo w Welingradzie. Penka nie może wyjawić, o jakie filmy chodzi. Jeszcze nie są na ekranach, ciągle w produkcji. Pracowała z Amerykanami także w Sofii, kiedy kręcono *Czarną Dalię*. Opowiadała o występującym w filmie gwiazdorze, Joshu Hartnecie.

– Taki chłopiec – mówi. – Ładny, młodziutki, ale mieliśmy z nim bardzo dużo kłopotu.

– Gwiazdorzył? – pytam ciekawa.

– Skąd – potakuje głową na „nie”. – Chorował okropnie. Ja to mu od razu powiedziałam, że musi jeść nasze jedzenie i pić naszą wodę, ale ten nie i nie.

– A co jadł? – pytam.

– Potrawy z hotelowego cateringu – mówi z powagą kobieta. – A wodę pił tylko zagraniczną. Wreszcie nasz doktor mu powiedział, że nie potrzeba lekarstw, tylko normalne jedzenie i picie. Jego doktor rozkładał ręce. Dawał tabletki.

– I wyzdrowiał? – pytam.

– Wyzdrowiał – kręci głową. – Potem to już chciał jeść tylko jagnięcinę. Wcześniej był wegetarianinem. A tej swojej wody to już nie ruszył, tylko michałka i michałka.

– Słusznie – mówię. – Michałka jest najlepsza w całych Rodopach.

– Devin też dobry – mówi kobieta. – I nasza woda z Welingradu. Bardzo dobra szczególnie dla artystów.

– Nie rozumiem – mówię. – Jaka woda jest dobra dla artystów?

Trudno mi czasem nadażyć za logiką wywodów mieszkańców Rodopów. Ich myśli krążą niejednokrotnie po dziwnych orbitach. Dla Penki to najwyraźniej absolutnie logiczna sprawa.

– W Welingradzie jest najlepsza woda dla śpiewaków – wyjaśnia. – Nasz tutejszy Orfeusz miał głos właśnie dzięki wodzie.

Już od kilku lat podążam śladami Orfeusza. Odkryłam wiele miejsc związanych z tą postacią, ale nie spodziewałam się, że był też w Welingradzie.

– Oczywiście, że był – Penka mówi bardzo poważnie. – Przed wyprawą po złote runo. Orfeusz potrzebował siły. Był człowiekiem, a nie bogiem i obawiał się, że nie wytrzyma trudów podróży. Początkowo miał udać się na Olimp i prosić bogów o nektar i ambrozię. Usłyszał jednak o cudownych właściwościach naszej wody i postanowił na niej oprzeć swoją siłę.

– Pił tę wodę? – nie wytrzymuję z ciekawości.

– Nie tylko – mówi Penka. – I pił, i brał kąpiele w gorących źródłach. Potem wskakiwał do zimnej wody wypływającej ze skały i w ten sposób się hartował.

– Skąd o tym wiadomo? – pytam.

– Podobno mówił Medei o tej wodzie – kontynuuje Penka. – I są rysunki na greckich wazach. Naukowo dowiedzione, że tak było. Ale najważniejszy dowód to legenda Spartakusa. Tam jest potwierdzenie, że nasza woda daje siłę.

– A Spartakus skąd tutaj?

– Jak to skąd – oburza się Penka. – Spartakus urodził się na wzgórzach Płowdiwu, Filipopolis. To nie tak daleko stąd. Ale zanim go schwytano i sprzedano, pracował właśnie tutaj. W okolicach Welingradu. Miał tutaj dom i rodzinę.

– Skąd o tym wiadomo?

– Z podań historycznych. O Spartakusie wiadomo bardzo dużo – mówi Penka. – Na przykład, że ćwiczył swoje ciało. Zimą godzinami leżał w zimnej wodzie, żeby je hartować. Umiał też długo wytrzymać pod wodą. Kiedy stanął na czele powstania, był niezwykle silny i wytrzymały. Dlatego umiał porwać tłum i opowiada się o nim do dziś, chociaż nie zwyciężył. Jego siła i odporność na zadawane rany przeszły do legendy. I to wszystko osiągnął właśnie tu, w naszej okolicy.

Penka patrzy na mnie z dumą.

– A jak dokładnie ćwiczył ciało? – pytam.

– Mamy tutaj rzekę – Penka zaczyna na nowo opowieść. – Nazywa

się Bistrica. Teraz jest dość spokojna, ale w czasach Spartakusa była podobno prawdziwym żywiołem. Spartakus zaczynał dzień od przepłynięcia jej wpływ.

– Czy chodził w góry? – pytam.

– O tak – potwierdza z wielką pewnością siebie Penka. – Chodził regularnie na górę Goljama Sjutkija. To szczyt tutaj niedaleko. Mierzy dwa tysiące sto osiemdziesiąt osiem metrów n.p.m. Bardzo trudno na niego wejść. Nie ma dobrej drogi na górę. Ostatni odcinek alpiniści pokonują z hakami. Spartakus wspinał się na szczyt, przytrzymując się skał rękami.

– Skąd to wszystko wiesz? – nie wytrzymuję.

– Jestem dumna, że mieszkam na takiej ziemi – mówi. – Prawda też taka, że z tego żyję. Kiedyś byłam przewodniczką po tych terenach, ale wycieczek przyjeżdża coraz mniej. Biuro zlikwidowali i tak zostałam. Trochę pracowałam w bibliotece. Prowadziłam własny sklep. Przez przypadek znajoma poleciała mnie ekipie filmowej z Los Angeles, kiedy pierwszy raz tu przyjechali. Ja znam świetnie okolice, a moja córka angielski.

– Bardzo dziękuję, że zgodziłaś się poświęcić swój czas i opowiedzieć nam o tych legendach – mówię.

Nie mogę zaproponować Pence pieniędzy. Obraziłaby się. Mogę tylko zapłacić za kawę, którą zamówiła. Penka się śmieje.

– Bardzo lubię poznawać nowych ludzi.

Kiwa na kelnera i tym razem zamawia wodę mineralną. Nie widać, żeby się spieszyła. Najwyraźniej jest jej miło, że poznała kogoś chętnego do słuchania miejscowych podań.

– Powiem ci coś – kontynuuje. – Gdybym nie była taka gadatliwa, nie poznałabym tych od filmu. Nie poznałabym nawet swojego męża. Tak, tak. Mój mąż przyjechał tu z rodzicami. Oni leczyli reumatyzm, a Mitko się nudził i wykupił wycieczkę po okolicy. Następnego dnia wrócił do biura podróży i zapytał, czy nie ma jeszcze jakiejś wycieczki, którą prowadziłaby ta gadatliwa dziewczyna. I tak się poznaliśmy. Tak mu się tu spodobało, że to on się do mnie przeprowadził, a nie ja do niego.

– Chyba na mnie już czas – mówię. – Umówiłam się tu niedaleko z rodziną. Chcemy zwiedzić miejsca, o których mówiłaś.

– Powiem ci jeszcze jedno – zatrzymuje mnie Penka. – I może

najważniejsze. Jak jesteś stąd, to znaczy z Rodopów, to śpiewaj.

– Słucham? – nie bardzo rozumiem.

– Śpiewaj – powtarza Penka. – Rodopy to kraina śpiewaków. Wszyscy tu śpiewają. Stąd pochodzą najwybitniejsi śpiewacy. Śpiewaj i mów, że jesteś z Rodopów.

Śpiewanie to moje hobby. Śpiewam dla siebie, skończyłam szkołę muzyczną. Kiedyś marzyłam, że będę śpiewającą aktorką, ale to były marzenia nastolatki. Czyżby Penka mnie przejrzała? Czuję, że w tej kobiecie jest coś niezwykłego.

– Słyszałaś o Nikołaju Gjaurowie? – pyta.

Wstajemy od kawiarnianego stolika. Penka pozwala zapłacić za jej kawę i wodę w podziękowaniu za opowieści. Oczywiście słyszałam o Gjaurowie. Moja mama jest muzykiem. Jej zawdzięczam ogólną wiedzę o muzyce. Nikołaj Gjaurow był wybitnym śpiewakiem operowym. Występował na najlepszych scenach całego świata, między innymi w Metropolitan Opera i La Scali. Mówi się o nim jako o legendarnym wykonawcy partii Mefista w *Fauście* i wielu, wielu innych. Wiele ludzi myśli, że Gjaurow był Rosjaninem, ale ja wiem, że to Bułgar. Nie wiedziałam jednak, że mieszkał w Rodopach.

– Nie tylko w Rodopach, ale w samym Welingradzie – kiwa głową Penka. – Niech Pan Bóg odpuści mu grzechy – dodaje. – Zmarł w dwa tysiące czwartym roku.

Mówię jej, że moja mama jest muzykiem, a ja skończyłam szkołę muzyczną. Wcale jej to nie dziwi. Opowiadam jej też, że szukam w Rodopach śladów Orfeusza. Już od dawna staram się podążać jego drogą.

– Mówiłam ci, że w Rodopach nie ma osoby niemuzycznej. Ale właśnie tu jest najwięcej śpiewaków. Jesteśmy dziedzicami Orfeusza. Pamiętaj o tym. I jedź do Cepiny. Tam to jest dopiero Tracja. Stara dobra Tracja. Tam znajdziesz wróżby. Bez wróżenia nie zrozumiesz Orfeusza.

Jej słowa dźwięczą mi w uszach, kiedy chodzimy po uliczkach Welingradu. Dochodzimy do dzielnicy Czepino, w której znajduje się park Kleptuza z dwoma jeziorami. To symbol miasta i jednocześnie najbardziej romantyczny i tajemniczy zakątek Welingradu. Kleptuza jest największym źródłem krasowym w Bułgarii. W każdej sekundzie ze

źródła wypływa tysiąc dwieście litrów zimnej wody. Część używana jest jako woda pitna, część tworzy dwa piękne jeziora, które łączą się z rzeką Czepińską, dopływem Maricy uchodzącej do Morza Białego. Liczne tablice informują, jak dojść do muzeum, w którym można zobaczyć odkryte przez bułgarskich archeologów ślady trackiego plemienia Besi, zamieszkujących Rodopy w V i VI w. p.n.e. Znaleźiska są liczne i niezwykle cenne: mogiły, nekropolie, ściany domów i budynków użyteczności publicznej. Świadectwa mówią, że dziejopisarze jak Herodot czy Tukidydes znali zwyczaje Traków i szanowali je.

Zanim pojedziemy do Cepiny, żeby zobaczyć ruiny twierdzy despoty Sława, udajemy się do jaskini Lepenica, oddalonej o dwanaście kilometrów od Welingradu, w pobliżu wsi Rakitowo. W czasie zwiedzania Rodopów widzieliśmy wiele jaskiń i każda była szczególna. Jednak Lepenica ma dla mnie, tropicielki śladów Orfeusza, szczególne znaczenie. Śledząc jego legendę, szczególnie tę część o zejściu do Hadesu, nie sposób nie zadać pytania, gdzie Orfeusz szukał zejścia do podziemnego królestwa. Według podania znajdowało się ono w jednej z rodopskich jaskiń. Orfeusz błagał bogów o wyjawienie mu tego miejsca. Bogowie, litując się nad nim, wyznali, że musi szukać głębokiej jaskini. Nie podali jednak jej nazwy. Pierwszą jaskinią, którą Orfeusz odwiedził, była właśnie Lepenica. Miał nadzieję, że tam znajdzie wejście do Hadesu. Podobno pieśniarz schodził tysiąc czterysta metrów w dół, uzbrojony jedynie w lirę i własny głos. Przez cały czas śpiewał i wierzył, że zobaczy rzekę i łódź Charona. Orfeusz miał spędzić w Lepenicy ponad miesiąc, nie jedząc, tylko pijąc wodę spływającą ze skał. Na samym dnie jaskini czekał ponad tydzień na pokazanie się bram Hadesu. Nic takiego nie nastąpiło. Rozczarowany i załamany, postanowił umrzeć w tej jaskini. Prawdopodobnie z wyczerpania i głodu zaczął tracić świadomość.

Taką opowieść usłyszałam kiedyś w Welingradzie od kobiety, która wynajmowała nam kwaterę. Nie pamiętam, dlaczego powiadała mi o Orfeuszu. Nie pamiętam też dobrze dalszej części opowieści. Dlaczego Orfeusz wyszedł z jaskini i zaczął szukać innego wejścia do krainy umarłych? W opowieści tej kobiety bogini miłości Afrodyta, wzruszona rozpaczą Orfeusza, przysłała do pieśniarza we śnie i powiedziała mu, w której jaskini znajduje się wejście do Hadesu. Orfeusz ponownie

uwierzył, że może odzyskać Eurydykę i wyszedł z Lepenicy. Jak tego dokonał, skoro pokonanie w dół tysiąca czterystu metrów zajęło mu ponad miesiąc? Podobno Afrodyta poprosiła o pomoc Morfeusza, boga snu. Ten uspił pieśniarza i razem wynieśli śpiącego na powierzchnię. Inna wersja mówi, że Orfeusz zaczął śpiewać i prosić o pomoc w opuszczeniu jaskini. Jego prośby zostały wysłuchane przez nietoperze, których setki wczepiły się pazurkami w szaty Orfeusza i uniosły go śpiewającego na powierzchnię.

Biorąc pod uwagę liczne przesłania mówiące, że Orfeusz był postacią historyczną, nie dziwi poszukiwanie konkretnych śladów bytności legendarnego pieśniarza w Rodopach. Legendy żyją własnym życiem. Starzy ludzie, którzy przekazują opowieści z pokolenia na pokolenie, odchodzą. Wcześniej do każdej opowieści dodają trochę od siebie. O Lepenicy dowiedziałam się po raz pierwszy podczas tamtych wakacji w Welingradzie. Spotkanie z Penką przypomniało mi o tym. Orfeusz znalazł wejście do Hadesu. W innej jaskini. Ale o tym później.

Jaskinia Lepenica jest teraz zamknięta dla turystów ze względu na prowadzone badania geologiczne. Kiedy była otwarta, wielu grotolazów próbowało dotrzeć na dno. Choć wiadomo, że Lepenica ma tysiąc czterysta metrów głębokości, nikt jeszcze tam nie dotarł. Chyba że zrobił to właśnie Orfeusz. Czy geolodzy prowadzący badania w Lepenicy będą szukać śladów Orfeusza?



RODOPSKI DESPOTA SŁAW

Aleksy Sław – podobnie jak jego rumuński odpowiednik Wład Palownik, zwany Drakulą – był okrutnym tyranem. Nękał podwładnych podatkami i licznymi najazdami. Zasłynął stosowaniem odpowiedzialności zbiorowej, karaniem całych rodzin za rzeczywiste lub urojone winy. Bali się go mieszkańcy północno-zachodnich Rodopów. Wyrzynał w pień i palił całe wioski, jeśli donoszono mu, że we wsi tli się bunt. Pewnego razu nagle zachorował. Z dnia na dzień stawał się coraz słabszy. Trawiła go gorączka niejasnego pochodzenia. Przyjmował wszelkie znane napary z ziół i lekarstwa. Na nic. Jego najbliżsi składali rytualne ofiary ze zwierząt. Także bez skutku. Nakazano modły we wszystkich świątyniach w okolicy. Nie było poprawy. Sław słabł z każdą godziną. Kiedy zaczęto szeptać o gniewie Bożym, kazał sprowadzić z pobliskiej świątyni żricę (kapłankę), znaną z jasnowidzenia.

– Czy potrafisz mnie uleczyć? – zapytał Sław, kiedy stanęła przed jego obliczem.

– Uleczyć możesz się tylko ty sam – zagadkowo odpowiedziała mu *żrica*.

– Każę cię męczyć i drzeć z ciebie pasy, aż wyjawisz mi lekarstwo –

odrzekł władca słabym głosem.

– Wyjawię ci je dobrowolnie – powiedziała kapłanka. – Musisz włożyć na siebie koszulę swojego poddanego. Takiego, który jest *czestit*. Wtedy wyzdrowiejesz. Musisz to zrobić, zanim jutro zapadnie zmierzch. Jeśli nie znajdziesz takiej koszuli, zakończysz swoje nędzne życie. Pamiętaj tylko, że człowiek, który da ci swoją koszulę, musi być *czestit*.

– Tylko tyle? – zapytał Sław.

Nagle poczuł się silniejszy. Gorączka jakby nieco spadła. Zawołał strażę i nakazał rozesłanie stu konnych po całym królestwie, w poszukiwaniu człowieka, który jest *czestit*. *Czestit czowek* to człowiek szczęśliwy, ale nie tylko. *Czestit* oznacza też obdarzony łaską i chwałą, w uroczystym nastroju.

Konni niestrudzenie przez wiele godzin przemierzali kraj w poszukiwaniu takiego właśnie człowieka. Nie było wioski i domu, do którego by nie zajrzeli. Nie widzieli jednak ludzi szczęśliwych, spotykali tylko przerażonych i ciężko doświadczonych przez Sława. Ani jeden człowiek nie był w tym królestwie szczęśliwy. Czas nieubłaganie płynął, ale konni nie rezygnowali. Wreszcie pod koniec wyznaczonego terminu dotarli do najdalszej wioski. Liczyła ona zaledwie kilka domów i była najbiedniejsza w całej okolicy. Do tej pory konnych witała martwa cisza albo krzyki przerażenia. W tej ostatniej wsi powitał ich śpiew. Żołnierze przystanęli. Dowódca podszedł do jednego z domów. Przed ubogą chatą siedział mężczyzna i śpiewał na całe gardło. Jedno oko miał zasłonięte chustą.

– Co robisz? – zapytał dowódca konnych.

– Śpiewam – odpowiedział grzecznie mężczyzna i śpiewał dalej.

– Dlaczego śpiewasz? – pyta dalej żołnierz.

– Urodził mi się syn – uśmiechnął się człowiek.

– Dlaczego nie masz oka? – zapytał znów żołnierz.

– Wyłupił mi je sam Sław, który przybył tutaj łupić nasze ziemie i palić wsie – odpowiedział mężczyzna, nie przestając się uśmiechać.

– Dlaczego się więc cieszysz? – dowódca nie mógł się nadziwić.

– Dlatego, że mój syn jest zdrowy i ma dwoje oczu – odpowiedział człowiek.

– Zatem jesteś *czestit*? – zapytał cicho dowódca.

– Tak, czuję się bardzo *czestit* – odpowiedział mężczyzna i zaczął znów śpiewać.

– Szybko dawaj swoją koszulę – powiedział żołnierz. – Muszę zawieźć ją mojemu panu, który jest śmiertelnie chory. Kiedy wyzdrowieje, dopilnuję, żeby odpowiednio cię wynagrodził.

Ale Sław umarł, ponieważ jedyny w całym królestwie człowiek, który był *czestit*, był tak ubogi, że nie miał nawet koszuli.

Tę legendę opowiedziała mi kiedyś jedna z przyjaciółek babci. Nie mogę sobie tylko przypomnieć, która. Może była to *lejja* Stajkie. Cicha, spokojna, mówiąca piękną rodopską gwarą babcia Stefki i Marijki? Nie mogę jej zapytać, ponieważ zmarła kilka lat temu. Próbuję sobie przypomnieć, skąd znam tę legendę, stojąc przedruinami Cepiny. To średniowieczna twierdza w pobliżu wsi Dorkowo, z której w XII wieku Sław uczynił stolicę. Wykopaliska archeologiczne w tej części Rodopów wskazują, że najstarsi mieszkańcy żyli tutaj w epoce żelaza (XI-VI w. p.n.e.). Plemiona trackie przetrwały na tych terenach jeszcze w czasie ekspansji rzymskiej i epoki późnoantycznej. Odkryto pozostałości świątyni z V-VI wieku i wiele domów mieszkalnych. Domy miały fundamenty i partery zbudowane z kamieni spajanych błotem. Używano także cegieł, zwanych *kerpicz*. Były to kostki błota zmieszane z pociętą słomą i wysuszone na słońcu. Pokrywano je podobnymi do dzisiejszych konstrukcjami z drewna i dużymi dachówkami z łupków zwanymi *tikli*. Stawiano je blisko siebie, bez podwórek zewnętrznych czy wewnętrznych, jedynie z przejściem pomiędzy domami. W 46 roku Rzymianie dokonali podboju Rodopów. O Rzymianach mieszkających na terenach Rodopów mówi wiele znalezisk archeologicznych, pozostałości murów obronnych i kamienie, które używano do budowy dróg. Rzymianie to wybitni budowniczcy oraz dobrzy gospodarze. Wprowadzili administracyjny podział na miejscowości, poszczególne osady oddzielając od siebie umocnieniami i fortyfikacjami obronnymi. Budowali drogi i mosty. W miejscowościach Biwoliczino Dere i Remowo znaleziono pozostałości murów obronnych i kostkę brukową, używaną do budowy dróg. Drogi budowane przez Rzymian były wykładane kamieniami albo marmurem, materiałem ogólnodostępnym w Rodopach. Rzymianie nie poprzestawali na wyrębie lasu i utwardzeniu ziemi. Nie wystarczyłoby to bowiem do ewentualnego

przewiezienia ciężkiego sprzętu wojennego. Rzymianie byli niezwykle biegli w sztuce wojennej i praktyczni jako budownicy. Nawet w czasach pokoju dbali o przygotowanie obronne miejsc, które wcześniej zostały wcielone w obręb imperium.

Jednak najciekawszymi pamiątkami po Rzymianach są moim zdaniem gliniane rury, którymi dostarczano wodę ze źródeł przez akwedukty wprost do miast. Wiadomo, że nałożyli na miasta obowiązek gromadzenia i wywozu nieczystości. Znaleźiska archeologiczne świadczą o tym, że Trakowie wywiązywali się z tych obowiązków i odprowadzali nieczystości również glinianymi rurami o większej średnicy do wykopanych poza murami miast jam, gdzie ekskrementy wsiąkały w ziemię. W ten sposób miasta trackie były czyste, a zarazy wybuchały rzadko, ponieważ dbano o czystość wody pitnej. Rzymianie i Trakowie nie żyli do końca zgodnie, o czym świadczy chociażby los Spartakusa. Ziemie podległe Rzymowi musiały regularnie dostarczać niewolników jako pracowników rolnych, służących czy gladiatorów. W VI wieku na tereny Rodopów Zachodnich przybyli Słowianie. Badacze tych terenów twierdzą, że to byli Dragowiczi. Słowianie przejęli dziedzictwo trackie i rzymskie. Później dołączyły do nich plemiona bułgarskie, ale dopiero Małamir wcielił Rodopy Zachodnie do państwa bułgarskiego. Jego następca – Presjan – włączył całość ziem rodopskich do państwa bułgarskiego, co miało ogromne znaczenie strategiczne.

Ruiny twierdzy Sława znajdują się na szczycie Cepiny (1136 m n.p.m.). Prowadzi do nich sześciokilometrowa asfaltowa droga. Na szczęście można bardzo blisko podjechać samochodem. Zwiedzamy ruiny. Widać dobrze zachowane kamienne fortyfikacje, odkryto aż sześćset czterdzieści metrów umocnień. Mur ma grubość prawie dwóch metrów. Ile tu potu i łez wylano, żeby zbudować despotie zamek, z którego nie pozostał nawet jeden kamień? Twierdza została wzniesiona już w IX wieku. W XI zdobyli ją Bizantyjczycy, a w XII wyzwolił car Kołojan. To on mianował swojego bratanka Aleksego Sława namiestnikiem Rodopów. Despota zabił stryja w 1207 roku i ogłosił się niezależnym imperatorem Rodopów, a Cepina została stolicą. Twierdza była imponująca jak na owe czasy. Miała powierzchnię dwudziestu pięciu tysięcy metrów kwadratowych. W jej najwyższych partiach Sław kazał wznieść zamek. Podania milczą na temat przyczyny śmierci

despoty. My znamy tylko legendę, która nie jest pewnie do końca zgodna z prawdą. Być może Sława otruto, na czym skorzystali Rodopczanie, uwalniając się od okrutnika i carobójcy. Po jego śmierci Cepina przeszła pod władanie cesarstwa nicejskiego. Michał II Asen, car bułgarski, wcielił ją ponownie do Bułgarii w 1373 roku. Potem twierdza została zdobyta przez Turków. Okolicznych mieszkańców siłą sturczono. Tutejsi bułgarscy muzułmanie wyznają islam wyłącznie w istocie ściśle religijnej. W obyczajowości pozostają Bułgarami z typową tradycją chrześcijańską. Na przykład w niektórych tradycjach weselnych budowane są huśtawki dla młodożeńców, para młoda dekorowana jest liśćmi zdrowca, a na widok publiczny wystawia się wyprawę panny młodej zwaną *czeiz* albo *ruba*.

Oglądamy w muzeum rekonstrukcję twierdzy Sława. Robi wielkie wrażenie. Miała tylko jedno wejście, od strony południowo-wschodniej. W pobliżu zamku, w samym środku twierdzy, znajdowały się dwa potężne zbiorniki wody pitnej. Dwa mniejsze Sław kazał umieścić w południowej części. Był wybitnym strategiem, liczył się z wielodniowym oblężeniem twierdzy i starał się zapewnić żołnierzom wodę. W skład kompleksu wchodzi także zbudowane za jego czasów dwie cerkwie i cztery wieże wieńczące fortyfikacje. W muzeum znajdujemy przedmioty codziennego użytku, naczynia, głównie ceramiczne, narzędzia pracy. Czytamy, że po Trakach pozostały bardzo dobrze zachowane grobowce w Bataszko Błato, w miejscowości Jundoła, a fragmenty trackiej osady w miejscowości Peczkowec.

Nie wiadomo dokładnie, gdzie była świątynia żricy, czyli jasnowidzącej kapłanki, która kazała szukać dla Sława koszuli szczęśliwego człowieka. Jest jednak niemal pewne, że w XIII wieku na terenach bliskich twierdzy stał klasztor, w którym mieszkała znana kapłanka prorokini. Klasztory w Rodopach, w których żyły kapłanki przepowiadające przyszłość, były znane już w starożytnym Rzymie. Tukidydes wspomina: „Tam, w Tracji, jest kraj szczęśliwości, leży wysoko nad szczytem górskim, na którym przebywał Dionizos. Na górze Pangei leży znana jego (Dionizosa) świątynia, gdzie służą mu kapłani z plemienia Besi. Tam ponoć jest kapłanka prorokini, podobna zdolnościami do delfickiej Pytii”. Jeszcze wcześniej, bo w V wieku p. n. e. o świątyni Dionizosa, w której miały miejsce przepowiednie, pisze

Herodot. Wydaje się, że są to dwie różne świątynie. Jedna w pobliżu Cepiny, a druga w miejscu kultu Orfeusza, w Perperikonie. Niektóre podania mówią, że w Perperikonie prawdopodobnie wieszczili zarówno mężczyźni, jak i kobiety. To tam udał się Aleksander Macedoński po wróżby dotyczące jego przyszłości. *Žrica* przepowiedziała mu, że podbije Europę, ale umrze samotnie. Juliusz Cezar kilka wieków później usłyszał od żreca z Perperikonu, że jego syn będzie jednym z największych władców imperium rzymskiego. W każdej kulturze słyszy się o jasnowidzących, prorokach, ludziach obdarzonych nadnaturalnymi zdolnościami. *Žrice* kobiety lub *žrecy* – mężczyźni z Pangei należą do najbardziej znanych. *Žrecy* rodopscy byli nie tylko jasnowidzący, ale umieli także leczyć choroby, nawet te uznawane za nieuleczalne. Pewnie dlatego despota Sław wezwał *žricę*.

Co mówią o jasnowidzeniu legendy rodopskie? *Žrica* to jednocześnie główna kapłanka świątyni, strażniczka ognia. Taka funkcja była we wszystkich świątyniach czy raczej klasztorach. Dziś nazwalibyśmy ją przeoryszą. Nie miała oczywiście własnego potomstwa, ale wychowywała swoją następczynię. Zdarzało się jednak, że nie było odpowiedniej osoby. Wtedy kapłanka wyznaczała przeoryszę bez zdolności jasnowidzącej. Po swojej śmierci przychodziła do niej we śnie i mówiła, gdzie należy szukać odpowiedniej dziewczyny, która ma zdolności prorokowania. Kapłanki szły we wskazane miejsce i znajdowały dziecko, często niemowlę. Przekonywały rodziców, że są tu z woli najwyższych kapłanów i zabierały dziecko na wychowanie do świątyni. Zdolności jasnowidzenia dziewczynki ujawniały już we wczesnym wieku. *Žrica*, która została doprowadzona do Sława, była jedną z najbardziej znanych i najzdolniejszych.

Przepowiadanie przyszłości w Bułgarii ma szczególne znaczenie. Tutaj w każdym mieście, regionie czy okolicy jest osoba, która wróży z kart, ręki czy fusów od kawy. Pamiętam takie wróżenie z dzieciństwa. Kobieta, którą nazywano *gledaczką* (od *gleda*, czyli patrzy) zapraszano do jednego z domów. Tam parzono kawę. Po jej wypiciu *gledaczka* brała po kolei każdą z filiżanek i zaczynała patrzeć w przyszłość. Jeden raz byłam świadkiem podobnego seansu, ponieważ moja babcia nie wierzyła w takie rzeczy i nie zapraszała *gledaczek*. *Lelja* Roza, chyba tak się nazywała, przyszła po coś do naszej sąsiadki i ta przyprowadziła

ją do nas. Już nie pamiętam dlaczego. Przyszły wtedy jeszcze dwie sąsiadki. Jedna miała nawet ze sobą własną filiżankę po kawie, nieumytą, zawiniętą w serwetkę. Mnie naturalnie kawy nie zrobiono, ale przysłuchiwałam się wróżbom. Dotyczyły wyłącznie najbliższej przyszłości. Pewnie dlatego, że odbywały się bardzo regularnie. *Lelja* Roza była zwyczajną kobietą, ubraną kolorowo, po bałkańsku hałaśliwą. Nie wpadała w trans i nie tworzyła atmosfery. Po prostu brała po kolei filiżanki i zaczynała mówić.

– Widzę tu obraz niedźwiedzia – zaczynała. – To znaczy jakiś problem nierozwiązany.

– No właśnie – mówiła właścicielka filiżanki. – Mam problem, ale czy go rozwiążę?

– Niedźwiedź idzie – odpowiedziała wtedy *lelja* Roza. – To znaczy, że rozwiążesz problem.

– Czy moja córka dostanie się na studia? – pytała inna sąsiadka, podtykając swoją filiżankę.

– Widzę tu ptaka – mówiła *lelja* Roza. – To znaczy dobra nowina. Ale ptak siedzi na gałęzi drzewa i nie może odlecieć. To znaczy, że pewnie dostanie się na studia zaoczne albo nie na te, co chciała.

Jaka była wartość tych przepowiedni? Pewnie jak to w życiu, trochę psychologii, trochę szczęścia. Ta pierwsza sąsiadka potrzebowała pieniędzy na otwarcie sklepu. Po dwóch dniach od przepowiedni jej matka powiedziała, że da jej pieniądze na rozkręcenie interesu. Córka tej drugiej sąsiadki chciała zdawać na Akademię Sztuk Pięknych. Nie przyjęli jej teczek z pracami. Zdawała na politechnikę i dostała się na inżynierię lądową. Obie przyniosły *lelji* Rozie po butelce domowej rakii za udaną przepowiednię. Mnie *lelja* Roza wróżyła raz, i to nie z fusów, ale z ręki. Uprzedzała, że chiromancja nie jest jej najmocniejszą stroną, ale skoro nie mogłam wypić kawy... Powiedziała mi wtedy coś w stylu, że będę piękna, mądra i bogata. Potem dodała, że będę miała bardzo ciekawe życie i zdobędę sławę, chociaż dopiero po czterdziestce.

– Lepiej powiedz, że będzie zdrowa – rzekła babcia, bardzo niezadowolona, że w naszym domu odprawia się takie niechrześcijańskie procedury.

– Będzie – potwierdziła *lelja* Roza. – I będzie bardzo długo żyła. Ponad sto lat. I sama ma zdolności jasnowidzenia, po matce, ale nie

będzie się z tego utrzymywać.

I tak się też stało. Mam natomiast intuicję, wyczucie, że coś się stanie, albo przekonanie, że pewne sprawy zakończą się dobrze. Podobnie jak wiele kobiet. Na przykład moja mama, która ma coś więcej niż intuicję.

Mówiąc o przepowiedniach, trzeba wspomnieć o niewidomej Wandze, zwanej przez Bułgarów babą Wangą. Jej intuicja i trafność przepowiedni przeszła do historii, a Wanga już za życia owiana była legendą. W jej życiorysie znajduje się wiele znaków zapytania, a największą tajemnicą jest geneza jej ślepoty. Według jednej z wersji, w młodości porwał ją huragan, uniósł w powietrze i rzucił na ziemię. Jej oczy zalepił piasek, który sprawił, że już nigdy nie odzyskała wzroku. Zdolność jasnowidzenia dała Wandze ogromną popularność w Bułgarii, ale też przepowiednie były zdumiewająco trafne. Bezbłędnie przewidziała upadek Związku Radzieckiego, katastrofę w Czarnobylu czy zwycięstwo Borysa Jelcyna w wyborach. Wcześniej bezbłędnie określiła datę dojścia do władzy Hitlera i początek drugiej wojny światowej. Jej wizje zawierały opis śmierci Stalina, przepowiedziała także zatonięcie okrętu podwodnego Kursk. Na długo przed tą katastrofą wymieniła nazwę feralnego okrętu podwodnego. Nie potrafiła mówić poprawnie po bułgarsku, posługiwała się rzadko spotykaną gwarą z Macedonii. Bliska rodzina Wangi zaczęła spisywać jej przepowiednie, kiedy okazało się, że są trafne. Nie sposób wytłumaczyć jej fenomenu naukowo. Wanga wróżyła zwykłym ludziom i największym przywódcom socjalistycznym z Todorom Żiwkowem i Leonidem Breżniewem na czele. Znajdowała zaginione dzieci, ukradzione cenne przedmioty, pochowane ciała. Mimo ślepoty poruszała się wszędzie sama, twierdząc, że widzi wszystko trzecim okiem. Wielokrotnie próbowano udowodnić, że jest oszustką, ale przepowiednie Wangi pojawiały się zawsze przed opisywanymi przez nią wydarzeniami. Wspomniana *lelja* Roza zaczęła wróżyć po tym, jak pojechała do Wangi we własnej sprawie. Wanga podobno przepowiedziała jej trafnie, ale też nakazała wróżenie innym. Widziałam lelję Rozę jeszcze raz. Przeprowadziła ją ta sama sąsiadka. Moja babcia, nakłaniana do poddania się wróżbie, wypła kawę i podała filizankę lelji Rozie. Ta popatrzyła do środka i powiedziała:

– Wielu rzeczy nie zdążysz zrobić za życia, ale te najważniejsze na

pewno ci się uda.

Na mnie takie nie do końca zrozumiałe zdanie wywarło wielkie wrażenie. Próbowałam wtedy rozmawiać na ten temat z babcią. Tłumaczyła mi, że każdy człowiek może dostać podobną przepowiednię. Coś zdąży zrobić w życiu, czegoś nie. Będzie szczęśliwy, ale i problemy go nie ominą. I tak dalej. To wszystko niechrześcijańskie gusła. Wreszcie, z typową dla siebie dozą humoru stwierdziła, że parząc kawę, dodała do niej trochę cykorii. Pewnie to zaciemniło obraz.

– Najważniejsze, żeby człowiek był *czestit* – stwierdziła.



PUMASZALLA

Kiedy z początkiem sierpnia zaparkowaliśmy nasz samochód na ulicy Mramor (Marmur) w Czepełare, tradycyjnie powitała nas Swetła, sąsiadka Petja i kilkanaścioro dzieci z okolicy. Powitanie było wyjątkowe, ponieważ pierwszy raz przyjechaliśmy z Frankiem, naszym najmłodszym synkiem.

Franek miał wtedy trzy miesiące, zniósł dwudniową podróż bardzo dobrze i był w pełni gotowy na przywitanie rodopskiej rodziny. Zanim zdecydowaliśmy się znów odwiedzić Rodopy, przedyskutowaliśmy kwestię podróży i postanowiliśmy nie lecieć samolotem, tylko pojechać samochodem. Taka podróż ma swoje wady, ale własny środek transportu zapewnia niezależność.

Okazało się, że dokonaliśmy dobrego wyboru. Jechaliśmy samochodem dwa dni, robiąc liczne przerwy na karmienie, rozprostowanie nóg i wypoczynek. Nie pierwszy raz podróżowaliśmy samochodem z małymi dziećmi, ale pierwszy raz zdecydowaliśmy się na tak długą podróż z niemowlakiem. Miałam wiele obaw, czy damy sobie radę. Co, jeśli maluch będzie cały czas płakał? Jeśli nie będzie chciał spać w nocy, gdyż wyśpi się w dzień podczas jazdy? Jednak niepotrzebnie się martwiłam. Franek zniósł podróż znakomicie, a my

byliśmy nim zachwyceni. Wkrótce do jego wielbicieli miała dołączyć rodopska rodzina.

Zachwyty zaczęły się już w chwili wysiadania z samochodu. Tuż przed maską wyrosła spora gromadka dzieci, których nie pamiętałam z zeszłych lat. Powinnam mieć cukierki i im rozdać, taki zwyczaj, ale nie pomyślałam o tym. No nic, kupię przy najbliższej okazji i naprawię błąd. Przed drzwiami do samochodu staje Swetła i Petja.

– *Pumaszalla!* – mówi Swetła na widok Franka.

Powiedzonko to oznacza zachwyty. *Pu!* to po prostu plunięcie, czyli odegnanie złych duchów od naszego ślicznego dziecka. *Masz Allah* oznacza „chwała Allahowi” i pochodzi z tureckiego. Rdzeń tego słowa pochodzi od jeszcze starszego słowa – *el*, które znaczy bóg, bóstwo, moc lub siła. Słowo to ma takie samo znaczenie jak arabskie słowo *ilah*, aramejskie *il*, czyli w języku polskim bóg, bóstwo. Takie powiedzonko jest zobowiązany wypowiedzieć każdy, kto widzi małe dziecko.

– *Pumaszalla!* – powtarza Petja, głaszcząc rączkę dziecka i uśmiechając się do niego. – Jaki duży!

– Gruby po prostu – mówi moja córka.

Ta moja sześciolatka ma zadziwiającą umiejętność nazywania rzeczy po imieniu. Franek w wieku trzech miesięcy ważył osiem kilo i jadł mniej więcej co godzinę, nie wyłączając nocy. Był za to od urodzenia dzieckiem niezwykle pogodnym, bardzo ciekawym świata i ludzi wokół, zwłaszcza nowych. Obecnie ciekawie przyglądał się nowym ciociom.

– Jak macha rączkami – mówią Swetła i Petja.

– To z głodu – tłumaczy moja córka.

Ma rację. Franek ostatnio jadł jakieś półtorej godziny wcześniej. Uwalniam dziecko z nosidełka samochodowego i wnoszę triumfalnie do domu. Nasza część jest otwarta, w środku przewietrzona, wszystko przygotowane przez Swetłę na nasz przyjazd. Kobiety przepuszczają nas w drzwiach, wchodzą za mną. Pomagają mi wnieść nosidełko do pokoju. Drzwi pozostają otwarte. Mąż i dzieci będą wnosili bagaże, a przechodnie natychmiast zauważą, że przyjechalśmy.

Dopiero, kiedy najbliżsi goście nas odwiedzą i przywitają się, będzie można zamknąć drzwi. Przez kilka kolejnych godzin będziemy mieć gości. Głównie krewnych, sąsiadów i najlepszych przyjaciół. Zwyczaj jest jednak taki, że każdy może wejść, przywitać się z nami i powitać

nowego obywatela. Szczęśliwie dzieci z ulicy kontynuują zabawę, nie wchodząc do naszego domu. Ręce mogą umyć w ciepłej wodzie. Swetła nastawiła podgrzewacz, pomyślała o wszystkim. Zajmuję najwygodniejszy fotel, aby nakarmić Franka. Mąż z dziećmi wnoszą po kolei bagaże. Jesteśmy trochę zmęczeni.

Zapada wczesny wieczór, niedziela. Pytam Swetłę, gdzie jej mąż. Duży Christo wyszedł do miasta, mały Christo i Dobrina pojechali na wycieczkę, powinni niedługo przybyć. *Uczinajka* przyjdzie pewnie późnym wieczorem. Jak zwykle przyniesie mleko dla dzieci. Wiem, że kilka miesięcy wcześniej zmarła jej siostra Lika, młodsza od uczinajki kilka lat. Do śmierci oprócz uczinajki, opiekowała się nią siostrzenica Dorka, bo Lika nie założyła własnej rodziny. Uczinajce przybył jeszcze jeden grób do palenia świeczek podczas cotygodniowych, piątkowych wypraw na cmentarz.

– Czy on je tylko mleko? – pyta Swetła.

– Wyłącznie – odpowiadam, gotowa bronić kwestii karmienia wyłącznie piersią i na żądanie.

– Słusznie – mówi Petja. – Nasze dziewczyny nie chcą karmić. Robią to przez jakiś miesiąc, a potem przestawiają dziecko na sztuczne mleko. Moja córka – dodaje – karmiła tylko trzy miesiące. Mała Niki miała alergię i powiedzieli jej, żeby odstawiła mleko. Odstawiła, ale dziecko i tak ma alergię.

– Ale wody mu nie dawaj – mówi do mnie Swetła. – Wystarczy mu mleko. Nawet w upał. Gdy jest gorąco, to mleko się rozrzedza i dziecko gasi pragnienie, a gdy jest głodne, to jest gęstsze i treściwe.

Nic dodać, nic ująć.

– Nie daję mu wody – zapewniam.

Bagaż już wniesione. Wszyscy jesteśmy zmęczeni podróżą. Mój mąż i dzieci opadają na kanapę i fotele.

– Aaaa, *czestito, czestito* – mówi Swetła do mojego męża.

Petja jej wtóruje. *Czestito* to znaczy tyle, co powinszować, pogratulować. Określenia tego nie używa się tylko z okazji w stosunku do dzieci. Składa się w ten sposób życzenia. *Czestit roźden den* mówi się, składając życzenia urodzinowe, co oznacza: wszystkiego najlepszego z okazji urodzin, ale także udanego świętowania w tym dniu, żeby ten dzień był pełen chwały. Określenia *czestit* używa się

także podczas składania życzeń świątecznych: *Czestita Koleda* (Wesołych Świąt), *Czestita Nowa Godina* (Szczęśliwego Nowego Roku).

– *Da e žiw i zdrav* (życia i zdrowia) – kontynuują obie zwyczajowe życzenia, obejmując męża i poklepując go po plecach.

Mąż jest zadowolony, odbiera gratulacje. Rozmowa się rozkręca. Opowiadamy, jak przebiegała ciąża, jak poród. Typowe rozmowy, jakie toczy się z okazji przyjścia dziecka na świat. Naturalnie obie kobiety wspominają swoje porody. Dzieci Swetły mają po dwadzieścia kilka lat. Dzieci Petji są starsze. Córka Stefka jest ode mnie starsza o kilka lat. Ma już swoje prawie dorosłe dzieci. Syn Rumen ma około czterdziestu lat, ale do tej pory się nie ożenił. Nowy dom, który wybudował razem z rodzicami, jest niewykończony. Gdyby Rumen miał żonę, dom już dawno byłby otynkowany.

Upewniam się, czy nic się przez ten rok nie zmieniło, może Petja doczekała się wnuków od syna. Śmieje się, że Rumen jest beznadziejnym przypadkiem. Jak Rajko, brat dużego Christa. Także się nie ożenił. Pewnie się nie ożeni. Za to Stefka – córka Petji – ma dwójkę dzieci, a jedna z wnuczek być może niedługo zrobi z niej prababcie. Ale Petja nie chce opowiadać o sobie, chce słuchać o naszym Franku, o podróży. Jak to jest, żeby takie małe dziecko wytrzymało tak długą podróż? Opowiadam o podróży z maluchem, o tym, jaki był dzielny. Wspominam, że starszy syn i córka bardzo mi pomagali. Nie marudzili, zajmowali się sobą i zabawiali małego braciszka.

– Bo my go bardzo kochamy – mówi moja córka.

– No pewnie – mówi Swetła – braciszek jak malowanie – *pumaszalla!* Mała wchodzi na kolana Swetły.

– Leljo Swetło – mówi po bułgarsku, ale zaraz przechodzi na polski. – Ale będziesz się ze mną bawiła, tak jak w zeszłym roku, kiedy nie było Franka?

Tłumaczę, o co chodzi.

– Pewnie – śmieje się głośno Swetła. – Ale popatrz, popatrz – dodaje. – Teraz dopiero widzę, jak ty urosłaś. *Pumaszalla!*

– I ja, i ja. – Mój ośmioletni syn nie chce być gorszy. – Kupisz nam chrupki, jak w zeszłym roku? I będziemy mogli karmić kury?

Dzieci uwielbiają przyjeżdżać do Czepełare. Muszą mieć

potwierdzenie, że nic się tu nie zmieniło, przynajmniej nie na dużą skalę. Padają liczne pytania. O ulubione huśtawki, sklep z zabawkami, gdzie pozwalałam z okazji wakacji kupić po jednej rzeczy, cukiernia, w której do lodów dodają kolorowe palemki. Przede wszystkim jednak dzieci potrzebują potwierdzenia, że braciszek nie pozbawi ich przyjemności zabawy ze Swetłą.

– Czy nasze kury żyją? – pyta Julian.

– No pewnie, że żyją. Czekają na was – śmieje się Swetła. – Ty też tak urosłeś. – Nie przestaje się śmiać. I zęby ci wypadły. *Pumaszalla!*

Julian i Alina potrzebują uwagi, chociaż wydają się rozumieć, że to Franek będzie największym wydarzeniem tegorocznych wakacji. Swetła i Petja zapewniają, że wszystkie zeszłoroczne atrakcje będą w tym roku kontynuowane. Petja mówi, że największy sklep z zabawkami jest w remoncie, ale powinni go ukończyć lada dzień. Jest nowa kawiarnia z placem zabaw dla dzieci. Trzeba ominąć główną ulicę, iść w górę w stronę zachodniej części miasta, minąć sanatorium i znaleźć strzałkę prowadząca do hotelu rodzinnego Janko. Tam mieści się kawiarnia z dużym placem zabaw dla dzieci, z huśtawkami różnego typu i drabinkami. Jest też odnowiony plac przy głównej ulicy, świeżo pokryty marmurowymi płytami. Wiemy już o tym, nawet specjalnie wzięliśmy rolki. Mamy w planach jeżdżenie na rolkach po nowym marmurowym placu.

Kończę karmić dziecko. Już mam zacząć się rozpakowywać, kiedy wchodzi Dobrina i mały Christo.

– *Pumaszalla!* – mówią, patrząc na Franka.

Maluszek jest zadowolony. Przygląda się ciekawie nowym osobom. Jeszcze nie gaworzy, wydaje tylko proste dźwięki, ale potrafi okazać zadowolenie. Uśmiecha się szeroko, pokazując bezzębne dziąsła. Pora na prezenty. Julian i Alina dostają pierwsi upominki. Cieszą się z raketek do badmintonu i zabawek. Są też ubranka, wybierane ze znajomością rzeczy. Dla Alinki jest biała bluzka ze srebrną królową, a dla Julka z bohaterami *Gwiezdných wojen*. Pora na prezenty dla Franka.

Przede wszystkim nowo narodzone dziecko powinno dostać pieniądze. Nie musi to być duża kwota, ale ważne, żeby to był banknot. Pieniądze symbolizują szczęście, powodzenie materialne od początku życia. Banknot wkłada się dziecku do bućków albo do pieluszki, co

oznacza pewną nonszalancję, nieprzywiązywanie aż tak wielkiej wagi do dóbr materialnych. Następnie dziecko powinno otrzymać coś własnoręcznie uszytego lub wykonanego na drutach, co świadczy o tym, że darczyńca starał się specjalnie, poświęcił czas na wykonanie prezentu.

Franek dostaje od Swetły haftowaną poduszeczkę, a od Dobriny buciki robione na drutach, tak zwane *ritanki*. *Rita* to czasownik oznaczający kopanie. *Ritanki* – skarpetki-buciki, robione na drutach albo na szydełku, to jeden z najpopularniejszych prezentów dla nowo narodzonego dziecka. Nasz Franek dostał dwie pary. Jedne są w kolorach rodopskich, czyli pomarańczowo-czerwono-zielone, drugie niebiesko-czerwone. Są też zabawki. Właściwie cała paczka zabawek. Zwyczajowe misie, piłeczka, nawet książeczka z szeleszczącego papieru, która piszczy po naciśnięciu. Franek przygląda się uśmiechnięty. Starsze dzieci porzucają swoje skarby i zajmują się prezentami braciszka. Kolejno wypakowują wszystko, podtykają małemu pod nos i tłumaczą, jak się należy tym bawić. Franek już nie leży spokojnie w nosidełku. Zostaje porwany na ręce przez podekscytowane ciotki. Robi się głośno, po rodopsku. Dziecko nie boi się nowych twarzy ani głośnych rozmów. Podoba mu się cała sytuacja. Swetła podrzuca go do góry. Dziecko zaczyna się głośno śmiać. Pierwszy raz słyszę taki śmiech u własnego synka. Nie śmiech, a rechot właściwie. Aż nie do wiary, że takie małeństwo może się tak głośno śmiać.

– On jest nasz! – mówi mały Christo.

– Cały rodopski. Lubi góry – dodaje Dobrina. – Lubi jeść.

Zachwytów i komplementów jest tyle, że mogą zlecieć się złośliwe duchy, na które lepiej uważać. Stąd po każdym komplemente należy je odegnać. *Pumaszalla* najlepiej się do tego nadaje. Odegnać złe duchy ma obowiązek nawet obca osoba, która przechodząc ulicą, zerknie na wózek albo zapatrzy się w sklepie na dziecko. Lepiej nie kusić złego. Jeśli ktoś tego nie robi, złośliwy duch może sprowadzić chorobę. Wtedy matka przypomni sobie, kto się na dziecko zapatrzył, uroku nie odczynił i będzie miała żal. A na dzieci trzeba uważać, wiadomo, że czy zazdrosne oko wszędzie czyha.

– Dobrze, dobrze – mówi Dobrina – odsuńcie się od dziecka. Nie

można go tak straszyć, zauroczycie je.

– Nikt go nie zauroczy – mówi mały Christo. – Pójdziemy jednak, bo pewnie jesteście zmęczeni. Jutro przyjdziemy, to nam wszystko opowiecie.

Zbierają się do wyjścia. Petja szybko żegna się i wychodzi, dodając, że przecież znów się zobaczymy i to niejedyn raz. Wchodzi duży Christo. Wolałabym, żeby wszelkie wizyty odbyły się następnego dnia. Podróż, chociaż w miarę komfortowa, była jednak męcząca. Marzę o położeniu się do łóżka. Duży Christo wita się z nami serdecznie. Starsze dzieci podrzuca do góry. Słychać głośny dziecięcy śmiech. Boję się, że mały się przestraszy, ale najwyraźniej jest zachwycony. Śmieje się razem z dziećmi. Patrzy, jak brat, a potem siostra wzlatują w powietrze z rąk dużego Christa.

– Niesamowite – mówi mąż. – Nie słyszałem, żeby się tak śmiał. Może on jest rzeczywiście rodopski?

– Prawdziwie rodopski to będzie jutro – odpowiadam – jak pójdziemy z nim na spacer. Wyobrażam sobie, ilu osobom trzeba będzie opowiedzieć o ciąży, porodzie, podróży itd.

Jakoś przetrwamy. Kilka lat temu przyjechaliśmy po raz pierwszy z dwójką dzieci. Były wprawdzie trochę starsze niż Franek, ale i tak wszyscy byli ciekawi, jak wyglądają, jak się zachowują, czy mówią po bułgarsku i tak dalej.

Duży Christo szybko kończy wizytę. Daje znak żonie, że już powinni iść. Swetła ciągle pracuje w piekarni, musi się wcześniej kłaść spać. Gdyby nie nasz przyjazd, już dawno byłaby w łóżku. Oboje żegnają się z nami i wychodzą. Franek żegna ich głośnym śmiechem.

– I my już idziemy – mówi mały Christo.

– Tak, tak – wtóruje mu Dobrina – wiemy, że jesteście zmęczeni. Pewnie nie macie zakupów – dodaje. – Swetła kupiła wam chleb, masło, ser i pomidory. A ja przyniosłam naleśniki z konfiturami dla dzieci.

Jak miło, że pomyśleli. Postanawiam szybko położyć malucha spać. Franek jest najwyraźniej bardzo ciekawy tego, co się jeszcze może wydarzyć. Ani myśli zasypiać. Kładziemy go w bardzo wygodnym łóżeczku zrobionym z dwóch zsuniętych foteli. W ten sposób unikniemy konieczności spania z małym dzieckiem w jednym łóżku. Fotele mają masywne podparcia, które łączą się ze sobą, kiedy je zestawiamy. Nie

ma niebezpieczeństwa, że dziecko może wypaść. Mimo to w najbliższych dniach spróbuję kupić dziecinne łóżeczko, albo lepiej, turystyczne. Franek leży w prowizorycznym łóżeczku i rozgląda się dokoła zadowolony. Mam nadzieję, że szybko zaśnie. Przebierając go, znalazłam jeszcze jeden banknot w bucikach, najwyraźniej od dużego Christo.

Wchodzę do sypialni. Nasze łóżko jest świeżo pościelone, pościelone przewietrzane. Postanawiam szybko rozpakować walizki, zanim pójdziemy spać. Starsze dzieci są zmęczone. W kuchni jedzą naleśniki od Dobryny, negocjując pójście spać bez kąpieli. Nie mogę się na to zgodzić, ale obiecuję, że pomogę im się umyć. Mycie idzie nam sprawnie, w kranie jest ciepła woda. W domu wszystko wygląda tak, jakbyśmy wczoraj opuścili mieszkanie. Po kąpieli dzieci zasypiają natychmiast.

Szybko rozpakowuję walizki. Przyjechaliśmy około godziny ósmej wieczór, teraz jest dziesiąta. W dwie godziny udało nam się wejść do domu, przyjąć wstępne wizyty, zjeść posiłek i rozpakować bagaż. Tempo charakterystyczne raczej dla północnej Europy. Zasłużyliśmy, żeby spokojnie położyć się spać. Jestem już w piżamie, kiedy słyszę stukanie w szybę. Otwieram drzwi. W progu stoi *uczynajka*. Jak zwykle ubrana na czarno, w ręku trzyma dużą wypchaną torbę.

– Nie będę wchodziła do środka – mówi, widząc mnie w piżamie. – *Dobre doszli*. Przyniosłam tylko mleko dla dzieci. Jutro przyjdę zobaczyć małego – dodaje.

Namawiam ją, żeby weszła na chwilę. Nie chce, mówi, że musi dojść do domu w miarę bezpiecznie. Mój mąż, który ogromnie lubi *uczynajkę*, przekonuje, że odprowadzi ją albo najlepiej odwiezie do domu naszym samochodem. *Uczynajka* prawie kapituluje, ale po chwili zmienia zdanie. Nie może przecież pozwolić na to, żeby ktoś robił sobie taki kłopot. Zapewniamy, że to żaden kłopot. Jednak nie, nie wejdzie. Zastanawiam się, jak ją przekonać. Do *uczynajki* zwykle trafia jeden argument, który przydaje się w sytuacji dawania jej upominków. Sama nie chce niczego przyjąć, choć nigdy nie przychodzi z pustymi rękami. Wtedy trzeba powiedzieć, że to za duszę zmarłych. Z takim argumentem nie polemizuje i przyjmuje upominek. Ten argument zupełnie jednak nie pasuje do tej sytuacji. Nie chcę też przekonywać jej, mówiąc, że

przecież nie ma się do kogo spieszyć. *Uczinajka* mieszkała przecież z Rajkiem, który zginął kilka lat temu w wypadku w pracy, i siostra Lika, której od kilku miesięcy nie ma na tym świecie. Byłoby niestosowne teraz o tym wspominać. Wreszcie przypominam sobie powiedzenie, które stosowała moja babcia.

– Wejdz, proszę – mówię – chociaż na chwilę. Inaczej swatowie do nas nie zawitają.

Uczinajka wchodzi natychmiast i zamyka za sobą drzwi.

– Dobrze – mówi, ale nic nie chce jeść. – Poszczę aż do Świętej Bogurodzicy za duszę Liki.

Skoro sama wspomniała o zmarłej siostrze, to możemy o tym rozmawiać.

– Niech jej Pan Bóg odpuści grzechy – mówię to, co zwykle się mówi, kiedy jest mowa o zmarłym.

Sweta Bogurodica to nasze święto Matki Boskiej Zielnej obchodzone piętnastego sierpnia. Jedno z największych świąt prawosławnych. Przed tym dniem obowiązuje piętnastodniowy post.

– Lepiej jej będzie na tamym świecie – mówi *uczinajka*. – Poszła do Rajka.

– Niech jej Pan Bóg odpuści grzechy – powtarzam.

– Nie ma co – mówi *uczinajka*. – Taka kolej rzeczy. Pokaż dziecko.

Prowadzę ją do sypialni, gdzie zgodnie śpi cała trójka.

– *Pumaszalla, pumaszalla, pumaszalla* – powtarza po trzykroć *uczinajka*, po razie na każde z naszych dzieci. – Jak ma na imię ten mały? – pyta.

– Franciszek – mówię.

– Frantisek – powtarza *uczinajka* – to po ojcu Michała?

Mówię, że nie. Takie imię nam się podobało. Na drugie ma Stefan, po moim dziadku. Już kilkakrotnie tłumaczyłam *uczinajce*, że w Polsce nie ma zwyczaju nazywania dzieci imionami po dziadkach. Ja, chcąc zachować tę tradycję, nadałam drugie imiona dzieciom po moich rodzicach. Franek dostał drugie imię po dziadku ze strony mojego ojca, do którego byłam ogromnie przywiązana. *Uczinajka* przyjmuje wyjaśnienia, ale wiem, że nie akceptuje tego do końca. Podchodzi do łóżeczka i wsuwa dziecku banknot za skarpetkę. Franek macha rączkami, ale nie budzi się. Wychodzimy z pokoju. Już w kuchni

uczynajka wręcza mi dwie pary robionych na drutach ritanek i pizamkę.

– Ja tego nie robiłam – pokazuje mi ręce. – Dorka robiła.

Muszę podziękować siostrze *uczynajki*, kiedy ją spotkam. Patrzę na jej ręce. Palce ma powykręcane, jeszcze bardziej niż w zeszłym roku. Reumatyzm.

– Ręce mnie bolą – mówi. – Już nie zrobię w tym roku *syrimi*. Nie mogę – dodaje z żalem.

– Ja zrobię. W końcu dobrze, żeby ktoś przejął pałeczkę po tobie.

– Ja znam te wasze polskie *syrimi* – mówi *uczynajka*. – Jak byliśmy z Aleko w Polsce na ślubie twoich rodziców, to nas takim poczęstowano. Jednym najedliśmy się oboje. No, na mnie już czas. Jutro przyjdę za dnia, to zobaczę wszystkie dzieci.

Wręczam jej upominki. W tym roku przywiozłam jej bardzo wygodną czarną torbę na zakupy i elegancki szal na głowę. Czarny oczywiście.

– Za zdrowie – mówię, chcąc od razu uniknąć protestów.

– Dziękuję. Żebyście byli żywi i zdrowi.

Uczynajka upiera się, że chce iść sama do domu. Nie możemy się na to zgodzić. Jest bardzo późno. Nikt raczej tu starszej pani nie napadnie, ale mogłaby się potknąć w ciemności, potem mieć trudności ze wstaniem. Tłumaczę cierpliwie, że mąż chętnie ją odwiezie. Ten pomysł spotyka się z jej gwałtownym protestem. Nie będzie nikomu robiła kłopotu. W takim razie pójdą razem piechotą. Mąż nie zważa na jej protesty. Wychodzą. Potem opowiada mi, że mimo wszystko *uczynajka* próbowała mu uciec. Szła bardzo szybko, mając może nadzieję, że Michał się zmęczy i zrezygnuje albo nie nadąży. Przez całą drogę przekonywała go, żeby zawrócił, że niepotrzebnie z nią idzie, że po co taki kłopot.

Uczynajka należy do osób, które chętnie oddadzą wszystkim wokół cały majątek, ale same nie przyjmą żadnej pomocy. Mój mąż, który doskonale pamięta starszą panią z poprzednich pobytów w Rodopach, opowiada, że zaczęła wyraźnie niedomagać. Starła się iść szybko, ale w porównaniu z tempem, jakie narzucała w ostatnich latach, wyraźnie widać, że szybciej się męczy. Kiedy dotarli do jej domu, była zasapana. Nic dziwnego, ma prawie dziewięćdziesiąt lat. Ciągłe jest niezwykle sprawna i samowystarczalna. Gdyby mogła, hodowałaby sama krowę, żeby mieć świeże mleko i masło. Nadal sama sobie gotuje, sprząta i

pomaga siostrzenicy w opiece nad krową. Siostrzenica dzieli się z nią mlekiem, a *uczynajka* robi z mleka masło i barkanicę, i przynosi wnukom, jeśli akurat są w Czepelare. Teraz, kiedy przyjechaliśmy, pewnie codziennie będzie nam przynosiła świeże i kwaśne mleka.

– Ale powiedziała, że zrobi *klin* – przypomina sobie mąż.

Całe szczęście. *Klin*, rodopską banicę, czyli dwa płaty ciasta, a w środku ryż wymieszany z serem owczym i jajami, próbowałam robić wielokrotnie. Piekarnik z termoobiegiem to jednak nie to, co piec na drewno. Mój *klin* jest dobry, ale przy uczynajkowym nie mam się czym pochwalić. No i produkty w Polsce nie te same. Jogurt ma zupełnie inny smak, sera *sirene* nie sposób dostać. Już się cieszę na *klin* uczynajki.

– I coś opowiadała takiego przez całą drogę – mówi mąż – tylko do końca nie zrozumiałem. Coś jakby o ślubie, o swataniu.

Opowiadam mężowi o znaczeniu powiedzenia, które zacytowałam uczynajce. Jeśli ktoś stoi w progu i nie chce wejść do środka, gospodarz może powiedzieć, że w przyszłości swatowie będą omijali ten dom. Kiedyś rodzice kawalera, czyli swatowie, przychodzili do domu panny prosić rodziców o jej rękę. Powiedzenie to znaczy więc tyle, że panny mieszkające w tym domu nie znajdą mężów. Mam córkę, więc mogłam użyć tego argumentu. Widocznie na uczynajce zrobiło wrażenie, że od najwcześniejszych lat dbam, aby Alinka wyszła dobrze za mąż.



ODCZYNIANIE UROKÓW

– Słuchaj – mówi Swetła. – Wy tak chodzicie z tym małym wszędzie. Każdy się nim zachwyca. Ludzie na niego patrzą. To niedobrze.

– Niedobrze – wtóruje jej Dobrina.

– Dlaczego niedobrze? – pytam.

Bałam się, że tutejsi ludzie będą chcieli brać dziecko na ręce, całować albo nosić, a ja będę miała opory, żeby im zabraniać, lecz nic takiego jednak się nie dzieje. Znajomi owszem podchodzą na spacerze, zaglądną do wózka i zachwycają się dzieckiem. Jednak nikt nie próbuje go brać na ręce czy dotykać. Nie przeszkadza mi, że podczas spacerów musimy się co chwila zatrzymywać i pokazywać dziecko. Większość mieszkańców miasteczka wie, że przyjechaliśmy na wakacje i jest z nami trzymiesięczny maluch. To naturalne, że zatrzymują nas na ulicy i zaglądną do wózka. Nie dziwi mnie, że są ciekawi, do kogo dziecko jest podobne. Interesują mnie komentarze. Jedna z kuzynek mamy zwróciła uwagę na to, że maluch ma niebieskie oczy i bardzo jasne włosy. Ja mam ciemne włosy i oczy, a mój mąż jest niebieskookim blondynem.

– Musiałaś w ciąży jeść dużo sera i jogurtów – stwierdziła, jakby nigdy nie słyszała o genetyce.

Przyjaciółka mojej mamy natomiast zwróciła uwagę na to, że maluch

nie śpi na spacerach.

– To znaczy, że bardzo szybko zacznie czytać i pisać. No i mówić przede wszystkim.

– Jak to ? – zapytałam, nie bardzo widząc związek.

– Kiedy śpi, to się nie uczy. Kiedy obserwuje otoczenie, to znaczy, że szybko zacznie mówić – mówi kuzynka i dodaje – U was tego nie uczą w szkole medycznej?

Jeszcze inna kuzynka mojej mamy tłumaczyła mi, że dobrze jest, kiedy wychodzi się na spacer codziennie w inne miejsce, żeby dziecko widziało różne kolory i zmieniające się krajobrazy.

– Wtedy – powiedziała – rozwija się mózg.

Kuzynka jest z zawodu kucharką. Powinna raczej tłumaczyć, jak dieta karmiącej matki wpływa na dziecko. Próbuję nakierować rozmowę na ten właśnie temat. Nie chcę jej urazić, dając do zrozumienia, że o mózgu to raczej ja wiem więcej od niej. Kuzynka nie daje się zbić z tropu.

– Jedzenie nie wpływa na rozwój – mówi. – Zobacz, wszystkie dzieci jedzą to samo, ale każde rozwija się inaczej. Chociaż – zastanawia się głośno – moja mama powtarzała, że gdy się chce chłopca, to trzeba jeść dużo słonych rzeczy, gdy dziewczynkę to słodczyce.

– Trzeba jeść zdrowe rzeczy, kiedy się karmi – zachęcam ją do dyskusji na temat wpływu jedzenia na dziecko.

– Mówią, że teraz dzieci mają alergię. Moje wnuki też mają. Synowa nie karmiła, bo miały szorstkie policzki. Dawała im mleko z apteki, bardzo drogie. Nie chciała słyszeć o tym, żeby karmić dziecko kwaśnym mlekiem. Dała mu normalnie jeść, kiedy skończyło dwa lata. Do dziś nie chce jeść, a ma prawie sześć.

Kuzynka macha ręką z rezygnacją.

– No wiesz, nie można dawać małym dzieciom mleka krowiego.

– Ja dawałam i córce, i synowi. Nic im się nie stało. Jedli aż im się uszy trzęsły, i zdrowe były. Kiedyś było inaczej. O to, jak się chowa dzieci, pytało się matkę albo babkę. Teraz starszych się nie słucha, o wychowaniu dzieci mówią wam lekarze albo czytacie o tym w kolorowych pismach.

Rozumiem, co ma na myśli. Rodziny wielopokoleniowe i wspieranie młodej matki przez starsze i bardziej doświadczone kobiety, głównie matkę i babkę, to nie jest przecież tylko specyfika bałkańska.

– Skoro nie chcesz dawać mu krowiego mleka, to dawaj kozie – dodaje. – Kozą ma najbardziej zbliżone mleko do matczyne.

Na szczęście nie ma takiej potrzeby.

– Ale, ale – przypomina sobie jeszcze. – Chciałam ci powiedzieć, że to niedobrze, że ty z tym dzieckiem tak wszędzie chodzisz. Wszyscy patrzą i zauroczą ci małego. Nie masz nawet bransoletki.

– Jakiej bransoletki? Dla mnie?

– Dla dziecka – kuzynka nie może się nadziwić. – Babcia ci przecież musiała powiedzieć. Jak się dziecko urodzi, wkłada mu się na rączkę niebieską bransoletkę.

– Ale to chłopczyk. – Nadal nie rozumiem.

– Przeciwno urokom – mówi, wręczając mi bransoletkę złożoną z małych, błękitnych koralików nanizanych na gumkę.

Przyjmuję. Nie wiem, czy ją włożyć dziecku na rączkę. Nie chcę poddać się zabobonom. Postanawiam poradzić się w tej kwestii siostrzenicy Petji – Stefki. Jej siostra Marijka wyszła przecież za mąż za popa. Sama Stefka jest felczerem. Mieszka w Czepełare od urodzenia, jest bardzo związana z tutejszym folklorem i zwyczajami, powinna mieć obiektywne zdanie. Żeby podtrzymać rozmowę, pytam o Marijkę i Iwana. Stefka mówi, że w tym roku nie przyjadą. Na stałe mieszkają we Włoszech, gdzie Iwan oddaje się studiom nad ekumenizmem. Stefka przypomina sobie nagle, że Iwan, kiedy był w Czepełare w okolicach świąt Bożego Narodzenia, zostawił dla mnie prezent. Znika w domu i za chwilę wychodzi, trzymając w ręku książkę. Jej autorem jest Iwan, a książka nosi tytuł: *O aniołach i ludziach – studium nad ludzką naturą i naturą aniołów*. Jest napisana po bułgarsku, ale na końcu ma streszczenie po angielsku. W sam raz dla mojego męża, który dosyć dobrze mówi po bułgarsku i prawie wszystko rozumie, ale łatwiej będzie mu przeczytać angielskie streszczenie. Ja z przyjemnością przeczytam całą książkę. Dziękuję za prezent. Biorę od Stefki adres mejlowy Marijki i Iwana. Napiszę do nich i podziękuję za książkę. Zagaduję Stefkę o uroki rzucane na małe dzieci. Jestem przekonana, że zaprzeczy. Stefka zgadza się jednak, że trzeba dziecku założyć niebieską bransoletkę. Można zawiązać nitkę, gumkę, ale najlepiej bransoletkę. Można też oczywiście zawiązać coś niebieskiego na wózku, ale lepiej na rączce dziecka. Tak jest najbezpieczniej.

– Dlaczego są tutaj takie przesady? – pytam.

– Nie chodzi o to – tłumaczy Stefka – że ludzie są źli. Tyle że w powietrzu pełno jest złych albo złośliwych duchów. Kiedy zorientują się, że jest małe dziecko, łatwo się do niego przyczepią i wtedy są kłopoty.

– Co to za duchy? – badam dalej.

– To dusze, które są w czyścicu, nie mogą trafić do nieba albo piekła. Dusza dziecka jest czysta, mogą z niej czerpać energię. Wystarczy, że ktoś się zachwyca dzieckiem, jakie ładne, jakie duże, ale w skrytości ducha pomyśli na przykład: „Szkoda, że ja nie mam takiego ładnego wnuczka. Moja córka nie chce urodzić albo nie może mieć dzieci”. I duch natychmiast czuje tę złą energię i sprawia kłopoty.

– Jakie kłopoty? – pytam odrobinę zaniepokojona.

– Dziecko nie chce jeść, płacze, jest niespokojne, źle śpi.

– Może jest chore? – nie daję za wygraną.

– Może – mówi Stefka – ale raczej nie. Lekarz nie może nic poradzić na to, że dziecko często płacze. Mówi się, że taki charakter, a tak naprawdę to uroki.

Nie wiem, co o tym myśleć. Moja babcia nie wierzyła w takie rzeczy. Uważała, że jak ktoś jest wierzący, chodzi do cerkwi i modli się regularnie, nie potrzebuje wierzyć w gusła. Pewnie nie miałyby jednak nic przeciwko temu, żeby dziecko nosiło bransoletkę, tak na wszelki wypadek. Zakładam Frankowi bransoletkę z niebieskich paciorków na pulchną rączkę.

– Bardzo dobrze – mówi wieczorem Dobrina, widząc koraliki na rączce dziecka. – Strzeżonego Pan Bóg strzeże. Kiedy będzie miał rok i przyjedziecie, to zrobimy mu tutaj *smidal*.

Pierwsze słyszę. Mam obawy, że będę musiała się z tego spowiadać.

– *Smidal* – mówi Swetła, widząc, że nie wiem, o czym mowa – robi się kiedy dziecko zaczyna chodzić. Piecze się chleb i kruszy jeszcze ciepły. Miesza się z cukrem i oliwą i rozdaje krewnym i znajomym.

– Za zdrowie? Przeciw urokom? – pytam.

– Niezupełnie – słyszę. – Po to, żeby dziecko się nie potykało, równo chodziło. Taki zwyczaj.

Ja bardzo często się potykam, szczególnie kiedy chodzę na obcasach. Wreszcie rozumiem dlaczego. Pewnie nikt nie robił dla mnie czegoś

takiego jak *smidal*.

– A co robicie, kiedy uważacie, że dziecko jest zauroczone? Są jakieś sposoby na odczynianie tych uroków?

– Naturalnie – mówi Dobrina – trzeba pójść do babki i ona odczynia uroki.

Przypominam coś sobie. Mówi się na to „bajanie”. Idzie się do starszej kobiety, a ona wpada w rodzaj transu, śpiewa, wypowiada jakieś formuлки.

– Nie chodźcie do cerkwi, do popa? – pytam dalej.

– Pop pomógłby, gdyby doszło do opętania. Tu chodzi tylko o złe myśli, złą energię. Dlatego chodzi się do babek.

– Ja byłam u takiej babki z Katją, kilka lat temu – mówi Swetła. – Katja miała ciągle bóle głowy, codziennie. Przeprowadziła się kilka miesięcy wcześniej do Płowdiwu, miała stresującą pracę.

– To wyjaśniałoby te bóle głowy – mówię.

– Była u lekarza. – Swetła macha ręką z lekceważeniem. – Dał lekarstwa, jedno, potem drugie. Nie pomogły. Zawiozłam jej nasze zioła, ale też nie pomagały. Wreszcie wzięłam ją do babki. Jak tylko na nią spojrzała, powiedziała: „Ależ to dziecko jest pełne uroków. Urok na uroku”. Potem odczyniła i od tej pory Katja jest zdrowa.

Typowa siła sugestii, myślę, ale nic nie mówię.

– W tej nowej pracy – ciągnie dalej Swetła – przychodziło mnóstwo ludzi i każdy na nią patrzył. Patrzyli, patrzyli, myśleli sobie nie wiadomo co i stało się. Na szczęście takie złe myśli to nie jest wielki problem.

– Z Frankiem nie musisz chodzić do babki – mówi Dobrina – wystarczy pójść do cerkwi.

Nareszcie słyszę coś rozsądnego. Dobrina jest bardzo nowoczesna. Ma konto internetowe, profil na facebooku i uczy się angielskiego.

– Idź do cerkwi z Frankiem – zachęca. – Wystarczy, że przetrzesz mu twarz tamtejszą wodą. Trzeba to zrobić trzy razy, od brody do czoła, tak jakbyś chciała coś wyrzucić z głowy. I wystarczy, że powiesz: „Niech cudze złe myśli opuszczą moje dziecko”.

– Dla Franka wystarczy – mówi Swetła. – Ja z Katją musiałam iść do babki.

– Ja z Niną też byłam u babki, żeby jej bajała – przyznaje się Dobrina.

– Czemu? – pytam.

Przez chwilę myślałam, że Dobrina nie wierzy w gusła.

– No, mieliśmy duży problem – wyjaśnia Dobrina. – Nina bardzo się przestraszyła, nie mogła spać i pracować. Na strach konieczne jest bajanie.

– Masz na myśli fobię? – pytam. – Na przykład strach przed pająkami czy wysokością?

– Nie, nie – protestuje Dobrina. – Z takimi fobiami to trzeba do psychiatry iść albo unikać najlepiej. Ja mówię o gwałtownym przerażeniu, takim strachu, który przychodzi nagle i może ci towarzyszyć do końca życia. Baja się po to, żeby strach cię opuścił.

– Kilka lat temu – opowiada – Nina wyjechała do pracy, do Sozopolu, nad morze. Mieszkała u naszej znajomej, która opiekowała się nią i donosiła nam, czy wszystko w porządku. Któregoś dnia Nina wstała wcześniej do pracy i zauważyła, że ciocia jeszcze śpi w swoim pokoju. Poprzedniego dnia ta nasza znajoma źle się czuła i Nina pomyślała, że nie będzie jej budzić. Kiedy wróciła po południu do domu, zauważyła, że ciocia ciągle leży łóżku.

Dobrina zawiesza głos. Rozumiem już, że znajoma zmarła w czasie snu. Rzeczywiście taka sytuacja może być bardzo przykra.

– Przerażenie Niny było wielkie, przestała spać, bała się. Trzeba było bająć.

– Przecież nie spały w jednym łóżku – mówię. – Nawet nie w jednym pokoju. Może obwiniała się, że nie pomogła tej pani?

– A w czym jej mogła pomóc? – dziwi się Dobrina. – Przestraszyła się bardzo. Odeszła z pracy i wróciła do nas do domu. Bała się zasnąć, bo myślała, że my z Christem umrzemy podczas snu. No i byliśmy u babki, żeby jej bayała.

– Jak to wygląda? – pytam. – I kim jest ta babka?

Naprawdę jestem ciekawa.

– Chodzimy tu do Kaki Miczki – mówią obie Swetła i Dobrina.

Kaka, mówi się tak do starszej siostry albo do znajomej, która jest starsza, ale nie na tyle, żeby mówić do niej „ciociu”. Forma „pani” jest rzadko używana. Jedynie w oficjalnych rozmowach. Najczęściej słyszy się ją w telewizji. Mniej oficjalne jest mówienie do kogoś „wy”. Rzadko jednak ma to miejsce w małych miastach, gdzie wszyscy się znają. Kim

jest *kaka* Miczka? To starsza kobieta, która mieszka za rzeką. Babcia ją znała. Często widywałam ją w cerkwi, kiedy byłam młodsza. Odkąd znów przyjeżdżam w Rodopy, nie widziałam jej i zapomniałam o jej istnieniu.

– Wiem, o kogo chodzi – mówię. – Nigdy nie myślałam, że *kaka* Miczka ma magiczne zdolności.

– Jakie tam magiczne – śmieją się obie kobiety. – Umie po prostu odlewać naboje.

Naprawdę chcę zrozumieć, na czym polega rzucanie uroków i ich odczynianie. Dowiedziałam się już, że złe myśli prowokują duchy, które „przyczepiają się” do dziecka. Na mniejsze uroki albo tylko podejrzenie, że ktoś mógł je rzucić, wystarczy woda święcona z cerkwi i modlitwa. To jest jasne. Uroki dokonane, objawiające się jako choroby somatyczne, na które nie ma lekarstwa, powinny być odczyniane przez bajanie. Bajanie polega na śpiewach i powtarzaniu formuł przez starsze kobiety. Sądziłam, że kobiety, które bajają, są kimś w rodzaju znachorek albo mają zdolności mediumiczne czy też bioenergoterapeutyczne. Nic z tych rzeczy. Na ziołach nie muszą się znać, wystarczy, że znają formuły, umieją stworzyć odpowiednią atmosferę. Ale naboje? Jakie naboje?

– Normalne – mówi Dobrina. – Kulki z ołowiu, odlewa się je przy okazji mówienia formuł i w te naboje chowany jest strach. Strach i poważne uroki nie wydostaną się z naboju ołowianych. Te naboje dostają potem zainteresowani i najlepiej, żeby je głęboko zakopać. Naprawdę głęboko. Jeśli ktoś je otworzy, to wszystko może powrócić.

Rodopska puszka Pandory.

– I pomogło Ninie? – pytam retorycznie.

– Naturalnie, prawie od razu – potwierdza Dobrina. – Byliśmy dwa razy. *Kaka* Miczka odlała trzy naboje.

Siła sugestii. Jestem pewna.

Przypominam sobie, że już kiedyś była mowa o odczynianiu uroków. Przyjechałam pewnego roku z dwójką starszych dzieci. Moja córka miała wtedy dwa lata, a syn cztery. Uczyłam się do egzaminu specjalizacyjnego. Dziećmi zajmowała się głównie moja mama. Zanim znaleźliśmy się w Czepełare, mama opowiadała dzieciom, jak będą we trójkę chodzić na spacer, opowiadać sobie o zwierzątkach, roślinkach, znajdując magiczne źródło, gdzie mieszkają wróżki. Już pierwszego dnia

na hasło „spacer” dzieci pobiegły w górę drogi w poszukiwaniu źródła elfów czy też wrózek. Na szczęście z mamą była Petja, która jest przyzwyczajona do wycieczek wysokogórskich. Spacer, zamiast w atmosferze opowieści o rodopskich elfach, przebiegał w atmosferze pogoni za dziećmi i strachu, żeby się nie zgubiły na górskich ścieżkach. Mama i Petja przyszły do domu wykończone, a dzieci z pretensjami, że nie było żadnych wrózek, a w źródle siedziała żaba. Nasłuchałam się wtedy o wychowaniu dzieci. Pamiętam, że Swetła tłumaczyła mamie, że dzieci tylko są zauroczone złymi myślami, nie niegrzeczne, dlatego się nie słuchają. Proponowała wtedy odczynianie uroków u babki. Mama mówiła, że to pogański zwyczaj. Jednak przy okazji wizyty w cerkwi postanowiła dopomóc losowi i po zmówieniu modlitwy skropiła moje dzieci obficie wodą święconą. Wróciły do domu całe mokre. Opowiadały, że babcia wzięła je do cerkwi i kazała im obiecać, że będą grzeczne. Nie tylko zostały polane wodą święconą, ale nawet wypily po łyku. W prawosławiu tak się robi. Niestety każdy następny spacer wyglądał podobnie. Dzieci, prowadzone w góry albo do miasta, nic sobie nie robiły z nakazów i zakazów i wędrowały bez żadnej kontroli. Woda święcona nie pomogła. Dzieci były nadal tak żywe i ruchliwe, jak tylko małe, szczęśliwe i zdrowe dzieci mogą być.

Następnego dnia wyruszamy z dzieckiem na spacer. Franek ma na rączce niebieskie paciorki. Żeby całkiem się nie ośmieszyć, zakładam mu bluzeczkę z długim rękawem, pod który chowam.

– Nawet nie będę tego komentował – mówi mój mąż.

W drodze powrotnej wstępujemy do naszej cerkwi. Tuż pod ikonostasem, z boku, stoi naczynie wypełnione wodą święconą. Blisko wejścia jest inne, z wodą perfumowaną, ale co święcona, to święcona. Odmawiam krótką modlitwę, następnie przecieram buzie dziecka trzy razy od bródki do góry. „Nie ważcie się, złe myśli szkodzą mojemu dziecku”, wypowiadam w myślach. Na wszelki wypadek powtarzam operację jeszcze dwa razy, na buzi mojego starszego syna, następnie córki. Oni także byli przedmiotem zainteresowania przechodniów i zachwyków znajomych. Przy wyjściu poprawiam jeszcze wodą perfumowaną.

Kiedy wracamy do domu, dzieci idą karmić kury. Jak zwykle, gdy robi się zbyt cicho, sprawdzam, co się dzieje. Niepokoję się o kury, nie o

dzieci. Staję przed kurnikiem. Widok jest jedyny w swoim rodzaju. Moja córka siedzi na grzędzie, a na głowie ma osobliwą czapkę – naczynie, z którego kury piją wodę. Włosy ma mokre. Macha rękami i gdacze. Syn stoi poza ogrodzeniem. Minę ma triumfującą. Jestem przekonana, że namówił siostrę na wejście do kurnika. Przestraszone kury zbiły się w gromadkę w roku wybiegu. Trzeba będzie córkę wykąpać i przebrać. Na szczęście zgadza się opuścić kurnik. Już nie pachnie wodą perfumowaną. Nie udało się uspokoić dzieci wodą święconą. Może jednak pójść do babki na odczynianie uroków? Przynajmniej tutejsze kury byłyby bezpieczne.



ZŁOTE MIASTO BŁYSZCZY W SŁOŃCU

Złatograd, czyli Złote Miasto, to miejsce ujęte w spisie stu narodowych obiektów o specjalnym znaczeniu dla kultury bułgarskiej. Uznaliśmy, że koniecznie należy je zwiedzić. Wili odradzała nam tę wyprawę. Tłumaczyła, że to daleko, że dopiero w przyszłym roku zostanie otwarte przejście graniczne między Bułgarią a Grecją, i Złatograd stanie się oknem na świat. Postanawiamy jednak pojechać. Pakujemy do samochodu koszyk z przekąskami i piciem, zapas pieluch i ubranek na zmianę i ruszamy.

Nie sposób odwiedzić wszystkich wartych zwiedzania miejsc w Rodopach. Nawet w najmniejszej wiosce znajdują się stare domy, budowane sto lub nawet dwieście lat temu. Niektóre wciąż są zamieszkałe, niektóre znalazły się w skansenie. Zdarza się, że podróżując do opisanego jako zabytkowe miejsca, mijamy miasteczko albo osadę, której nie ma w przewodnikach, ale z umieszczonych przy drodze tablic wynika, że można tu znaleźć trackie zabytki albo niezwykłą, endemiczną faunę czy florę.

Opracowując trasy wycieczek, zawsze braliśmy pod uwagę ewentualność, że zatrzymamy się, by obejrzeć niezwykły obiekt nieopisany w przewodnikach. Jednak Złatograd jest daleko, więc

postanawiamy nigdzie nie zbaczać, tylko jechać prosto do celu. Mijamy Pamporowo, jedziemy do Smoljana. Tam też się nie zatrzymamy, tylko skręcimy w kierunku południowo-wschodniej części gór. Po raz kolejny zawodzą nas tutejsze oznaczenia i niezbyt dokładne mapy. Przejeżdżamy obok rezerwatu Amzowo, co oznacza, że pomyliliśmy drogę. Zamiast w lewo na Madan, skręciliśmy w prawo na Rudozem. Trudno, nadłożymy drogi, ale się nie spieszymy. Zatrzymujemy się na skraju tego najmniejszego w Bułgarii parku narodowego liczącego zaledwie 0,3 hektara. Wsiadamy, żeby rozprostować nogi. Mąż zabiera starsze dzieci na krótki spacer. Ja siadam z Frankiem na zwalonym pieńku i wystawiam twarz do słońca. Po kilkunastu minutach spacerowicze wracają. Zanim wsiądziemy z powrotem do samochodu, mała przekąska. Dzieci zjadają po kolbie ugotowanej i posmarowanej masłem kukurydzy. Ja z mężem po milince, kupionej przed wyjazdem w banicznicy, w której pracuje Swetła. Jesteśmy niedaleko jaskini Uhłowica. Ponieważ mamy już opóźnienie, oglądamy jedynie wejście, nie decydujemy się na zwiedzanie.

Mamy za sobą wyprawę do muzeum w Czepełare, odwiedziliśmy już Jagodinską Peszterę. Ta słynie z najdłuższych stalaktytów. Widzieliśmy je na zdjęciu w muzeum. Może następnym razem, przekonujemy dzieci, które niechętnie chcą wsiadać do samochodu. Podróż serpentynami w upale męczy. Jaskinia daje obietnicę miłego chłodu.

Skoro już zawędrowaliśmy tak daleko i trzeba wrócić, postanawiamy znów nadłożyć kawałek drogi i przejechać z drugiej strony Smoljana koło Soskowczeto. Także nie planujemy się tam zatrzymać, jedynie zobaczyć dziki, mieszany las, gdzie rośnie jodła biała. Wprawdzie jodeł nie widać z drogi, ale szumią wodospady, których w tym rezerwacie jest podobno kilkadziesiąt. Zatrzymujemy się natomiast koło wsi Mogilica, żeby zobaczyć Aguszewi Konaci. To etnograficzny kompleks budynków z początku XIX wieku, siedziba miejscowego feudała Agusza Agi, starannie odnowiona. Duży budynek zbudowany z kamienia, pobielony, drewniane okna mają pomalowane na ciemny kolor szprosy. Na dachu pokrytym łupkami widzimy okrągły komin. Ta rezydencja to odpowiednik dziewiętnastowiecznych zamków europejskich.

– Wypatrujcie grzybów – mówię, gdyż zbliżamy się już do

Złatogradu. – Kto pierwszy je zobaczy, dostanie nagrodę.

– Gdzie te grzyby? – pyta córka.

W okolicach Złatogradu znajdują się tak zwane Białe Skały mające fantazyjne formy. Na nich zauważalne są regularne wyźłobienia. Podejrzewa się, że mogła stworzyć je ręka ludzka. Jest to uzasadnione tym bardziej, że w pobliżu wioski Starcewo, w miejscowości zwanej Białe Kamienie, znajduje się największa świątynia tracka poświęcona bogu Słońce. Właśnie przejeżdżamy obok kolejnego unikatowego zjawiska skalnego. Są nim skalne grzyby w pobliżu wjazdu do Złatogradu. Pokazuję dzieciom skałę, w którą wciśnięte są skalne kliny. Wyglądają jak ogromne huby – stąd nazwa. Żadne z dzieci ich nie zauważyło. Marudzą, że je oszukałam; myślały, że chodzi mi o prawdziwe grzyby. Obiecuję nagrodę obojgu, kiedy tylko dojedziemy do celu naszej podróży.

W Rodopach, szczególnie w części południowej, spotyka się także wyźłobione w skałach miejsca ofiarne. Jako ołtarze wykorzystywane były także i naturalne formy skalne, jak na przykład słynny Słoń. Nagromadzenie megalitycznych ołtarzy ofiarnych można znaleźć na tak zwanym Trakcie Archeologicznym, koło wioski Myzenca. Ciekawostką jest to, że dwa z takich miejsc również i dziś są uważane za święte. Okoliczni mieszkańcy – muzułmanie – uważają, że jedno z nich służy uzdrawiania dzieci. Ludzie odprawiający rytuał pozostawiają dary w tym miejscu. Na drzewie, obok ołtarza, można znaleźć związane małe skarpetki i dziecięce ubranka. Drugie miejsce jest znane z uzdrawiania kobiet. Tutaj także można zauważyć dary, drobiazgi pozostawione jako ofiara. Przez siedem tysięcy lat ziemie te zamieszkiwały różne grupy etniczne, wyznające odmienne religie i mające własną kulturę. Przekazy o miejscach świętych, obdarzonych cudownymi właściwościami, przetrwały aż do naszych czasów.

Liczne serpentyny wreszcie się kończą i wjeżdżamy na ostatni odcinek drogi. Miasteczko widać w dole. Przypomina scenografię do filmu. Domy zbudowane są na zboczu, wciśnięte jeden obok drugiego jak grzyby. Niektóre sprawiają wrażenie, jakby stały jeden na drugim. Drewniane werandy i balkony wiszą nad przepaścią, na balkonach suszy się pranie. Łupki, którymi pokryte są dachy, błyszczą w słońcu, pewnie dlatego miasto zostało nazwane złotym. Złatograd to najniżej położone

miasto w całych Rodopach. Leży na wysokości 420 – 550 m n.p.m. Pewnie dlatego wydaje nam się, że znajduje się w dolinie. Takie położenie geograficzne determinuje klimat, który w tej okolicy jest kontynentalno-śródziemnomorski i charakteryzuje się łagodnym latem i umiarkowanie chłodną zimą. O łagodnym klimacie czytamy w przewodniku. Mamy dość upałów w górach. Między innymi dlatego zdecydowaliśmy się pojechać do tego miasteczka.

Złatograd dzisiaj nazwę otrzymał niespełna siedemdziesiąt lat temu. W XVIII wieku jest wspominany jako Bełowidowo. W latach trzydziestych ubiegłego wieku nosi nazwę Darydere. Przed wojną bałkańską był zamieszkały głównie przez Pomaków. Dopiero w 1912 roku według spisu powszechnego wieś zamieszkiwało dwieście pomackich rodzin oraz sto dwadzieścia bułgarskich.

Wita nas żar lejący się z nieba i miejsce parkingowe położone w pełnym słońcu. Czytałam, że średnia temperatura latem to około dwudziestu stopni. Z termometru umieszczonego na samochodzie wynika, że mamy trzydzieści trzy stopnie. Rzeka Wyrbica, która podobno wiosną zamienia się w rwący żywioł, przypomina niegroźny potoczek. Koryto jest wyschnięte, na dnie widać liczne kamienie. Zastanawiam się, czy stalowy kolor koryta rzeki ma coś wspólnego z wydobywaniem rud cynku i ołowiu. Rośliny na brzegu są spalone przez słońce. Obiecywałam rodzinie miejsce o średniej temperaturze i małym nasłonecznieniu. Uprzedzałam, że może padać, gdyż średnio spada tutaj tysiąc litrów na metr kwadratowy, a wilgotność powietrza dochodzi do siedemdziesięciu pięciu procent. Staram się zapomnieć o leżącym w bagażniku parasolu, który pożyczyłam od zdziwionej Wili.

– Strasznie tu gorąco – mówi moja córka. – Gdzie ten wiatr?

Mówiłam dzieciom, że w tej części Rodopów wieją porywiste wiatry. Ich prędkość dochodzi nawet do półtora metra na sekundę. Powietrze jednak stoi. Nie czujemy nawet najmniejszego podmuchu. Na szczęście wszyscy ubrani jesteśmy na cebulkę. Ściągamy co tylko się da, żeby nie ugotować się w tym upale.

Zacniemy zwiedzanie od wizyty w restauracji. Widzimy odpowiednie miejsce. Drewniane stoliki ustawiono na powietrzu. Cień dają liczne, rosnące w restauracyjnym patio drzewa figowe. Na środku placzyku widzimy fontannę. Rozbryzgująca się woda przyjemnie chłodzi.

Zjawia się kelner i przyjmuje zamówienie. Prosimy, żeby woda i soki miały temperaturę pokojową. Z reguły w kawiarniach napoje wyjmują się z lodówki. Kelner kręci głową. Soki może przynieść, ale wody nie trzeba kupować. Szkoda pieniędzy. Można pić wodę z fontanny, jest czysta, przebadana, bezpieczna. Przyniesie szklaneczki, żeby było elegancko. Jesteśmy jedynymi gośćmi. Dochodzi trzynasta, zaczyna się sjesta. Bułgarzy są już po obiedzie. Kelner nosi ludowy strój. Na głowie ma haftowaną chustkę. Pyta, skąd jesteśmy, zaprasza mnie z małym Frankiem na zaplecze, gdzie mogę go nakarmić i przewinąć. Dzieciom tłumaczy, jak nabrać wody do szklanki za pomocą małej chochli zawieszanej z boku.

– Będziecie coś jeść ? – pyta, kiedy wracam z nakarmionym i przewiniętym dzieckiem do stolika.

Mówię, że chcemy zwiedzić miasto. Przyjdziemy na obiad za jakieś dwie godziny. Mamy za sobą porządne drugie śniadanie. Kelner kręci głową na znak zgody.

– Jeśli chcecie, zwiedzajcie, a potem wróćcie na obiad. Mogę zapalić pod grillem i zrobić *skara*? Co wy na to? Lubicie? – pyta.

– Bardzo lubimy – odpowiadam. – Tylko nie wyobrażam sobie, że w tym upale będzie się rozpałało w piecu. Chyba podziękujemy.

– Upał jest – zgadza się kelner. – Skoro nie grill, to proponuję jagnięcinę. Już jest upieczona. Podam wam podgrzaną u nas w kuchni, z sałatą.

Wyraźnie chce, żebyśmy wrócili do niego na obiad. To tutejszy zwyczaj. Trzeba przyciągnąć klienta. Porozumiewam się z mężem i dziećmi. Tak zrobimy. Pójdziemy zwiedzać, a potem wrócimy w to samo miejsce na obiad. Próbuję umówić się na konkretną godzinę.

– *Ne se pritesjawaj* – śmieje się kelner. – Idźcie zwiedzać, nie spieszcie się. Jesteście na wakacjach.

Zapomniałam, że nikt w Rodopach nie umawia się na konkretną godzinę. *Ne se pritesnjawaj* oznacza: nie martw się, nie denerwuj, i jest w Bułgarii bardzo częstym powiedzeniem. Mówi się w ten sposób, kiedy chce się kogoś uspokoić, zapewnić, że wszystko będzie zrobione według życzenia.

– Dziecko zostaw tutaj – mówi do mnie jeszcze. – Niech sobie śpi. Ja je popilnuję.

– Ono też zwiedza z nami – mówię szybko.

Nie wyobrażam sobie, że mogłabym zostawić małego pod opieką osoby nieznajomej. Bułgarzy są niezwykle uczynni i gościnni. Wielokrotnie proponowano nam, żeby zostawić starsze dzieci na placu zabaw i i pójść do kawiarni albo domu. Proponowały nam to zupełnie obce osoby, które zapewniały, że odprowadzą dziecko. Tłumaczyły, że znają nas i wiedzą, gdzie mieszkamy. Musiałam się sporo wtedy namęczyć, żeby odmówić, tak aby nie urazić osoby działającej w dobrej wierze. Przecież nie mogłabym spokojnie usiedzieć, nie wiedząc, gdzie jest moje dziecko. Teraz też wymawiam się i łapię za nosidełko.

– Zaczniście od pomnika Delju Wojwoda – macha nam ręką kelner. – To tuż obok. Do zobaczenia.

Delju Wojwoda urodził się w pobliskiej wsi około 1700 roku. Wiadomo, że w 1720 stanął na czele zjednoczonych oddziałów hajduków, którzy walczyli z islamizacją ludności bułgarskiej. Razem ze swoimi hajdukami napadł znaną nam wieś Rajkowo w akcie zemsty za zamordowanie dwustu mieszkańców, którzy odmówili przyjęcia wiary islamskiej. Delju Wojwoda słynął z wielu udanych akcji przeciwko Turkom. Jego czyny przeszły do legendy, śpiewa się o nim pieśni.

Legenda mówi, że cudem wydostawał się z obław i prowokacji stosowanych przez Turków. Mówiło się, że „Delja kula nie dosięga ani szabla nie płata”. Kiedy jednak został ujęty i skazany na śmierć, Turcy w obawie, że zwykła kula go nie zabije, odlali srebrną. Legendę Wojwody upamiętnia pomnik stojący w miejscu, gdzie podobno doszło do egzekucji i gdzie corocznie organizowane są we wrześniu uroczystości upamiętniające jego bohaterstwo. Pieśń ludowa o nim znalazła się na płycie, którą Voyager 1 oraz Voyager 2 uniosły w przestrzeń kosmiczną w 1977 roku. Złatogradczanie są bardzo dumni z tego faktu.

Idziemy wąskimi uliczkami w głąb miasteczka w poszukiwaniu ulicy, na której znajdują się pracownie szewskie, tkackie, garncarskie i kuźnia. Mijamy typowe zabudowania. Pobielone domy mają charakterystyczne okrągłe kominy i szerokie dębowe drzwi. Podwórka są kamienne, zadbane, otoczone niskimi, murowanymi płotami pomalowanymi na biało. Na każdym podwórku na środku stoi studnia z żurawiem. Studnie są murowane, cembrowane dębowymi deskami, przykryte drewnianymi

albo ceramicznymi dachami. Mnie podobają się te z daszkami krytymi łupkiem, błyszczące w słońcu złotym blaskiem.

Dla etnologów, historyków i filologów Złatograd to miasto niezwykle, znane z najstarszej zachowanej w takim stopniu kultury mieszczańskiej w Bułgarii. Wchodzimy po kolei do każdej z pracowni. Czas się tu zatrzymał. Szewc (*papukczyja*) pracuje przy drewnianym kopycie i robi tak zwane *papuce* (*papuk* – z perskiego – rodzaj pantofli). W pomieszczeniu obok *cyrwudzija* wyrabia *cyrwuli* (kierpce), szyje je ze skóry świnińskiej lub wołowej. Przechodzimy dalej. Ubrana w strój ludowy kobieta robi czergi, czyli chodniczki. Koronczarki małymi szydełkami dziergają duże obrusy, a hafciarki haftują białe, ręcznie tkane płótno. Wszelkie rękodzieło można kupić. Mamy dużo cennych, ręcznie wykonanych rzeczy w domu. Decydujemy się na kupno dwóch dzbanków. Dzbanki są świeżo zrobione przez garncarza, pomalowane w śpiewające ptaszki. Będą bardzo dobre do wina. Garncarz pakuje nam dzbanki w kilka warstw gazety, żeby się nie stłukły, dopiero potem wkłada zakupy do firmowej torby.

– Można wlewać do dzbanków wodę? – upewniam się, czy będziemy mogli z nich korzystać.

– Wody nie można wlewać – mówi poważnie garncarz. – Dzbanek się psuje. Można tylko wino. Dam wam wino do tego dzbanka.

Chcemy zapłacić, ale mężczyzna się nie zgadza. To wino o swojskiej nazwie Katarzyna. Nie Katerina, a Katarzyna. Słyszeliśmy o tej winnicy. Podobno mają bardzo dobre szczepy merlot, a wino można kupić na całym świecie. Sprawdzimy po powrocie do Czepełare.

– Idźcie do naszego muzeum – mówi garncarz i dodaje, patrząc na Franka – a malucha możecie zostawić, niech sobie tu ze mną pośpi. Jakby się obudził, to go pobujam. Umieję, bo mam już wnuki.

– On zwiedza z nami – mówię, uśmiecham się i wychodzimy z pracowni.

Kolejny chętny do opieki nad dzieckiem. Muzeum Etnograficzne znajduje się tuż obok pracowni garncarskiej. To największy zabytek w Złatogradzie, pierwszy i jedyny obiekt tego typu w Bułgarii znajdujący się w prywatnych rękach. Dębowe drzwi są otwarte. Wchodzimy do środka. Wita nas przyjemny chłód. Na ladzie stoi kasa fiskalna, ale za ladą nie ma nikogo. Stoimy przez chwilę, czekając na pojawienie się

właściciela lub kustosza. Po kilku minutach postanawiamy najpierw zwiedzić muzeum, a potem zapłacić za bilety.

Muzeum ma bardzo przejrzysty, związany z prezentowanymi epokami program zwiedzania. W pierwszej sali wyeksponowano znaleziska archeologiczne z rejonu Złatogradu. Naturalnie początek to Trakowie, czyli pierwsze świadectwa historyczne na ziemiach bułgarskich od drugiego tysiąclecia przed Chrystusem do opanowania trackich ziem na południe od Dunaju w 45 roku przez imperium rzymskie. Kolejna epoka to panowanie rzymskie datowane od pierwszej połowy pierwszego wieku do końca czwartego, kiedy nastąpiło tu Bizancjum, aż do powstania państwa bułgarskiego w drugiej połowie siódmego wieku. Tę datę (681 r.) znają wszyscy Bułgarzy. Państwo bułgarskie istniało do 1396 roku. Następnie przeszło pod panowanie Osmanów.

Eksponaty w części rękodzielniczej są podobne do tych, które widzieliśmy już w muzeum w Smoljanie oraz w skrzyni prababci w Czepełare. Oprócz strojów ludowych wystawiono tu okazałą kolekcję eleganckich strojów mieszczańskich. W końcu Złatograd to kolebka kultury mieszczańskiej. Najciekawszy eksponat to najstarszy odnaleziony zabytek literatury w Rodopach – *Złatogradski pismownik* z 1852 roku. Poza tym w muzeum są liczne zdjęcia z końca XIX i początku XX wieku przedstawiające mieszkańców miasta, chrześcijan i Pomaków. Jedna z gablot przedstawia tych współczesnych zasłużonych. Widzę aż trzech aktorów, jednego pisarza i jednego profesora ekonomii. Jest też wiele zdjęć z Transgranicznego Folklorystycznego Festynu na górze Kostadin koło Złatogradu, gdzie raz w roku, w maju, spotykają się mieszkańcy południowych Rodopów i północnej Grecji na wspólne świętowanie.

Kiedy schodzimy drewnianymi schodami do głównego pomieszczenia, za ladą nadal nikogo nie ma. Zastanawiamy się, co zrobić. Może zostawimy pieniądze przy kasie, myślę głośno. Postanawiam wrócić do sklepiku garncarskiego i tam zostawić pieniądze za bilety. Tłumaczę garncarzowi, o co mi chodzi. Ten kręci głową na znak zgody. Można zostawić tutaj, nie ma problemu, przekaże komu trzeba. Wymienia cenę biletu; to grosze. Dziwię się, że w prywatnym muzeum jest tak tanio.

– Tu nie chodzi o pieniądze – tłumaczy mężczyzna – tylko o propagowanie kultury. Ja też nie żyję z dochodów z tego sklepu, tylko z dotacji miasta. Raz w roku podczas saboru (festynu) sprzedaję większość wyrobów i mam dodatkowy zarobek. W przyszłym roku – dodaje – w Złatogradzie otworzą granicę z Grecją. Będzie tu wtedy bardzo dużo turystów. Wówczas wszyscy będziemy bogaci.

Wili, która prowadzi agencję turystyczną, czeka z utęsknieniem na otwarcie granicy w Złatogradzie. Do Morza Egejskiego (Bułgarzy nazywają go białym) będzie wtedy z Rodopów bliżej jak do Czarnego. Mieszkańcy południowo-zachodniej Bułgarii będą mogli wypoczywać nad greckim morzem. Grecy zaczną też przyjeżdżać w Rodopy.

Zanim pójdziemy na obiad, postanawiamy jeszcze zobaczyć najstarszą cerkiew, zbudowaną podczas panowania osmańskiego, w jednym z położonych wyżej punktów miasta, w 1834 roku i poświęconą Zaśnięciu Bogurodzicy. Po bułgarsku to *Uszenie Bogorodiczno*. Według przekazów ludowych cerkiew zbudowano w czterdzieści dni. Taki warunek postawili Turcy, w przeciwnym wypadku ludność byłaby przymuszona przyjąć islam. Przy budowie pracowali wszyscy mieszkańcy, w dzień i w nocy. Obecna cerkiew powstała na ruinach starej. Obok stoi jeszcze mały budynek. Wykorzystywany był jako *swesztoliwnica*, czyli miejsce, gdzie odlewano świece woskowe. W pobliżu *swesztoliwnicy* w małym pokoiku mieściła się tak zwana szkoła kilijna (gr. *kellion*, łac. *cella* – klasztorny pokój dla mnicha). Ta cela (*kilija*), dziś część muzealna cerkwi, wyposażona jest tylko w dwie ławki z wgłębieniami, w które wysypywano piasek. Dzieci pisały patyczkami na piasku, siedząc na nogach. Przed nimi leżały woskowe tabliczki z tematem lekcji bądź zadaniami matematycznymi, które dzieci przepisywały. Listewką wymazywano tekst, wyrównując piasek. Z boku przy ławkach znajduje się *minder*, rodzaj sofy – miejsce dla nauczyciela. Na *minderze* położony jest długi cienki kij – dyscyplina. Szkoły kilijne powstawały podczas niewoli tureckiej, kiedy nie wolno było uczyć języka bułgarskiego. Dzieci uczono właśnie w takich małych przyklasztornych i cerkiewnych pomieszczeniach.

Cerkiew jest niska, ma niewiele ponad trzy metry wysokości. Sprawia wrażenie wkopanej w ziemię. Przypominam sobie, że Turcy nie pozwalali na stawianie budowli wyższych niż meczety. Świątynie

służące kultowi chrześcijańskiego Boga nie mogły być wyższe niż te zbudowane na chwałę Allaha. Po wejściu do przedsionka kupujemy świeczki, które zapalimy za żywych, w intencji zdrowia całej rodziny i za zmarłych. Mój syn szuka ikony świętego Jerzego. Już pamięta, że to najważniejszy prawosławny święty. Znajduje ją w bocznej nawie. W tej świątyni króluje Bogurodzica. Blisko dwustuletnia ikona słynie cudami. Najświętsza Maria Panna z zamkniętymi oczami osuwa się w ramionach aniołów.

– Patrzycie na naszą ikonę? – pyta kobieta, która sprzedała nam świeczki. – Jest cudowna.

Mówimy, że wiemy o tym. Kobieta spowita w tradycyjną czerń oprowadza nas po cerkwi. Najprawdopodobniej to *klisarka* (z greckiego *ekklesia* – kościół), czyli kościelna.

– U nas jest dużo bardzo cennych obrazów – mówi. – Na przykład fresk sprzed stu lat, przedstawia ostatnią wieczerzę.

Patrzymy na dosyć dobrze zachowane malowidło ściennie. Pytamy o konserwację cerkiewnych ikon.

– Pomagają nam tu wszyscy – wyjaśnia kobieta z dumą. – Z Sofii przyjeżdżają studenci i piszą ikony. Konserwują też malowidła ściennie. U nas i w drugiej cerkwi.

– A druga cerkiew też jest taka stara? – pytamy.

– Druga to Święty Georgi – wyjaśnia kobieta. – Nie jest taka stara, ale jest bardzo ciekawa, ponieważ w jej podwórku znajduje się szkoła, do której chodzą dzieci chrześcijańskie i muzułmańskie. W Złatogradzie przejazdem? Wybieracie się do Grecji? – pyta.

Wyjaśniamy, że przyjechaliśmy specjalnie do miasteczka. Nie wybieramy się do Grecji, przynajmniej w tym roku. Kobieta mówi, że przejście graniczne jest już gotowe. Nie tylko będzie można szybko dostać się do Grecji, ale ożywi się ruch przygraniczny. Grecy na pewno będą chcieli zwiedzać Złatograd.

– Teraz też przyjeżdżają. Mamy w Grecji miasto partnerskie z naszym Złatogradem. Nazywa się Chrisupoli, po naszymu Saryszaban. Przyjeżdżają pielgrzymi oglądać naszą ikonę.

Pyta, czy jesteśmy prawosławni. Wyjaśniamy, że jesteśmy katolikami i że przyjechaliśmy z Polski.

– Wasz papież – uśmiecha się kobieta – był wielkim człowiekiem.

Wiem, że kochał Matkę Bożą po prawosławnemu, nie po katolicku. Niech Pan Bóg odpuści mu grzechy. Oby spoczywał w spokoju – dodaje zwyczajową formułę.

Religia prawosławna słynie z kultu Najświętszej Marii Panny. Już *uczynajka* mówiła mi, że prawosławni bardziej kochają Matkę Bożą, a katolicy Chrystusa. Widać takie jest tutaj powszechne przekonanie.

– Idźcie zobaczyć nasze paraklisy. W najbliższej okolicy są cztery główne: Święty Atanas, Święta Niedziela, Święci Konstantin i Elena oraz Święta Ekaterina – wylicza na palcach. – Są bardzo stare. Wszystkie budowane wspólnie przez chrześcijan i Pomaków.

Zastanawiam się, czy taka tolerancja jest specyficzna dla Rodopów. W Czepelare część paraklisów i naszą cerkiew budowano przy współudziale wyznawców obu religii.

– Trzeba szanować cudzą wiarę. – Kiwa głową kobieta, kiedy zadaje jej pytanie o tolerancję. – Ile złego się dzieje, kiedy ktoś narzuca swoje przekonania innym.

Opowiada, że na miejscu dzisiejszego targu, w centrum miasta, stał duży meczet. Meczet był centrum duchowym i kulturalnym dla całej okolicy. Przyjeżdżali muzułmanie z całych południowych Rodopów. Niestety reżim totalitarny wmieszał się w spokojne życie mieszkańców. Komuniści zburzyli meczet i postawili na jego miejscu stragany. Nie ruszyli na szczęście małego meczetu, który stoi do dziś. Widocznie bali się rozruchów. Cerkiew Zaśnięcia Bogurodzicy została w latach pięćdziesiątych zamknięta. Na szczęście nie było odważnych, żeby ją zburzyć. Kobieta pokazuje nam ikony wystawione na sprzedaż. Kupujemy kopię. Pytamy o możliwość poświęcenia jej. Kobieta przekonuje, żeby poświęcić obraz w kościele katolickim. Mówi, że woda święcona taka sama i w cerkwi, i w kościele. Jej otwartość jest rzeczywiście niezwykła. Na koniec daje dzieciom w prezencie małe obrazki. Pyta po kolei, jak mają na imię i kiedy się urodziły. Tłumaczę, że w Polsce jest wprawdzie zwyczaj nadawania imion dzieciom od świętych, którzy patronują w dniu urodzenia, ale nie jest to zwyczaj restrykcyjny. Podobnie wyjaśniam kwestię nadawania imion po dziadkach.

– To dużo tracicie – uśmiecha się kobieta. – Ja mam na imię Marija – mówi z dumą – i mam trzy wnuczki, które mają na imię Marija, bo mam

trójkę dzieci.

Jeszcze pokropienie dzieci wodą perfumowaną. Kobieta używa do tego celu metalowej buteleczki z dziurką. Starsze dzieci bardzo lubią ten zwyczaj. Najmłodszy jeszcze się nie przyzwyczyił i traktuje polewanie główki wodą z rezerwą.

– Kiedy się urodził? – pyta Marija.

– Szóstego maja – wyjaśniam. – Ma na imię Franciszek. Mówimy na niego Franek.

– Niemożliwe – Marija aż się prostuje. – To *Georgjowden* – mówi. – Wielkie święto w prawosławiu. Powinien nazywać się Georgi. Może jeszcze można zmienić. Taki patron!

Rzeczywiście pod datą szóstego maja są imieniny Georgiego (Jerzego). Nie zwróciliśmy specjalnej uwagi. Mówię Marii, że patronem naszego synka jest święty Franciszek, bardzo sympatyczny święty i też wielki człowiek. Nie wydaje się przekonana. Wręcza dla małego ikonkę ze świętym Jerzym. Nie chce pieniędzy. Oblewa go obficie wodą perfumowaną, co Franek przyjmuje buczeniem.

– Będzie miał dwóch patronów – mówi, kiedy zegnamy się i wychodzimy. – Może to lepiej.

Franek już ma drugie imię, ale muszę pamiętać, żeby podczas bierzmowania przyjął imię Jerzy. Nie należy pomijać tak wielkiego patrona. Idziemy do naszej restauracji. Wizyta w muzeum, cerkwi, obejrzenie budynku poczty – najstarszej w całej Bułgarii – i szkoły, o której mówiła nam Marija, zajęło mnóstwo czasu. Na szczęście maluch przebudzony podczas polewania wodą leży spokojnie w nosidełku, nie płacze.

Upał nie słabnie, mimo że już prawie szesnasta. W restauracji powiedziałam, że wrócimy na obiad po dwóch godzinach. Mija prawie trzy. Zastanawiam się, czy sympatyczny kelner nie pomyślał sobie, że zmieniliśmy zdanie i poszliśmy do konkurencji. Kelner wita nas jednak jak starych znajomych. Na początek znów znikam na zapleczu, żeby nakarmić i przewinąć dziecko. Mały zaskakująco spokojnie znosi upały, ale z ulgą przyjmuje przetarcie buzi mokrym ręcznikiem. Wracamy na patio. Kelner gawędzi z moim mężem. Wypytuje dzieci, jak im się podoba miasteczko. Na stole stoją już porcje sałatki szopskiej i soki. Dzieci piją wodę z fontanny. Pytam męża, co zamówił. Śmieje się, że

kelner nie pytał go, czy zmieniliśmy zdanie co do dania obiadowego. Zapowiedział, że przyniesie jagnięcinę, a potem niespodziankę dla mnie i dla niego. Ciekawe, co to będzie. Pewnie jakieś podroby.

Kelner stawia przed nami talerze z jagnięciną. Przepadam za tym mięsem. Dzieci dostają mniejsze porcje. Ryż podany jest osobno, z oliwą, czosnkiem i cząbrem. Bardzo udane połączenie, muszę je zapamiętać. Dania pyszną się na naczyniach ceramicznych w ludowe wzory. Pytamy, czy pochodzą z pracowni, którą zwiedzaliśmy. Kelner potwierdza, potem wycofuje się na zaplecze. Od czasu do czasu dyskretnie wychodzi i patrzy, czy zjedliśmy. Nie trzeba się spieszyć. Fast foody może przyjęły się w większych miastach, ale w Rodopach celebrytuje się posiłki. Jagnięcina jest wyborna. Dzieci też zajadają, aż im się uszy trzęsą. Jesteśmy z mężem bardzo ciekawi tej niespodzianki kulinarnej. Zastanawiamy się, co też to może być. Wreszcie kończymy. Kelner zabiera naczynia, chwali, że wszystko zostało zjedzone. Uśmiecha się, kiedy widzi, że jedliśmy też chleb mimo zamówionego ryżu. Chleb maczaliśmy w mięsnym sosie. Był bardzo smaczny, więc talerze są wytarte prawie do sucha. Kelner jest zadowolony, widząc, że jedliśmy po rodopsku. Po chwili przynosi zapowiadaną niespodziankę.

– To wszystko jego dzieci? – pyta mnie bezceremonialnie.

– Jego – potwierdzam.

– No to może tego nie potrzebuje. – Wskazuje na talerz, który postawił przed mężem. – Dla ciebie też coś specjalnego, ale się nie obraż – mówi.

Mam na talerzu panierowane kotleciki. Mój mąż coś okrągłego pokrojonego na plasterki. Najpierw się przyglądamy. Dlaczego miałabym się obrazić? Zatapiam nóż w jednym z kotlecików. Widzę, że nie jest zrobiony z mięsa, ale z czegoś białego. Wiem niestety, co to jest, ale dotychczas nie miałam odwagi spróbować. Mózg jagnięcy to jeden z największych delikatesów w Bułgarii. Uważa się go za rarytas i podaje na różne sposoby. Kiedy ktoś opisuje jakąś bardzo smaczną potrawę, wystarczy, że powie *mozyk*, czyli mózg, i już wiadomo, że ma na myśli coś pysznego, niebo w gębie. Z racji swojej specjalizacji mam do tego organu specjalne podejście. Stąd opory przed zjedzeniem potrawy z mózgu. Nie dlatego, że boję się zarażenia prionami. Tutejsze zwierzęta latem pasą się na rodopskich łąkach, a zimą jedzą zebrane z łąk siano.

Nikt tu nie słyszał o sztucznych paszach, którymi karmi się zwierzęta w Europie. Można mózg zjeść bezpiecznie. Raz kozie śmierć, myślę i zatapiam widelec w daniu. Smaku mózgu nie da się porównać z niczym. Jest jedyny w swoim rodzaju. Rzeczywiście bardzo dobry. Zjadam kotlecik i proponuję drugi mężowi. Tłumaczę mu co mam na talerzu. Odmawia. Nie będzie jadł mózgu. Częstuje mnie swoją niespodzianką. Pytam się, czy wie, co je.

– Wygląda jak ozór – mówi, pochłaniając kolejny kawałek. – Bardzo dobre.

Poczekam, aż skończy, wtedy powiem mu, że dostał do zjedzenia jądra barana.



MIASTA BUNTOWNIKÓW

Pięćset lat niewoli tureckiej odcisnęło na Rodopach bardzo silne piętno. Czy ludzie z gór bronili się bardziej niż ci z innych regionów? Czy w Rodopach jest więcej miejsc związanych z historią czy legendą walk wyzwoleniczych? Nie sposób dowiedzieć się tego, omijając miejsca poświęcone buntownikom oraz uczestnikom powstań i wojen z Turkami.

– Czy warto zobaczyć Batak? – pytam małego Christa, bo w pierwszej kolejności jedziemy zobaczyć to miasto.

Mały Christo bardzo dużo wie o historii Bułgarii. Przynajmniej przede wszystkim jednak jest znawcą historii Rodopów. Zna fakty i legendy związane z tymi górami.

– Warto zacząć od zwiedzenia Batak – odpowiada – jeśli chcecie poznać bohaterstwo Rodopczan. Ale jest wiele miejsc pamięci narodowej. Warto zobaczyć jeszcze kilka innych.

– Byłeś w Bataku? – pytam.

– Oczywiście – potwierdza mój kuzyn. – Były też ze mną Dobrina i moje córki, Wili i Ninka. To bardzo ważne, żeby zobaczyły swoją historię, nie tylko znały ją z opowiadań.

Mały Christo i Dobrina dużo jeżdżą po Rodopach. Znają tu każdy

kamień. Zawsze służą radą. Podpowiadają, gdzie się zatrzymać, jak opracować trasę. Duży Christo natomiast nie lubi nigdzie jeździć, ku utrapieniu Swetły, która chętnie pojechałaby dalej niż do Płowdiwu czy rodzinnej wioski. Z tego co wiem, dał się namówić raz i pojechał na wycieczkę na Węgry. Wrócił średnio zadowolony, pełen jak najgorszych opinii o tamtejszej palince.

– Opowiedz nam o Bataku – proszę małego Christa podczas jednego z wieczorów, kiedy tradycyjnie siedzimy na ławce na podwórzu.

Duży Christo wyszedł na miasto ze znajomymi. Swetła, ponieważ jest dzień powszedni, poszła już spać. Pracuje przecież w nocy. Siedzi z nami Dobrina. Mały Christo jest bardzo zadowolony. Zaczyna opowiadać o buntownikach z Bataku.

Dokładna data powstania miasta nie jest znana, podobnie jak pochodzenie jego nazwy. Może to być od imienia kniazia Batoja, bohatera walki z tureckim jarzmem, może też oznaczać potok. Batak jako osada powstał prawdopodobnie pod koniec XV lub na początku XVI wieku. Został założony przez Bułgarów sprzeciwiających się islamizacji. Pierwsi mieszkańcy byli przedstawicielami starych rodów, które uciekły z rodzinnych wsi i miasteczek przed najeżdżającymi ich ziemie Turkami. Turcy szczególnie dotkliwie doświadczali mieszkańców północnych Rodopów, zmuszając ich do wyrzeczenia się wiary chrześcijańskiej. Ucieczka znanych rodów do Bataku i założenie miasta miały uchronić życie uciekinierów i ich rodzin oraz ocalić wiarę chrześcijańską. Mieszkańcy nie byli w nowym miejscu zamieszkania do końca bezpieczni.

Odkryto wiele pozostałości symboli wiary chrześcijańskiej ze śladami palenia. Wydaje się, że Turcy wielokrotnie najeżdżali osadę i nękali jej mieszkańców, wśród których było wielu zbuntowanych hajduków. Od imion bohaterskich hajduków, którzy nie tylko bronili siebie i Bułgarów przed najeżdźcą, ale także sami szukali zemsty na Turkach, pochodzą nazwy obiektów geograficznych położonych niedaleko dzisiejszego Bataku: Hajduszka Skała, Hajduszka Polana, Sablen Wrych (Szczyt Szabli) i Kyrwaw Czuczur (Krwawe Źródło). Zwłaszcza ta ostatnia pokazuje, jak często ziemia rodopska spływała krwią.

Czuczur to rynienka z wyłobionego podłużnego kawałka drewna, po której spływa woda ze źródła, zwykle do drewnianego koryta. Jest

dostępna do picia dla zwierząt i ludzi. W Rodopach *czuczury* są zwykle wbudowane w skałę lub obudowane marmurem. Nazywa się je wtedy *czeszmi*, czyli krany. Dla Rodopczan budowanie przy drogach ogólnie dostępnych *czeszmi* to sprawa honorowa. Na takich ujęciach wody widnieją nazwiska darczyńców lub informacja, na czyją pamiątkę zostały zbudowane.

Mimo represji od XVII do XIX wieku Batak rozwijał się pod względem gospodarczym i kulturalnym. Mieszkańcy specjalizowali się w stolarce oraz hodowli zwierząt. Drewno i materiały budowlane oraz skóry i mięso sprzedawano w okolicznych większych miejscowościach, także w Salonikach i Aleksandrii. Jednak mieszkańcy Bataku nie zajmowali się tylko walką i pracą, a korzystne położenie geograficzne, na szlaku łączącym Macedonię z Tracją, sprzyjało nie tylko handlowi. W osadzie zbudowano liczne karczmy i oberże, w których kupcy mogli się zatrzymać, odpocząć i dobić targu w miłej atmosferze. Z czasem zaczęły służyć także rozrywkom.

Batak był pierwszą rodopską wsią, która zasłynęła z licznych występów muzycznych, przyjmowania wędrownych kuglarzy, grajków i trup aktorskich. Interesujące jest to, że karczmy działały na zasadzie teatrów czy kabaretów. Do tej pory wędrowni artyści występowali raczej na ulicach, przynajmniej na Półwyspie Bałkańskim. W Bataku spektakle miały swoich wielbicieli, grajkowie byli obsypywani komplementami, obdarowywani jedzeniem, schronieniem, a nawet otrzymywali zapłatę za swoje występy. Miała także miejsce odwilż w stosunkach turecko-bułgarskich. Zarządca osmański wydał pozwolenie na budowę świątyni, ale pod warunkiem, że budowla powstanie w trzy miesiące. W ciągu siedemdziesięciu pięciu dni mieszkańcy Bataku postawili cerkiew pod wezwaniem Świętej Niedzieli.

Około 1875 roku nasiliły się tendencje niepodległościowe. Powstanie w 1876 roku poskutkowało przyłączeniem się mieszkańców miasta do walk o niepodległość. Co więcej, na słynnym zebraniu konspiratorów w Oboriszcie zapadła decyzja, że to właśnie Batak stanie się głównym ośrodkiem walk powstańczych. Dziesięć dni po wybuchu powstania wojska osmańskie, składające się głównie z porwanych w Rodopach janczarów i Pomaków, otoczyły osadę. Mieszkańcy Bataku bronili się przez kilkanaście dni, jednak siły wroga były przeważające. Ci, którzy

nie zginęli w walce, schronili się w cerkwi Święta Niedziela. Jej obrona trwała jeszcze trzy dni, potem najeźdźcy ją podpalili.

W rzezi w Bataku zginęło około pięciu tysięcy osób. Wieś została spalona, mieszkańcy wymordowani. Ich ofiara nie poszła jednak na marne, ponieważ dzięki zagranicznym dziennikarzom, którzy przybyli na tereny powstańcze, Europa usłyszała o rzezi w Bataku. Ta rzeź stała się jedną z głównych przyczyn wypowiedzenia wojny Turkom przez Rosjan, w wyniku której Bułgaria odzyskała niepodległość. Zgliszcza były widoczne wiele lat po masakrze, chociaż ocaleli z pogromu mieszkańcy niemal natychmiast przystąpili do odbudowy osady.

– W Bataku – kończy opowieść mały Christo – stoi kamienna, kryta łupkiem cerkiew-muzeum, zwana także kostnicą, świadek bohaterskiej śmierci tysiąca bataczan w kwietniu 1876 roku.

Zapada cisza. Jesteśmy pełni uznania dla wiedzy Christa.

– Batak jest daleko – przerywa ciszę Dobrina. – W północnych Rodopach. Trzeba jechać na Belowo, na północny zachód. My zwykle jeździmy do Płowdiwu, na północny wschód. Ale warto – potwierdza. – Cerkiew robi wrażenie.

– Za to bardzo blisko jest Wrych Srednogorec. Zaraz kawałek za Smoljanem – dodaje mały Christo.

– To nasza rodopska Szipka – mówi Wili, która właśnie przyjechała z pracy.

Obecnie praca Wili polega na rozwożeniu wycieczek po hotelach i pilnowaniu, żeby turyści byli zadowoleni. Pracuje w dziwnych godzinach. Spędza mało czasu w swoim biurze, ale argumentuje, że wszyscy tu wiedzą, jak ją znaleźć, bezpośrednio albo przez ojca. Ponadto na drzwiach jest jej numer telefonu. Jak ktoś chce, to zawsze ją znajdzie.

– Co to Szipka ? – pyta mój syn.

Pierwszy raz bawi się z miejscowymi dziećmi na górnej, zamkniętej dla ruchu ulicy. Jest ogromnie przejęty. Dzieci też. Dobrina, która zainicjowała zabawę i zaprowadziła Juliana do kolegów, doniosła mi potem, że chłopcy wyjęli najlepsze zabawki, żeby zaimponować polskiemu koledze. Dzieci pilnuje jedna z mam. Petja, która pracuje w swoim ogrodzie z widokiem na wymienioną ulicę, od czasu do czasu odrywa się od pracy, podchodzi do naszego ogrodu i daje znaki, że

wszystko jest w porządku, dzieci zgodnie się bawią. Syn żąda dużej ilości picia i ponownie pyta, czym jest Szipka. Znikam na chwilę we wnętrzu domu, żeby dać dzieciom soki w kartonach.

– Szipka to nasz najważniejszy pomnik – mówi Wili.

– Jak nasz Grób Nieznanego Żołnierza? – pyta poważnie syn.

– Właśnie tak – mówi Wili. – Jakbyś chodził w Bułgarii do szkoły, to byś wiedział, gdzie leży Szipka i co symbolizuje. Tutaj wszystkie dzieci to wiedzą.

Szipka to nazwa szczytu górskiego o wysokości 1526 m i przełęczy o wysokości 1200 metrów w środkowej Starej Płaninie. Duża półka skalna Szipki nosi nazwę Orłowo Gnezdo (Orle Gniazdo) i leży na wysokości 1323 metrów, gdzie między 9 a 11 sierpnia 1877 roku bułgarscy ochotnicy i wojsko rosyjskie wygrywają decydującą bitwę z Turkami. W czasie dziesiątej wojny rosyjsko-tureckiej (1877-1878) na przełęczy Szipka czterokrotnie starły się armia rosyjska, wspomagana przez ochotników bułgarskich i wojska osmańskie. Najkrwawsza z tych czterech wyjątkowo ważnych dla przebiegu wojny bitew, sierpniowa, pochłonęła ponad dziesięć tysięcy ofiar, w tym trzy i pół tysiąca żołnierzy rosyjskich i ochotników bułgarskich. W celu upamiętnienia tego wydarzenia, w latach 1928-1930 na szczycie wzniesiono pomnik-kostnicę o charakterystycznym kształcie, zwany Pomnikiem Wolności. W osiemdziesiątą rocznicę bitwy powstał Park Narodowy – muzeum. W wiosce Szipka, leżącej u podnóża szczytu, powstała pierwsza Świątynia Pamięci, Szipczenski Manastir.

– Zobacz – mówi Wili – tak wygląda Pomnik Wolności.

– Są wakacje – mówi Julian wymijająco i znika z chłopcem, który ma włosy jak smoła i oczy czarne jak węgiel.

– Srednogorec to też szczyt – kontynuuje Wili. – Jak Szipka. Nawet pomnik jest podobny, taki w szpic. To miejsce, które upamiętnia nasz bułgarski cud. W 1920 roku w czasie wojny bałkańskiej pułk piechoty pokonał wielokrotnie większe wojska wroga koło wsi Serafimowo. Najbardziej podobny do Szipki jest jednak nasz pomnik w Czepełare.

Chodzi o obelisk oddalony od naszego domu jakieś pięćdziesiąt metrów. Przechodziłam koło niego tysiące razy. Wiem, że został postawiony w latach trzydziestych na pamiątkę mieszkańców Czepełare, którzy zginęli w wojnach wyzwoleniczych.

Na kamieniu wśród nazwisk poległych wyryte jest także nazwisko brata mojego pradziadka – Siwko Złatiłow Karadzow. Pradziadek Christo został zmobilizowany wiosną 1915 roku, jeszcze zanim Bułgaria wypowiedziała wojnę Serbii. Rząd bułgarski zawarł układ z Niemcami i Austrią, i kraj tym samym stał się jednym z uczestników I wojny światowej. W tym czasie *baba* Marijka była w ciąży z moją babcią. Dziadek Christo wrócił do domu we wrześniu 1918 roku po podpisaniu traktatu pokojowego w Salonikach, niekorzystnego dla Bułgarii. Po raz pierwszy zobaczył trzyletnią już córeczkę. Z tamtych czasów zachowały się pocztówki, które pradziadek przysyłał z frontu. Adresowane są do córeczki. Zawierają pełne miłości i tęsknoty za dzieckiem słowa.

Julian wraca do domu o zmroku. Zасыpia na stojąco. Rano, kiedy wybrałam się po *milinki* na śniadanie, widziałam na białym marmurze pomnika dużo kwiatów, trawy i koniczyny. Mój syn wyjaśnił mi, że bawił się z tutejszymi dziećmi w hajduków. Kwiaty składali na pomniku, który nazwali „pomnikiem nieznanego rodopskiego hajduka”. Chłopcy byli z siebie najwyraźniej bardzo dumni, bo kolejnego wieczoru przyszli po Julka z zabawkowymi mieczami i szablami. Nie pytałam, w co się bawią, ale jestem przekonana, że w którąś z wojen bałkańskich.

Temat powstańców rodopskich poruszam raz jeszcze podczas rodzinnej wyprawy na kolibę do Pamporowa. Pomysł zrodził się spontanicznie. Siedzieliśmy któregoś wieczoru na ławeczce przed wejściem do domu z dużym i małym Christo. Rozmawialiśmy o jedzeniu i winie. Jak zwykle. Mój mąż zapytał, czy można gdzieś kupić jagnię. Chcieliśmy ugościć rodzinę z okazji przyścia na świat naszego najmłodszego dziecka. Mały Christo bardzo się wtedy ucieszył. Podjął się wyszukania odpowiedniego mięsa. Początkowo myślałam, że będziemy piec jagnię w naszym kuchennym piekarniku. Duży Christo zaproponował wyprawę na kolibę do Pamporowa. Tam mieliśmy piec jagnię na ruszcie albo nad ogniskiem.

Wkrótce okazało się, że zdobycie jagnięciny o tej porze roku (sierpień) nie jest wcale takie proste. Jagniąt już nie ma, wyrosły. Najwłaściwszym czasem na przyrządzanie pieczystego z jagnięcia jest maj. Słyszę, że zabija się wtedy i piecze zupełnie małe zwierzęta, pijące jeszcze mleko matki. Jestem gotowa zrezygnować z przysmaku.

Sierpniowe owce i barany nie są ani młode, ani stare. Jak się okazuje mają zupełnie nieodpowiedni wiek oraz wagę. Nie decydujemy się na kupno całego zwierzęcia, ponieważ obawiamy się, że dwadzieścia kilogramów mięsa to trochę za dużo. Nie można natomiast kupić mięsa w tutejszych sklepach; nie jest tu tak powszechnie jadane jak w Polsce. Można kupić kurczaka, jakieś kotlety, głównie wieprzowe i tyle. Wyprawa na kolibę i ugoszczenie rodziny staje pod znakiem zapytania. Sytuację ratuje duży Christo. Wynajduje znajomego, który ma odpowiednią owcę. Sprzeda nam już przygotowane mięso.

– Będziemy je piec na ogniu czy skarze? – pytam.

– Ani tak, ani tak – tłumaczy duży Christo. – Przygotuję mięso w garnku. Będzie bardzo dobre.

– Gotowane? – krzywię się.

– Mam skończone kursy kucharskie – przypomina.

Pamiętam o tym. Uspokaja mnie to trochę, ale wiem też, że duży Christo ma skończoną niezliczoną liczbę kursów, od budowlanych po kulinarne. Mały Christo także mnie uspokaja.

– Będzie bardzo dobre – mówi. – Zrobimy do tego sałaty i wypijemy rakiję za zdrowie małego. Dobrze będzie.

– Ale czy gotowane mięso może być dobre? – nie ustępuję.

– Będzie bardzo dobre – kręci głową na tak. – Ludzie przyzwyczaili się, że najlepsze jest pieczone, czyli *czewerme*. Ja wolę w garnku.

Mój mąż i duży Christo przywożą mięso późnym wieczorem. Garnek okazuje się ogromnym garem, do którego duży Christo sprawnie wkłada mięso podzielone na porcje. Nie dodaje do niego tłuszczu, dolewa tylko trochę rakii. Mięso jest bardzo tłuste samo w sobie. Podczas gotowania puści bardzo dużo łoju, który będziemy zlewać. Pytam, jakie przyprawy dodaje. Nie jest ich dużo, tylko sól, pieprz, lubczyk i trochę *giozumu* (*dżodżenu*). Baranina ma własny charakterystyczny aromat, wystarczy jedynie wyeksponować go odpowiednimi przyprawami. Dobrina zagląda dużemu Christo przez ramię.

– Sprawdzasz, czy wszystko dobrze? – pyta ją.

– Lepiej was, mężczyzn, sprawdzać – mówi Dobrina.

Dziwię się, że mięso przygotowują mężczyźni.

– My, kobiety, umiemy i lubimy gotować – mówi Dobrina – ale mężczyźni w Rodopach też robią to bardzo dobrze. Niektóre potrawy,

szczególnie mięsa, są ich domeną. Mają lepszą rękę do niektórych potraw. My mamy ciepłe ręce. Mężczyźni zimniejsze, dlatego nie rozgrzewają mięsa podczas nacierania przyprawami. To ważne. Mięso przyjmuje aromaty dopiero, jak zacznie się je piec.

Podobne tłumaczenie słyszałam przy okazji nowej mody w Polsce – barów sushi. Tam też mężczyźni przygotowują potrawy, ponieważ mają zimniejsze ręce niż kobiety. Myślałam, że to specyfika japońska. Jak się okazuje, funkcjonuje również w Bułgarii.

– Mój Christo bardzo pomaga w kuchni – mówi Dobrina. – Ale nie przy codziennych obiadach. Właśnie jak są takie duże okazje. Najbardziej lubi robić przetwory. Do baraniny będą pasowały nasze pomidory. Wezmę kilka słoików.

– Po co pomidory w słoikach – protestuję. – Weźmiemy świeże.

– Pewnie – zgadza się. – Świeże można wziąć, ale nasze są parzone, wekowane bez skórek i z przyprawami. Dolewa się do nich oliwy, dodaje przyprawy. Potem wystarczy dodać *sirene* i jedzenie jest super.

Muszę zapamiętać. Decydujemy się zatem na pomidory świeże i wekowane po rodopsku. Zbieramy sałatę z przydomowego ogródka. Polana oliwą i przyprawami będzie stanowiła wspaniały dodatek do mięsa. Upiekę też czuszki w domu i zabiorę już obrane i polane oliwą. Na deser oczywiście arbuz. Może kupię także baklawę dla wszystkich. Zastanowię się. Przewożenie baklawy jest ryzykowne, ponieważ wylewa się gęsty lepki syrop, który brudzi wszystko.

Wyprawa odbędzie się w najbliższą niedzielę. Tylko ten dzień można przeznaczyć na wycieczkę, bo wszyscy pracują.

Wyjeżdżamy z Czepełare około dziesiątej dwoma samochodami, małego i dużego Christo. Po drodze zabraliśmy uczinajkę, która bardzo chciała być obecna na rodzinnej uroczystości. Pewnie chciała także skorzystać z okazji i nazbierać riganu, herbaty górskiej na stokach wokół koliby. Co roku, kiedy samochody skręcają przed Pamporowo w las i zaczynają jechać pod górę, zastanawiam się, czy ktoś kiedyś utwardzi tę drogę.

Koliba jest otwarta. Ktoś przyjechał. To nas rozczarowuje. Sądziłam, że będziemy sami.

Kamienny domek został zbudowany przez ojca uczinajki – *djado* Rajczo. Chata ma trzy wejścia z przodu. Wydzielone w ten sposób trzy

pomieszczenia należą do trójki dzieci *djado* Rajczo i ich potomstwa. Do uczinajki i jej rodziny należy to od strony lasu. Wewnątrz jest mała izba ze zlewem z bieżącą wodą oraz większa, zajęta prawie całkowicie przez łóżka ustawione jedno obok drugiego. Kiedy odbywały się regularne sianokosy, na tych łózkach odpoczywali albo nocowali kosiarze.

Otwarte drzwi to te od drogi. Witamy się z przybyłymi, którzy podobnie jak my postanowili spędzić niedzielę w kolibie. Okazuje się, że to daleki kuzyn uczinajki z rodziną. Swetła mówi mi na ucho, że to profesor z Sofii. Spędza w Rodopach dużo czasu, odkąd przebył udar mózgu. Objawy wycofały się prawie całkowicie, widać nieznaczne opadnięcie kącika ust po jednej stronie, co zauważam fachowym okiem.

Profesor najwyraźniej jednak postanowił zmienić swoje życie, więcej czasu spędza na świeżym powietrzu i więcej z rodziną. Towarzyszy mu żona i dwójka bardzo żywych dzieci o oczach czarnych jak węgielki. Natychmiast zaprzyjaźniają się z naszymi starszymi dziećmi i zaczynają biegać po otaczających kolibę łąkach. Dzieci sobie poradziły z nowymi znajomymi, teraz następuje prezentacja starszego pokolenia. Wyjaśniamy, kim jesteśmy, przedstawiamy się imionami i nazwiskami. Profesor i jego żona, kiedy słyszą, że przyjechaliliśmy świętować za zdrowie nowo urodzonego dziecka, gotowi są wyruszyć na wycieczkę, żeby nam nie przeszkadzać. Zupełnie niepotrzebnie. Już zdążyliśmy się polubić. Zaczynamy rozmawiać. Profesor dominuje w dyskusji. Mówi o swoim zdrowiu, wspomina przebyty udar mózgu. Pokazuje mi nawet lekarstwa, które przyjmuje. Na szczęście szybko zmieniamy temat.

Pytam go o zdanie na temat rodopskich powstańców. Ostatnio jest to temat, który najbardziej mnie interesuje.

– My, Bułgarzy, mało się buntujemy – mówi. – Żeby się buntować, trzeba mieć w sobie trochę trackiej krwi.

– Dlatego naturalne jest, że w tyłu wsiach tliły się ogniska buntu? Czy to charakterystyczne dla Rodopów?

– To nie tak, że coś zaczęło się dziać właśnie tutaj. Ale prawdą jest, że w naszych wsiach były rzeczywiste ogniska konspiracji.

– Jak to w Bataku?

– W Bataku było to najbardziej znane, ale bardzo ciekawa jest Kowaczewica.

– Byliśmy tam – przypominam sobie. – Oglądaliśmy skansen

piętrowych domów budowanych z kamienia i drewna.

– Rzeczywiście wieś Kowaczewica zachowała swój wygląd z osiemnastego i dziewiętnastego wieku. To jedno z najpiękniejszych miejsc w Bułgarii, moim zdaniem najładniejsze w Rodopach.

Profesor uśmiecha się.

– Domy są prawie całe zbudowane z kamienia – kontynuuje. – Nawet dachy są kamienne. Dotyczy to tych dwupiętrowych. Trzypiętrowe mają ostatnią kondygnację drewnianą.

Nie zauważyłam tego zupełnie.

– A co z buntem? – pytam.

– Mieszkańcy wsi byli szczególnie ciemiężeni przez Turków – zaczyna profesor, ale mały Christo mu przerywa.

– Nie ma czegoś takiego jak szczególnie ciemiężeni – mówi. – Turcy wszystkich Bułgarów szczególnie ciemiężyli.

– Niezupełnie – nie zgadza się profesor. – Zdarzali się dobrzy Turcy albo trochę lepsi Turcy.

– Czyli tacy, którzy nie wyrzynali całej wsi w pień, tylko nakazywali przyjęcie islamu? – ironizuje mały Christo.

– Właśnie tak – zgadza się profesor. – Możliwości było dużo. Kiedy Turcy nazjeżdżali wieś, można było spodziewać się islamizacji przeprowadzanej siłą. Ale zdarzało się, że Turcy zarzynali wszystkich mieszkańców. Nikt nie wiedział dlaczego, jaki jest powód.

– My, Bułgarzy zawsze musimy mieć powód – Mały Christo nie daje za wygraną.

– No, chodzi o to, że Bułgarii trafił się okupant dziki, niecywilizowany. Dlatego nasze pięćset lat niewoli to tak, jakbyśmy zniknęli z mapy świata. Nigdy nie odzyskaliśmy tego znaczenia, sprzed zaboru. Ale były miejscowości, w których Turcy pozwalali na budowę cerkwi, zgadzali się na stawianie paraklisów, nawet akceptowali celebrowanie świąt chrześcijańskich. W Kowaczewicy kilkakrotnie porywano dzieci na janczarów i zabijano mężczyzn. Gdyby wieś nie przyłączyła się do powstania, dziś nie podziwialibyśmy tych domów. Mieszkańcy byli dumni ze swojej tożsamości. Teraz Bułgarów za nic mają w świecie. Gdyby nie Turcy, byłibyśmy dziś potęgą.

– Taka jest historia – odzywam się pojednawczo. – Zobaczcie na niegdysiejsze wielkie cywilizacje. Grecja, Włochy to teraz zwykłe

państwa. Podobnie Bułgaria.

– Wracając do Kowaczewicy – kontynuuje profesor. – Mieszkańcy spełnili funkcję łączników, bardzo ważną w czasie powstania. Objeżdżali całe Rodopy i agitowali mieszkańców.

– Ale nic tam nie jest napisane o tych sprawach. Jeździliśmy po okolicach, widzieliśmy słynny pięćsetletni platan i ruiny.

– Które ruiny? – interesuje się profesor. – Blisko Gurmenu?

Potwierdzam. Koło wsi Gurmen są ruiny miasta wybudowanego przez cesarza Trajana, datowane na 105-106 rok. Data jest znana dość dokładnie, gdyż Trajan wybudował miasto na cześć zwycięstwa nad Dakami, właśnie w roku 105. Ruiny są dość dobrze zachowane. Miasto nazywało się Nikopolis ad Nestum. Trajan był z niego bardzo dumny. Zachowały się kawałki fundamentów domów mieszkalnych i fortyfikacji. Niektóre fragmenty muru mają nawet 3-4 metry wysokości. Biorąc pod uwagę czas, od kiedy stoją na wolnym powietrzu, to niezwykle, że aż tyle zachowało się ze starożytnego miasta.

– Czy nasze Czepełare też się buntowało? – pytam przekornie, ponieważ wiem, że jego mieszkańcy walczyli we wszystkich wojnach bałkańskich.

– Oczywiście – potwierdza profesor.

Zgadzą się też duży i mały Christo. Przybiegają dzieci. Profesor i jego siedząca z boku, cicha, niezabierająca głosu żona postanawiają pójść na wycieczkę. Przekonujemy ich, że będzie nam miło, jeśli zostaną. Nie ma potrzeby, żeby na siłę wyruszali w góry. Baraniny mamy w bród, a rozmawia się wspaniale. Dzieci krzyczą, że są głodne. Mięso w wielkim garze zostało już podgrzane, chleb pokrojony, a wcześniej przygotowane warzywa wymieszane, przyprawione i postawione na stole. Otwieramy wino kupione specjalnie na tę okazję. Duży Christo przynosi rakiję. Dzieci zgodnie odmawiają spróbowania mięsa, które jest tłuste i specyficznie pachnie. Żona profesora proponuje im spaghetti. Dzieci profesorostwa zajmują miejsca przy długim drewnianym stole, nasze siadają tuż obok. Spaghetti polane jest sosem z sera *sirene* i posypane zebraną na łące obok maszterką (*oregano*). Ku mojemu zdumieniu naszym dzieciom taki rodzaj pasty odpowiada. Jedzą zgodnie, wymieniając trochę na migi, trochę po bułgarsku, uwagi z siedzącymi obok chłopcem i dziewczynką. My jemy jagnięcinę i

kontynuujemy dyskusję o zbuntowanych miastach i roli Czepełare w odzyskaniu niepodległości.

– A kapitan Petko Wojwoda? – pytam. – Czy on był z Czepełare?

– Nie – odpowiada mały Christo. – Pochodził z Dogan Hisar. Obecnie to miejsce nazywa się Esimi. To dzisiejsza Grecja.

– Jak zatem trafił do Czepełare? – chciałabym wiedzieć.

– Chodzi o to, że w Czepełare jest jego pomnik? – pyta profesor. – W Bułgarii stoi dwadzieścia pięć pomników Petka Wojwody. Jest prawie tak popularny jak Wasil Lewski. Był bohaterem całych Rodopów.

– Przyłączył się do buntu, kiedy Turcy zabili jego brata Matju i kuzyna Wyłczo. W tysiąc osiemset sześćdziesiątym pierwszym roku zorganizował mały oddział hajducki i zaczął bronić wsi przed Turkami. W sześćdziesiątym trzecim roku został schwytany przez Turków, ale udało mu się uciec i kontynuował swoją działalność.

Profesor najwyraźniej wiele wie o Petku Wojwodzie.

Petko Kirjakow Kalojanow, znany jako kapitan Petko Wojwoda to bardzo ciekawa postać. Bułgarski rewolucjonista, który poświęcił życie, żeby wyzwolić trackie ziemie i wcielić je do Bułgarii. Walczył o wolność uciemiężonych Bułgarów i Greków. Jest bohaterem obojga narodów. Pochodził z wielodzietnej rodziny (miał ośmioro rodzeństwa), czytać i pisać nauczył się dopiero w piętnastym roku życia. Kiedy już postanowił zostać rewolucjonistą, wybrał się do Aten, gdzie był słuchaczem szkoły wojskowej. Po jej ukończeniu krótko przebywał w Grecji, potem pojechał do Włoch. We Włoszech spotkał się z samym Giuseppe Garibaldim, gościł w jego domu. Dyskusje i wspólne projekty poczynione z Garibaldim zaowocowały powstaniem słynnej organizacji Drużyna Garibaldiego, złożonej z dwustu dwudziestu Włochów i sześćdziesięciu siedmiu Bułgarów. Drużyna wzięła aktywny udział w powstaniu na Krecie. Petko Wojwoda wraz z małym oddziałem walczył na terenach wokół góry Szilik. Wówczas na jaw wyszły niezwykle zdolności przywódcze i odwaga Petka, który otrzymał przydomek Kapitan. Po upadku powstania podróżował do Egiptu, Francji, i Włoch. Jakiś czas mieszkał w Grecji, skąd słał odezwy do swojego narodu, zagrzewając go do walk wyzwoleniczych. W 1869 roku ponownie zorganizował oddział, który włączył się do walk w czasie wojny rosyjsko-tureckiej (1877-1878). Do niego przyłączyli się także

powstańcy pod wodzą Krajczy Wojwody. Kolejnym etapem podróży Petka była Warna, gdzie się ożenił oraz założył organizację Strandza i partię demokratyczną. W 1892 roku został posądzony o próbę zamachu na premiera Stefana Stambołowa. Został aresztowany i internowany w Trjawnie. Umarł śmiercią naturalną w 1900 roku.

– Wielu ludzi z Czepelare walczyło – odzywa się mały Christo.

– Wielu zginęło – potwierdza *uczinajka*. – Także z naszej rodziny.

Pora na odwrót. Mięso zostało zjedzone. *Rakija* wypita za zdrowie najmłodszego członka naszej rodziny. Idziemy z *uczinajką* zerwać wiązkę riganu. Przedzieramy się przez niemal metrowe osty, które mają grube łodygi i prawie centymetrowe kolce. Bardzo kłują, jeśli się nie uważa. Widzę dwa osiołki, które spokojnie jedzą te osty, nic sobie nie robiąc z kolców.

– Czemu te osły jedzą osty? – pytam *uczinajkę*.

– To przecież ich przysmak – odpowiada. – Osłów i pszczół.

– Pszczoły lubią te fioletowe kwiatki ostu? – dziwię się.

Na łące jest tyle kwiatów.

– Bardzo lubią – potwierdza *uczinajka*. – Z tych ostów jest wspaniały miód. Teraz rzadko spotykany, bo ostów jest coraz mniej. Są bardzo wrażliwe na zanieczyszczenia, a i ludzie je bezmyślnie karczują. Miód ma wpływ na długowieczność. Trzeba jeść łyżeczkę dziennie i można dożyć stu lat. Likwiduje wszystkie choroby.

Wracamy z bukietami riganu do koliby. Drewniany stół został uprzątnięty. Sprzęty pochowane do samochodowych bagażników. Żegnamy się z profesorem i jego rodziną. Dzieci umawiają się na spotkanie za rok.

– Tylko naucz się mówić po bułgarsku – mówi do Juliana synek profesora. – Pobawimy się wtedy w rewolucję. Ja będę Bułgarem i będę walczył o wolność. Jeśli się nie nauczysz bułgarskiego, będziesz musiał zostać Turkiem.



ALBUM DLA MAJKI

Moja babcia była niezwykłą kobietą. Chociaż mieszkała w Bułgarii, a ja w Polsce, byłam z nią bardzo mocno związana. Mówiłam do niej „*stara majko*”, to znaczy „starsza matko”, a nie „babo”, czyli „babciu”. Z czasem „*stara majko*” zmieniałam na „*majko Katjo*” albo po prostu „*majko*”. *Majka* przyjeżdżała do nas na początku maja i z początkiem wakacji zabierała mnie do Bułgarii.

Moje najwcześniejsze wspomnienia łączą się ze starym domem w Płowdiwie, w którym *majka* zajmowała wynajęty pokój ze wspólną kuchnią i toaletą na trzecim piętrze. Pokój nie był duży, zagracony dwoma łózkami, stołem na środku oraz starą komodą wypełnioną dokumentami, naczyniami, książkami i wykrojami krawieckimi. Z malutkich dwóch okienek widać było stare miasto. Siedziałam zwykle przy jednym z nich i obserwowałam podwórze oraz przechodzących ludzi. Czekałam, aż moje bułgarskie przyjaciółki zakończą sjęstę i zawołają mnie do wspólnej zabawy. Przy drugim oknie siedziała *majka* i szyła na maszynie Husqvarna. Maszyna była stara, na korbkę, ale *majka* była do niej bardzo przywiązana. Z perspektywy czasu widzę, jak uzdolnioną była krawcową. Fakt, że miała wykształcenie zawodowe, był wielce znaczący. W Czepełare kobiety zwykle kończyły siedem klas i

zostawały niewykwalifikowanymi robotnicami albo żonami przy mężach.

Majka była absolwentką bodajże pierwszego rocznika szkoły gospodarczej w Czepełare ze specjalnością krawiectwo i haft. Potrafiła uszyć wszystko, od bluzki, poprzez żakiet, aż do płaszcza. Miała własną wizję kolorów, faktur i struktury materiału. Większość moich ubrań wychodziła spod jej ręki. Kiedy w Polsce nastał kryzys, miałam kilka lat i szybko rosłam. W sklepach nie można było nic dostać. Nieliczne ubrania były szare, ewentualnie granatowe, workowate i uszyte z byle jakich materiałów. Po przyjeździe do Bułgarii wybierałyśmy się na zakupy. *Majka* kupowała wszelkie możliwe materiały, od jedwabiu przez wełny we wszelkich dostępnych kolorach, i zaczynała szyć. Spod jej ręki wyszły moje sukienki do szkoły, biała sukienka z pelerynką do komunii, biała bluzka i czarna spódnica na studniówkę, te ostatnie uszyte z naturalnego jedwabiu, niezwykle trudnego w obróbce. Najlepsze i najelegantsze sukienki koncertowe mojej mamy także były uszyte przez *majkę*. Szycie ubrań było rytuałem. *Majka* najpierw zdejmowała miarę i zapisywała rozmiary w zeszyciku. Moje wymiary miała na osobnej karteczce. Co roku się zmieniały, a *majka* cieszyła się, że rosnę. Potem rozkładała materiał na podłodze, wyrównywała starannie i mydełkiem rysowała sobie linie. Wreszcie starymi krawieckimi nożycami kroila materiał. Wypowiadała wtedy słowa:

„W zdrowiu noś tę sukienkę i w niej same najlepsze oceny zdobywaj”.

To wtedy, kiedy byłam uczennicą. Podczas studiów mówiła: ...i same zdane egzaminy zaliczaj. Bywało, że kwestionowała proponowany przeze mnie model. Kiedy chciałam nosić obcisłe rzeczy i denerwowałam się, że spódnice są za luźne, *majka* mówiła spokojnie:

– Ciasne, ciasne... Ciasne też ma swoje granice.

Raz chciałam, żeby sukienka była rozkloszowana, ale materiału było za mało. Marudziłam, że się nie da, że nie można.

– Da się zrobić – powiedziała *majka* i uszyła spódnice z szerokich pasów.

Pasy były marszczone, nie widać było, że są sztukowane. Spódnica była szeroka. Robiłam w niej furorę w latach osiemdziesiątych. Marzyłam też o bryczesach. *Majka* długo wykręcała się, że nie ma

odpowiedniego kroju, że się nie uda. Wreszcie że nie mamy odpowiedniego materiału. W końcu kupiliśmy sztywny, odpowiedni materiał na bryczesy, tyle że w kolorze fioletowym. *Majka* skrytykowała pomysł, ale zgodziła się uszyć bryczesy. Kiedy już narysowała mydełkiem wykrój, westchnęła i powiedziała:

– W zdrowiu je noś i nigdy nie spadnij w nich z konia czy z czegokolwiek.

Bryczesy mam do dziś. Teraz znów są modne, więc je noszę. Podobnie jak suknię z białego jedwabiu w zielone i niebieskie kwiatki, zakiet z tenisu w białe prążki czy czarną sukienkę w białe grochy. Fasony są ponadczasowe, uszyte perfekcyjnie. *Majka* ręcznie fastrygowała podwinięte brzegi materiału, obszywała dziurki do guzików. Guziki często zamawialiśmy u Marii – kopcarki (*kopcze* – guzik). Maria miała naprzeciwko naszego domu małą pracownię obciągania guzików. Pozwalała mi patrzeć, jak owija starą metodą guziki w materiał i wkłada do specjalnej prasy z otworami o różnych rozmiarach. Materiał można było wybrać na miejscu albo zanieść własny i wtedy guzik był zgodny z fakturą bluzki czy płaszcza. Mam taką jedną bluzkę z guzikami owiniętymi identycznym materiałem. Maria robiła też solejki, ale nie wiem, jak to się odbywało. *Majka* pozwalała mi zanosić materiał do Marii i go odbierać, podobnie jak wcześniej zamówione guziki. Guziki powstawały na oczach klientów, ale solejki Maria wyrabiała na zapleczu i nie chciała powiedzieć, jak to się robi, chociaż pytałam.

Na ulicy Patriach Ewtimij, gdzie mieszkała *majka*, był targ warzywno-owocowy, tak zwany *ponedelnik pazar* (targ poniedziałkowy). Był czynny cały tydzień z wyjątkiem niedzieli, ale kiedyś targi warzywne odbywały się tylko w poniedziałki, stąd nazwa. Prawie codziennie chodziliśmy z *majką* po świeże pomidory, kabaczki i bakłazany. Sprzedawcy dorzucali stałej klientce pęczek natki albo dwie cebule za darmo.

W okolicy mieszkały moje przyjaciółki. Christina, zwana Iną, poważna córka lekarza i wzorowa uczennica, Sofia, bardzo wesoła, pulchna dziewczynka, i Matyllda – o trzy lata starsza – moja najlepsza przyjaciółka, mająca mnóstwo pomysłów. Matyllda mieszkała z babcią, bo jej rodzice pracowali w miejscowości Łyki, w Rodopach i

przyjeżdżali tylko na weekendy. Jej pasją były książki. Bardzo dużo czytała i знаła mnóstwo historii.

Za domem znajdowały się wykopaliska, wokół których budowano Muzeum Sztuki Trackiej. W połowie prac zabrakło funduszy i nieukończona budowla straszyla okolicznych mieszkańców wiele lat. Po 2006 roku zburzono budynek muzeum, gdyż nikomu nie opłacało się remontowanie porośniętej zielskiem ruiny. Wznowiono także wykopaliska. Okazało się wtedy, że pod targiem zachowała się duża część ulicy z fragmentami domów. To była część Trimontium (łac. trzy wzgórze). Tak nazywano Płowdiw w czasach wczesnorzymskich.

W moich wspomnieniach zachował się na wpół odkopany amfiteatr tracki, świetne miejsce do zabawy. Trzeba było tylko uważać, gdy się biegało, ponieważ z ziemi wystawało mnóstwo kamieni i kości. Można było znaleźć nawet kości czaszki i zuchwy z kompletnym uzębieniem. W takich „okolicznościach przyrody” słuchałam opowieści Matyldy o kosmitach zaludniających ziemię, mordercach grasujących w każdym zaułku i porywaczach małych dziewczynek.

Raz w tygodniu, w piątek, chodziłam z majką do łaźni. W starych domach w Płowdiwie nie było łazienek. Łaźnia była daleko, szło się przez park. Publiczna kąpiel była dla mnie dość dziwna. W łaźni było dużo kobiet. Kłęby pary przesłaniały nagie ciała. Miałyśmy szczęście, jeśli udało się znaleźć wolny kran. Po łaźni chodziłyśmy do cukierni na *bozę*, napój z jęczmienia i *pastę*, czyli ciastko z kremem. Wyprawy do łaźni ustały dopiero, kiedy *majka*, już z drugim mężem, przeprowadziła się do osiedla bloków w Płowdiwie, tak zwanej Trakii, w którym była łazienka z elektrycznym podgrzewaczem wody. Można było się kąpać, kiedy się chciało. Tyle że po kąpeli nie dostawałam już bozy. Nic jednak nie równało się z wyjazdem do Czepełare, na który czekałam przez cały rok. Wyjazd poprzedzony był wielodniowymi przygotowaniami. *Majka* musiała wszystko zaplanować. Spontanicznych decyzji raczej nie podejmowała. Kiedy już wszelkie ubrania na następny rok zostały uszyte, buty kupione na następny sezon, pakowałyśmy torby, ustawiałyśmy doniczki z kwiatami w blaszanej miednicy i wyjeżdżałyśmy na dwa, trzy tygodnie w Rodopy.

Spędziłam z majką bardzo dużo czasu, ale nie wiem, czy zdołałam ją dobrze poznać. *Majka* była ogromnie tajemnicza. Wiedziałam, że

opuszczała rodzinne Czepelare dwa razy. Pierwszy raz, kiedy wyszła za mąż i zamieszkała w Płowdiwie. Mój dziadek pochodził właśnie z tego miasta. Niechętnie o nim mówiła. Małżeństwo było nieudane. O tym wiedziałam, ale dlaczego *majka* i tamten dziadek byli niedobrani, wtedy nie wiedziałam. Dość, że *majka* z trzyletnią mamą wróciła do Czepelare, do domu rodzinnego, a potem rozwiodła się z dziadkiem oficjalnie. O tym trochę mi opowiadała. W latach czterdziestych rozwody nie były tak powszechne jak dziś. *Majka* była chyba pierwszą rozwiedzioną kobietą w Czepelare.

– *Djado Christo* nie był tym zachwycony – mówiła mi nieraz o reakcji swojego ojca.

– A *baba Marijka*? – chciałam wiedzieć, co na to moja prababcia.

– Niestety nie żyła już, kiedy wróciłam – opowiadała *majka*. – Ostatni raz rozmawiałam z nią we śnie, zanim urodziła się twoja mama. Przyszła do mnie, a ja powiedziałam jej, że urodzę dziewczynkę i nazwę ją Marija.

Majka była bardzo pragmatyczna. Nie wierzyła w magię, nie chciała słuchać lokalnych ciotek usiłujących wróżyć. Tępiła zabobony, tłumacząc, że „jak trwoga, to trzeba do Boga”. W przypadku swojej mamy uznawała jednak niezwykłą jej intuicję. Opowiadała, że *baba Marijka* przewidziała datę swojej śmierci. Poprosiła *majkę* do siebie i przygotowała na tamto zdarzenie. Wytłumaczyła, co i komu trzeba dać wedle tradycji prawosławnej, jak się zachować. *Majka* opowiadała o tym fakcie wielokrotnie, ale nie próbowała przydać mu mistycyzmu. Mówiła, że *baba Marijka* raczej czuła, że traci siły, i zrezygnowała z walki o życie. Pogodziła się ze śmiercią i chciała pomóc córce przyjąć tę śmierć ze zrozumieniem. Sadzę, że siłę ducha *majka* odziedziczyła właśnie po swojej mamie.

Kiedy umarł wujek Aleko, ukochany brat *majki*, i w nocy *majka* słyszała charakterystyczne dla swojego brata kroki, nie bała się i nie traktowała tego zjawiska jako nadprzyrodzonego. Nie wierzyła, że odwiedza ją wuj. Mówiła, że to tęsknota płata nam takie figle, że słyszymy kroki czy głos bliskich, którzy odeszli.

– To w naszej głowie – wyjaśniała.

Jedyne, czego *majka* panicznie się bała, to skleroza. Bała się, że przestanie pamiętać. Ciągle brała jakieś witaminy i leki mające

usprawniać pracę mózgu.

– Na rozum – mówiła i łykała.

– Czego boisz się zapomnieć? – śmiałam się.

– Was – odpowiadała krótko.

Rozwód majki nie był dla niej porażką, raczej ulgą. Mój dziadek podobno był pełen fantazji, ale nie nadawał się na ojca i partnera. Odejście od męża w tamtych czasach było swego rodzaju bohaterstwem. Los każdej rodopskiej kobiety zdeterminowany jest przez *kismet*. Słowo to z tureckiego oznacza szczęście. Kiedy znajduje się monetę, to *kismet*. Kiedy dostaje się szczęśliwy los, to też *kismet*. W odniesieniu do życia *kismet* to przeznaczenie, *ananke*.

– Taki *kismet* – mówi rodopska kobieta i to wyjaśnia, dlaczego nie odchodzi od męża awanturnika i pijaka.

Gdy byłam małą, wielokrotnie pytałam, dlaczego *majka* odeszła od tamtego pierwszego dziadka. *Majka* się nie skarżyła. Nie opowiadała, że był taki czy inny.

– Nie miałam co jeść. Była wojna, twój dziadek był na froncie – powiedziała raz bardzo spokojnym, prawie obojętnym tonem. – Dostałam fasolę z przydziału na kartki. Ugotowałam ją, ale twoja mama nie chciała jej jeść. Ani fasoli, ani pić wywaru. Miała dwa lata. Nie mogłam jej wytłumaczyć, że nie ma niczego innego do jedzenia. W końcu pomyślałam, że w Czepełare jest ziemia. Zawsze mogę posadzić ziemniaki, inne warzywa. Są krowy, owce. Tam będzie jedzenie dla mnie i dla dziecka. Prawie jak stałam, wróciłam do Czepełare.

– A *kismet*? – pytałam.

Gdyby *majka* była prawdziwą Rodopczańką, zostałyby z mężem mimo wszelkich przeciwności.

– No właśnie – powiedziała – taki był mój *kismet*. Zabrać dziecko i wrócić do domu.

Po rozwodzie nie było jej lekko, ale od jej przyjaciółek wiem, że się nie skarżyła. *Lelja Mija* mówiła, że *majka* Katja była bardzo niezależna. Mogła w Czepełare poszukać sobie kogoś innego, ale nie chciała. Została w rodzinnym Czepełare do czasu, aż mama skończyła piątą klasę szkoły podstawowej. Wtedy uznała, że czas przenieść się do Płowdiwu.

Jednak zanim to nastąpiło, *majka* żyła sobie w Czepełare spokojnie,

szyla na zamówienie i haftowała także na zamówienie, a też dla przyjemności. Mama dorastała w Czepełare pod okiem braci majki i swojego dziadka. Majką i mamą opiekowali się też *cziczo* Koljo i *strina*, czyli brat ojca majki i jego żona. Sami dzieci nie mieli. *Majka* otrzymała imię Katerina właśnie na cześć striny. Mówiło się, że *strina* i *cziczo* Koljo zaadoptują majkę i co za tym idzie, ona odziedziczy ich majątek. Nie wiadomo jednak, dlaczego stało się inaczej. Bezdzienna para adoptowała kuzynkę Rajnę, łagodną, cierpliwą istotę, która mieszkała w rodzinnym starym domu majki, aż do jego spalenia w latach siedemdziesiątych. Może *strinę* denerwowała niezależność bratanicy?

– Ty mów do naszej Katji – powtarzała często – a ona i tak zrobi, co będzie chciała.

Taka była właśnie *majka*. Niezależna. Niepokorna. Niezastąpiona jako babcia. To jej determinacji i pomysłowi moja mama zawdzięcza, że została muzykiem. *Majka* marzyła, żebym i ja grała na instrumencie, ale nie chciałam kontynuować nauki. Jednak kiedy zostałam lekarzem, była bardzo szczęśliwa.

– Dlaczego chciałaś, żeby mama grała na skrzypcach? – zapytałam raz majkę, gdy byłam mała.

– Bo nie chciałam, żeby mieszkała w Czepełare – wyjaśniła mi. – Nie było za bardzo innego wyjścia. Twoja mama bardzo dobrze się uczyła. Mogła robić różne rzeczy, na przykład uczyć się francuskiego. Muzyka wydawała się najlepszym wyjściem. No i chciałam, żeby mi zagrała. Jakby do mnie mówiła po francusku, to co ja bym z tego miała.

Pytałam mamę, jak to było z tym graniem. Skąd *majka* mogła wiedzieć, że mama ma talent. Czyżby zakładała, że w Rodopach każde dziecko jest utalentowane?

– Kiedy miałam sześć lat – opowiadała mama – *majka* zwróciła się do swojego szkolnego kolegi i męża bliskiej przyjaciółki Symeona Ewstatiewa, żeby dawał mi lekcje gry na skrzypcach. Symeon uczył muzyki w gimnazjum w Czepełare.

– Ale skąd wiedziała, że jesteś muzykalna? – pytałam.

– Nie mam pojęcia – mówiła mama. – *Majka* marzyła, żebym została skrzypaczką. Chciała, żebym pewnego dnia zagrała dla niej *Melodie cygańskie* Sarasatego. To był jej ulubiony utwór. Tak się złożyło, że i inni rodzice prosili o lekcje muzyki dla swoich dzieci. W związku z tym,

w tysiąc dziewięćset pięćdziesiątym roku w Czepełare powstała Podstawowa Szkoła Muzyczna z klasą skrzypiec i fortepianu. Pierwsza wiejska szkoła muzyczna w Bułgarii.

– *Majka* dopięła swego – zauważyłam. – Pamiętam, że wiele lat później spotkałyśmy na ulicy żonę pana Ewstatiewa. Zapytała mnie wtedy, czy gram na jakimś instrumencie. Odpowiedziałam, że tak, gram na flecie, ale nie lubię tego grania. Pani uśmiechnęła się i powiedziała, że dzieci z Czepełare wybiły się dzięki tej szkole muzycznej i że *majka* była jedną z osób, które najbardziej zaciekle walczyły o jej powstanie.

– Zaproszono nauczycieli ze szkoły muzycznej w Płowdiwie – opowiadała mama. – Ja się znalazłam wśród pierwszych uczniów, naturalnie w klasie skrzypiec.

– A dziadek co na to? – pytam.

– Dziadek patrzył na moje skrzypce i granie krzywym okiem. „Kto to słyszał”, mruzczał po nosie. „Skrzypce!”. Ale *majka* nie ustąpiła. Postanowiła, że doprowadzi tę sprawę do końca i da mi szansę.

– Czy wtedy przeniosłyście się do Płowdiwu? – pytam.

– Właśnie wtedy – przytakuje mama. – Kiedy byłam w piątej klasie, *majka* postanowiła wrócić ze mną do Płowdiwu. Właśnie ze względu na edukację muzyczną. Uważała, że muszę w większym mieście przygotować się do egzaminów w szkole średniej. W Płowdiwie skończyłam szkołę podstawową i muzyczną i zdałam egzamin do średniej szkoły muzycznej.

– Kiedy postanowiłaś zmienić skrzypce na kontrabas? – pytam.

– W Płowdiwie zobaczyłam, że prócz skrzypiec i fortepianu są też inne instrumenty. Kontrabas wybrałam sama. I to był bardzo dobry wybór. W szkole średniej już grałam na kontrabasie. Ze mną przyjęto i innych uczniów czepełarskiej szkoły muzycznej.

– *Majka* pewnie nie była zadowolona?

– Z punktu widzenia oczekiwań co do Sarasatego to zdecydowanie nie – uśmiecha się mama. – Ale *majka* pogodziła się z tym moim kontrabasem. To oczywiście nie nastąpiło od razu. Myślę, że uznała moje granie na tym instrumencie dopiero wtedy, kiedy będąc na trzecim roku, zagrałam mały pierwszy recital.

– Czy to był Sarasate? Może w transkrypcji?

– Niestety, nigdy nie zagrałam jej *Melodii cygańskich*. Ale już później

o tym nie mówiła.

Widocznie uznała, że Sarasate nie był jej pisany. Że taki *kismet* jej i córki.

Z czasów, kiedy *majka* przeprowadziła się z mamą do Płowdiw, krążyła opowieści-horror. W Płowdiwie było przeludnienie. Bardzo trudno było znaleźć jakąkolwiek kwaterę. Mama z *majką* mieszkały nad piekarnią, w małym pokoiku, gdzie panował potworny upał. Potem przeprowadziły się do innego miejsca, ale mieszkały razem ze znajomą. Samodzielny pokój ze wspólną kuchnią przy ulicy Patriarch Ewtimij wydawał im się rajem.

Niejedna kobieta załamałaby się i wróciła tam, gdzie bezpiecznie i bliscy ludzie. Nie *majka*. Jeździła do pracy do zakładów krawieckich i zasypiała w trolejbusie. Opowiadała mi kiedyś, że nie znosiła pracować na pierwszą zmianę. Musiała wtedy wstawać o czwartej, a o piątej zaczynała pracę. Raz zdarzyło jej się wyjść z domu w samej halce. Zapomniała włożyć spódnice.

– Czy to możliwe – pytała mnie jako neurologa – żeby ciało chodziło, a mózg spał?

Kiedy mama została przyjęta do Sofii na studia, *majka* została w Płowdiwie i dalej pracowała w zakładach krawieckich. Tyle że nie jako krawcowa, ale przy prasowaniu. Nie znosiła tego zajęcia, lecz było lepiej płatne. Prasowała ciężkim żelazkiem. Wiele lat później, kiedy prawa ręka zaczęła jej drżeć, tłumaczyła sobie, że dają o sobie znać te lata, kiedy trzymała kilka godzin dziennie ciężkie żelazko. Dopiero później okazało się, że to początek choroby Parkinsona.

Kiedy przeżywałam pierwsze uniesienia, zwierzałam się właśnie *majce*. Nie doczekałam się jednak zwierzeń z jej strony. Niechętnie rozmawiała o uczuciach.

– Jak się da, to trzeba myśleć o własnym szczęściu – mówiła. – Jak się nie da, to o szczęściu dziecka – dodawała.

– A jak komuś niepisane być szczęśliwym? – pytałam.

– To trzeba sobie znaleźć własne szczęście – odpowiadała. – Takie małe, choćby najmniejsze.

– A jak to nie wystarczy? – pytałam dalej, licząc, że powie mi coś o swoim szczęściu.

– Jak to komuś nie wystarczy – mówiła pogodnie znad maszyny do

szycia – to powinien próbować to zmienić. A jak się nie da, to trzeba szukać jeszcze mniejszego szczęścia. Żeby wystarczyło do życia.

Jednak nigdy nie udało mi się namówić majki na zwierzenia. Kiedy miałam cztery lata, *majka* poznała swojego drugiego męża, Kołę.

Dziadek Kola był wdowcem. Miał dorosłego syna i córkę oraz dwie wnuczki. Jedna z nich, Milena, była w moim wieku. Razem z jej matką jeździliśmy czasem nad morze. Dziadek Kola miał bratanka, który ożenił się z panną z Czernomorca. Dwa tygodnie spędzane nad morzem wypełnione były nieprzerwanymi zabawami z miejscowymi dziećmi, jedzeniem muli, frytek i piciem schweppesów. W Płowdiwie chodziłam z dziadkiem Kolą do parku, na spacer, na lody. Bardzo dobrze go wspominam. Zmarł na raka wątroby, podczas snu, *majka* była przy tym.

Majka miała też poczucie humoru. Raczej dalekie od rodopskiego. Określiłabym je jako angielskie. Mama opowiadała, że zafascynowana Yves'em Montandem, jego filmami i piosenkami, trzymała zdjęcie idola na widocznym miejscu. Niektóre znajome, odwiedzając ją, zauważały zdjęcie i z ciekawością pytały, kto to jest. *Majka* niezmiennie bardzo poważnym tonem odpowiadała: – To mój zięć.

Inna opowieść dotyczy nie tylko poczucia humoru i dystansu majki, ale stosunku do polityki. Kiedy kilkuletnia mama została wcielona do pionierów, *majka* nie zajęła żadnego stanowiska. Jedynie w kwestii wiary pilnowała, żeby mama chodziła do cerkwi. Wówczas kazała wkładać jej swój kolorowy płaszcz, żeby nikt nie rozpoznał jej jako uczennicy. Gdy w 1953 roku zmarł Stalin, mama jako wzorowa uczennica i pionierka całą lekcję stała na baczność z podniesioną ręką w pionierskim pozdrowieniu przy popiersiu ojca narodów. Stała i płakała. Wróciwszy do domu, zapytała majkę:

– Kiedy wreszcie będę dorosła, żebyśmy mogła zapisać się do partii?

Majka podniosła oczy znad maszyny i powiedziała:

– Przyjdzie czas, że dorośniesz, i wtedy zobaczymy.

Cała ona. Żadnych ocen, żadnych komentarzy na temat manipulacji psychiką dziecka przez system. Inna opowieść łączy się ze wspomnieniami lelji Stajkie i także dotyczy polityki.

Około roku 1947, kiedy zaczęła się powszechna agitacja komunistyczna, bez przerwy mówiono o Leninie. Któregoś dnia w rozmowie z *majką*, *lelja* Stajkie zapytała:

– Kto to jest ten Lenin? Bez przerwy słyszę Lenin i Lenin.

Majka na to:

– To ich *Gospod* (Bóg).

W ten sposób skomentowała wejście w życie nowej „religii”. A wracając do *lelji* Stajkie, to musiała sobie ten komentarz dobrze zapamiętać. Koło 1950 roku sekretarz zwrócił się do niej, żeby zapisała się do partii. Argumentował, że taka przodownica pracy powinna dać dobry przykład i zostać towarzyszką. *Lelja* Stajkie zapytała go wtedy:

– A do cerkwi będę mogła chodzić?

– No nie – odparł sekretarz. – Komuniści nie wierzą w Boga.

– A to nie chcę – ucięła temat *lelja* Stajkie.

Do końca życia była osobą niezmiernie religijną. Do partii się nie zapisała.

Oglądałam kiedyś bajkę o robocie Mikrobi. Rozgorączkowana mówię do *majki*:

– Też chcę mieć Mikrobi.

– Wystarczy nie myć rąk i będziesz miała mikroby – odpowiedziała wtedy.

Albo w kwestii śmierci. Pamiętam taką rozmowę. *Majka* wiedziała, że kiedy będzie sędziwa, zabierzemy ją na stałe do Polski. Nieoczekiwanie nastąpiło to tuż po moim ślubie. Okazało się, że *majka* idąc ulicą, złamała sobie szyjkę kości udowej. Nie rozpoznano złamania, ponieważ nie upadła. Zmuszano ją do chodzenia mimo bólu. Kość zrosła się krzywo, utworzył się staw rzekomy. Sprawna do tej pory *majka* poruszała się o kulach. Nie chciała nowoczesnych szwedek, wybrała stare kule trzymane pod pachą. Nie można było przekonać jej do zmiany na inne.

W tym czasie bardzo pogłębiła jej się choroba Parkinsona. Jeszcze przez dwa lata była w Płowdiwie, aż do śmierci dziadka Koli. Potem mama pojechała do Bułgarii, sprzedała mieszkanie, wywiozła wszystkie meble do Czepelare, a *majkę* zabrała do Polski. Jeszcze zanim zachorowała, *majka* mówiła, że chce być pochowana w Czepelare. Mama się sprzeciwiała.

– Czy chcesz, żebyśmy przychodzili na twój grób raz w roku, albo i to nie? – zapytała.

Majka przyjęła argument.

– Byle z wami – odpowiedziała.

No i jest blisko nas, w Pruszkowie. A do Czepełare pojechała ziemia z jej grobu. (Została złożona we wspólnym grobie, gdzie leżą jej rodzice, dwaj bracia, a ostatnio też Rajko).

Wszystkie osobiste rzeczy razem z meblami powędrowały do Czepełare. Także książki majki i mamy, i co najważniejsze, albumy ze zdjęciami. Wracałam do nich wielokrotnie. Teraz mają szczególną wagę. Większości ludzi uwiecznionych w kolorze sepia już nie ma wśród żywych.

– Tyle zdjęć... – mówię do mamy, oglądając po raz setny album. – Zdjęcia robiło się przecież specjalnie, były kosztowne. Mimo to każde większe zdarzenie uwiecznione jest na fotografii. Wszystkie w sepia, niektóre czarno-białe, surowe.

W albumie z czasów panińskich jest dużo zdjęć majki z przyjaciółkami. Grupowe, z imprez towarzyskich, na przykład wyprawy na narty do Pamporowa, czy wycieczek górskich. Inne to portreciki z dedykacją, jak było przyjęte w latach przedwojennych. Na małych zdjęciach widać głównie kobiety. Najbardziej lubię fotografie, na których *majka* gra w teatrze.

W Czepełare w *czitaliszte* (czytelni-bibliotece), właściwie w domu kultury, istniał amatorski zespół teatralny. *Majka* zagrała tam w pięciu przedstawieniach. Co najdziwniejsze, grała w męskim przebraniu. *Lelja* Mija opowiadała mi kiedyś, że *majka* była bardzo uzdolnioną aktorką. Raz na premierze wywołała wielki skandal. Tak bardzo wczuła się w rolę, że jako chłopak skradła partnerce całusa. Mówiło o tym całe Czepełare. *Lelja* Stajkie, druga przyjaciółka, mówiła mi, że *majka* wolała grać rolę męską, chociaż była wyjątkowo piękną kobietą. Pytałam dlaczego.

– Wreszcie mogłam o sobie decydować – powiedziała mi kiedyś.– Przynajmniej w teatrze.

To był najpełniejszy komentarz dotyczący jej życia, życia kobiety w Rodopach, jaki od niej kiedykolwiek usłyszałam.

Znalazłam zdjęcie majki z mężczyzną. *Majka* uśmiecha się radośnie. Jest bardzo młoda, ma długie włosy, ale nie splecione w warkocze, tylko skręcone w rurki (*masuri*).

– Kto to jest? – pytam mamy.

– To kuzyn – mówi mama i dodaje, przyglądając się roześmianej majce. – Zazdrościłam jej tych falujących włosów. Moje były proste jak druty.

Pokazuje mi inne zdjęcia. Na wszystkich jest tylko *majka*, inne osoby zostały odcięte.

– Takie okaleczone te zdjęcia – mówi. – Mama nie mówiła, kogo wycięła i dlaczego, chociaż bardzo byłam tego ciekawa. Z czasem z różnych strzępów rozmów z jej przyjaciółkami zaczęłam się domyślać, że ten ktoś odcięty był dla mamy bardzo ważny.

– Taki ważny, że go wyrzuciła z pamięci? – nie dowierzam.

– Po jej śmierci zapytałam się wprost lełji Mii, kto to był – mówi moja mama. – I wtedy usłyszałam starą historię wielkiej miłości mamy. Kawaler był z Czepełare, z bardzo bogatego rodu. Stan majątkowy rodziny mamy był średni. I to był wystarczający powód, żeby tamta rodzina nie zgodziła się na ich ślub.

– *Majka* musiała być nieszczęśliwa przez całe życie. Patrzyła, jak ukochany poddaje się woli rodziców i nie walczy o ich uczucie.

– No właśnie – wzdycha mama. – Po pewnym czasie podobno tamten ożenił się z bogatą panną z Asenowgradu i tam zamieszkał.

– Przynajmniej nie musiała patrzeć, jak mieszka z inną kobietą i ma z nią dzieci – teraz ja wzdycham. – Ciekawe, jak długo była sama.

– Nie wiem, w którym roku nastąpiło to rozstanie, ale w tysiąc dziewięćset czterdziestym drugim roku mój ojciec będąc z wizytą w Czepełare, poznał mamę na *soirée*. Tak z francuska nazywano wieczorne zabawy, prywatki. Mama była piękna. Tak bardzo mu się spodobała, że na drugi dzień udał się do dziadka prosić o jej rękę.

– Coś takiego nie powinno się zdarzać nawet w latach czterdziestych – mówię. – Żeby ojciec wydał córkę za ledwie poznanego przystojniaka.

– No właśnie – kontynuuje mama. – Młody, przystojny kawaler z Płowdiwu zrobił na dziadku wrażenie. Na tyle duże, że natychmiast zgodził się wydać córkę za mąż.

– No, ale *majka* nie protestowała? Nie buntowała się?

Ta niezależna, nowoczesna osoba miała zgodzić się na małżeństwo z nowo poznanym człowiekiem? To niemożliwe, żeby skusił ją Płowdiw. Miasto większe, dające perspektywy, ale przecież *majka* była odporna na blichtr, powierzchowność. Czy była tak nieszczęśliwa, że chciała

uciec z Czepełare? Nie mieści mi się to w głowie.

– Oczywiście, że protestowała. Powiedziała, że nie zna tego mężczyzny i nie kocha go. Dziadek miał wtedy powiedzieć: „Ja starych panien w domu nie chcę!”. Mama miała już wtedy dwadzieścia pięć lat. W tamtych czasach to był dla panny ostatni dzwonek do zamążpójścia.

– A *baba* Marijka nie pomogła jej? – pytam zapominając, że jej mama zmarła przedwcześnie.

– Działo się to niedługo po śmierci babci Marijki. Nie było zresztą mowy, żeby mama odmówiła, jeśli dziadek przyjął oświadczyzny. Takie były wtedy obyczaje. Skromny ślub odbył się w Płowdiwie.

– No i skończyło się wiadomo jak – kiwam głową, patrząc na jedyne zdjęcie, na którym jest moja mama wraz ze swoim ojcem.

– To małżeństwo nie było ani szczęśliwe, ani udane. Rodzice rozwiedli się, kiedy miałam trzy lata, w czterdziestym siódmym roku. Wróciliśmy do domu dziadka.

– Wiem, że dziadek nie był zachwycony.

– Dla niego to był straszny cios – potwierdza mama. – Mama była pierwszą kobietą z Czepełare, która miała odwagę się rozwieść. Stosunki między dziadkiem a mamą nie były zatem najlepsze. Mama miała żal, że oddał ją obcemu, a dziadek, że przyniosła wstyd rodzinie. Na szczęście bracia stanęli po jej stronie. Dla mnie to oni byli moimi ojcami. Bardzo mnie kochali i ja także ich kochałam.

– Ale *majka* opiekowała się dziadkiem do śmierci – przypominam.

– Naturalnie – potwierdza mama. – Robiła to, co powinna robić córka. Dziadek był trudnym człowiekiem. Bardzo nieszczęśliwym po śmierci żony. Nie rozumiał córki. Z synami także nie miał dobrych kontaktów. Próbował wpływać na ich życie. Nie pozwolił na przykład Mirczowi wykończyć piętra, które miało być przeznaczone dla niego. Nie wiadomo dlaczego. Mirczo obraził się i nie odzywał do ojca wiele lat.

– Czy *majka* spotkała się jeszcze kiedyś z tamtym ukochanym? – wracam do zasadniczego tematu.

– Chyba nigdy. Usunęła go z pamięci i żyła bez niego.

– Skupiła się na córce, potem na wnuczce – mówię cicho. – I na mniejszym szczęściu.

– Już po jej śmierci porządkując papiery i książki, trafiłam na list

schowany w pewnej książce. Mama już nie żyła, więc uznałam, że mam prawo go przeczytać. To był list z czterdziestego roku, od tego narzeczonego, bardzo wzruszający, pełen miłości. Czytałam go i płakałam.



ORFEUSZ

Nie ma wątpliwości, że Orfeusz żył w Rodopach. Jego imię może pochodzić od greckiego słowa *orphanos*, czyli sierocy albo *orphne* – ciemność.

Badania wskazują, że Orfeusz żył około 1400 roku p.n.e. ,w tym samym czasie co Mojżesz, i był władcą kilku plemion trackich. Jego historyczne pochodzenie wielokrotnie modyfikowały legendy. Ojcem Orfeusza był król tracki, Ojagros. Matką biologiczną musiała być jedna z trackich księżniczek, prawdopodobnie żona Ojagrosa, ale jako matkę wymienia się najczęściej Kaliope. Inne podania mówią o Polihymnii. To niezwykły talent i wpływy królewicza kazały przydawać mu boskie pochodzenie. Orfeusz był jednak człowiekiem z krwi i kości.

W mitach greckich istnieje wyłącznie jako uczestnik wyprawy po złote runo. Tak wspomina go Homer w *Odysei* oraz Hezjod. Wizerunek Orfeusza z lirą w rękę, stojącego na okręcie Argo, jest przedstawiony na płycie z fryzu doryckiego. Zachował się podpis – Orphes. Mała płytka (*metopa*) datowana jest na rok 600 p.n.e. To jeden z dziewięćdziesięciu dwóch wizerunków Orfeusza na naczyniach antycznych, jakie zachowały się do naszych czasów.

Wyprawę Argonautów z udziałem Orfeusza znano najpierw z

obrazów. Dopiero później poeci pisali o niej wiersze. Ajschylos wspominał w *Agamemnonie*, że śpiewak z okrętu Argo miał moc nad wszelkimi rzeczami, które poruszały się pod wpływem jego głosu. Swoimi pieśniami kruszył kamienie i przesuwał drzewa. Ptaki przylatywały albo odlatywały, zależnie od tego, czego sobie życzył. Zwierzęta z lasu wychodziły i składały się w ofierze Argonautom. Na Argo Orfeusz śpiewał zasłuchanym uczestnikom wyprawy niemal nieustannie.

Śpiewem opisywał otaczającą przyrodę, także przyszłość i historię Olimpu. Śpiewał o czasach przed epoką Kronosa, kiedy na Olimpie panowali Ofion i Eurynome. Nie tylko przedstawiał dzieje bogów, ale też je oceniał, jak choćby w pieśni o panowaniu Kronosa i Rei, które nazywał czasami terroru, o czym wspominał także Ajschylos.

W innej pieśni Orfeusz mówił o tym, dlaczego przed wyprawą po złote runo nie poszedł do bogów po nektar i ambrozię. Śpiewał, że bogowie bywają kapryśni. Zapraszali przecież Tantalą, częstowali go swoim pokarmem i napojem, następnie posadzili go o kradzież i skazali na wieczne męki. Dlatego mityczny śpiewak szukał siły przed wyprawą w innym miejscu. Stąd bierze się przekonanie, że przeniósł się w okolice dzisiejszego Welingradu, gdzie wody jezior, ciepłe źródła dały mu potrzebną moc. Źródlana woda znana jest także z cudownego wpływu na struny głosowe. Picie jej pogłębiło kunszt Orfeusza jako śpiewaka.

Zdolności muzyczne Orfeusza wydają się fenomenalne. Jeśli tylko niewielka część legend jest prawdą, to można powiedzieć o Orfeuszu, że był muzykiem wszechstronnym, multiinstrumentalistą, kompozytorem, autorem tekstów i niezrównanym wykonawcą swoich pieśni.

Miał nie tylko niespotykaną skalę (dysponował pięciooktawowym głosem), ale umiejętność naśladowania głosów kobiecych, zwierzęcych i odgłosów przyrody. W zależności od tematu pieśni śpiewał głosem kobiecym, męskim albo naśladował odgłosy żywiołów, wiatru, deszczu, spadającej wodospadem wody. Istnieje kilka przekazów mówiących, że Orfeusz swoim śpiewem poruszał skały. Wspomina o tym choćby Ajschylos w *Ifigenii* albo Eurypides w *Alkestis*. Echa tego głosu słychać w barwie, jaką prezentują rodopskie śpiewaczki. Ich charakterystyczna barwa głosu, tak zwana biała, jest specjalnie modyfikowana, a one są szkolone na potrzeby wykonywania rodopskich pieśni ludowych. W

dzisiejszych czasach mogą brzmieć nieco archaicznie, ale kiedy wsłuchamy się w brzmienie tych pieśni, słysząc w nich szum wiatru odbijającego się w skałach, wodospadów szumiących głęboko w jaskiniach oraz śpiewu ptaków.

Orfeusza można nazwać pierwszym światowej sławy bardem ludzkości. W swoich pieśniach słaawił boską przyrodę, czcił żywioły i błagał je o litość dla ludzi. Wielu poetów mówi o niezwykłej władzy, jaką miał nad słuchaczami, kiedy zaczynał śpiewać. Zwierzęta i ptaki podchodziły, żeby słuchać jego ballad, nawet drzewa i kamienie rozumiały podobno, o czym śpiewa.

Nic jednak nie mogło równać się z pieśniami, jakie skomponował dla Eurydyki, kobiety, którą pokochał, a potem utracił. Pieśni miłosne Orfeusza były inne niż homeryckie. Homer był poetą obiektywnym, przedstawiającym dzieje z dystansu, bez oceniania postępowania ludzi. Orfeusz przeciwnie. Jego poezja była emocjonalna, pełna własnych przemyśleń i uczuć. Opisywał swoje przekonania i przeżycia, wielką miłość i rozpacz po jej stracie.

Pierwsze wzmianki o Eurydyce pochodzą z II wieku p.n.e. Moschos z Syrakus wspomina w swoim utworze, że Persefona oddała słodko grającemu poecie utraconą Euridike.

Kim była Eurydyka? Wydaje się, że tak utalentowany człowiek jak Orfeusz, tak obdarzony przez naturę, mógł mieć każdą kobietę. Wybrał jednak zwyczajną dziewczynę, chociaż szlachetnie urodzoną. Prawdopodobnie księżniczkę tracką.

Eurydyce nie przypisuje się boskości. W mitach przedstawiana jest jako driada, czyli nimfa, a te nie miały nadzwyczajnych uzdolnień. Choć dłużej żyły niż przeciętni ludzie i podobno nie starzały się, były śmiertelne. Nie miały też własnych mocy. Odzwierciedlały jedynie boską moc, jaka przenika przyrodę. Do ich żywiołów należały góry, rzeki, lasy, ale także miasta czy całe krainy geograficzne. Były młodymi, pięknymi dziewczynami, kochającymi muzykę i taniec. Opisywano je jako życzliwe dla ludzi. Obsypywały łąki kwiatami, pilnowały, żeby pszczoły dawały miód, strzegły źródeł i wyprowadzały zbłąkanych wędrowców na właściwą drogę. Rzadko mówi się o tym, że zwodziły na manowce. Wydaje się, że miało to miejsce tylko w przypadku nimf z orszaku Pana, Artemidy albo korowodów

dionizyjskich. Zwłaszcza te ostatnie, upojone winem, zwodziły młodzieńców, którzy odrzucili ich wdzięki, na manowce albo porażały nieszczęsnych szaleństwem. Eurydyka była zatem młodą i piękną kobietą.

Dlaczego Orfeusz wybrał ją spośród wielu podobnych jej młodych dziewcząt? Na to pytanie może odpowiedzieć tylko ten, kto był zakochany. Musiała mieć w sobie coś nadzwyczajnego, że stała się dla Orfeusza muzą, natchnieniem, całym życiem.

Byli szczęśliwym małżeństwem, aż do czasu jej niespodziewanej śmierci. Żmija ukąsiła Eurydykę w nogę, kiedy ta uciekała przez Aristajosem, który gonił ją, zachwycony jej urodą. Nie wiedział, że goni kobietę już poślubioną innemu. Gdyby nie Aristajos, syn Apollina, Eurydyka żyłaby, ale nie byłoby legendy. Sam Aristajos, wykształcony pasterz, mleczarz, pszczelarz, lekarz i wróżbita, a także znawca wina, jest patronem ludzi żyjących z darów ziemi. Zapamiętany został jako dobry bóg kochający ludzi. Żałował bardzo, że swoim lekkomyślnym postępowaniem zabił dziewczynę. Bogowie wybaczyli mu podobno z uwagi na jego zasługi, ale Orfeusz nienawidził go do końca życia.

Nad Eurydyką płakały całe Rodopy. Rozpaczał Orfeusz i siostry nimfy. Oto, co pisze Wergiliusz:

*Zapłakały siostrzane dryady, lamentem
Napełniły wyżynę gór. Szczyty Rodope
I Pangeju i ziemie wojenna Rezusa,
Geci, Hebrus, ateńska Orytyja – łkały.*^[3]

Według legendy Orfeusz pogrążony w rozpacz nad martwym ciałem ukochanej nie chciał pozwolić na to, żeby pogrzebano ją w ziemi. Zaczął śpiewać z tęsknoty i bólu. Od jego głosu wezbrały rzeki, zalewając łąki, lasy i topiąc zwierzęta. Skały kruszyły się, kiedy uderzał w lament, i spadając, raniły ludzi. O tym, że Orfeusz nie mógł się opamiętać po śmierci Eurydyki, pisał nie tylko Ajschylos, ale także Wergiliusz:

*A on, by ukołysać swoją chorą miłość,
szedł samotny, z cytarą, i w pustce nad morzem
Ciebie, małżonko słodka, kiedy dzień się budził
I gdy gasnął, opiewał, tylko Ciebie*^[4]

W Rodopach krąży na ten temat wiele opowieści. Leżące w Pamporowie skały Orfeusza miały podobno pęknąć na pół, kiedy śpiewak zawodził nad ciałem żony. Do tej pory po stronie Pamporowa góry są porośnięte lasem. Druga strona to strome, prawie pionowe bloki skalne. Orfeusz nad martwym ciałem żony postanowił, że odzyska ją ponownie w ludzkiej postaci. Myślał tylko o miłości, którą utracił. Od tej chwili wszystko podporządkował temu celowi. Zaplanował zejście do podziemi i powrót z żywą żoną, a potem pilnowanie, żeby jej życiu i zdrowiu nikt więcej nie zagroził. Orfeusz wiedział, że do podziemi można zejść i można z nich wrócić. Tak zrobił Odyseusz, chociaż nikogo z podziemi nie sprowadził, jedynie pytał o drogę do domu. Ta sztuka udała się Dionizosowi, który do podziemi prawdopodobnie schodził aż dwa razy, pierwszy raz po matkę Semele, która wróciła na Olimp jako bogini, drugi po swojego ulubieńca Eurypidesa. Pozostawało jedynie znaleźć wejście. Oprócz głównych bogów, którzy naturalnie znali drogę, na pewno znał przejście Herakles oraz niejaki Prosymnos, który pokazał drogę Dionizosowi za sowytą zapłatą. Kim był Prosymnos i skąd znał miejsce, gdzie wchodzi się do podziemi, którego nie znał nawet bóg Dionizos? Nie wiadomo. Skąd zatem Orfeusz dowiedział się o miejscu zejścia do krainy umarłych? Zejść było prawdopodobnie kilka, wystarczyło odnaleźć jedno z nich. Orfeusz musiał wierzyć, że rozmawiał z greckimi bogami i dali mu możliwość zejścia do świata cieni po umarłą ukochaną. Co mógł wiedzieć o podziemiach Hadesu? Z przekazów tak naprawdę niewiele. Bogowie zdawali się nie wyjawić mu niczego konkretnego. Zresztą przecież bogów nie ma, są tylko legendą. Kto zatem obiecuje królowi trackiemu, mężczyźnie, wydostanie żony z krainy umarłych? Czy Orfeusz wyobraża sobie rozmowę z bogami, swoje zejście do Hadesu? Wyobraźnia zrozpaczonego człowieka płata figle. A jeśli rozpacza poeta? Orfeusz otrzymuje jedynie obietnicę, że jeśli trafi do krainy umarłych, Eurydyka zostanie mu oddana. Do złożenia tej obietnicy przyczynia się rozpacz Orfeusza i jego śpiew, którym kruszy serca tych, co mają za zadanie pilnować umarłych. Wspomina o tym także Wergiliusz.

*...Gdzie są Many i groźny król, i serca, które
Nie ulegają ludzkim błaganiom. A jednak,*

na dźwięk tej pieśni, z głębi Erebu powstały
Cienie...^[5]

Znalezienie zejścia do Hadesu stało się obsesją Orfeusza. Szukał przejścia do świata umarłych wszędzie. Hades musiał znajdować się gdzieś głęboko pod ziemią. To naturalne, że Orfeusz myślał w pierwszej kolejności o jaskiniach. Pierwszą, do której zszedł, była Lepenica. Jeśli mieszkał w pobliżu źródeł dzisiejszego Welingradu, wydaje się to logiczne. Wiemy także, że tam nie znalazł ani rzeki, ani wrót do krainy umarłych. A szukał rzeki i Charona, ponieważ takie wiadomości miał z zaginionego dziś poematu greckiego *Minyas*. Wierzenie to było powszechne, stąd zwyczaj wkładania obola do ust zmarłego jako zapłatę za żeglugę w poprzek rzeki. Orfeusz słyszał też o straszliwym psie Hadesa Cerberze, ale tego się nie obawiał. Już miał za sobą uśpienie smoka pilnującego złotego runa. Wiedział, jaką władzę ma nad zwierzętami. On, któremu ustępowały lwy i wszelkie dzikie zwierzęta, przy którym milkły ptaki, uznając jego wyższość, nie bał się konfrontacji z monstrem. Legendy milczą na temat tego, czy Orfeusz próbował zejścia do innych rodopskich jaskiń, zanim znalazł Djawolsko Garlo, prawdopodobnie jedno z wielu zejść do świata umarłych. Podania potwierdzają, że Orfeusz zszedł do podziemi właśnie w tym miejscu. Zgadza się także topografia terenu. Pasuje opis wyprowadzenia Eurydyki i przeszkody, na jakie napotykał. Platon w *Obronie Sokratesa* potwierdza, że Orfeusz był w Hadesie i że zdołał wrócić. Orfeusz w jednej ze swoich pieśni wspomina czterech sędziów Hadesu: Minosa, Radamantysa, Ajakosa i Triptolemosa. Zgadza się to z wersją Platona.

Wergiliuszowi zawdzięczamy także wyjaśnienie, w jaki sposób Orfeusz zdołał przekonać Charona, żeby przewiózł go łodzią na drugi brzeg, i dlaczego Cerber wpuścił żywego do świata umarłych. Pies musiał być przerażającym potworem, daleko bardziej niż smok z gaju. Matka Cerbera Echidna była pół nimfą, pół węzem, a ojcem – jeden z tytanów. Rodzeństwo psa to inny przerażający pies Ortos oraz sama hydra lemejska, którą zabił później Herakles. Jedne z podań mówią, że Cerber był monstrem pięćdziesięciogłowym, inne, że miał trzy łby, ale między nimi kłębiły się węże. Wszystkie dane zgodnie twierdzą, że Cerber był przerażający. Jak bard z cytrą zdołał go pokonać? Zaśpiewał

mu.

...Ostłupiały domy

Podziemne i najgłębsze czeluście Tartaru,

Eumenidy i zmije, które się w ich włosach

Kłębią sine. Troistą paszczę rozwarł Cerber

I przestało się kręcić Iksjonowe koło.^[6]

Wygląda na to, że czegoś podobnego śpiewom Orfeusza nie było nigdy przedtem ani potem na ziemi. Dlaczego zatem się nie udało? Wydaje się, że najtrudniejsze było odnalezienie wejścia i przejście przez bramę podziemi. Charon i Cerber poddali się śpiewom pieśniarza. Orfeusz musiał pokonać jeszcze jeden próg. Styks miał dziewięć pierścieni, wirów kłębiących się wokół królestwa umarłych. Wiry porywały każdego, kto bezprawnie usiłował naruszyć spokój tego miejsca. Nawet Charon, żeglujący w poprzek rzeki, nie umiałby przez nią przejechać, jeśli nie wiozłby umarłego. Wergiliusz wspomina, że wir ustał, a Styks zatrzymał się, przypominając łagodny potok. Charon przewiózł Orfeusza na drugą stronę. Pozostała ostatnia, najważniejsza próba. Wyprowadzenie Eurydyki. Legenda mówi, że Orfeusz odwrócił się, niweczając przedsięwzięcie. Podania przekazywane z pokolenia na pokolenie w Rodopach potwierdzają ten fakt. Jedno z nich mówi, że Orfeusz, idący przodem czerpał siłę z głosu Eurydyki, która nie wiedziała o umowie między bogami a jej mężem. Nie rozumiała, dlaczego Orfeusz idzie przodem i nie chce na nią spojrzeć ani się do niej odezwać. Bała się, że mąż obraził się na nią, że już jej nie kocha. Sam Orfeusz obiecał Persefonie, że nie spojrzy na Eurydykę aż do wyjścia na światło dzienne. Ryzykował, że bogowie go oszukają. Nie miał żadnej gwarancji, że za nim idzie właśnie Eurydyka. Nawołująca go żona dawała mu pewność, że wszystko jest w porządku. W górnych partiach jaskini Djawolsko Garlo jest wodospad. Kiedy Orfeusz i Eurydyka przechodzili koło niego, huk wody zagłuszył odgłosy kroków dziewczyny i jej skargi. Orfeusz, przerażony, że ukochana zniknęła, odwrócił się. Inna legenda mówi o tym, że bogowie jednak próbowali oszukać pieśniarza. Przedstawili mu tylko projekcję obrazu ukochanej, widmo, czyli *manę*. Trujące opary na dnie jaskini otumaniały Orfeusza, który słyszał nawoływania żony. Wodospad rozproszył trujące gazy.

Orfeusz przestał słyszeć głos żony. Wtedy przeraził się i odwrócił. I znów zacytujmy Wergiliusza.

W powrocie przetrwał wszystkie próby. Z odzyskaną Euridike, krocząc z tyłu (Prozerpina tak nakazała) Wracił do świata, gdzie wiatr Wieje wśród pól, i nagle, już na samym progu Światłości dziennej, wielka tęsknota (szaleństwo zaiste przebaczenia godne, gdyby Many Potrafiły przebaczać) zaćmiła mu zmysły I stanął obłąkany, spojrział w tył. Niestety, Stracone wszystkie trudy, złamane układy Z bezlitosnym ciemności władcą. Grzmot potrójny Przetoczył się nad mrokiem Awernu.^[7]

Bogowie zauroczeni śpiewem rozpaczy opamiętali się. Przecież nie ma nikogo, kto opuściłby świat umarłych. Więcej szans nie było. Zrozumiał to Orfeusz, który z Djawolsko Garlo wyszedł sam. Zrozumiała to Eurydyka, którą bogowie pociągnęli ponownie w cień. Tym razem już na dobre.

Krzyczała: „Cóż to jest za szaleństwo, które mnie zgubiło, I ciebie Orfeuszu? Wyrok mnie okrutny Wzywa z powrotem. Oczy mrużą się i gasną, Żegnaj! Noc mnie już niesie ogromna, gdy ręce Ku tobie, już nie twoja, wyciągam bezsilne”.
I znika rozwiany dym, tak jego oczom Zniknęła, już daleka. Już nie zobaczyła, jak on daremnie chwyta cienie jak wiele Chciałby powiedzieć. Już mu więcej nie pozwolił Na przeprawę przez moczar przewoźnik podziemny. Co miał czynić Orfeusz, dokąd pójść, gdy żonę Po raz drugi utracił? Jakim teraz płaczem Mógłby jeszcze poruszyć i Many, i bóstwa? Ona, zimna, płynęła już w stygijskiej łodzi.^[8]

Tyle Wergiliusz. W prosty sposób wyjaśnia, dlaczego Orfeusz nie mógł jeszcze raz pójść do bogów, ponownie im zaśpiewać i tym razem doprowadzić sprawę do szczęśliwego końca. Bogowie nie dali się już

skruszyć. Byli źli za okazane nieposłuszeństwo. Owidiusz w *Przemianach* pisze, że Orfeusz jeszcze raz próbował zejść do podziemi, ale Charon odpędził go. Na nic zdały się pieśni. Bogowie i Charon zatykali sobie uszy, żeby nie ulec błagalnym słowom i słodkiej muzyce. Jednak w Rodopach mówi się na ten temat trochę inaczej. Słyszałam taką legendę jako bardzo mała dziewczynka. Właściwie strzępki zdań, które zrozumiałam dopiero wiele lat później. Szukanie przejścia, zejście do podziemi i wyprowadzenie Eurydyki na świat zajęło Orfeuszowi trochę czasu. Stare kobiety w Rodopach twierdzą, że Orfeusz przekroczył czas czterdziestu dni po śmierci Eurydyki, czyli okres, kiedy dusza przebywa jeszcze na ziemskim padole. Po tym czasie ostateczny próg zostaje przekroczony i dusza nie może wydostać się ze świata umarłych. Musi na zawsze pozostać w krainie cieni. To bardzo chrześcijańskie wierzenie głęboko osadzone na Bałkanach. Nie miałoby zatem znaczenia, czy Orfeusz obejrzał się za siebie, czy nie.

Po ostatecznym odejściu Eurydyki Orfeusz pogrążył się w rozpacz. Jeśli wierzyć słowom Wergiliusza, trwał w niej siedem miesięcy, aż do śmierci. Nie spojrzął już na żadną inną kobietę.

*Ludzie mówią, że miesiąc za miesiącem, całe
Siedem miesięcy, tam, gdzie podniebne urwisko
U pustynnych Strymonu brzegów, pod mroźnymi
Gwiazdami płakał, swoje dzieje opowiadał.
Koił tygrysy, pieśnią włókł za sobą dęby...
...Nie szukał miłości
I żaden śpiew weselny już go nie przyciągnął.
Sam przez hyperborejskie lody, Tanaidę
Śnieżną i łągi szronom rypejskim za zawsze
poślubione wędrował, nad porwaną płacząc
Euridike i darem utraconym Disa.^[9]*

Zachowały się różne przekazy o śmierci Orfeusza. Menady – bachantki Dionizosa rozszarpały go, ponieważ uważały, że Orfeusz uznaje bardziej kult Słońca niż Dionizosa. Wydaje się to mało prawdopodobne. Orfeusz, twórca Dionizji, miałby sprzeniewierzyć się kultowi tego boga? I znów sięgam po słowa Wergiliusza. Potwierdza, że Orfeusza rozszarpały menady, ale twierdzi, że ze złości za to, że

opłakiwał Eurydykę, poświęcając jej wszystkie swoje pieśni, zamiast znaleźć sobie inną żonę.

*Wreszcie niewiasty, taką wiernością wzgardzone,
W kraju Cykonów, kiedy święcono obrzędy
I odprawiano w nocy Bachusowe orgie,
Rozszarpały młodzieńca, strzępy jego ciała
Rzuciły daleko po polach. Gdy zdartą
Z marmurowego karku głową miotał Hebru
Eagryjskiego bystry nurt, sam głos, sam zimny
Język przyzywał, resztą tchnienia Euridike^[10]*

Orfeusz wędrował zatem po Rodopach jeszcze przez siedem miesięcy. Potem napadnięto go i zabito, a ciało rozczłonkowano. Kto zabił pieśniarza? Czy były to menady, trackie kobiety praktykujące kult Dionizosa? Jeśli tak, to czy zabiły go z zazdrości o zmarłą małżonkę? Być może jest ziarno prawdy w tym twierdzeniu. Bachantki były niezadowolone z tego, jak zmienił się Orfeusz po śmierci żony. Ekstatyczne przedstawienia w górach z udziałem menad przestały go interesować. Nie praktykował już żadnego kultu. Zamknął się w sobie i wędrował całymi dniami po miejscach, gdzie przebywał z Eurydyką. Zachowały się złote płytki z V-VI w. p.n.e. z inskrypcjami, jak należy postępować w świecie umarłych. Podobno powstały z doświadczeń Orfeusza. Posłużyły także poetom antycznym za czasów późnego cesarstwa rzymskiego, którzy nawiązywali do tych nauk w zbiorze osiemdziesięciu siedmiu hymnów orfickich. To dzięki tej lekturze wiadomo, że Orfeusz zmienił swoje postępowanie. Nie dostarczał już pieśni na misteria, nie wykonywał starych utworów, nie odprawiał misteriów, co czynił za życia Eurydyki. W marcu i kwietniu odbywały się Wielkie Dionizje. Główną atrakcją stanowiły przedstawienia teatralne ku czci Dionizosa. Wydaje się, że autorem sztuk, czy raczej śpiewogry, był sam Orfeusz. Kiedy odmówił napisania kolejnego utworu święto było zagrożone, kapłanki uznały, że miarka się przebrała. Inna teoria mówi, że Orfeusz wędrował po Tracji i unikając kobiet, rozpropagował homoseksualizm. Mieli zamordować go chłopcy, których awanse w końcu odrzucił, decydując się na wierność Eurydyce, także po jej śmierci. Teoria równie fantastyczna jak ta, że odcięta głowa

Orfeusza śpiewała.

Wyprawa po złote runo odbyła się zanim Orfeusz poznał Eurydykę. Według mitologii Jazon na polecenie wyroczni delfickiej miał zorganizować wyprawę po złote runo, to samo, które Friksos złożył w ofierze Zeusowi. Runo wisiało na dębie w świętym gaju Aresa pod strażą Ajetesa. Złote runo oznaczało nie tylko bogactwo, ale władzę i magiczną wręcz moc. Zdobycie złotego runa oznaczało okrycie się chwałą.

Jazon zgromadził najznamienitszych mężów z Hellady, wśród których znalazł się Orfeusz. Nie był on zwykłym członkiem załogi. Nie wiosłował i nie uczestniczył w pracach na okręcie. Był na innych prawach niż reszta. Podobno całymi dniami siedział na dziobie statku i wyznaczał rytm pięćdziesięciu wioślarzom, szarpiąc struny kitary. Kiedy wśród załogi narastał bunt, Orfeusz zaczynał śpiewać, tłumiąc wszelkie protesty.

Po wyprawie powstał poemat *Wyprawa Argonautów po złote runo* (*Argonautika*), który liczył tysiąc kilkaset heksametrów i przechował się, choć niepełny, do naszych czasów. Prawdopodobnie na statku płynęli też: największy żeglarz tamtych czasów Tifis, Linkeus, człowiek o wzroku sokoła, Argos, konstruktor łodzi oraz przodkowie uczestników wojny trojańskiej – Peleusz, ojciec Achillesa i Laertes, Odysusza (jeśli wierzyć podaniom, byli Trakami) oraz wróżbici Idmon i Mopsos. Pierwszy wróżył z wnętrzości zwierząt składanych w ofierze. Drugi rozpalał ogień i wróżył z płomieni. Obu podobno przewyższał Orfeusz, który umiał wróżyć z ognia, wody i wina. Według podań Orfeusz zaproponował innym argonautom postój na greckiej wyspie Samos. Poemat *Argonautika* mówi, że za radą Orfeusza żeglarze mieli wziąć udział w misteriach. Wydaje się, że nie chodziło tu ani o zabawę, ani o współżycie z kobietami. Apolloniusz Rodyjski, autor poematu, wspomina o misteriach „objętych milczeniem”, co każe przypuszczać, że Orfeusz chciał, aby jego zaufana *zrica* przepowiedziała przyszłość wyprawie. Zostało to objęte tajemnicą, aby nie sprowadzić na siebie gniewu wyroczni w Delfach. Przepowiednia była raczej pomyślna, ponieważ Argonauci „bezpieczniej żeglowali po zimnym morzu”. *Argonautika* donosi o zasadniczej roli Orfeusza w wejściu do świętego gaju. Podobno to właśnie Orfeusz odprawił obrzędy, które otworzyły

bramę gaju. Według jego późniejszych pieśni to *zrica* wyjawiała mu ten sposób. Prawdopodobnie powiedziała, jakich słów użyć, żeby otworzyć bramę. Nakazała także, aby zaśpiewał, jeśli chce pokonać smoka. Po wejściu do gaju Orfeusz, nie czekając, aż potwór się rozgniewa, zaczął grać. Dźwięki gitary i śpiew Orfeusza uspiły bestię. Dopiero wtedy Medea napoiła śpiącego smoka trucizną. Jazon mógł bez przeszkód sięgnąć po złote runo. Argonauci zawdzięczają Orfeuszowi także ocalenie przed syrenami w drodze powrotnej. Tajemnicze istoty, pół ryby, pół kobiety zamieszkujące wyspę syren były śmiertelnym zagrożeniem dla żeglarzy. Sztuka grecka przedstawiała je czasami nie jako hybrydę kobiety i ryby, ale jako pół kobietę, pół ptaka. Według Hezjoda były trzy syreny: Thelksiope (Czarująca pieśnią), Molpe (Pieśń) oraz Aglaophonos (Wspaniale dźwięczna). Przedstawiano je jako niezrównane śpiewaczki, córki jednej z muz – Melpomeny albo Kaliope. Ich śpiew, słodki i czysty niósł zgubę, marynarze w zatraceniu płynęli na wyspę syren i słuchali ich śpiewu aż do głodowej śmierci. Argonauci śmiertelnie bali się, że syreni śpiew zgubi także i ich okręt, dlatego Orfeusz zaczął grać długo przedtem, zanim Argo dopłynął w pobliże wyspy. Legenda mówi, że dźwięki gitary zagłuszyły syreni śpiew, a podania trackie, że Orfeusz sam je zagłuszył swoim śpiewem. Skomponował melodię o dziwnym, niespotykanym dotąd rytmie i rozproszył tym samym śpiewające syreny, które umilkły, gubiąc własny rytm i melodię. Kiedy chciały podjąć przerwany śpiew, nie mogły znaleźć tonacji ani wpasować się swoim śpiewem w rytm pieśni Orfeusza. Wydaje się, że to wtedy właśnie narodziły się charakterystyczne rodopskie rytmy, głównie rytm siedem ósmych.

Mitologia nie mówi wiele o tym, co robił Orfeusz po powrocie z wyprawy po złote runo. Aż do chwili, kiedy poznał Eurydykę i całkowicie zatracił się w uczuciu do niej, był aktywnym kompozytorem misteriów i założycielem oraz propagatorem nowej, utworzonej przez siebie religii, łączącej kult słońca z kultem ziemi. Ten nurt religijny, nazwany orfizmem, powstał w VI w. p.n.e. w starożytnej Grecji. Doktryna orficka opierała się na legendzie związanej z przyjściem na świat Dionizosa. Mitologiczni tytani wypuszczeni z podziemia mieli pożreć Zagreusa, syna Zeusa i Persefony. Zeusowi udało się ocalić serce dziecka i wszczepił je w Semele, żeby urodziła drugiego Zagreusa, czyli

Dionizosa. Pamiętamy jednak, że Semele nie zdołała donosić ciąży i zginęła rażona piorunami Zeusa. Zeus wyjął niedonoszonego Dionizosa z jej łona i umieścił we własnym udzie, gdzie dziecko przebywało aż do czasu narodzin. Oczywiście w międzyczasie Zeus rozprawił się ze zbrodniczymi tytanami. Spalił ich piorunami, a z popiołów ulepił nową rasę ludzką. Ludzie ci byli złożeni z dwóch pierwiastków, złego – po zbrodniczych tytanach i dobrego – po dziecięciu, które wchłonęli. Mit ten jest podstawą doktryny orfizmu. Dionizos, podobnie jak Orfeusz pochodził z Tracji. Trakowie uważali Dionizosa za swojego boga. Jego imię jest pochodzenia tracko-frygijskiego. *Dios* to Zeus. Jego syn miał otrzymać pierwszy człon imienia po ojcu. Drugi człon może oznaczać *nurus*, czyli syn. Całe imię oznaczałoby syna boga i zgadzałoby się z mitem o pochodzeniu Dionizosa. Mity mówią także o najazdach Traków na Beocję i Attykę we wczesnych wiekach ostatniego tysiąclecia przed Chrystusem. Wydaje się, że wtedy właśnie Trakowie zaszczepili Grekom wiarę w swojego boga. Badacze mitologii są podobnego zdania, że „inne krainy”, z których przybył Dionizos do Grecji, to właśnie Tracja. Takie przekonanie panowało już w starożytności.

Odprawiane misteria to pełna gama prymitywnych kultów, z hołdami wobec zwierząt i ofiarami z ludzi. Główną rolę odgrywały wróżby oraz magiczne obrzędy rytualne z elementami orgiastycznymi. Przecież symbolem Dionizosa były liście winorośli, wino i fallus. Za czasów Orfeusza misteria urosły do rangi sztuki. Wydaje się, że zaprzestano ofiar z ludzi na rzecz ofiar ze zwierząt i picia wina. Wielodniowe orgie zastąpiły przedstawienia teatralne, śpiewy i tańce. Paradoksalnie to wiara w życie po śmierci kazała zaprzestać ofiar z ludzi. Śmierć miała przyjść w określonym momencie, nie wolno jej przyspieszać, gdyż nie osiągnie się oczyszczenia, a dusza nie będzie mogła ponownie wcielić się w ciało. W pierwszych misteriach główną rolę odgrywały kobiety. One były kapłankami – menadami kierującymi całym przedstawieniem. Nazwa menady pochodzi od greckiego słowa *mainomai* i oznacza „szalone”, co dobrze ilustruje ich rolę w misteriach. Inna nazwa dionizyjskich kobiet to bachantki albo tyjady. Tyja była podobno pierwszą kobietą, która rzuciła się w wir ekstatycznego tańca i w ten sposób nie tylko złożyła hołd Dionizosowi, ale zapoczątkowała orgiastyczne tańce. Jej imię z greckiego *Theo*, podobnie jak *mainomai*

oznacza „szaleję”. Od tego czasu grupowe szaleństwa, tańce przy muzyce, nazywane „orgiami”, będą znakiem rozpoznawczym Dionizjów. Wiara w Dionizosa po zaszczepieniu w Grecji przeniesie się tam wraz z rytuałami, na których czele staną właśnie tańce ekstatyczne.

Istnieje wiele doniesień mówiących, że w orgiach greckich przodowały kobiety z Tracji i Macedonii. O „wyzwoliciele” kobiet, Dionizosie Orfeusz śpiewał jako o tym, który „wyrywa kobiety od krosien i czółenek”. Pierwsze menady prawdopodobnie brały udział w misteriach po kryjomu. Obrzędy odbywały się w nocy. Kobiety tańczyły w maskach, żeby być nierozpoznanymi przez uczestniczących w misteriach mężów. Dopiero w późniejszych czasach bycie menadą orficką stało się zaszczytem. Menady dionizyjskie były szalonymi tancerkami. Miały wieńce z winorośli, jelenią albo kozią skórę przerzuconą przez ramię i różdżki Dionizosa w ręku, czyli długie laski zakończone szyszką albo kiścią winogron. Rytm tańca wyznaczały im tympanony (bębny) i dźwięki fletni trzcinowych. Do tańca zachęcały je krzyki widzów i iskry ognia z płonących pochodni. U szczytu tanecznego upojenia menady rozszarpywały zwierzę, zjadały broczące krwią mięso, wierząc, że w ten sposób wchłaniają moc samego Dionizosa. W ekstazie doznawały różnych wizji. Menady Orfeusza są zdecydowanie mniej dzikie. To raczej artystki, uczestniczki wielkich przedstawień. Nie żywią się surowym mięsem, nie krzyczą podczas tańców. Zasadnicze misteria poprzedzały próby. Przedstawienie było starannie wyreżyserowane i pokazane z rozmachem, co miało przekonać widza, że jest uczestnikiem wielkiej przemiany przyrody. Miał uwierzyć, że w wyniku obrzędów rzeki spływają winem, potoki miodem, a ze skał tryska mleko. Pieśni, zasadnicza część przedstawienia, wykonywane przez samego Orfeusza, miały charakter religijny i miłosny. Od tego, jaka była jakość przedstawienia, zależała przyszłość wielu plemion trackich. Punktem kulminacyjnym misteriów były wróżby. Naczelną kapłanka, *zrica* wróżyła z wnętrzości zwierząt ofiarnych, przepowiadając w ten sposób obfitość plonów, jakość wina oraz przyszłość ludzi. Pomagały jej w tym inne, mniejsze kapłanki. Przed Orfeuszem główną rolę wróżbitki odgrywały kobiety. Za czasów Orfeusza to kapłani, *zreci* mieli dar przepowiadania, a nie kobiety. To oni wylewali wino na stoły ofiarne i podpalali je, wróżąc z układających

się płomieni. Wróżyli żywym, ale też wieszczili, na jakim etapie rozwoju duchowego są dusze umarłych. Wyznawcy orfizmu wierzyli w wędrówkę duszy, która istnieje niezależnie od ciała i pozostaje nawet po jego śmierci, wcielając się w inne ciała. Ciało jest więzieniem dla duszy, grobem, jak określał to zafascynowany orfizmem Pitagoras. Wcielenie jest karą za grzechy. Dusza zostaje wyzwolona z ciała po przejściu cyklu oczyszczeń. Oczyszczenia można dokonać podczas misteriów dionizyjskich poprzez specjalne rytuały związane i z ciałem, i z duchem. Po spełnieniu wszystkich warunków, czyli wielodniowego postu, przeprowadzeniu ceremonii ekstatyczno-religijnych, człowiek może rozwinąć w sobie boską nutę. Wierzono, że kiedy wszyscy ludzie przyjmą rytuał oczyszczenia, we wszechświecie zapanuje wieczna radość i harmonia. W takim przesłaniu łatwo było odnaleźć siłę, aby pokonywać przeszkody. Fascynacji orfizmem w pewnym stopniu uległ Platon. Orfizm wywarł też wpływ na wczesne chrześcijaństwo.



LITERATURA I SZTUKA W RODOPACH

Nikołaj Chajtow napisał przepiękne opowiadanie zatytułowane *Kozi róg*, które zostało zekranizowane. Powstał jeden z najbardziej wzruszających bułgarskich filmów. Niestety ani ten film, ani inny równie dobry, zatytułowany *Wreme razdelno* (Czas rozłąki), według powieści Antona Donczewa; nie są znane w Polsce. Chajtow uważany jest za pisarza rdzennie rodopskiego, korzystającego obficie z kultury regionu, obyczajów oraz języka – piszącego jednak językiem literackim, jedynie w części ozdobionym oryginalnym rodopskim dialektem.

Nikołaj Chajtow, beletrysta, dramatopisarz, publicysta i patriota urodził się we wsi Jaworowo w biednej chłopskiej rodzinie. Ukończył szkołę podstawową w wsi rodzinnej, ale zamiast pójść do gimnazjum w Płowdiwie, późniejszy autor *Dzikich opowiadań* pracował jako chłopak od wszystkiego w sklepie zbożowym, kelner w karczmie, boy hotelowy oraz pracownik fizyczny przy budowie kolei żelaznej. Przez cztery lata nie miał do czynienia z nauką i książkami, ale obserwował ludzi i słuchał ich opowieści. Na szczęście wrócił do przerwanej nauki i ukończył gimnazjum w Asenowgradzie. Lubił czytać klasyków: Iwana Wazowa, Elina Pelina, Jordana Jowkova. Studiował Inżynierię Leśnictwa na Uniwersytecie Sofijskim. Po studiach znalazł się w

Rodopach, gdzie zaczął pracę w leśnictwie Lesiczewo blisko Dewina. W 1951 roku pracował jako inżynier leśnik w gminie Borowec blisko Samokowa. Dowiedziałam się, że w pewnym momencie został wydalony dyscyplinarnie z Ministerstwa Lasów i spędził osiem lat w odosobnieniu w pojedynczej celi. Nie znalazłam nic na temat przyczyn jego uwięzienia.

Pierwsze opowiadanie *Słuczaj bez precedent* (Zdarzenie bez precedensu) opublikował w czasopiśmie „Septemwri”, w którym później został redaktorem. Pisze także opowiadania do pism „Rabotniczesko deło” i „Kooporatiwno seło”. W 1957 roku wydał pierwszy tomik opowiadań *Sypernici* (Rywale). W 1959 roku został przyjęty do Związku Pisarzy Bułgarskich. Pracował w czasopismach „Narodna kultura” i „Nasza rodina”. W 1966 roku został redaktorem naczelnym czasopisma „Rodopi”. Rok później ukazała się jego najsłynniejsza książka *Dzikie opowiadania*, wydawana w Bułgarii wielokrotnie, przetłumaczona na dwadzieścia osiem języków, w tym chiński. Łączny nakład książek Chajtowa to cztery miliony egzemplarzy.

Autor nie zasługuje jednak na laurkę. Jako przewodniczącemu Związku Pisarzy Bułgarskich zarzucano mu wielokrotnie autorytarność i blokowanie publikacji innych pisarzy. Jednocześnie otrzymywał liczne nagrody za prozę, patriotyzm i krzewienie kultury Rodopów. Kilkakrotnie oskarżano go o plagiat. Kiedy nie udało mu się opublikować tomu opowiadań młodej autorki pod własnym nazwiskiem, aktywnie sprzeciwiał się jego publikacji w ogóle. Sprawa nabrała rozgłosu. Interweniował sam Todor Żiwkow, rozstrzygając sprawę na korzyść autorki. W innej publikacji, w jej pierwszym wydaniu, występował jako współautor, w kolejnym jako jedyny autor. Redaktorka, która nagłośniła sprawę, została zwolniona. Skandal był jednak tak duży, że wydawnictwo opublikowało sprostowanie, wyjaśniając, że brak pierwszego autora był błędem redakcyjnym. Chajtow jeszcze raz próbował sobie przypisać cudzy utwór po śmierci prawdziwej autorki. I tu sprawa została odkryta, ale zatuszowana przez niego samego. Był pisarzem kontrowersyjnym, ale nikt nie odmawiał mu talentu, pasji pisania i miłości do Rodopów. Liczne ekranizacje jego utworów dobitnie o tym świadczą. Wersja filmowa najbardziej znanego

opowiadania Chajtowa należy do klasyki kina bułgarskiego.

Kozi róg to opowiadanie o krzywdzie i zemście. Turek Deli Mustafa wdziera się do domu Bułgara Karaiwana i gwałci jego słynącą z wielkiej urody żonę, która dostaje pomieszania zmysłów i wkrótce umiera. Karaiwan podpala swój dom, po czym razem z dziesięcioletnią córką Mariją udaje się wysoko w góry, gdzie słuch o nich ginie. Po wsi roznosi się wieść, że Karaiwan zwariował z żalu i tęsknoty za żoną. Nikt go nie szuka ani nie odwiedza. Ścieżki do jego nowej chaty zarastają trawą i chaszczami. Ludzie, którzy mają odwagę udać się w pobliże chaty, mówią, że wśród gęstej roślinności, krzyków orłów i ryków niedźwiedzi, słychać nawoływania i chichot ludzki. Po tym można poznać, że Karaiwan jeszcze żyje. Ludzie zapominają o Karaiwanie i jego córce. Tymczasem Deli Mustafa zostaje znaleziony martwy, przeszyty na wskroś przez zaostrzony kozi róg. Mówi się, że zabił go sam diabeł. Nie mija wiele czasu, kiedy zastrzelony zostaje inny turecki dostojnik Kara Memisz Derwisz.

Kula doleciała z sąsiadującego lasu w wieczornej godzinie, podczas kiedy słowiki śpiewały wieczorne pieśni z akompaniamentem cykad. Las został przeszukany drzewo po drzewie i korzeń po korzeniu, ale żadnych śladów nie znaleziono. Kto mógł chcieć śmierci bogacza? Może rodziny dziewięciu Bułgarek, które były czyimiś żonami i córkami, zanim Kara Memisz porwał je do swojego haremu? Albo któryś z bitych i ciemionych mieszkańców podległych mu wsi? Ale to nie był koniec zabójstw. W dzień Matki Boskiej Zielnej od zaostzonego koziego rogu ginie inny dostojnik, Hjusni, a jego dwaj słynący z okrucieństwa sługusi zostają zastrzeleni. Sprawiedliwość dosięga także dwóch tureckich myśliwych Alisza i Meka, którzy napadli na kobietę pracującą na roli. Alisz ginie w podpalonym domu, drugi z bandytów, Meko, od strzału w głowę. Turcy zaczęli się bać. W ich opowieściach pojawia się nieznany mściciel. Mieszkańcy wsi mogą odetchnąć z ulgą. Turcy przestają ich nękać, bojąc się zemsty mściciela, którego nazywają Kozi Róg. W rodopskich wsiach znów zaczęto grać na dudach i tańczyć, a dziewczyny znów zbierają się na poprelki – wieczorki z robótkami i tańczą choro.

Pewnego dnia pojawia się piękna dziewczyna z ogniem w oczach, która z takim żarem tańczy, że zwraca na siebie uwagę wszystkich

dookoła. Kiedy nachyla się, żeby podnieść ozdobę z ucha, którą zgubiła w tańcu, zza zapaski wypada jej kozi róg. W dziewczynie rozpoznano Mariję, dawno niewidzianą córkę Karaiwana. Wiadomość o tym zdarzeniu dociera do Turków, którzy otaczają chatę Karaiwana. Marija wybiera śmierć i rzuca się ze skały, Karaiwanowi udaje się uciec. Po pewnym czasie do monastynu przychodzi obdarty wieśniak, rozpoznany jako Karaiwan. Na łożu śmierci wyznaje swoje grzechy. Mówi, że przez dziewięć lat szkolił swoją córkę na hajduka – mściciela. Wychowywał ją jak chłopaka, kazał nosić męskie ubranie, golił głowę, uczył strzelać i zakradać się w pobliże wroga. To Marija strzelała i wbijała kozi róg w piersi Turków. To ona była Kozim Rogiem – mścicielem. Karaiwan pilnował, żeby córka nie kontaktowała się z mężczyznami, nie mogła nawet przejrzeć się w lustrze ani w tafli wody. Ojciec nie chciał, żeby ktokolwiek dostrzegł w córce kobietę, bo nie mogłaby wtedy kontynuować dzieła zemsty. Kiedy myślał, że zdołał pokonać kobiecość córki, Marija się zakochała. Owczarz, którego obdarzyła uczuciem, nie rozpoznał dziewczyny w hajduku z ogoloną głową, a ojciec, który po blasku oczu córki i rumieńcach na jej twarzy zorientował się, w czym rzecz, zabił owczarza. I tak z krzywdy i nienawiści narodziły się inna krzywda i nienawiść. Wiele takich historii o prześladowaniu, śmierci i gwałtach zadanych przez Turków, krąży po Bułgarii. Opowieść o Mariji znanej jako Kozi Róg jest jedną z najbardziej tragicznych.

Nikołaj Chajtow napisał wiele książek, opowiadań dla dorosłych i dzieci, sztuk teatralnych. Wszystkie jego utwory są prześięknięte miłością do Rodopów, z których czerpał inspirację.

Nie mniej interesującym rodopskim twórcą był Jordan Danczow, który jedyny swój tomik opowiadań wydał w 1996 roku. Poznałam go osobiście, kiedy wspomniane opowiadania przyniósł koleżance ze szkolnej ławy – mojej mamie – z dedykacją od autora. Danczow mieszkał na co dzień w Sofii, ale urodził się i wychował w Czepełare. Z wykształcenia był lekarzem weterynarii, ale pracował naukowo. Z naszego kamiennego domu widać wyraźnie jego rodzinny dom na przeciwległym wzgórzu.

Danczowa uważa się za spadkobiercę wielkich czepełarskich społeczników, którzy spisywali historię miasta (Wasil Deczew – *Minaloto na Czepełare*, czyli Przeszłość Czepełare) czy działali na rzecz

krzewienia kultury (Stoju Sziszkow – dziadek Jordana). Jordan opowiadał, że jako dziecko przesiąkał Rodopami i myśl, żeby ująć w słowa swoje odczucia, tkwiła gdzieś głęboko w jego podświadomości. Pewnego dnia, kiedy szedł sofijską ulicą, słowa przyszły do niego same i nie dały mu spokoju, zanim nie przelał ich na papier. I napisał: „Głaskałem jodły, źródła górskie, łąki, paprocie, wiewiórki, psy, rakiję, świeże mleko, tkane koce i mnóstwo innych rzeczy”. Z tego wzięły się opowiadania. Zanim je napisał, stworzył Towarzystwo Ochrony Rodopów i wydał mnóstwo naukowych i popularnonaukowych publikacji o najstarszych gatunkach zwierząt, endemicznych roślinach, leczniczych ziołach. Jako jeden z pierwszych mówił o ekologii, ochronie lasów, walczył o dotacje dla Rodopów. Wreszcie zaczął ubierać w słowo literackie to, co przedtem opisywał jako fakty naukowe.

Jego twórczość jest określana jako niezwykle oryginalna, niepodobna do tej, którą prezentują inni pisarze. U Jordana nie znajduje się tak charakterystycznych dla innych rodopskich twórców detalizowania opowieści, opisów przyrody czy tęsknoty za czasami minionymi. Nie ma wkładania w usta bohaterów własnych przemyśleń i odczuć. W centrum jego opowieści jest mieszkaniec Rodopów, ale nie dawny, a współczesny pisarzowi, taki, z którym spotkał się kiedyś w kawiarni, na górskiej wycieczce, z którym siedział przy ognisku. Rodopczanin z opowieści Jordana Danczewa to nie bohater dawnych czasów, heroicznie broniący ziemi przed tureckim najeźdźcą, ale człowiek na wskroś współczesny, zwyczajny, stąpający twardo po ziemi. Człowiek, który myśli racjonalnie, a nie marzyciel z głową w chmurach. Jordan Danczow pisał dynamicznie, prowadził bohatera działającego, zawsze w akcji, nigdy w spoczynku. W działaniu tym jest sens opowieści. Bohater chwytą chwilę i zastanawia się nad jej znaczeniem. To wyjście do rozważań filozoficznych, szukania sensu w życiu w naszych czasach.

W jednym z opowiadań *Wyrteleżka* (Huśtawka) Jordan Danczow stwierdza, że życie to kręcąca się huśtawka, zataczająca kręgi przyprawiające o zawroty głowy, od czego nie można uciec. Dlatego należy żyć godnie, ale nie unikać życia w obawie przed śmiercią. Sam Jordan Danczow nie unikał życia. Niestety odszedł przedwcześnie. Zginął w wypadku samochodowym w 2002 roku.

Przeczytałam jego tomik opowiadań ponownie. Wybrałam sobie to,

które najbardziej mnie wżrusza. To perełka zatytułowana *Žiwinka*, co można przetłumaczyć jako coś małego, garnącego się do życia. Nawet sam tytuł i pierwsze zdanie, a właściwie jedno słowo: „Wyruszyliśmy” świadczą o wielkim apetycie autora na życie. Rozumiemy, że nie będziemy stać i obserwować, tylko poruszać się i śledzić bohaterów. W tym przypadku będziemy iść razem z uczniami i nową nauczycielką. W opowiadaniu jest dużo zdrobnień. Zauważyłam, że to cecha narodowa Bułgarów. Kochają zmiękczać wyrazy, co czasami brzmi kuriozalnie, zwłaszcza jeśli dotyczy zapożyczeń. Sama mam takie tendencje. Ja jednak nie mówię na Google *gugalczeto*, co można przetłumaczyć jako gugielek, *pizziczka* (pizzunia) zamiast pizza czy *szwepszczeto* (szwepsik). Mój dziadek Kola nazwał kiedyś wróbla wyjadającego biedronki ze skrzynki balkonowej: *mryсна gadina wrybcze*, co oznacza brudna (zła, złośliwa) gadzina wróbelek. Zderzenie obraźliwych wyrażeń ze zmiękczeniem było zawsze dla mnie dziwaczne, ale nieraz je słyszałam. Podobnie łączenia wyrazów potocznych z literacką formą lub przełamywanie poważnej formy dużą liczbą słów, zdrobnień i wyrazów dźwiękonaśladowczych. Takich wrażeń doznałam, kiedy byłam na przedstawieniu *Don Juan* w Warszawie wystawionym w ramach przeglądu teatrów. Teatr był wprawdzie nie rodopski, tylko sofijski, ale przedstawienie typowo bałkańskie, znakomite, dynamiczne, świetnie zagrane. Takiego Don Juana jeszcze w teatrze nie widziałam. Nie był to ani cynik, ani człowiek zepsuty do szpiku kości, ani też bezwzględny morderca. Bułgarski Don Juan umiał przeżywać niezwykłą radość z powodu licznych doświadczeń z kobietami. Był z nimi autentycznie szczęśliwy i wszystkie je kochał. Nie rozumiał tylko, dlaczego one nie rozumieją, że je opuszcza. Bez trudu zobaczyłam w Don Juanie wszelkie bałkańskie cechy. Pijemy, bawimy się, cieszymy życiem, a jak przyjdzie za to zapłacić, cóż, takie jest życie. Sztuka zawierała również wiele zdrobnień, wyrazów potocznych i dźwiękonaśladowczych. Tłumaczenie było zupełnie swobodne (porównywałam z polskim tekstem, który wyświetlał się na telebimie u góry sceny). Na przykład scena, kiedy służący mówi do Don Juana, że zapisze jego polecenia, aby lepiej mógł je wykonać, w tłumaczeniu bułgarskim brzmiała mniej więcej tak: „No to, co ty do mnie mówisz, ja muszę sobie zapisać na jednej takiej małej karteczce, którą sobie gdzieś

schowam, żebym przypadkiem tego, co ty do mnie mówisz, nie zapomniał”. Dużo słów i wszechobecne zdrobnienia. Ale wracajmy do Danczowa i jego *Żiwinki*.

Do wsi przyjeżdża nowa nauczycielka. Dzieci, porównane do kurczaczków, które czekają na naukę czytania i pisanie, obserwują nauczycielkę z rozdziawionymi buziami. Nauczycielka pozornie nie pasuje do rodopskiej wsi, taka młoda, ładna i szczupła. Przypomina naszą *Konopielkę* i jak ona zmieni życie mieszkańców wsi. Ale robi to zupełnie inaczej, po rodopsku. Z miejsca oczarowuje dzieci. Jest w niej wiele radości i miłości. Opowiada takie rzeczy o życiu, przyrodzie, bogactwie natury, że dzieci chcą jej słuchać. Uczy je kochać wszystko, co żyje na ziemi. Dorośli zastanawiają się, jak ona to robi, ale kiedy tylko popatrzy czarnymi oczami na rozmówcę, jakby przenikała w głąb duszy ludzkiej. Nie ma mężczyzny, żeby się za nią nie obejrzał. A co najdziwniejsze, kobiety także ją kochają. Taka jest miła i dobra. Kiedy dzieci znajdują liska, przestraszonego, ze złamaną łapką, zanoszą go nauczycielce. Cała wieś pomaga mu wrócić do zdrowia, wydaje się, że robią to bardziej dla nauczycielki niż małego liska. Przychodzi koniec roku szkolnego. Nauczycielka wyjeżdża na wakacje. Cała wieś pogrąża się w żalu i w tęsknocie. Rozlegają się głosy, że już nie wróci. Nikt już się nie spotyka, milkną rozmowy. Jediną pamiątką po nauczycielce jest mały lisek, na którego i dorośli, i dzieci przelewają swoją miłość i tęsknotę. Ale lisek, który wydawał się oswojony, pewnej nocy ucieka z zagrody. Mieszkańcy wsi rozpaczają. Tracą jedyną pamiątkę po *żiwince*. Mija lato. Osieroczone dzieci przygotowują się do nowego roku szkolnego, ale wszyscy wiedzą, że nikt nie zastąpi *żiwinki*. I pewnego dnia, ktoś dostrzega rozwiewane wiatrem kruczoczarne włosy nauczycielki. *Żiwinka* wraca do wsi.

Inne opowiadanie, *Zagradena woda* (Odgrodzona woda) mówi o Szumku, którego popchnęła krowa i upadł tak nieszczęśliwie, że wszyscy mówili, że nie przeżyje. Mówiło się też, że Szumko ma tyle na sumieniu, że sprawiedliwość go dosięgła w postaci zadu krowy. A chodziło o wodę, a ściślej o źródło ujęte w kranik, które dawało pitną wodę całej wsi. Szumko kupił ziemię wokół kranika i postawił wysoki biały płot. Obserwujemy zdarzenia razem z oburzonymi mieszkańcami. Czujemy razem z nimi pragnienie i krzywdę, że dobro wspólne zostało

przywłaszczony przez złośliwego człowieka. Woda nie może należeć do nikogo, jest dobrem wspólnym, nagrodą za pracę, lekiem na upały. Kto chce Bogu podziękować, szuka źródła i buduje kran dla wspólnoty. Woda symbolizuje podziękowanie, szacunek, oddanie dla przyrody. Dlatego i przyroda protestuje przeciwko działaniom Szumka. Trawa wokół kranu z wodą nie rośnie. Krowy nie chcą się tam pasać. Szumko próbuje pokonać źródło, zatkać je albo zepsuć wodę przez wysadzenie skały, z której ona wypływa. Kiedy Szumka osiąga nieszczęście, okazuje się, że jego sąsiedzi to ludzie szlachetni i gotowi mu wybaczyć. Szumko nie mógł mówić, chociaż wszystko słyszał i widział. Jego bliscy porozumiewali się z nim w osobliwy sposób, mrugał powiekami na „tak”. Kiedy się nie zgadzał, to nie mrugał w ogóle, tylko uparcie patrzył w sufit. Sąsiedzi przyszli z pomocą. Przynieśli maść specjalną od doktora z miasta, łój z niedźwiedzia, a stary Pepelan zastosował „żywą terapię”, którą okazały się zamknięte w pudełku dorodne pszczoły. Nic jednak nie pomagało. Szumko nie mógł wyzdrowieć, ale i nie umierał. Wreszcie zaczął uparcie patrzeć na najstarszego syna, aż ten się domyślił, o co ojcu chodzi. Natychmiast wziął siekiere i zburzył płot wokół wody. Szumko spał dwa dni i dwie noce. Kiedy się zbudził, nieoczekiwanie dla wszystkich poprosił o wodę. Wokół źródła pracowali kamieniarze naprawiając zniszczone przez Szumka kamienne schodki, i wkręcali ponownie wyrwany kran. Stopniowo Szumko odzyskiwał sprawność. Ludzie ponownie zaczęli czerpać wodę z kranu. Pierwsze zrobiły to dzieci, wydeptując bosymi stopami trawę wokół źródła. Dorośli, którzy podchodzili później do ujęcia, mówili, że widzieli Szumka, jak chodzi wokół swojej własności, wsparty o laskę.

Jordan Danczow złożył te opowiadania i dwa inne pozostawił w redakcji pewnego czasopisma. Opublikowano je natychmiast, praktycznie bez żadnej korekty. Wzbudziły zachwyty czytelników i wprawiły w konsternację samego autora, który nie przypuszczał, że po ukończeniu czterdziestego roku życia zacznie pisać cenione opowiadania. Wielka szkoda, że nie ma go wśród nas.

Korzeni literatury rodopskiej powinno poszukać się w przeszłości tego regionu. Naród, który odzyskał niepodległość po pięćsetletniej niewoli tureckiej, potrzebował iskry, aby na nowo rozwinąć skrzydła w tej dziedzinie.

Taką iskrą w Czepełare był Dimityr Mitow. Kochający literaturę i sztukę społecznik zebrał nauczycieli, rzemieślników i owczarzy w szkole przy cerkwi Świętej Bogorodzicy, tworząc związek mający „...wyjątkowy cel w postaci szerzenia oświaty w tej okolicy, która tonie w mroku, a bardzo potrzebuje światła”. Związek od samego początku był instytucją formalną, miał swój statut i potwierdzony oficjalny związek z podobną kulturalną działalnością w Sofii. Pierwszego stycznia 1880 roku, dwa lata po wyzwoleniu, w Czepełare powstała unikatowa instytucja *Czitaliszte*, jako pierwsze w całych Rodopach. W 2010 roku obchodzono sto trzydziestą rocznicę jego stworzenia. Słowo *czitaliszte* można przetłumaczyć jako czytelnię. W tamtych czasach to było pomieszczenie przy bibliotece, gdzie można przeczytać książkę na miejscu. Czytelnia w Czepełare działała na prawach domu kultury i skupiała życie kulturalne w mieście i okolicach. Co ważniejsze, miejscowi spragnieni wiedzy korzystali z tego miejsca niezależnie od wyznawanej wiary, chrześcijańskiej czy lub muzułmańskiej. Bywały lata, kiedy *czitaliszte* nie było tak prężne i działalność kulturalna zaledwie się tliła. Przyczyniła się do tego ogromna bieda mieszkańców miasta i okolicznych wsi, zwłaszcza tuż po wyzwoleniu. Jednak nieprzerwanie działało przez wszystkie lata, chociaż nie od początku we własnej siedzibie. Budynek *czitaliszte* powstawał przez piętnaście lat, od 1897 do 1912 roku. Pieniądze na budowę pochodziły głównie z darów mieszkańców i specjalnie organizowanych aukcji. Mieszkańcy własnymi rękami wyrąbywali drzewo na budowę oraz kładli cegły. W kronikach miasta zanotowano wiele wzruszających epizodów. Na przykład znany rewolucjonista Anton Deczew (dziadek naszej kuzynki Ielji Liczki) ofiarował na aukcję to, co miał najcenniejszego, czyli swój „liworwer”. Pewna starsza kobieta przyniosła trzy metry najlepszego płótna przeznaczonego na świąteczne ubranie, a nauczycielka Tota (matka Ielji Liczki) własnoręcznie haftowaną poduszkę pochodzącą z wyprawy ślubnej. Takich wzruszających darów było wiele, wiele więcej.

Działalność wydawnicza tej bardzo skromnej instytucji jest imponująca. Do 1940 roku wydanych zostało trzydzieści książek o tematyce gospodarczej, społecznej, kulturalno-oświatowej oraz podręczników szkolnych. Ponadto ukazywały się regularnie gazety i

czasopisma, między innymi pierwsza rodopska gazeta „Rodopski nowini”. W gazetach, oprócz wiadomości, drukowano sztuki, opowiadania i wiersze napisane przez klasyków, uznanych autorów współczesnych oraz autorów miejscowych. Gazeta „Rodopski nowini” i czasopismo „Rodopski napredyk” wychodziło nieprzerwanie przez dziewięć lat. „Rodopski napredyk” to cenione czasopismo, w którym można znaleźć wszelkie informacje o Rodopach i Tracji. W piśmie drukowano historię Czepełare w odcinkach, mapy terenu, kulturalne ogłoszenia, wszelkie informacje mogące być przydatne mieszkańcowi Rodopów albo temu, kto chciałby w ten region przyjechać. Z wydrukowanych tekstów, zredagowanych i opatrzonych komentarzem powstała dwutomowa dokumentalna książka Wasila Deczewa *Minaloto na Czepełare*. Wasil Deczew to wuj naszej kuzynki Liczki, o której wspominam w książce wielokrotnie. Działalność ludzi skupionych w *czitaliszte* nie zamykała się nigdy do działalności tylko i wyłącznie związanej z kulturą. Świadczy o tym choćby elektryfikacja Czepełare przeprowadzona w 1921 roku z inicjatywy grupy skupionej w *czitaliszte* albo uregulowanie kwestii przemiału mąki i skupu zboża bez wykorzystywania rolników i gnębienia ich podatkami. Działalność społeczna Rodopczan zgromadzonych przy domu kultury wykraczała poza granice Czepełare. Jednym z pierwszych planów było doprowadzenie do powstania dróg asfaltowych, które łączyłyby Rodopy z miastami Pazardżik, Płowdiw, Asenowgrad i Chaskowo. „Drogi – czytamy w uzasadnieniu – są nie tylko potrzebne ludziom do przemieszczania się, ale i do rozwoju regionu. Kiedy mamy drogi, mamy handel, oświatę i kulturę.”. Dobrze powiedziane, a dziś wiemy, że i wykonane. Drugim punktem planu było nawiązanie stosunków na wszystkich poziomach z Turcją. „Porozumienie – napisano – powinno włączać wzajemne szerokie odstępstwa, tak aby można było w przyszłości współdziałać na rzecz obu krajów”. Inne postulaty to dbałość o lasy rodopskie, zwierzęta zamieszkujące ten region i ryby w górskich rzekach. Szczególnie podkreślono konieczność ochrony niedźwiedzi. Nie chodziło tutaj tylko o ginący gatunek, ale o zakończenie zwyczaju łapania niedźwiedzi i tresowania ich na potrzeby ulicznych grajków. Niedźwiedzie wyłapywane i trzymane w warunkach urągających ich godności były zmuszane do tańczenia na ulicach, aby

dostarczać zarobku wędrownym trupom. Za złapanie niedźwiedzia przewidziano prawem usankcjonowane kary.

Dokumentację etnograficzną regionu i wiele publikacji związanych z życiem bułgarskich muzułmanów zawdzięczamy Stojowi Sziszkowowi, samoukowi, który własną pracą osiągnął status nauczyciela gimnazjalnego. W 1896 roku z inicjatywy grupy powstała szkoła podstawowa. Charakterystyczny budynek z wieżą zegarową, która do dziś góruje nad miastem. Od tamtego czasu wielokrotnie remontowany. Dziś także mieści się tam szkoła podstawowa. Pierwsza wojna światowa przerwała działalność *czitaliszte*. Budynek zaanektowano na potrzeby armii. Nie wiadomo dokładnie, jak doszło do zniszczenia części księgozbioru i czasopism. Po wojnie w bibliotece znajdowały się zaledwie trzysta pięćdziesiąt cztery tomy. Biblioteka zawiesiła swoją działalność. Do 1921 roku, kiedy została ponownie otwarta, przybyło jeszcze czterysta osiemdziesiąt siedem tomów. Wyremontowano także dwie sale biblioteczne i czytelnię.

Od 1921 roku działa w *czitaliszte* stały chór, w którym występowało wielu mieszkańców wsi, między innymi moja babcia. Chór był świecki, mieszany, czterogłosowy. Na jego występy przychodziło coraz więcej ludzi; nie tylko mieszkańcy Czepełare, ale także przyjezdni. Chór miał bogaty repertuar. Śpiewano nie tylko pieśni patriotyczne, ale także klasykę. Właśnie występy chóru, którego liczba członków stale się powiększała, był impulsem do dyskusji, że dotychczasowe *czitaliszte* stało się za małe. Rozpoczęto budowę nowej siedziby, którą oddano do użytku w 1941 roku. Piętrowy, dwustupięćdziesięciometrowy budynek stoi w Czepełare do dziś. W 1935 roku czepełarski chór jedzie do Sofii na ogólnobułgarski przegląd chórów mieszanych. Śpiewacy wygrywają z liczną konkurencją chórów miejskich i wiejskich, zdobywają wieniec laurowy, a dyrygent otrzymuje główną nagrodę. Jury nagradza występy owacją na stojąco, podobnie dziennikarze zgromadzeni na przesłuchaniach. Zachwyty wywołują też własnoręcznie szyte rodopskie stroje, w których śpiewają chórzyci. Chór zaczyna koncertować z sukcesami w całej Bułgarii.

Losy *czitaliszte* i jego kulturalnej działalności wpisane są w historię Bułgarii. W czasie, kiedy Bułgaria sympatyzowała z faszystami, z biblioteki zniknęła ponad połowa księgozbioru jako „szkodliwa” dla

rozwoju młodzieży. Podobnie „szkodliwe” książki po wojnie usunęła władza ludowa i zamieniła na literaturę zgodną z socjalistycznym duchem rozwoju myśli. Na szczęście klasyka bułgarska i światowa opiera się selekcji. Szerokim echem odbija się dyskusja na temat poszczególnych książek. *Przeminęło z wiatrem* stało się w Bułgarii książką zabronioną. Cenzurze opierały się początkowo skazane na banicję *Boska komedia* Dantego i *Iliada* Homera. Bibliotekarka pracująca w tamtych czasach wspomina, że powyższe tomy układała obok utworów Majakowskiego i Szołochowa, i zachęcała, żeby czytelnicy zapoznawali się z literaturą radziecką.

Osobny pion działalności *czitaliszte* to teatr. Jedno z postanowień założycieli z 1895 roku brzmi: „Ze wszystkich rozrywek najbardziej pożyteczne dla ludzi są przedstawienia sceniczne, które polegają na zaprezentowaniu pięknej literatury we wspaniałej oprawie muzycznej”. Przystosowano jedną z sal na potrzeby teatru, spośród założycieli wybrano reżysera i osobę, która miała zajmować się stroną administracyjną przedsięwzięcia. Pierwsze amatorskie przedstawienie zaprezentowano już po kilku miesiącach, latem 1885 roku. Wzięli w nim udział artyści amatorzy, w większości nauczyciele. Przedstawiono francuską komedię *Karp*, którą na potrzeby sceniczne przetłumaczył i adaptował Todor Stanczew. Sztuka, co bardzo istotne, mówiła o konieczności równego traktowania mężczyzny i kobiety w życiu społeczeństwie i rodzinie. W przedstawieniu role żeńskie grali mężczyźni. Od tego czasu teatralna trupa aktorska złożona z amatorów wystawia wiele przedstawień, głównie klasycznych, z ogromnym sukcesem, przy pełnej sali. W miarę powiększania się trupy w skład zespołu weszły kobiety. Nie było już konieczności, żeby role żeńskie grali mężczyźni. Wręcz odwrotnie. Z tego co wiem i już o tym wspominałam, moja babcia przyjmowała role męskie. Zdarzały się także pewne incydenty. Wybrano do głównej roli żeńskiej dziewczynę, której rodzice byli bardzo srodzy. Tuż przed przedstawieniem, kiedy aktorzy mieli ostatnie próby, jej ojciec wtargnął do sali i za warkocz wywłókł nieszczęsną aktorkę, krzycząc, że on ma córkę, a nie artystkę. Zapanowała panika. Naprędce znaleziono dublerkę, a widowni wyjaśniono w czym rzecz. Dublerka miała stać na scenie, a ukryty mężczyzna miał w odpowiednim momencie czytać jej rolę. Tuż po

pierwszej scenie do *czitaliszte* przybyła właściwa aktorka i porywająco zagrała w przedstawieniu. Potem okazało się, że jej ojciec zamknął ją wprawdzie w pokoju, ale dziewczyna zdołała wyjść przez okno, zsunąć się po czereśni na ziemię, zdążyć na przedstawienie.

W minionych latach w Czepełare odbyło się bardzo wiele przedstawień. Mieszkańcy aktywnie w nich uczestniczyli, od budowania sceny i malowania dekoracji, poprzez szycie kostiumów, aż do kreowania ról. Na przedstawienia przyjeżdżali mieszkańcy z całych środkowych Rodopów. Dochody trafiały do potrzebujących uczniów miejscowej szkoły. Po zbudowaniu nowej sceny w *czitaliszte* można było zapraszać także trupy aktorskie z innych miast. Tak wspomina scenę w Czepełare Asen Dimitrow – aktor bułgarski: „Czepełare to niezwykle miasto. Przyjmowano nas tam wspaniale. Graliśmy przedstawienia przy pełnych salach, z aplauzem. Myli się jednak ten, kto chciałby powiedzieć, że w tej rodopskiej wsi nie znają się na dramacie. Zdarzało się, że miejscowe nauczycielki zwracały mi uwagę na błędy językowe albo radziły, jak lepiej poprowadzić rolę. Zawsze to były bardzo wnikliwie i trafne uwagi, wypowiedane z wielkim szacunkiem. Bywało, że razem z mieszkańcami na kolanach cięliśmy kartony do dekoracji i szyliśmy kostiumy dla aktorów. Przedstawienia, w których miałem przyjemność występować w Czepełare, były bardzo ważne w mojej karierze”.

I jeszcze szkoła muzyczna. Pierwsza tego typu instytucja wiejska w całej Bułgarii. Rozpoczęcie jej działalności to październik 1950 roku. Szkoła od razu ruszyła pełną parą, chociaż oficjalne otwarcie miało miejsce dwudziestego lutego 1951 roku. Komitet rodzicielski i nauczyciele ze szkoły podstawowej na czele z dyrektorem i wykładowcą Symeonem Ewstatiewem utworzyli klasy skrzypiec, fortepianu i akordeonu. Dzięki staraniom komitetu szkoła została objęta patronatem państwa, co wiązało się z dotacjami na zakup instrumentów oraz możliwością sprowadzenia nauczycieli z innych miast. Zakupiono między innymi dziesięć par skrzypiec na potrzeby uczniów. Jedną z pierwszych uczennic w klasie skrzypiec, o czym już pisałam, była moja mama. W 1952 roku odbył się pierwszy koncert w szkole muzycznej. Grały dzieci z mojej mamy, w tym ona, jeden pianista i jeden akordeonista. Czepełare, przyzwyczajone do dzielenia się swoimi

sukcesami, sprowadziło na salę przedstawicieli konserwatorium z samej Sofii. Koncert został nagrany na taśmę magnetofonową, a potem wyemitowany w Radio Sofia. Na antenie wielokrotnie powtarzano, że tak wysoki poziom reprezentują dzieci, i to z wiejskiej szkoły. Nagranie na prośbę słuchaczy zostaje wyemitowane jeszcze wiele razy.



GRÓB ORFEUSZA

Gdzie został pochowany Orfeusz? Jeśli żył naprawdę, gdzieś w Rodopach musi być jego grób. Grzebanie zmarłych na terenach niegdysiejszej Tracji było ceremonią bardziej rozbudowaną niż ta znana nam z przekazów o starożytnym Egipcie.

Pisarz Stefan Canew w *Bułgarskich kronikach* z 2006 r. opisuje odkrycie grobu niedaleko dzisiejszej Warny w 1972 roku. Odkrycie to było sensacją archeologiczną. Odkopano szczerozłote cmentarzysko z początku czwartego tysiąclecia (3800 rok przed Chrystusem). W niektórych grobach znaleziono złote ozdoby, bransolety i długie na kilka metrów łańcuchy zrobione ze złotych koralików oraz diademy i herby, które świadczyły o istnieniu państwowości na dzisiejszych ziemiach bułgarskich już sześć tysięcy lat temu. Odkryto także groby symboliczne, w których nie było ciał, jedynie maski pogrzebowe ze złotymi ozdobami. To najstarsze maski pogrzebowe w historii ludzkości. Początkowo sądzono, że na cmentarzysku chowano przodków Traków. Okazało się jednak, że nekropolia należała do nieznannej cywilizacji, bez wątpienia najstarszej w Europie, która pojawiła się na dzisiejszych ziemiach blisko Morza Czarnego w tym samym czasie, co cywilizacje żyjące nad Nilem i w Mezopotamii.

Dopiero po dwóch tysiącach lat w Europie powstały inne cywilizacje. Zagadkowi mieszkańcy Półwyspu Bałkańskiego zniknęli z zajmowanych terenów w IV wieku przed Chrystusem, tak samo nagle jak się pojawili. Jeśli chodzi zaś o Traków, to w IV wieku p.n.e. między Karpatami a Morzem Egejskim żyło siedemdziesiąt siedem plemion trackich, choćby wspomniani wcześniej w opowieści Dii czy Besowie. Podania mówią, że plemiona walczyły ze sobą. Homer twierdzi, że Trakowie toczyli bratobójcze walki z większą zjadłością i okrucieństwem niż z innymi narodami. Poeta zastanawia się, jak to możliwe, żeby narody kochające sztukę i muzykę były tak zjadłe wobec siebie. Nawet dziedzictwo Orfeusza, umiłowanie do śpiewu i muzyki nie zmieniło tego faktu. Plemiona trackie usiłowały stworzyć państwa-miasta. Każde plemię chciało mieć własne autonomiczne państwo z pełną strukturą administracyjną, niezależne od pozostałych plemion. Prowadziło to nieuchronnie do konfliktów.

Najpotężniejsze państwo zostało w tamtych czasach stworzone przez Teresa – króla Odrysów – w 430 r. p.n.e. Jego synowie Sparadokus i Sytalkus podbili między innymi plemiona Besów i Peonów, które kojarzone są z dzisiejszymi Rodopami. Liczni potomkowie wymienionych królów walczyli między sobą. Podzielona na trzy części gdzieś około roku 359 p.n.e. Tracja staje się łatwym kąskiem dla Filipa Macedońskiego. Po śmierci jego syna Aleksandra Sewt III ponownie powołał do życia Państwo Odrysów ze stolicą o nazwie Sewtopolis. Miasto miało piętrowe domy, proste ulice, kamienne mury obronne i świątynię. Sewt wytłacza monety ze swoim wizerunkiem. Jego głowę na monetach wieńczy laur. W roku 323 p.n.e. Sewt zwrócił się przeciwko następcy Aleksandra i został pokonany. Obraz Sewtusa znika z monet, a pamięć o nim ginie w mrokach historii.

Miasto Sewtopolis obecnie znajduje się pod wodą. Zostało odkryte w latach pięćdziesiątych podczas budowy tamy Koprinka na rzece Tunża w Dolinie Róż. Bułgarscy archeolodzy zabezpieczyli liczne artefakty. Niestety, nie udało się zachować całego znaleziska. Dziś Koprinka, z tamą czterdziestopięciometrową, tworzy ogromny basen wodny dla trzech elektrowni. Grobowiec Sewta odnaleziono w pobliżu Kazanłyku. Oprócz wielu przedmiotów codziennego użytku i złotych ozdób odnaleziono także wykonaną z wielką starannością, rzeźbioną głowę

przedstawiającą męża wielkiej urody z kręconymi włosami, brodą i wąsami. Rzeźba głowy zgodnie ze zwyczajem pochowana została w pierwszej komorze grobowca, przed wejściem do zasadniczej krypty. Dalej, jako ofiarę, pogrzebano zwierzę, w tym wypadku konia. Dopiero w trzecim pomieszczeniu znaleziono sarkofag, wyrzeźbiony w bryle granitu, ważący sześćdziesiąt ton. W grobowcu nie odnaleziono ciała, ponieważ pochówek był symboliczny. Rytualne łożo śmierci było posłane złotą pościelą, u wezgłowia postawiono złoty wieniec upleciony z liści dębu i żołądź, u stóp końską uprzęż. Między przedmiotami rozstawiono złotą kolczugę, naramienniki, nałokietniki i nakolanniki świadczące o tym, że władca był wybitnym rycerzem. W samym grobowcu znaleziono jeszcze dwadzieścia złotych przedmiotów, głównie puchary i talerze. Złoto do wyrobu przedmiotów i ozdób pochodziło z licznych złóż ród, które mieszkańcy tych ziem odkryli i wydobywali na skalę niemal przemysłową. Obok łoża królewskiego w grobowcu postawiono także trzy ceramiczne amfory. Ślady pozostałe w amforach świadczą o tym, że wypełnione one były gęstym trackim winem. Na diademie okalającym domniemaną głowę władcy i na dwóch srebrnych talerzach widnieją napisy: Sewtus. Równoległe z grobem Sewta w 2004 roku w miejscowości Sweticata znaleziono złotą maskę z V w. p.n.e. Uważa się, że może należeć do odryckiego cara Teresa I. Także i w tym grobowcu odkryto wiele złotych przedmiotów oraz broje, miecze, naczynia do jedzenia i picia. Maską przedstawia twarz mężczyzny, noszącą znamiona siły i okrucieństwa. Niestety nie znaleziono tu żadnego podpisu. Podobizna mężczyzny zgadzałaby się z opisem cara Teresa. Jeśli tak jest, to na terenie dzisiejszej Bułgarii znajdują się grobowce pierwszego i ostatniego władcy królestwa Edirne: Teresa I i Sewta III. Głowy znalezione w grobowcach i rysunki na ich ścianach i naczyniach pokazują, że Trakowie inaczej niż dzisiejszy mieszkańcy południowej Europy byli rudzi i niebieskoocy. Ich włosy miały wyraźny czerwony kolor, a oczy odcień błękitu. Potwierdza to Homer w *Iliadzie*, dodając, że mężczyźni byli szczupli i wysocy, a kobiety szerokie w biodrach, wspomina o urodzie mężczyzn i kobiet trackich. Pisze, że byli plemieniem zdrowym, żyli po sto lat, jeśli nie ginęli w bratobójczych walkach. Homer, co jest rzadkością wśród poetów starożytnych, pozwala sobie nawet na własny komentarz

dotyczący bogactwa Traków. Mówi, że nie przystoi mężczyznom taka uroda i takie ozdoby noszone na co dzień, godne nie królów, a bogów olimpijskich. Wielokrotnie ubolewa nad skłonnością do bratobójczych walk, w wyniku których cała cywilizacja Traków zniknęła z powierzchni ziemi. Przyznaje, że starożytni Grecy przyjęli od Traków większość ich bogów i legend, modyfikując je jedynie i dodając własne elementy.

Strabon, geograf i historyk starożytnej Grecji, w 64 roku p. n. e. pisze, że Ateńczycy przysposobili dla siebie bogów trackich, zmieniając im tylko imiona. I tak Sabazjos stał się Dionizosem, bogini Pramatka – Herą, Zbelsurd (Gromowładny) Zeusem, a Bendida (Łowczyni) Artemidą. Z przykładu Greków korzystają później Rzymianie, którzy zmieniają po raz kolejny imiona bogom, nie trudząc się specjalnie tworzeniem własnej mitologii. Pytanie tylko, dlaczego mało kto o tym wie. Odpowiedź jest jednocześnie bardzo prosta i skomplikowana. Otóż w trakcie badań nad kulturą Traków najbardziej zaskakuje fakt, że cywilizacja, która stworzyła ogromną kulturę, nie pozostawiła po sobie praktycznie ani słowa. Nie wiadomo, czy to z powodu lenistwa, czy beztroski, a może z braku czasu wypełnionego wojnami, misteriami i piciem wina Trakowie nie zdążyli stworzyć alfabetu. W tych rozważaniach może pomóc zrozumienie, jak traktowali Trakowie życie na ziemi. Choćby rytuał narodzin. Wierzyli, że nowo narodzone dziecko płacze z żalu, że kazano mu przyjść na ziemię. Dlatego nowego mieszkańca ziemi witali także płaczem, natomiast śmierć witali śmiechem i radością. Podobnie jak w innych kulturach (choćby w Polsce) istniał zwyczaj chowania wraz ze zmarłym mężem jego ulubionej żony. O ile jednak w Indiach czy w Polsce śmierć żony była tragicznym długiem wobec męża i jego rodziny, o tyle w Tracji żony walczyły między sobą o to, która zostanie pochowana wraz z mężem. Właśnie dlatego, że przebywanie na ziemi było karą, a przeniesienie na tamten świat nagrodą. Prawdopodobnie taka jest przyczyna, że za życia Trakowie nie zadawali sobie trudu, żeby utrwać mitologię czy kulturę. Wystarczyły im podania przekazywane z pokolenia na pokolenie i przygotowanie się do śmierci, po której następowała wieczna szczęśliwość. Słowo według Traków było świętością, dowodem na bliski kontakt z bogiem. Przekaz z ust do ucha nie powinien zostać

zapisany. Bogowie przecież nie piszą. Dlatego Orfeusz nie zapisał swoich pieśni, utwory Homera zostały spisane przez kogoś innego, podobnie jak pisma Sokratesa. Może warto przypomnieć, że słowa Chrystusa także zostały przeniesione na papier przez ewangelistów wiele lat po jego śmierci. Trakowie wierzyli, że zapisane słowo staje się martwe, nie ma żadnego mistycznego znaczenia, podobne jest do zatrzymanego w niewoli ptaka – nie może polecieć. Dlatego nie chcieli pisać. Wszystko, co pozostawili po sobie, leży w ich grobach. Niezwykle bogactwa powstawały po to, aby je zakopywać. Niektórzy historycy z tego powodu nazywają Trację „podziemną cywilizacją”. Z dwudziestu tysięcy trackich grobów odnalezionych na dzisiejszych terenach Bułgarii najbardziej znane są te najbogatsze. Grobowiec odnaleziony koło Kazanłyku zawiera imponujące freski przedstawiające wyścigi rydwanów, walczących żołnierzy, grające na instrumentach kobiety, uczujących ludzi. Gdziekolwiek by zacząć wykopaliska na terenie dzisiejszej Bułgarii, można natknąć się na złote puchary, monety, pierścienie, naszyjniki, pasy, złote głowy ludzkie i jelenie. Nie na darmo mityczny władca Tracji Midas przemieniał w złoto wszystko, czego się dotknął. Ale nawet wśród przedmiotów licznie znalezionych w grobowcach istnieje tylko kilka podpisanych figurek. Podpisy są zawsze pojedyncze, bardzo krótkie, wykonane za pomocą greckich liter. Co ciekawe w żadnym ze znalezionych grobowców nie było śladów narzędzi rolniczych ani rzemieślniczych. Najwyraźniej Trakowie na tamtym świecie nie zamierzali pracować.

Gdzie mógł zostać pochowany Orfeusz? Wydaje się, że w jednym ze stworzonych przez siebie miejsc kultu. Jeśli założyć, że był człowiekiem i żył w Rodopach, to i jego grób musi znajdować się gdzieś w górach. Pewną wskazówką może być znany historycznie fakt, że Orfeuszowi odcięto głowę. Może jest gdzieś grób, gdzie pochowano samą głowę?

Słyszałam, że we wschodnich Rodopach jest jaskinia kultu tego pieśniarza. Może właśnie tam mogę natrafić na jego szczątki? Jaskinia, o której mowa, znajduje się niedaleko Kyrdzali koło wsi Rzenia, a nazywa się Utroba. To bardzo ciekawa nazwa, zważywszy, że słowo to po bułgarsku oznacza macicę. Szukając jego etymologii, można go porównać z naszym „żywotem” („...owoc żywota Twojego Jezus”), bo macica współcześnie w języku bułgarskim określana jest jako „matka”.

Wracając do jaskini, to są świadectwa, że była ona miejscem kultu trackiej Wielkiej Bogini-Pramatki, bezimiennej, jej imię stanowi tajemnicę, sacrum, podobnie jak imię naszego Boga Ojca, odzwierciedlała potęgę Ziemi i Kosmosu. Była symbolem odnawiania się przyrody, poczęcia, śmierci i ponownych narodzin. Pramatka-Bogini nie została stworzona, a w niejasny dla śmiertelnych sposób poczęła się sama. Następnie urodziła boga – Słońce, co potwierdza, że była określana jako kobieta. Ze swoim synem wielokrotnie spółkowała, rodząc liczne dzieci. Właśnie te akty płciowe miały się odbyć w jaskini Utroba. Wejście do niej wychodzi na południe. Jego elipsoidalny kształt przypomina ujście waginy. Jaskinia ma dwadzieścia dwa metry głębokości, w środku jest pokryta mchem. Tunel kończy się okrągłą jamą, w której mieścił się kiedyś ołtarz. Osobliwością tej jaskini jest także to, że dokładnie o godzinie dwunastej w południe słońce pojawia się w otworze, a promienie przenikają do wewnątrz. Świadczenie mówią, że promień słońca przypomina wielki świetlisty fallus. Kiedy słońce chyli się ku zachodowi, promień wnika coraz głębiej do wnętrza jaskini. Najgłębiej, bo do samego ołtarza, dociera w dniu dwudziestego drugiego grudnia o godzinie dwunastej. Mówi się, że wtedy okolicznymi skałami wstrząsa orgazm. Orfeusz twierdził, że przyszedł na świat jako syn człowieczy, ale jego prawdziwą matką jest Pramatka, a ojcem Słońce. Dlatego wydawało mi się, że grobu pieśniarza i wieszca warto szukać w pobliżu Utroby. Kiedy czułam, że jestem już całkiem blisko, w ręce wpadł mi artykuł dotyczący wioski Tatul, prawdopodobnym miejscu pochówku Orfeusza. Wszystko się zgadzało. Bliskość Utroby, opis pochowanej samej głowy (reszta ciała została rozerwana przez menady) i to, że Orfeusz jako syn Słońca został pochowany na ołtarzu na wysokiej skale, nad przepaścią, co miało podkreślać jego związki ze Słońcem. Na szczęście Tracy uważali, że troska o ciało po śmierci równa się trosce o duszę. Dlatego głowa Orfeusza została poddana balsamowaniu, mimo że ciała wrzuconego do rzeki nie odnaleziono. Szczątki pieśniarza można zatem znaleźć w Tatul, wiosce oddalonej piętnaście kilometrów na wschód od Momczilgradu. Święte miejsce składa się ze świątyni i twierdzy, wykutych w skale. Centralnie, najwyżej znajduje się grób położony w osi wschód-zachód, mający formę sferyczną. Z zewnątrz skała ma kształt przeciętego stożka.

Podobnie wykonanego grobowca nie ma nigdzie na świecie. Wykute w skale schody prowadzą na samą górę, na stusiedemdziesięciocentymetrową płaską powierzchnię. Słońce, wschodząc i zachodząc, operuje, „dotykając” poszczególnych miejsc grobowca, co stwarza wrażenie „głaskania” grobu przez promienie. Nie ma wątpliwości, że Tatul jest trackim miejscem kultu Boga-Słońce. Na terenie świątyni znaleziono figurkę nagiego mężczyzny opierającego się na lirze i trzymającego w ręku rodzaj pióra, którym wydobywano dźwięki. Nie ma wątpliwości, że ten mężczyzna to Orfeusz. Kamienny grób pod przeciętą piramidą prawdopodobnie należy właśnie do niego.

Trakowie nie wierzyli w wędrówkę dusz, jak buddyści, ani w opuszczenie ciała przez duszę, jak chrześcijanie. Wierzyli, że dusza ponownie powstaje do życia w tym samym ożywionym ciele. Teraz można zrozumieć okrucieństwo menad, które zniszczyły ciało Orfeusza. Były tak żądne zemsty, że pozbawiły swojego dawnego mistrza możliwości powrotu na ziemię, rozrywając jego ciało. Ożywienie duszy i ciała w jednym wiązało się z nieśmiertelnością, a ta z wiecznym odczuwaniem szczęścia. Dusza nie umierała ponownie, tylko trwała w wiecznej boskiej szczęśliwości. Pewien stopień tej boskości można było osiągnąć jeszcze za życia poprzez uczestnictwo w misteriach orfickich i dionizyjskich. Do doskonałości dochodziło się dwiema drogami, tajną i jawną, królewską i plebejską. Tajna polegała na tym, że człowiek doświadczał boga, a obrządek przeprowadzany był przez nauczyciela na długo przed misteriami. W drodze jawnej to bóg wchodził w człowieka, a obrządek był masowy, odbywał się w całości w czasie misteriów. Może wiedzielibyśmy na ten temat znacznie mniej, gdyby nie pewne kluczowe dla naszych rozważań odkrycie archeologiczne.

W roku 1981 Bułgaria świętowała 1300 lat istnienia swojej państwowości. Rok wcześniej rozpoczęto wykopaliska w Perperikonie, leżącym we wschodnich Rodopach niedaleko Kyrdrzali, skalnym mieście, obiekcie kultu i fenomenie archeologiczno-historycznym. W tym właśnie miejscu na szczycie skał stała świątynia ulubionego trackiego boga Sabazjusza, nazwanego później Dionizosem. Wiele wskazuje na to, że miejsce kultu Dionizosa w Perperikonie zostało stworzone przez samego Orfeusza, który był naczelnym kapłanem, wieszczem i pomysłodawcą misteriów. Perperikon istniał jeszcze w

XVIII wieku p.n.e., a świadectwa archeologiczne wskazują, że w XI wieku wciąż był miejscem trackich obrzędów orfickich. W Perperikonie żyły wieszczki (źrice) albo wieszczce (źrecy) o zdolnościach przepowiadania przyszłości równym wyroczni świątyni Apollina w Delfach. Wiadomo, że wieszczyli z płomienia, do którego wlewali wino. Płomień wybuchał ponoć nawet na kilka metrów w górę, a jego kształt i obrazy, jakie kapłani widzieli w ogniu, pozwalały na odgadywanie przyszłych wydarzeń. O znaczeniu tej świątyni wyraźnie mówi fakt odwiedzin jej przez Aleksandra Macedońskiego. On, podobnie jak ojciec Oktawiana Augusta, w Rodopach szukali przepowiedni na temat przyszłości. Podobno *źrica* z Perperikonu przepowiedziała Aleksandrowi, że będzie wielkim wodzem, zdobędzie niesłychane zaszczyty, ale umrze bardzo młodo. Zobaczyła to, ponieważ wino, które podpaliła, nieoczekiwanie wybuchło słupem ognia ponad szczyty gór. Podobne zdarzenie występuje bardzo rzadko. *Žrica* była przekonana, że ma do czynienia z wielkim człowiekiem. Wiadomo powszechnie, że Aleksander Macedoński cierpiał na padaczkę – chorobę znaną już 400 lat p.n.e. Prawdopodobnie po urazie głowy miał napady drgawkowe. Jego ojciec Filip Macedoński oskarżał matkę Aleksandra i jej służące o upuszczenie dziecka w kąpieli, co miałoby być przyczyną choroby. Spostrzeżenie niepozbawione logiki. Możliwe, że uraz głowy we wczesnym dzieciństwie spowodował napady. Doradcy Filipa radzili, żeby spłodził innego syna, gdyż Aleksander może być „gorszy na umyśle”. Nauczycielem chłopca był jednak Arystoteles, który od samego początku pisał o Aleksandrze jako o chłopcu bardzo zdolnym i pracowitym, chociaż lekceważącym narzucane reguły i dyscyplinę. Nie było mowy o tym, żeby Aleksander miał kłopoty w nauce, które kompensował chęcią wywoływania wojen. Podobno wyrocznia delficka nie przepowiedziała przyszłości Aleksandra. Być może wyrocznia nie chciała mówić ani chłopcu ani jego ojcu, że dożyje tylko trzydziestu trzech lat. A może Filip Macedoński nie zrozumiał zagadkowej, pełnej niedomówień, przepowiedni Pytii. Dość, że udał się z synem w Rodopy, żeby tam właśnie u bardzo znanej jasnowidzącej określić przyszłość chłopca. Filip szukał także podobno odpowiedzi na pytanie, czy płodzić innego syna, a Aleksandra odsunąć od władzy. Według legendy przepowiednia zadowolili i Filipa, i Aleksandra. Filip usunął się w cień,

pozostawiając zdobywanie imperium synowi, a syn rozpoczął nieprzerwany pochód przez świat. Są podania, które mówią, że Aleksander jeszcze wielokrotnie odwiedzał Źricę, pytając, ile ma jeszcze czasu, ba, nawet radząc się kapłanki w typowo strategicznych sprawach. To *Źrica* ostrzegła go przed ostatnią wyprawą, przepowiedziała śmierć ukochanego konia Bucefała i śmierć przyjaciela.

Kamienne miasto Perperikon zaliczane jest do odnalezionych cudów świata. To jeden z pierwszych obiektów w całości poświęconych kultowi religijnemu, jakie zbudowano w Europie. Skalne miasto rozrastało się stopniowo w czasie ostatniego tysiąclecia p.n.e. i pierwszych wieków po urodzeniu Chrystusa. Przez strome przejście przechodzi się w kierunku centralnie położonej świątyni i pałacu, gdzie przed wiekami były podwójne wrota wmurowane w skalną fortyfikację. Na murach stali żołnierze ostrzeliwujący wrogów, którzy chcieli zniszczyć święte miasto. Przechodzimy niezaniepokojeni niczym przez małe podwórze, a następnie do wrót wewnętrznych. Przekraczamy także i te wrota. W zachodniej części widocznych jest dobrze zachowanych około pięćdziesięciu pomieszczeń, do których prowadziły schody. Jedno z nich to sala misteryjna. Na środku pomieszczenia stoi kamienny tron przeznaczony dla królów i kapłanów, prawie trzydziestometrowe pomieszczenie zostało całkowicie wykute w skałach. Ogromny kamienny ołtarz stał kilka metrów nad ziemią. Uczestnicy misterii zajmowali miejsca na dole. Zwraca uwagę budowa obrzędowego ołtarza w Perperikon, która jest odwrotna do amfiteatralnej, gdzie spektakl odbywa się na dole, a widzowie siedzą bardzo wysoko. Taka budowa nie osłabiała jednak akustyki miejsca. Najmniejszy szept wypowiedany przy ołtarzu był doskonale słyszalny przez ludzi stojących na kamiennym placu. Ceremonie odprawiali tu mężczyźni, *Źrecy*. Mężczyźni ci byli „czyści”, nie znali stosunku z kobietą. Zwyczajne życie groziło nie tylko utratą zdolności prorokowania, ale wykluczeniem ze społeczności świątyni i świętego miasta. Za tronem znajduje się małe przejście prowadzące do grobowców. Piętnaście sarkofagów, jakie znajdują się w Perperikonie, było ostatnim mieszkaniem władców świętego miasta. Kolejne schody prowadzą do części południowej, na ruiny akropolu, niegdyś potężnej twierdzy obronnej. Zaraz obok są ruiny świątyni, przekształconej w chrześcijańską około 300 r. n.e. Idąc głębiej

za zachód, wchodzimy „do miasta”. Zachowane są kształty ulic, zarysy domów mówią o potędze. Imponujące są wykute w skale cysterny o wygładzonych ścianach, w których przechowywano wodę. Są dowody na to, że w Perperikonie była kanalizacja, a gliniane rury doprowadzały i odprowadzały wodę. W części północnej natrafiamy na miejsce, gdzie najprawdopodobniej przygotowywano wino do misteryjnych obrzędów. Kamienne naczynia służyły do zgniatania owoców, zbierania soku i przygotowania fermentacji.

Skalne miasto miało wszystko, co potrzebne jest do życia, pałace, kompleks świątyni, domy mieszkalne, ulice i cmentarz. Już wiemy, że Orfeusza nie znajdziemy na cmentarzu w Perperikon. Tamtejsze grobowce kryją szczątki królów i kapłanów. Kamienie i znalezione tu przedmioty są świadectwem, co działo się z ludźmi mieszkającymi na tej ziemi, wyznającymi najpierw kult Dionizosa i orfizm, następnie przyjmujących chrześcijaństwo.

Ostatnie sto lat przed narodzinami Chrystusa to czas, kiedy plemiona trackie przestają na krótko walczyć między sobą, a jednoczą się w walce o wolność i powstają przeciwko Rzymowi. Pierwsi organizują powstanie Medowie, ale Korneliusz Sulla krwawo je tłumi, biorąc do niewoli wodza Spartakusa. Spartakus, potężny gladiator, piętnaście lat później staje na czele największego powstania niewolników w historii ludzkości, które nieomalże doprowadza do upadku imperium rzymskiego. W 55 r. p.n.e. Burebista stanął z kolei na czele Getów, gotów poprowadzić oddziały przeciwko samemu Juliuszowi Cezarowi. Zanim jednak doszło do bitwy, Cezar zginął podczas id marcowych, a Burebista umarł śmiercią naturalną i do walki nie doszło. Bardzo ciekawą postacią był kolejny wódz powstania przeciwko Rzymianom Wologezy, kapłan prorok w świątyni Dionizosa. Wologezy razem z rodopskimi Besi, walczył przez cztery lata. Przez ten czas Besi zostali praktycznie wybici do cna. Ich najwięksi traccy wrogowie – Odrisi – zjednoczyli się w pierwszych latach naszej ery z innymi plemionami, z Dii i Koilalami, i razem próbowali walczyć z imperium rzymskim. W tym samym czasie, kiedy Chrystus umierał na krzyżu, powstanie w Rodopach zostało krwawo stłumione. Zabitych w czasie prawie stuletnich walk było tyle, że Tracja zamieniła się w mało liczebną, głuchą rzymską prowincję. Na sześćdziesiąt lat ustały walki. Dopiero

Decebal, władca Daków, w 86 r. n.e. poprowadził armię w kierunku ziem imperium. Przez dwadzieścia lat wojny podjazdowej udało mu się zachwiać rzymską potęgą i zepchnąć Rzymian w głąb ich terytoriów. W końcu na czele legionów rzymskich stanął cesarz Trajan. Traci zostają pokonani, ziemia aż do Karpat pokryta jest trupami żołnierzy. Pozbawiony czci i nadziei Decebal sam podcina sobie gardło. Przystaje istnieć największa antyczna cywilizacja. Jest rok 106 n.e. Prawie siedem wieków później zmęczeni wędrówką Bułgarzy osiedlą się na terenach naddunajskich.

BULGARSKIE RÓŻNOŚCI KULINARNE

ZAKUSKI (śniadania)

MARUDNICI

- 250 ml jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka soli
- 2 jajka
- 2 szklanki mąki

Do jogurtu dodać sodę i sól, zmieszać z mąką, dodać dwa jajka. Wyrobić dość gęste ciasto (gęstsze niż naleśnikowe). Smażyć na teflonowej patelni z obydwu stron. Upieczone *marudnici* smarować masłem. Podawać same albo posmarowane konfiturami lub miodem.

MILINKI

- ½ kostki drożdży
- ½ litra ciepłej wody
- ½ kg mąki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- olej

Drożdże rozpuścić z odrobiną wody i cukrem. Dodać pozostałe składniki, wyrobić elastyczne ciasto. Uformować kulki, obtoczyć w oleju i ułożyć je w formie z wysokim brzegiem, odstawić w ciepłe miejsce na pół godziny. Kiedy *milinki* wyrosną, delikatnie posypać je startym serem *sirene* (ew. feta). Poczekać jeszcze 10 minut. Następnie posmarować delikatnie roztrzepanymi jajkami. Piec ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym do 150 stopni.

PITKI

- 2 i 1/2 szklanki mąki
- 1 szklanka jogurtu naturalnego
- 1 szklanka pokruszonego sera białego
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- masło

Sodę rozpuścić w jogurcie, dodać pozostałe składniki. Wyrobić dość rzadkie ciasto, odrobinę klejące się do rąk. Oprószyć ręce mąką lub posmarować olejem i formować bułeczki. Ułożyć je na posmarowanej blasze. W środek każdej bułeczki wcisnąć kawałek masła. Piec w rozgrzanym piekarniku około 45 minut. Podawać gorące albo po przestudzeniu.

BANICA

Ciasto:

- 12 łyżek mąki
- 2 łyżki oleju
- 1/2 łyżeczki soli
- masło do smarowania

Farsz:

- 15 dkg sera białego
- 1 jajko

Zmieszać składniki i wyrobić gładkie ciasto. Podzielić na małe kulki wielkości morelki. Każdą kulkę rozwałkować na jak najcieńszy placek. Na placek nakładać cienką warstwę jajka zmieszane z serem. Zawinąć jak kopertę, posmarować masłem, a potem złożyć jeszcze raz na pół. Piec w rozgrzanym piekarniku około 30 minut, aż się mocno zarumieni.



RODOPCZANKA

Ciasto

- ½ kostki drożdży
- ½ litra ciepłej wody
- ½ kg mąki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru

Wyrobić gładkie ciasto. Zostawić na około 30 minut do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Wylać ciasto do płaskiego naczynia.

Farsz

- 3 pomidory
- ser kaszkawał lub inny twardy ser żółty
- oregano
- czarne wydrylowanie oliwki
- 2 łyżki oleju

Olej rozsmarować na cieście. Pomidory pokroić w plastry, ułożyć płasko, posypać startym serem tak, aby zakryć pomidory. Na wierzchu ułożyć czarne oliwki przekrojone na pół. Piec w temperaturze 150 stopni przez około 30 minut. Podawać ciepłe lub na zimno.

PRZYSTAWKI

PIECZONE FLAKI

- 1 kg ugotowanych flaków
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki octu winnego
- 2 ząbki czosnku

Odcedzić flaki, rozłożyć w naczyniu do pieczenia. Połać roztopionym

masłem, octem winnym, posypać czosnkiem. Po upieczeniu posypać czarnym pieprzem. Podawać gorące albo zimne.

PIECZONE PAPRYKI

- *1 kg papryki z grubą skórką*
- *2 łyżki oleju*
- *sól do smaku*
- *ocet winny*

Papryki upiec na blasze albo w piekarniku. Skórka powinna być czarna i odchodzić od mięszu. Po wyjęciu włożyć je do zamkniętego naczynia na 10 minut. Kiedy przestygną, obrać delikatnie, posolić, polać olejem i octem winnym.

PAPRYKA BIUREK

- *1 kg papryki*
- *20 dkg sera białego*
- *2 jajka*
- *sól*
- *bułka tarta do smażenia*

Papryki upiec, obrać i oddzielić od ogonka. Ser wymieszać z jajkiem, posolić do smaku. Delikatnie wypełnić papryki. Obtoczyć roztrzepanymi jajkami i bułką tartą. Smażyć na tłuszczu. Podawać zimne.

SER PANIEROWANY

- *30 dkg sera kaszkawał lub innego twardego żółtego sera*
- *pieprz*
- *sól*
- *jajko*
- *bułka tarta*
- *roztopione masło*

Ser pokroić w grube plastry. Każdy obtoczyć w jajku i bułce, i smażyć krótko na patelni. Usmażone kawałki ułożyć w żaroodpornym naczyniu, polać masłem, posypać czarnym pieprzem i piec w piekarniku około 10 minut.

SER Z PIEPRZEM

- *kostka sera sirene (lub fety)*
- *mielona słodka papryka*
- *ostra papryka*
- *pieprz czarny*
- *oliwa z oliwek*

Ser pokroić na plastry, polać sosem zrobionym ze zmieszanych przypraw i oliwy.

ZUPY

FLAKI (SZKEMBE)

- *1 kg flaków*
- *1 duża cebula*
- *2 łyżki oleju*
- *2 łyżki masła*
- *ziele angielskie*
- *listek laurowy*
- *czerwona mielona papryka (pieprz czerwony)*
- *2 jajka*
- *1 łyżka jogurtu*
- *1 łyżka octu winnego*
- *2 ząbki czosnku*

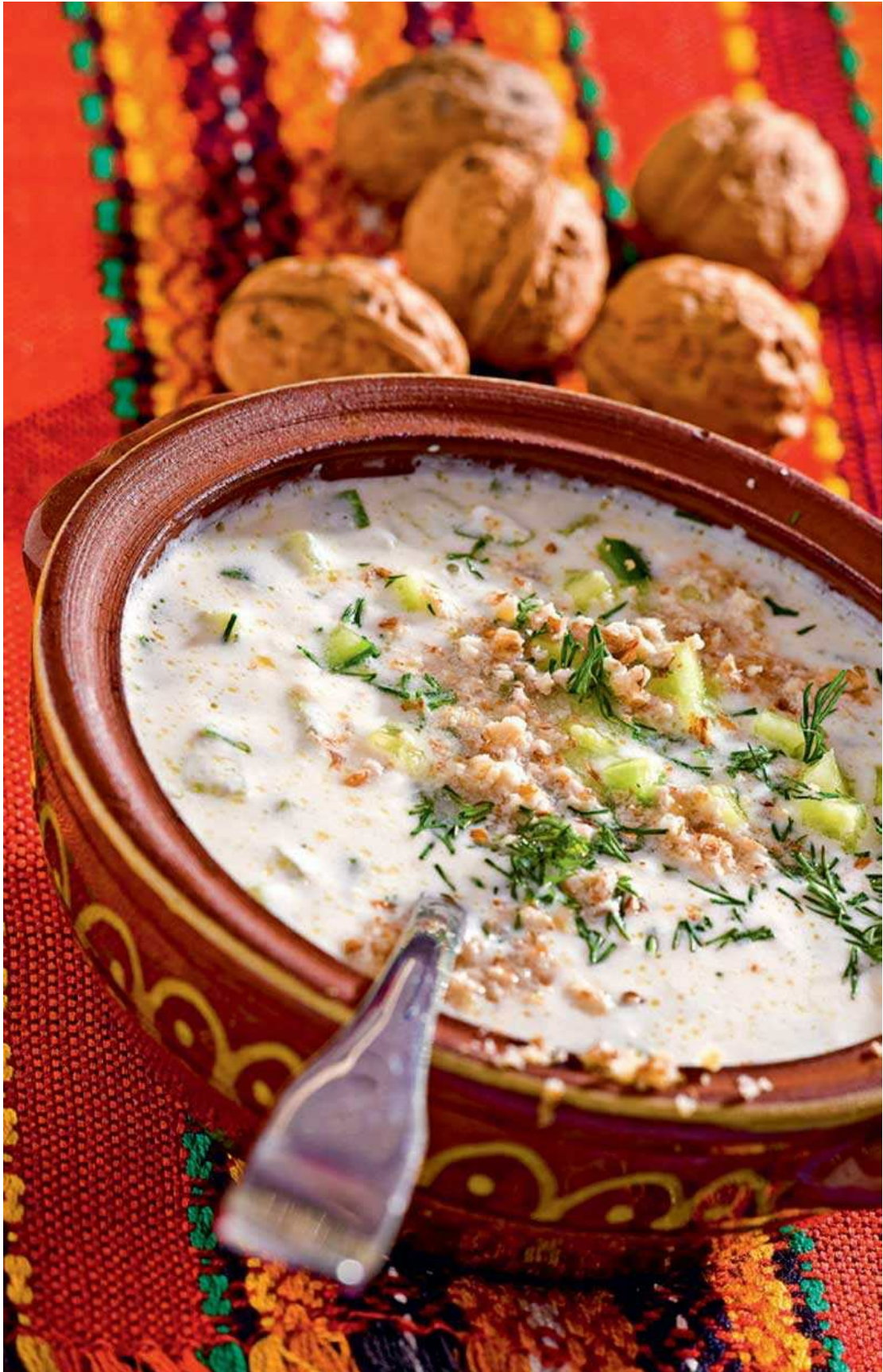
Zagotować flaki razem z cebulą. Wylać wodę i pokroić, jeśli są w całości. Ponownie wrzucić do wrzącej wody wraz z przyprawami. Gotować, aż zmiękną. Połączyć jajka z jogurtem, octem i czosnkiem.

Wlać do ciepłej zupy, uważać, żeby jajka się nie zwarzyły. Do zupy podawać chleb oraz ocet winny zmieszany z drobno pokrojonym czosnkiem. Każdy przyprawia sobie według gustu.

TARATOR (CHŁODNIK)

- 2 duże opakowania jogurtu naturalnego
- ½ l wody
- 2 ogórki
- 20 dkg orzechów włoskich
- pęczek koperku
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- sól

Jogurt wymieszać z wodą, doprawić solą do smaku. Czosnek wymieszać z pokruszonymi orzechami, dodać do jogurtu. Koperek posiekać drobno, ogórki zetrzeć na tarce albo drobno pokroić. Wymieszać z olejem i dodać do jogurtu. Trzymać w lodówce, podawać schłodzony.



ZUPA Z POKRZYW I RYŻU

- *gruby pęczek młodych pokrzyw (same czubki)*
- *½ szklanki ryżu*
- *10 dkg śmietany*
- *1 łyżka masła*
- *sól*
- *pieprz czarny*
- *mielona czerwona papryka*

Pokrojone pokrzywy poddusić na maśle, dolać litr zimnej wody. Gotować na wolnym ogniu ok. 20 minut. Następnie dodać pieprz czarny i czerwony oraz sól do smaku. Wrzucić uprzednio umyty ryż. Gotować jeszcze 20 minut. Pod koniec gotowania dodać śmietanę.

ZUPA FASOŁOWA

- *1 szklanka łuskanej fasoli (najlepiej kolorowej)*
- *1 cebula*
- *1 marchewka*
- *1 mała ostra papryczka*
- *3 pomidory*
- *sól*
- *giozum (może być cząber)*
- *2 łyżki oleju*

Fasolę namoczyć poprzedniego dnia w 2 litrach wody. W tej samej wodzie gotować aż do wrzenia. Dodać pokrojoną, zeszkloną wcześniej na maśle cebulę, pokrojoną marchewkę, olej, papryczkę i gotować na bardzo wolnym ogniu. Kiedy fasola zmięknie, dodać pomidory, *giozum* i na końcu osolić do smaku.

ZUPA GRZYBOWA

- ½ kg kań albo prawdziwków
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 4 ziemniaki
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka czerwonej słodkiej papryki
- sól
- pęczek natki pietruszki

Grzyby umyć, pokroić w paski, usmażyć na oleju razem z cebulą, natką i przyprawami. Zalać litrem wody i gotować na wolnym ogniu. Ziemniaki pokroić w kostkę, a marchew w plasterki. Kiedy zupa zacznie wrzeć, dodać pokrojone warzywa i gotować jeszcze 10 minut.

SALATY

SALATKA SZOPSKA

- 4 pomidory
- 1 ogórek
- 1 cebula
- 10 dkg sera sirene
- olej
- sól
- pieprz

Warzywa pokroić, wymieszać, dodać olej i przyprawy. Na wierzch zetrzeć ser *sirene*. Udekorować oliwką.



SALATKA OWCZARSKA

- 4 pomidory
- 1 ogórek
- 1 cebula
- 2 upieczone papryki, obrane
- 10 czarnych oliwek
- olej
- sól
- pieprz

Warzywa pokroić, wymieszać, dodać olej i przyprawy.

KIOPOLU

- 1 bakłażan
- 1 pomidor
- 2 ząbki czosnku

- 5 dkg orzechów włoskich
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 pęczek natki pietruszki

Bakłazan upiec na blasze lub w piekarniku. Powinien być bardzo miękki w dotyku. Obrąć ze skóry, rozgnieść widelcem miąższ. Dodać oliwę, przeciśnięty przez praskę czosnek, pokruszone orzechy i drobno pokrojoną natkę. Wymieszać, dosolić do smaku. Ułożyć w miseczce. Udekorować plasterkami pomidora. Podawać na zimno do mięs lub chleba.

SAŁATKA Z FASOLKI SZPARAGOWEJ

- ½ kg fasolki
- 1 pęczek natki pietruszki
- 10 dkg orzechów włoskich
- 2 ząbki czosnku
- oliwa z oliwek

Fasolkę ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, wymieszać z oliwą, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, pokrojoną natkę pietruszki i pokruszone orzechy. Posolić do smaku. Przygotować sałatkę co najmniej godzinę przed podaniem. Podawać na zimno.

SAŁATKA Z FASOLI

- 1 szklanka kolorowej łuskanej fasoli
- 2 ząbki czosnku
- 1 czerwona cebula
- oliwa z oliwek
- mielona, czerwona słodka papryka

Fasolę namoczyć poprzedniego dnia, następnie ugotować. Odcedzić i dodać pokrojoną w kostkę cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek, przyprawy i oliwę. Przygotować godzinę przed podaniem. Podawać na zimno.

DANIA GŁÓWNE

KACZAMAK

- ½ kg mąki kukurydzianej
- ½ litra wody
- 1 łyżeczka soli
- ½ kostki masła

Wodę zagotować z solą w szerokim naczyniu (np. głębokiej patelni). Do gotującej się wody dodać przesianą mąkę. Uformować z niej 3 stożki, w każdym zrobić dziurkę, gotować ok. 20 minut. Zestawić z ognia, wyrobić ciasto łyżką, ewentualnie mikserem. Do dużego, płaskiego naczynia wlać roztopione masło. Kłaść łyżką *kaczamak*, formując placek. Na wierzchu posypać startym serem *sirene* (ewentualnie feta), serem *kaszkawał* (lub twardym żółtym serem ostrym w smaku) lub skwarkami. Podawać ciepłe.

PATATNIK

Ciasto:

- 6 łyżek mąki
- 1 łyżka oleju
- szczypta soli

Wyrobić ręką, dodając ciepłą wodę tak, aby powstało miękkie i gładkie ciasto. Uformować dwie kule. Rozwałkować jedną kulę, rozłożyć ją, pomagając sobie rękami, w *tawa* (naczynie o średnicy 40-50 cm). Nasmarować olejem.

Farsz:

- 4 ziemniaki
- 2 jajka
- czarny pieprz
- sól
- *giozum* (możne być *czqber*)

Ziemniaki zetrzeć, odcedzić, dodać pieprz, sól i jajka. Rozłożyć farsz na

placku. Przykryć drugim. Piec tak samo jak klin. Po upieczeniu można wierzch polać masłem, posypać serem *sirene* lub *kaszkawał*. Podawać ciepłe.

DROB SYRMA

- 1 serce
- ½ wątroby
- 2 nerki
- ½ szklanki oleju
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 ½ szklanki ryżu
- 1 ½ szklanki wody

Oczyścić podroby. Zagotować w wodzie aż do wrzenia. Wodę odlać, podroby drobno pokroić. Na patelni poddusić z masłem, olejem, oliwą z oliwek. W płaskim naczyniu do pieczenia rozprowadzić ryż z wodą, dodać czarny pieprz, olej i przyprawę *gjozum* (można cząber). Piec w temperaturze ok. 150 stopni. Od czasu do czasu mieszać ryż, można podlewać go gorącą wodą. Kiedy będzie jeszcze twarde, dodać podroby i piec przez 20 minut. Po wyjęciu podlać masłem lub oliwą, przykryć ściereczką na 10 minut. *Drob syrma* można podawać w formie risotta. Klasycznie powinno się go zawinąć w oczyszczoną i ugotowaną otrzewną i podać w ten sposób.

ZAJĄC PO RODOPSKU

- 1 zajac
- duże opakowanie jogurtu naturalnego
- 1 szklanka oleju
- pół kostki masła
- sól
- pieprz
- cząber

Zająca sprawić, podzielić na części i włożyć do marynaty zrobionej z

jogurtu z przyprawami. Zostawić w lodówce na kilka godzin. Usmażyć zająca na patelni w oleju, włożyć do brytfanny, posypać obficie pieprzem, dodać pół kostki masła i piec jeszcze około 30 minut. Podawać z ryżem. Ryż można ugotować w sosie, który został z marynaty oraz z upieczonego zająca.

PYRŻOLI

- *4 kotlety jagnięce lub schabowe z kawałkiem kości*
- *sól*
- *pieprz*
- *1 cebula*

Mięso rozbić, osolić, oprószyć pieprzem, natrzeć przeciśniętym przez praskę czosnkiem i cebulą. Odstawić na pół godziny do lodówki. Upiec mięso w piekarniku lub na grillu. Podawać gorące.

DESERY



KLIN (RODOPSKA BANICA)

Ciasto:

- 6 łyżek mąki
- 1 łyżka oleju
- szczypta soli

Wyrobić ręką, dodając ciepłą wodę tak, aby powstało miękkie i gładkie ciasto. Uformować dwie kule. Rozwałkować jedną kulę, rozłożyć ją, pomagając sobie rękami, w *tawa* (naczynie o średnicy 40-50 cm). Nasmarować olejem.

Farsz:

- ½ szklanki ryżu
- 4 jajka
- 15 dkg sera *sirene* (ostatecznie *feta*)

Ryż ugotować w ½ litrze wody. Pozostawić ryż w wodzie, żeby nią nasiąkł. Odcedzić i dodać całe, roztrzepane jajka oraz *sirene*.

Delikatnie rozsmarować farsz na liściu ciasta. Przykryć drugim rozwałkowanym liściem. Posmarować masłem. Piec w temperaturze 150-180 stopni, aż wierzch ciasta się zazłoci. Piekarnik powinien mieć termoobieg, wtedy nie ma potrzeby odwracania ciasta.

GRIS HALWA

- 1 szklanka kaszy mannej
- ½ szklanki oleju
- 2 łyżki masła
- orzechy, rodzynki, bakalie do wyboru

Syrop:

- 3 szklanki wody
- 1 szklanka cukru

Kaszę z olejem i masłem przesmażyć na patelni. Ugotować syrop. Wymieszać dokładnie syrop z kaszą, dodać orzechy, migdały, rodzynki i wanilię, według uznania. Masę wylać do małych misek i pozostawić

do wystygnięcia.

PIECZONA DYNIA

- $\frac{1}{2}$ dyni
- 1 szklanka mleka
- $\frac{1}{2}$ szklanki miodu
- orzechy, rodzynki, bakalie do wyboru

Dynię oczyścić, pokroić na kawałki, ułożyć w naczyniu do pieczenia. Zalać mlekiem wymieszanym z miodem i bakaliami. Upiec w piekarniku do miękkości (około 45 min). Podawać gorące, np. z lodami albo jako zimny deser.

ŁAZANKI Z ORZECAMI

- 20 dkg makaronu łazanki
- $\frac{1}{2}$ kostki masła
- 10 dkg orzechów włoskich
- $\frac{1}{2}$ szklanki cukru

Makaron ugotować. Masło rozpuścić na patelni. Dodać cukier i orzechy, przesmażyć aż do skarmelizowania cukru. Zalać makaron i wymieszać. Podawać ciepłe.

PESTIL

- $\frac{1}{2}$ kg śliwek
- 1 szklanka wody

Śliwki ugotować w wodzie do miękkości, przetrzeć przez rzadkie sito. W płaskim garnku gotować masę śliwkową z odrobiną wody, aż zgęstnieje (konsystencja marmolady). Wystudzoną masę wyłożyć cienką warstwą na blachę i suszyć do całkowitego zgęstnienia w piekarniku przy otwartych drzwiczkach. Zgęstniałą masę pokroić w kostki i podawać jako deser. Można posypać cukrem pudrem.

Tradycyjne potrawy bułgarskie
(opis w tekście książki)



Gjuwecz



Kebabczeta

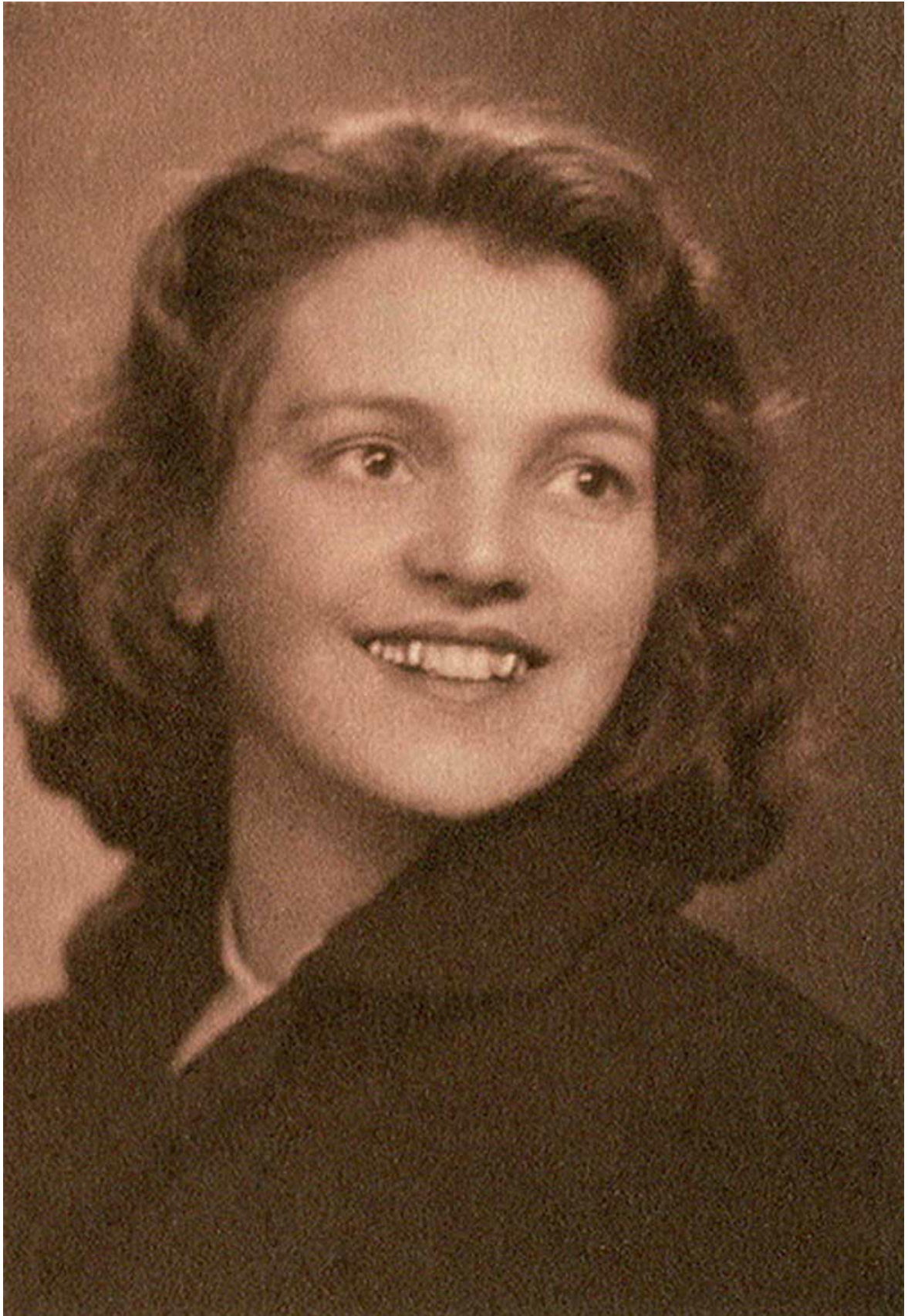
Z ALBUMU RODZINNEGO



Chwojna. Mama, wujek i ja, nieco spłoszona jazdą na osiołku.



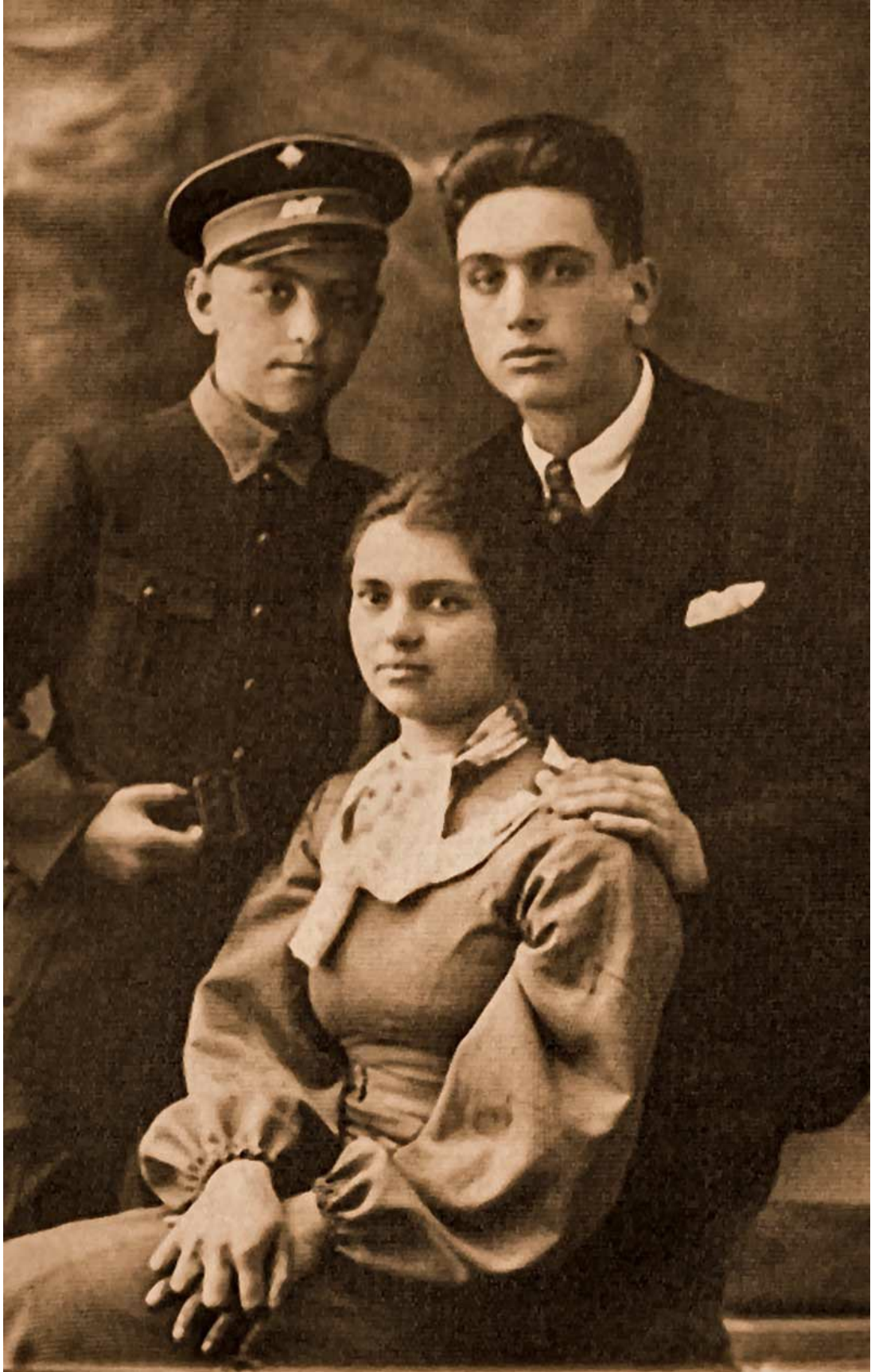
Moja babcia ze swoim kuzynem.



Babcia w czasach, kiedy mieszkały z mamą w Płowdiwie.



Babcia jako młoda dziewczyna w stroju rodopskim z *bakry* w rękach.



Babcia ze swoimi braćmi – po prawej wujek Aleko, po lewej wujek Mirczo.



Pradziadkowie – Maria (*baba Marijka*) i *djado* Christo.



Babcia z przyjaciółką i sąsiadką – Ielją Stajkie. Obie w rodopskich

strojach ludowych.

BULGARIA



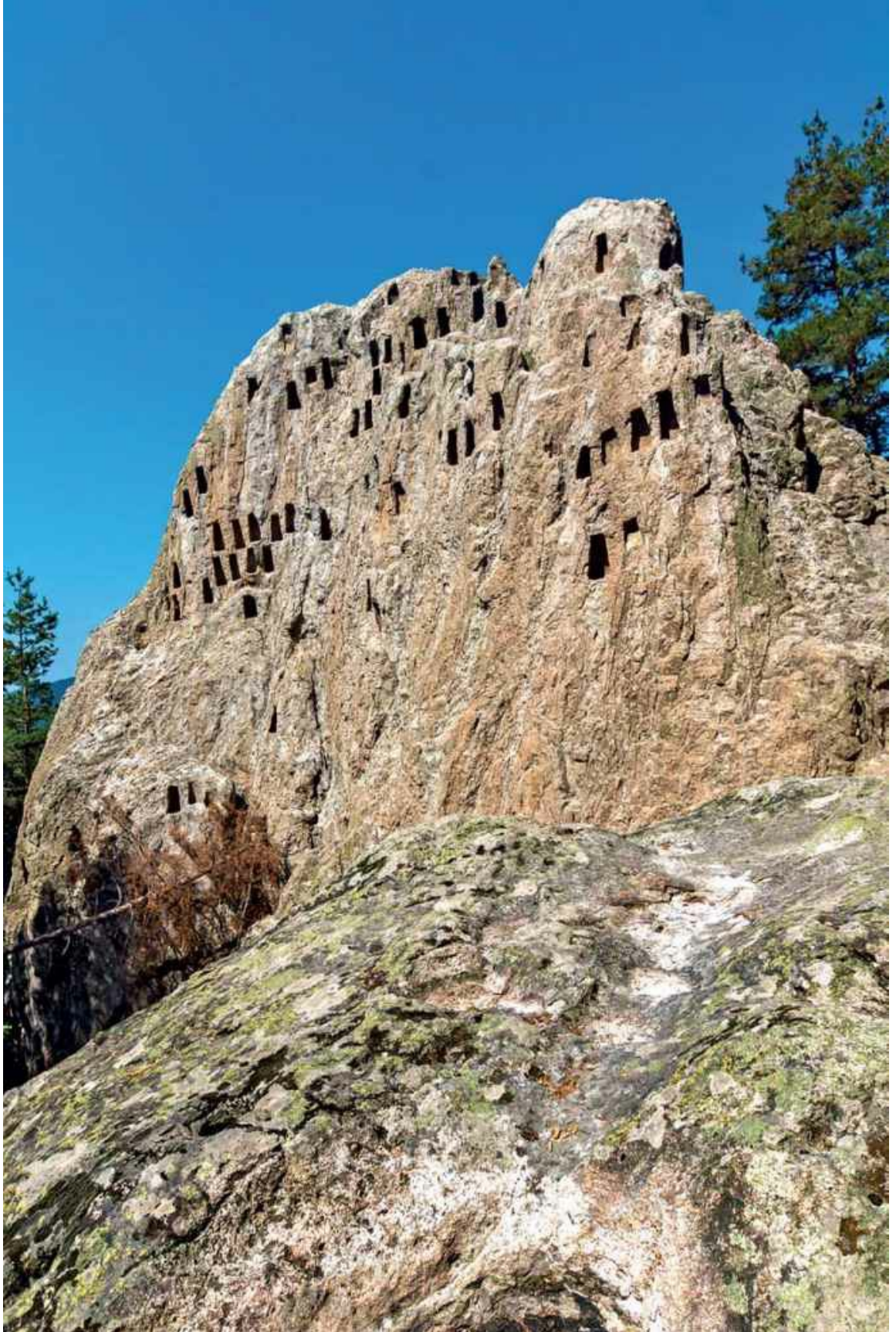
Tatul. Grób Orfeusza.



Jedno z jezior w Smoljanie. U stóp skał prawdopodobnie urodził się Orfeusz.



Beli Plast. Jedno z unikalnych zjawisk skalnych – kamienne grzyby.



Kartal Kaya. Sanktuarium trackie z IV – VI w. p.n.e.



Baczkowo. Monastyr.



Sziroka Laka.



Asenowa krepost.



Czepełare. Deptak.



Czepełare. Tradycyjny rodopski dom lelji Liczki.



Sziroka Laka. Most z VII wieku n.e.



Czepelare. Pomnik poległych w I wojnie światowej.



POSŁOWIE

Ta książka powstała w latach dwa tysiące dziesięć i dwa tysiące jedenaście jako zbiór szkiców, esejów oraz dokumentów związanych z moją drugą ojczyzną – Bułgarią. Początkowo miała być przeznaczona jedynie dla najbliższych, przede wszystkim dla moich dzieci, aby ujrzały moimi oczami świat, który już nie istnieje, i aby lepiej zrozumiały dzisiejszą Bułgarię. Szczęśliwy zbieg okoliczności sprawił, że *Orfeusz* – mój debiut literacki – został wydany i zapoczątkował moją pisarską drogę, z czego jestem ogromnie dumna.

Przedstawiam Państwu wydanie drugie, poszerzone o fragmenty, które zostały wcześniej usunięte na etapie redakcji, ponieważ książkę uznano za zbyt obszerną. Podjęłam jednak decyzję o tym, żeby książki nie uzupełniać o historie, które zdarzyły się po roku dwa tysiące dziewiątym. Nie ingerowałam także w treść. Może się zatem zdarzyć tak, że miejsce, które opisuję, dziś ma inną nazwę lub wygląda inaczej. Część restauracji pewnie zamknęła swoje podwoje, otwarte zostały inne, które nie znalazły swojego miejsca na kartach książki. Proszę mi to wybaczyć.

Szczególnie bolesne jest przemijanie. W *Orfeuszu* poświęcam wiele miejsca osobom, których dziś już nie ma wśród nas. Kilka lat temu

odeszła *uczynajka*. Zapamiętam ją na zawsze jako drobną, ubraną na czarno Rodopczanę, która podejmowała nas z niezwykłą serdecznością. Niedawno pożegnaliśmy także dużego Christa. On z kolei pozostanie w mojej pamięci jako pełen temperamentu góral, który lubił się bawić, dobrze zjeść i wypić.

Moje dzieci urosły i spoważniały. Mały Franek, którego na kartach książki przedstawiam jako trzymiesięczne niemowlę, skończył właśnie osiem lat. Moje małżeństwo, podobnie jak kilka innych opisanych w książce, rozpadło się. Wiele osób, w tym moja kuzynka Wili, znalazło swoją drugą połowę i tym samym szczęście. Urodziły się kolejne dzieci, wybudowano wiele domów i wyremontowano stare budynki. W Rodopy przyjeżdża coraz więcej turystów, w tym także z Polski.

Serdecznie Państwa zapraszam w te góry. To piękne miejsce i piękni są ludzie, którzy je zamieszkują. Skorzystajcie z ich gościnności. Ja sama wracam do Czepełare bardzo często. Jeśli miniemy się na górskim szlaku bądź na jednej z ulic któregoś z miast czy wiosek, proszę, odezwijcie się do mnie. Postaram się pokazać to, co najlepsze, i ugościć, jak najlepiej potrafię.

HISTORIA TRAKÓW I BULGARÓW

4000-3000 r. p.n.e. – epoka kamienna

3000-1200 r. p.n.e. – epoka brązu

1100-600 r. p.n.e. – epoka żelaza

VII w. p.n.e. – początek wędrówki Bułgarów z ich praojczyzny Balchary, znajdującej się u podnóża góry Hindukusz (dzisiejszy Afganistan), poprzez Indie i Mezopotamię, na zachód w kierunku Ałtaju, Palmiru i Morza Czarnego.

480 r. p.n.e. – wojna króla Persów Kserksesa przeciwko Grecji

początek V w. p.n.e. – stworzenie państwa Odrisów (*Odriska dyrzawa*) przez Teresa

IV w. p.n.e. – Aleksander Wielki przyjeżdża do Perperikon po wróżbę

połowa I w. p.n.e. – ojciec Oktawiana Augusta otrzymuje wróżbę ze świątyni Dionizosa

29-28 r. p.n.e. – Marek Licyniusz Kras zabiera świątynię Dionizosa plemieniu Besi i oddaje ją Odrisom

11 r. p.n.e. – bunt Wologeza – króla Besi i proroka ze świątyni

45 r. n.e. – Tracja zostaje rzymską prowincją

306-337 r. n.e. – panowanie cesarza Konstantyna Wielkiego

378 r. – Goci rozgromiają Rzymian i niszczą Perperikon

393-398 r. – misja biskupa Nikiety Remezjańskiego

początek V wieku – budowa najstarszej cerkwi w Rodopach w Perperikon

527-565 r. – czasy panowania Justyniana Wielkiego

VII w. – koniec wędrówki Bułgarów; osiedlenie się na północ i południe od Dunaju

681 r. – powstanie pierwszego Carstwa Bułgarskiego ze stolicą Pliska

855 r. – powstanie pierwszej wersji alfabetu bułgarskiego, głagolicy, stworzonego przez Cyryla i Metodego

864 r. – oficjalne przyjęcie chrześcijaństwa w Bułgarii za panowania cara Borysa I (? -907 r.); kanoniczne uznanie nowego alfabetu i początek tłumaczenia Świętych Ksiąg na język bułgarski przez uczniów Cyryla i Metodego – Klimenta, Nauma i Angelaria; Kliment tworzy cyrylicę

889-927 r. – złoty wiek państwa bułgarskiego; na tronie zasiada syn Borysa I – Symeon I Wielki (893-927 r.); przeniesienie stolicy z Pliski do Preslaw

1018 r. – upadek państwa bułgarskiego pokonanego przez Bizancjum

1082 r. – reforma finansów dokonana przez cesarza Aleksieja I Komnina; wprowadzenie nowej jednostki monetarnej (hiperperon)

1089 r. – pierwsze świadectwa na temat Achridos – okolice dzisiejszego Baczkowo

1185 r. – wyzwolenie Bułgarii z okupacji bizantyjskiej; panowanie cara Petyra I (?-969 r.); powstanie II Carstwa Bułgarskiego ze stolicą Tyrnowo

1198 r. – Achridos staje się samodzielną jednostką administracyjną

początek XIII w. – liczne świadectwa na temat istnienia państwa bułgarskiego we wschodnich Rodopach

1247 r. – odłączenie się Achridos od państwa bułgarskiego

1254 r. – próba zjednoczenia Bułgarii i wschodnich Rodopów przez cara Michaila Asena; pierwsze wzmianki o Perperikon

1339 r. – wzmianka o biskupstwie Perperikon

1343 r. – wojna między Bułgarią a Bizancjum o Perperikon

1362 r. – zdobycie Perperikon przez Turków osmańskich

1393 r. – upadek stolicy Tyrnowgrad zdobytej przez tureckiego najeźdźcę

1395 r. – zabójstwo cara Michaila Sziszmana w Nikopolu; Bułgaria ostatecznie upada

1627-1628 r. – ostatnie wzmianki o chrześcijańskich mieszkańcach osady Perperikon

1878 r. – wyzwolenie Bułgarii z niewoli tureckiej

1879-1886 r. – Aleksander I Batemberg (1857-1893) zostaje wybrany jako pierwszy książę bułgarski po wyzwoleniu przez Wielkie Zgromadzenie Ludowe: powstaje III Carstwo Bułgarskie

1879 r. – Wielkie Zgromadzenie Ludowe na sesji nadzwyczajnej uchwała Konstytucję Tyrnowską

1887 r. – na tronie Bułgarii zasiada Ferdinand I Sachs-Coburg-Gotha (1861-1948), początkowo jako książę, po dziesięciu latach jako car; panuje do 1918 r.

1918 r. – na tronie zasiada Boris III Sachs-Coburg-Gotha (1894-1943); panuje do 1943 r.

1947 r. – Wielkie Zgromadzenie Ludowe przyjmuje konstytucyjne uznanie władzy ludowej; powstaje Bułgarska Republika Ludowa

1981 r. – uroczyste obchody 1300-lecia istnienia państwa bułgarskiego

1979-1982 r. – pierwsze archeologiczne prace przy wykopaliskach Perperikonu

10.XI.1989 r. – upada komunizm; powstaje Republika Bułgarii

2002 r. – Republika Bułgarii wchodzi w struktury NATO.

2007 r. – Republika Bułgarii wchodzi w skład członków Unii Europejskiej

SŁOWNICZEK

ajran – rozcieńczone z wodą kiselo mljako, solone do smaku

baba – babcia

banica – rodzaj placka zrobionego z cienkich liści ciasta przekładanego serem owczym i jajami

bakyr – cynowe naczynie z trzymadłem, służące do przynoszenia i przechowywania wody

bob – bób

boza – napój wyrabiany ze sfermentowanego żyta

bułka – panna młoda

choro – taniec ludowy tańczony w kole zwykle na weselach

Czudnite Mostowe – Wspaniałe Mosty – zjawisko skalne w Rodopach

chwojna – jałowiec

cwete – kwiat

cyrwuli – kierpce

czakaj małko – zaczekaj chwilę

czerga – pasiasty chodnik tkany z kolorowych szmatek

czestit – szczęśliwy, pełen chwały

czestito – gratulacje

czewermè – pieczone na rożnie jagnię

czinka – stryjenka

czit – rodzaj plecionki z gałęzi, główny szkielet ścian działowych

czubrica – cząber

da e ziw i zdraw – dosł. „niech będzie żywy i zdrowy” – życzenia, jakie zwykle się składa napotkanej osobie

djawol – diabeł

do godina – za rok

drob syrma – danie z podrobów jagnięcych z ryżem

fastyci – orzeszki ziemne

gadulka – skrzypce ludowe

gajda – dudy

gewrek – bajgiel

gleda – patrzy

Gospod – Bóg

grozde – winogrona

kaczamak – płaski placek z mąki kukurydzianej, gotowanej w osolonej wodzie do gęstości papki, potem wykładany na *tawa*, rozplaszczany i polewany roztopionym masłem

kamenna kariera – kamieniołom

kebabczeta – paluszki z mięsa mielonego z przyprawami

kiseło mljako – kwaśne mleko

kismet – szczęście, przeznaczenie

kiopołu – danie z pieczonych bakłażanów z czosnkiem i przyprawami

kjufteta – okrągłe kotlety z mięsa mielonego z przyprawami

koliwo – rodzaj kutii rozdawanej w cerkwi w intencji zmarłego

kopcze – guzik

krepost – twierdza

kryst – krzyż

kukła – lalka

kurban – danie z mięsa podawane na saborach w intencji zmarłych lub za zdrowie rodziny

kyszta – dom

lelja – ciocia

ljastowica – jaskółka

ljutenica – rodzaj gęstego sosu przygotowanego z wcześniej upieczonych papryk, pomidorów i bakłażanów z czosnkiem i przyprawami

lokum – rodzaj galaretki posypanej cukrem pudrem

lukanka – sucha kielbasa o charakterystycznym owalnym w przekroju kształcie

machala – dzielnica

majka – matka

marudnici – rodzaj naleśników

maszterka – lebioda, oregano

matka – macica

Meczi Czał – Niedźwiedzia Góra – szczyt w Rodopach

mekici – smażone w głębokim oleju, słodkie, płaskie placki, posypane cukrem pudrem

meze – przekąski podawane do rakii

mikrobi – bakterie

INDEKS POTRAW

- Banica – [372](#)
- Drob syrma – [381](#)
- Flaki (szkembe) – [375](#)
- Gris halwa – [384](#)
- Kaczamak – [380](#)
- Kiopołu – [379](#)
- Klin (rodopska banica) – [383](#)
- Łazanki z orzechami – [384](#)
- Marudnici – [371](#)
- Milinki – [371](#)
- Papryka biurek – [374](#)
- Patatnik – [381](#)
- Pestil – [385](#)
- Pieczona dynia – [384](#)
- Pieczone flaki – [373](#)
- Pieczone papryki – [374](#)
- Pitki – [372](#)
- Pyrzoli – [382](#)

Rodopczanka – [373](#)

Sałatka owczarska – [378](#)

Sałatka szopska – [378](#)

Sałatka z fasoli – [380](#)

Sałatka z fasolki szparagowej – [379](#)

Ser panierowany – [374](#)

Ser z pieprzem – [375](#)

Tarator (chłodnik) – [376](#)

Zajęc po rodopsku – [382](#)

Zupa fasolowa – [377](#)

Zupa grzybowa – [377](#)

Zupa z pokrzyw i ryżu – [376](#)

PRZYPISY

[1] *Grozde* to winogrona. *Grozdowa rakija* – *rakija* zrobiona w winogron. W tym kontekście chodzi o żart słowny. *Grozdomycyna* brzmi jak nazwa antybiotyku.

[2] Grafika z wykorzystaniem *orfeowo cwete* otwiera każdy z rozdziałów tej książki

[3] Zygmunt Kubiak, *Mitologia Greków i Rzymian*, Świat Książki, Warszawa 2005.

[4] Tamże.

[5] Tamże.

[6] Tamże.

[7] Tamże.

[8] Tamże.

[9] Tamże.

[10] Tamże.