

MICHAEL ABDALLA

EWOLUCJA TRADYCJI POSTNYCH U ASYRYJSKICH EMIGRANTÓW W SZWECJI

Streszczenie

Posty u chrześcijańskich Asyryjczyków na Bliskim Wschodzie są przejawem praktyk religijnych, których kulinarny kontekst może wywołać zdziwienie. Ograniczając się do potraw jarskich dieta postna wzbogaciła narodową kuchnię i pozwoliła zachować jej starożytny charakter. Wyniki prowadzonych badań ankietowych pokazują, że asyryjscy emigranci w Szwecji odchodzą od praktyk postnych; jest prawie pewne, że w niedalekiej przyszłości wiele potraw narodowych zniknie z ich jadłospisu. Jest też wątpliwe, aby wydawane w ostatnich latach książki kucharskie lub organizowane pokazy kulinarne wzmocniły szacunek dla bogatych tradycji kulinarnych przodków.

Słowa kluczowe: posty, dieta postna, współcześni Asyryjczycy.

O chrześcijaństwie asyryjskim i obowiązujących postach

Asyryjczycy należą do jednej z pierwszych wspólnot chrześcijańskich. Nowa religia szybko stała się wyróżnikiem tożsamości i identyfikacji, wywierając ogromny wpływ na całą sferę życia duchowego i obyczajowego. Trwanie w niej pochłonęło niezliczoną liczbę ofiar. Byli oni też pionierami działalności misyjnej w Indiach, Chinach, wśród plemion arabskich, mongolskich i tureckich [6, 8]. Biskupi rodem z Mezopotamii rezydowali m.in. w miastach dzisiejszego Turkiestanu. „Każdego dnia pierwszego tygodnia Wielkiego Postu siedziba Mönkgiego-chana (wnuka Czyngis-chana) wypełniała się tłumem chrześcijan. Obchodzone w chińskim buddyzmie święto zmarłych trwało 48 dni, tyle, ile Wielki Post” [12].

Asyryjczycy pojmują post jako hołd oddany Chrystusowi, Matce Bożej, apostołom, forma dziękczynienia i uproszenia łask. Postna atmosfera skłania do refleksji, sprzyja zwalczaniu namiętności, czyni człowieka pokornym i czułym na ból innych. „Gdyby obżarstwo nie obciążało rozumu ludzi, nie poddawaliby się w walce z szata-

nem. Poszczący nie powinien spieszyć się z użyciem języka, rąk lub nóg do wyrządzenia komukolwiek przykrości lub krzywdy” – napisał XIII-wieczny filozof asyryjski, Bar Ebraya [4]. O wymiarze historycznym postu świadczy to, że począwszy od V wieku spotyka się u Asyryjczyków imię: *Sauma* (*Saume*, *Soma*) – oznaczające „post” oraz nazwisko: *Barsauma* (*Barsaume*, *Barsoma*) – oznaczające „syn postu” [11].

Geneza i wykaz postów

U Asyryjczyków z Kościoła syryjskoortodoksyjnego Antiochii obowiązuje pięć okresów postnych, do których dochodzą środy i piątki przez większość tygodni roku. Liczba dni postnych niewiele się zmieniła w ciągu wieków; gdy jedne okresy skracało, inne automatycznie ulegały wydłużeniu (tab. 1).

Tabela 1

Zestawienie rocznych, obowiązujących obecnie Asyryjczyków okresów postnych.
List of periods of fasting during one year as observed by Assyrians nowadays.

Nazwa postu Name of fast	Okres postu Period of fasting	Liczba dni Number of days
Środy i piątki Wednesdays and Fridays	wszystkie bez: świątecznych siedmiu tygodni po Wielkanocy i przypadających w innych postach all of them except for: holidays, 7 weeks after Easter, and periods occurring exactly during some other periods of fasting	64-74
Post Niniwy The Nineveh Fast	od poniedziałku trzeciego tygodnia przed Wielkim Postem/from Monday of the third week preceding Lent	3
Post wielki Lent	od poniedziałku siódmego tygodnia przed Wielkanocą/from Monday of the seventh week preceding Easter	48
Post apostołów Fast of the Apostles	26-28 VI/from 26 to 28 June	3
Post Matki Bożej Fast of the Mother of God	10-14 VIII/from 10 to 14 August	5
Post Krzyża Fast of the Cross	1-13 IX (dobrowolny) / from 1 to 13 September (not obligatory)	-
Adwent/Advent	15-24 XII/from 15 to 24 December	10
Razem/Total		133-143

Źródło: opracowanie własne/ Source: the author's own studies

Pierwsze próby złagodzenia rygorów postnych pojawiły się dopiero na początku ubiegłego stulecia. Były podyktowane przymusową zmianą miejsca zamieszkania tysięcy Asyryjczyków po głośnych masakrach chrześcijan na terenie Turcji. Na jerozolimskim synodzie (luty 1927), z udziałem osobistości świeckich, zezwolono na włączenie ryb do diety postnej. Wtedy też skrócono okres Adwentu z 25 do 10 dni, postu w intencji Matki Bożej z 15 do 5 dni, postu Apostołów z 10 do 3 dni [10] i zezwolono (od 1966 r.) na organizowanie uczt, chrztów i wesel w okresie pięciu środkowych tygodni wielkiego postu. Nadal jednak wiele starszych kobiet narzuca sobie nieobowiązkowy, trzynastodniowy post w intencji Krzyża (1-13 IX).

Środy i piątki

O poście chrześcijan w określonych dniach tygodnia napisał Bardaisan (154–222) w swoim dziele *Prawa krajów*, nie wymieniając, jakie to były wówczas dni [7]. Sądzi się, że ten post ustanowili apostołowie, zachowując i odróżniając żydowską tradycję postu w poniedziałki i czwartki (Łk 18, 12). Wybór dni był podyktowany tym, że wyrok na Chrystusa wydano w środę, a wykonano w piątek. W pierwszych wiekach była to głódówka, trwająca do pory nazywanej *tšā^c šō^cin* („dziewięciogodzin”, od wschodu słońca). Liczba postnych śród i piątków jest zmienna; nie obejmuje dni znajdujących się w ciągłych okresach postnych, ani tych, w których przypada święto kościelne. Wyłączone są także środy i piątki przez siedem tygodni od Wielkanocy do Zesłania Ducha Świętego (Łk 5, 34–35).

Post Niniwy

Post Niniwy jest ruchomy. Jego nazwa przywołuje pamięć asyryjskiej stolicy, do której Bóg skierował proroka Jonasza (VIII w. przed Chrystusem), a czterdziestodniowa pokuta Niniwitów przyniosła ulaskawienie (Jon 3,1–10). Symbolika wydarzenia utrwaliła się w chrześcijaństwie (Mt 12, 41; Łk 11, 29–32).

Źródła kościelne informują, że św. Efreem (IV w.) poświęcił postowi Niniwy siedem homilii. Inną homilię, datowaną na VI wiek, przypisuje się rektorowi akademii w Nisibis, o imieniu Henana [9]. Post ten miał początkowo trwać sześć dni i być ogłaszany raz na trzydzieści lat lub w sytuacji wymagającej mobilizacji sił duchowych, w celu przezwyciężenia momentów krytycznych [2]. Przekonanie o skuteczności postu, jako środka przynoszącego wyzwolenie, wywodzi się z praktyk zapisanych w Starym Testamencie (Jl 1, 14; II Sm 1, 12).

Post Niniwy polega na dwuipółdniowej absolutnej głódówce. Jego intencją jest obecnie szczęśliwy powrót bliskich z wojska, wyzdrowienie chorego, zdanie ważnego egzaminu, spotkanie towarzysza życia [3]. Walka z samym sobą kończy się cemo-

niałną ucztą zbiorową na terenie kościoła. Bezimienni wierni przygotowują nań potrawy niespotykane w innych porach roku. Przynoszą owoce, orzechy i inne produkty.

Potrawa, która nieodłącznie towarzyszy uczcie postu Niniwy, zwie się *pohine*. W jej skład wchodzi siedem surowców: ziarno pszenicy, jęczmienia i kukurydzy, nasiona ciecierzycy, miąższ nasion słonecznika lub roślin dyniowatych, syrop winogronowy lub daktylowy, sól. Ziarna i nasiona praży się, rozdrabnia, miesza i polewa obficie gorącym rozcieńczonym syropem. Otrzymaną masę formuje w kulki i znosi do kościoła. Podaje się także *qawite* (do wyprażonej w piecu mąki pszennej lub jęczmiennej dodaje się syrop, trochę oliwy, rozdrobnione orzeszki i sezam; po wymieszaniu formuje się w kulki) oraz *zarda* (pudding ryżowy z cukrem, przyprawiony gałką muszkatołową i dekorowany na wierzchu sproszkowanym cynamonem). W niektórych miejscowościach asyryjskich w północnym Iraku w dzień po zakończeniu postu podaje się *kubbę* (klopsiki pszenno-mięsne) oraz *aprah* (gołąbki z liści winorośli), które przeleżały trzydniowy okres postu. Mają zapobiegać bólom głowy i wyleczyć przewlekłą migrenę.

Post Czterdziestodniowy wielki

Źródła kościelne podają, że post czterdziestodniowy, jako dłuższa część wielkiego Postu, był w dawnych czasach obchodzony oddzielnie i zaczynał się po dniu upamiętniającym chrzest Chrystusa, 7 stycznia. Podobnie jak dziś, poszczący stronił od potraw zawierających produkty zwierzęce, dodatkowo przestrzegał ścisłego postu od północy do zachodu słońca, z wyjątkiem sobót i niedziel [5]. Do zachowania tego postu usilnie zachęcał św. Efreem w utworze śpiewanym do dziś w czasie popołudniowych, krótkich nabożeństw postnych.

Druga część tworząca wielki post zaczynała się na tydzień przed Wielkanocą. Ścisły post przerywano wieczorem chlebem i solą. (Tradycja ta przetrwała do XX w.). „Oznaką postu jest moczenie chleba w wodzie i soli, a dowodem jego trwałości – niezbianie się much wokół wyplutej śliny” – napisał Bar Ebraya [4]. Od piątku wieczora do północy z soboty na niedzielę obowiązywała głodówka. Brak danych, od kiedy te posty połączono w jeden, zwany wielki post, który bezpośrednio poprzedza Wielkanoc. Mogło to nastąpić między końcem IV a początkiem VI w..

Wokół wielkiego postu wyrosła bogata tradycja. Rano pierwszego dnia dziewczęta udają się nad rzekę lub do studni, aby popiołem lub piaskiem umyć naczynia kuchenne w celu „usunięcia pozostałości tłuszczu zwierzęcego”. Związane z tym obyczajem powiedzenie brzmi: „Post dotarł do drzwi, a popiół do naczyń”. Ważnym akcentem są składane przez dzieci publiczne przyrzeczenia, że do świąt nie będą używać wulgarnych słów ani przysięgać lekkomyślnie na Boga, Krzyż, Jezusa, Matkę Bożą lub świętych, zobowiązując się zarazem do darowania jedno drugiemu w pierwszym dniu świąt Wielkanocnych jednego jaja za każdą pomyłkę czy odstępstwo od złożone-

go przyrzeczenia. W ciągu Wielkiego Tygodnia z jadłospisu eliminuje się cukier i słodkie potrawy. Po nabożeństwie w Wielki Piątek wychodzącym z kościoła podaje się do picia gorzki napój z soku aloesu rozcieńczonego wodą (bliskowschodnie odmiany rośliny są wyjątkowo gorzkie). Czy wiedziano, że aloes rzeczywiście posiada walory zdrowotne? Efekt był prawie natychmiast odczuwany. Napój zabierano także do domu dla pozostałych członków rodziny, a jego resztkami spryskiwano ściany mieszkań. „Kto zaś żuje gumę w Wielki Piątek, żuje mięso swych zmarłych” – brzmiało ostrzeżenie adresowane do dzieci przez rodziców.

Post czterdziestodniowy określa przynależność do chrześcijaństwa, podobnie jak 30-dniowy post ramadan do islamu.

Podstawowa kuchnia postna

Nauka biblijna każe wierzyć, że płody rolne były pierwotnym, naturalnym, bo zgodnym z wolą Bożą, pożywieniem człowieka, zapewniającym mu stan szczęścia; mięso zaś zostało przysposobione dopiero po potopie (Rdz 1, 11–12; 9, 1–4). Z kolei przekazy historyczne informują, że w starożytnej Mezopotamii przeważała kuchnia jarska. Potwierdzenie zalet tej kuchni znajdujemy w kronice spisanej przez Daniela w Babilonie. Będąc w „szkole chaldejskiej” młody Daniel dowiódł, że jarskie jadło prowadzi do lepszego zdrowia i tężyzny fizycznej oraz wyższej inteligencji, niż dieta z zawartością mięsa (Dn 1, 8–21).

Dieta postna u Asyryjczyków jest jarska w pełnym tego słowa znaczeniu. Z jadłospisu eliminuje się mięso i jego przetwory, mleko i jego przetwory, drób, jaja i tłuszcz zwierzęcy, nieraz także produkty importowane, których skład budzi wątpliwości. Długie okresy postów zmuszają rodzinę do utrwalenia i gromadzenia odpowiednich zapasów surowców, półproduktów i produktów pochodzenia roślinnego. Do podstawowego pożywienia postnego od dawna należą dania z roślin strączkowych: bobu, fasoli i ciecierzycy – gotowane oraz w postaci purée polanego olejem i sokiem cytrynowym, zmieszanego z przecierem sezamowym. Szczególnie popularna jest gotowana soczewica. Od wieków jest główną i niemalże legendarną już potrawą, podawaną każdego prawie dnia postu, bez względu na porę roku. Przed wyruszeniem do prac pólowych, jeszcze przed świtem, asyryjscy chłopcy zwykli najadać się do syta gorącej zupy z soczewicy, w której moczono kawałki suchego chleba. Potrawa ma znakomity smak, a także wysoką wartość odżywczą [1].

W spiżarni domowej gromadzi się ziemniaki, zjadane w różnych postaciach, np. jako smażone (frytki), duszone, faszerowane i pieczone. Pod dostatkiem jest też daktyli – konsumowanych na surowo i nieraz smażonych w oleju. Ulubionym smakiem dzieci jest syrop daktylowy z chlebem i przecierem sezamowym. Syrop jest tak popularny, jak miód w Europie. Powszechnie stosowana jest cebula, m.in. faszerowana oraz czasnek, a niekiedy również chałwa. Tych surowców i produktów kupuje się jednoraz-

zowo tyle, aby starczyły na cały okres postu. W miastach Bliskiego Wschodu, z chrześcijańską ludnością, właściciele hurtowni spożywczych mogą przed wielkim postem liczyć na duże zyski. W okresach postnych znacznie wzrasta spożycie chleba.

Uzupełnienie kuchni postnej stanowią tradycyjne zapasy przygotowywane w domu w okresie letnim. Są to m.in. różnego rodzaju przetwory z winogron. Z produktów zbożowych należy wymienić *riszta* – rodzaj domowego makaronu, który praży się z dodatkiem małej ilości oleju. Są również produkty kiszzone: marchew, kalafior, ogórki, niedojrzałe pomidory, kapusta, papryka, rzodkiew, boćwina, buraki, brukiew, fasola szparagowa, czosnek, liście winorośli i inne. Umiejętnie dobierając proporcje poszczególnych warzyw w mieszankach, gospodynie zyskują całą gamę produktów o różnych barwach i smakach. Niektórych warzyw używa się w całości po nakłuciu, inne kroi się w grube plastry lub długie słupki, liście kapusty łamie się na kilka większych płatów. Dla przyspieszenia fermentacji do mieszanki dodaje się świeże winogrona po zmiżdżeniu. Większość warzyw jada się w mało przetworzonej postaci, najczęściej w stanie surowym.

Powszechnie stosowany jest w kuchni koncentrat pomidorowy oraz suszone warzywa: posiekana mięta pieprzowa i nać pietruszki, ketmia (*Hibiscus esculentus*), szpinak, oberżyna i inne. Oberżynę jada się w dużych ilościach również na surowo oraz smażoną, pieczoną i zakonserwowaną w oleju. Listę tę wzbogacają warzywa dziko rosnące: szczaw, portulaka warzywna, prawoślaz armeński, tymianek pospolity, endywia, hyzop, cykorja, chleb świętojański i inne. Po odpowiednim przygotowaniu stanowią oddzielne potrawy, które jada się z chlebem do sytości. Jedyne tłuszcze używane do potraw postnych to olej roślinny: sezamowy, słonecznikowy, bawełniany, lniany oraz oliwa.

Wiedza o właściwościach poszczególnych surowców roślinnych i ich zastosowaniu kulinarnym oraz doświadczenia gospodyń domowych w zakresie planowania i urozmaicania potraw, nie tylko zmniejszają potencjalne negatywne skutki braku produktów zwierzęcych w diecie, lecz nawet czynią postny stół bogatym, atrakcyjnym i autentycznie zdrowym.

Każdego dnia postu, z wyjątkiem sobót i niedziel, część spośród poszcząjących nie je nic od momentu obudzenia się, nie biorąc do ust nawet kropli wody. Pierwszy posiłek przyjmują dopiero po krótkim nabożeństwie, około godz. 11. Przyjęła się tradycja, że na tacy ustawionej przy drzwiach świątyni znajduje się pokrojona hostia, a na stole (na zewnątrz) kładzie się pokrojone kawałki świeżego chleba plackowego. Każdy wychodzący bierze kruszynkę hostii, a częstując się kawałkiem chleba, dziękuje bezmiennemu ofiarodawcy i życzy mu spełnienia prośby. Warto podkreślić, że niektórzy nałogowi palacze narzucają sobie pełną abstynencję przez całe siedem tygodni wielkiego postu.

O emigrantach asyryjskich w Szwecji i zachowaniu tradycji postnych

Początek asyryjskiej diaspory w Szwecji datuje się na lata sześćdziesiąte ubiegłego wieku i liczy obecnie ponad pięćdziesiąt tysięcy. Głównym powodem wychodźstwa były prześladowania religijne, wojna domowa w Libanie (1975-1990) i iracki dramat. Największe ich skupisko stanowi miasto Södertälje (ok. 12.000, prawie 1/8 mieszkańców).

Ci ludzie zetknęli się z nieznanym im dotąd modelem konsumpcji i odmiennymi wzorcami kulturowymi w wysoko uprzemysłowanym kraju. By zasięgnąć ich opinii na temat stanu i perspektyw zachowania tradycji postnych, latem 1995 roku autor przeprowadził badania ankietowe, w których z blisko 300 ankiet otrzymał 118 odpowiedzi (tab. 2).

Tabela 2

Podstawowe dane statystyczne badanej populacji emigrantów asyryjskich w Szwecji: liczba respondentów, płeć, kraj pochodzenia oraz podział na grupy wiekowe.

The basic statistical information on the investigated Assyrian immigrants in Sweden: number of respondents, their sex, country of origin, and age groups.

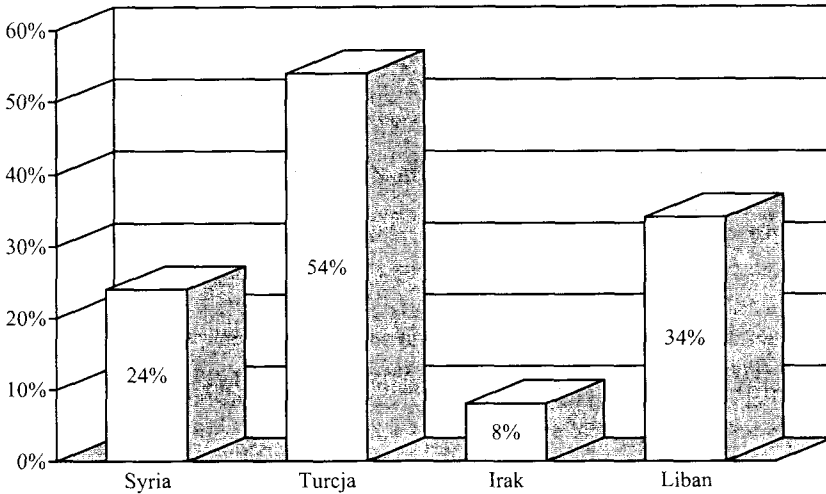
Płeć Sex		Kraj pochodzenia Country of origin				Podział wiekowy Age groups						Średnia wieku Average age
M	K	Syria	Turcja	Irak	Liban	21-29	30-39	40-49	50-59	60-69	>70	40
94	24	52	26	24	12	26	46	20	16	8	2	

Źródło: badania własne / Source: the author's own studies

Ze względu na liczebność, analizowana zbiorowość nie może być uznawana za w pełni reprezentatywną. Ogranicza to w oczywisty sposób poziom możliwego uogólnienia prezentowanych wniosków. Nie wydaje się jednak, by wykorzystane materiały nie mogły służyć ilustracji pewnych zjawisk kulturowych i stanowić ewentualną inspirację do przyszłych badań, dotyczących również innych grup emigrantów w jednoczącej się Europie.

Swoją odrębność narodową na Bliskim Wschodzie asyryjscy chrześcijanie mogli zademonstrować jedynie w ramach przynależności religijnej. Nagle, powstającą pustkę w sferze duchowej na emigracji, m.in. w związku z oddaleniem się od ziemi przodków i starożytnych centrów kultu, starają się wypełnić głębszym zrozumieniem i przeżywaniem roli kultury materialnej. Jednak obraz ich kuchni bez typowych potraw postnych jest niekompletny, traci dużo ze swej oryginalności. W krajach macierzystych (Syria, Turcja, Irak i Liban) ankietowani prowadzili podobną lub identyczną kuchnię postną i związaną z nią obyczajowość. Zdecydowana większość prowadziła wiejski tryb życia i borykała się z problemami finansowymi. Dopiero przyjazd do Szwecji oznaczał rady-

kalną zmianę warunków bytowania. Ich sytuacja materialna jest znacznie lepsza w porównaniu z poprzednim krajem zamieszkania. Ciekawe, że ich opinia o postach okazała się niezależna od okresu pobytu w Szwecji. W większym stopniu uwidoczniły się uwarunkowania regionalne, odnoszące się do kraju pochodzenia (rys. 1).



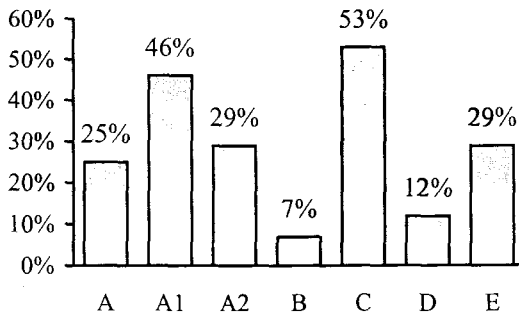
Rys. 1. Stosunek długości okresu pobytu respondentów w Szwecji do ich wieku.

Fig. 1. The ratio of the length of respondents' residence in Sweden to their age.

Większość respondentów potrafiła wyliczyć, niektórzy dokładnie, wszystkie kanoniczne okresy postne oraz prawidłowo określić charakter kuchni, która podczas ich trwania obowiązuje. Stosunkowo najbardziej przywiązani do tradycji postnych są Asyryjczycy tureccy, a po nich znaleźli się pochodzący kolejno z Syrii, Libanu i Iraku. Wydaje się, że ostatnia grupa charakteryzuje się większym poczuciem tożsamości narodowej w wydaniu świeckim, a tradycjom kościelnym poświęca mało uwagi.

Odsetek ludzi, którzy w pełni przestrzegają rygorów kuchni postnej jest niski, zaledwie 7% rodzin, a tylko w 12% rodzin tak postępuje również część dzieci. Wśród dorosłych mężczyzn tylko 25% nadal odnosi się do postów jak w poprzednim kraju, 46% czyni to połowicznie, a 29% już kompletnie nie pości. Szacunek dla tradycji postnej jest większy u dorosłych kobiet, do czego przyznało się 53% (ryc. 2).

Ci, którzy zaniechali kuchni postnej, jako główną przyczynę podali zmianę punktu widzenia na kwestię postów, niektórzy z żalem przyznali, że ich wola uległa nieodwracalnemu osłabieniu. Cytując przykład szwedzkich sąsiadów podkreślali, że do postów nie podchodzą już automatycznie jak poprzednio, lecz wybiórczo, w razie odczuwania konkretnej potrzeby duchowej. Jednak na pytanie, w jakich dniach tygodnia najczęściej przygotowuje się potrawy narodowe, 55% respondentów wymieniło środy i piątki, a więc dni postne, a także niedzielę (rys. 3).



Przestrzeganie postów przez mężczyzn / Adults observe periods of fasting:

A – pełne; A1 – częściowe; A2 – nieprzestrzeganie,

A – all of them; A1 – partially; A2 – not at all

Przestrzeganie postów przez innych członków rodziny / Other family members observe periods of fasting:

B – rodziny w całości; C – żona, matka; D – część dzieci; E – nikt,

B – whole families; C – only wife or mother; D – some kids; E – nobody.

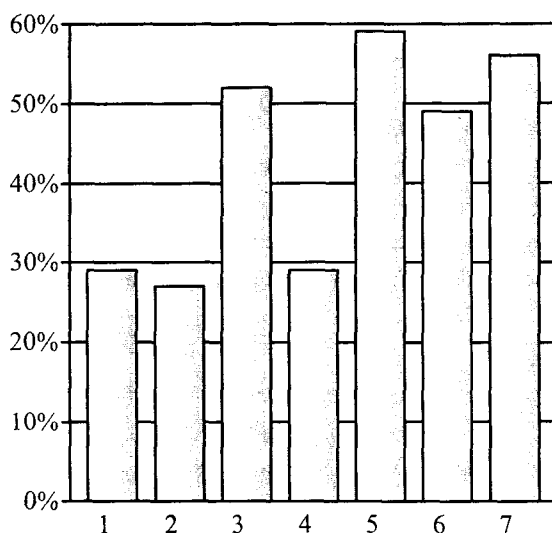
Rys. 2. Stopień przestrzegania kuchni postnej przez respondentów.

Fig. 2. Attitude of respondents towards a fasting diet.

Nie ulega wątpliwości, że rozluźnienie rygorów postnych u chrześcijan asyryjskich na emigracji jest oznaką osłabienia więzi z tradycyjną formą praktykowania wiary. Społeczeństwa Europy wykształciły sobie inne kanony przestrzegania wiary, dość luźne, pozwalające na daleko idącą interpretację osobistą, zgodnie z własnym wyborem. Zmiana podejścia emigrantów do postów musi pociągać za sobą także zmiany w jadłospisie. W tab. 3. przedstawiono część wymienionych w ankiecie produktów, których poziom spożycia obrazuje kierunek zmian w diecie. W krajach pochodzenia asyryjskich emigrantów przemysł mleczarski jest bardzo słabo rozwinięty. Dla wielu rodzin żyjących w miejskim niedostatku świeże mleko uchodziło za rarytas. Nic więc dziwnego, że wśród emigrantów świeże mleko cieszy się powodzeniem. O wzroście jego spożycia zadecydowały przede wszystkim dostępność na rynku, jako jednego z podstawowych produktów, oraz przedłużona trwałość.

Inna zasadnicza różnica między dietą bliskowschodnią a europejską polega m.in. na ilości spożywanego mięsa. Na stole Europejczyka przetwory mięsne podaje się niemal codziennie; nie należą do produktów luksusowych. Zaletą mięsa jest stosunkowo łatwa obróbka kulinarna, niewymagająca specjalnych umiejętności. Można przypuszczać, że nawet źle zarabiający obywatel Europy jada przeciętnie więcej mięsa niż dobrze sytuowany mieszkaniec Bliskiego Wschodu. Dość charakterystyczne są także **znaczne dysproporcje** dotyczące udziału mięsa w diecie ludzi ubogich i zamożnych;

mięso jest na Bliskim Wschodzie wskaźnikiem kontrastów społecznych. Zwiększenie spożycia mięsa przez większość emigrantów jest oznaką zarówno poprawy sytuacji materialnej, jak i osłabienia rygorów postnych. Nie bez znaczenia jest także różnorodność atrakcyjnych i wygodnie pakowanych wyrobów mięsnych i ich dostępność na rynku, a także zmiana trybu życia i lepsze wyposażenie kuchni. Zwiększa się również spożycie jaj. Sondáže wskazują, że jaja częściej podaje się na śniadanie i używa coraz więcej do przygotowywania tradycyjnych ciastek *klicza*. W poprzednim miejscu zamieszkania *kliczę* wypiekano tylko na święta i ważne uroczystości rodzinne. W szwedzkiej diasporze straciła prawie obrzędowy dotąd charakter, stając się poczęstunkiem dość powszednim. Nadal najwięcej jaj spożywa się jednak podczas Świąt Wielkanocnych (wg ankiet po 23,6 jaja na osobę).



1 – poniedziałek/Monday, 2 – wtorek/Tuesday, 3 – środa/Wednesday, 4 – czwartek/Thursday, 5 – piątek/Friday, 6 – sobota/Saturday, 7 – niedziela/Sunday

Rys. 3. Częstotliwość przygotowywania potraw narodowych w zależności od dnia tygodnia.

Fig. 3. The frequency of national dishes being served depending on particular weekdays.

Zarówno na podstawie danych z ankiet, jak i obserwacji autora, wynika, że udział produktów roślinnych w diecie nie uległ osłabieniu w porównaniu z ojczystym krajem, szczególnie w odniesieniu do świeżych owoców, w tym gatunków dotąd egzotycznych, dostępnych w Szwecji prawie przez cały rok. Nadto bardzo wielu Asyryjczyków uprawia w ogródkach działkowych zarówno warzywa tradycyjne, jak i typowe dla klimatu szwedzkiego. Warzywa są dobrym dodatkiem do potraw z udziałem mięsa.

Na niezmiennym poziomie pozostaje wielkość spożycia roślin strączkowych, głównie ciecierzycy, bobu i fasoli. Fasola, zarówno sucha jak i zielona, ma szersze zastosowanie kulinarne; dobrze łączy się z mięsem w potrawach tradycyjnych. Prawdopodobnie niesłabnący popyt na fasolę zdecydował o zachowaniu dotychczasowej pozycji strączkowych w diecie, gdyż spożycie soczewicy, jako typowej potrawy postnej, spadło. Mniej zjada się także cebuli (zestaw chleba, cebuli i koncentratu pomidoro-owego jako dania ludzi biednych poszedł w niepamięć) oraz czosnku (z powodu jego zapachu, choć nadal używa się go do różnego rodzaju gołąbków z mięsem mielonym).

Tabela 3

Zmiany poziomu spożycia wybranych produktów spożywczych wśród asyryjskich emigrantów w Szwecji.
Food products and their level of consumption among the Assyrian immigrants in Sweden.

Poziom spożycia Level of consumption	Nazwa produktów Name of product
Wzrósł Increased	mleko i jego przetwory / milk and milk products mięso i jego przetwory / meat and meat products ziemniaki / potatoes warzywa świeże i gotowane / fresh and cooked vegetables jaja / eggs ciastka / cakes.
Nie zmienił się Unchanged	warzywa kiszone / pickled vegetables kasza pszenna burghul / 'burghul' wheat groats cukier / sugar chleb/bread nasiona strączkowych (bez soczewicy) / legume seeds (without lentils).
Zmalał Decreased	soczewica /lentils cebula / onion czosnek / garlic.

Źródło: badania własne / Source: the author's own studies

Na Bliskim Wschodzie większość poszczących Asyryjczyków przyjmuje pierwszy posiłek dopiero w południe, po nabożeństwie. Dla nich nieznanym ofiarodawcą zostawia przy bramie kościoła świeży chleb. Taką formę postu praktykuje w Szwecji coraz mniej osób. Zaledwie 19% ankietowanych nadal stale pamięta o poszczących, ofiarowując im podobny poczęstunek (najczęściej świeży chleb), 24% czyni to sporadycznie, a 14% nigdy tak nie postąpiło i nie postąpi.

Podsumowanie

Przynależność wyznaniowa w wysoko rozwiniętych krajach Europy, o ile jest deklarowana, ewoluuje raczej do sfery osobistych przekonań i przeżyć. Takie indywidu-

alne podejście dość szybko staje się udziałem także przybywających tutaj bliskowschodnich grup chrześcijańskich. W Europie, w przeciwieństwie do świata islamu, obywatele nie dzieli się wedle wyznawanej wiary. Tym, którzy w macierzystym kraju żyli w niedostatku, nie jest łatwo odmówić sobie wykorzystania swoich umiejętności kulinarnych, aby do woli raczyć się potrawami mięsnymi. Dobrobyt spowodował, że prawie wszystkie dni tygodnia traktują jako świąteczne.

Literatura

- [1] Adolph W.H., Shammas E. I., Halaby S. H.: The nutritive value of legume proteins and legume-wheat mixture proteins in Near East diet. *Food Res.*, 1995, **20** (1), 31-34.
- [2] Armala I.: Historia Kościoła asyryjskiego, Bejrut 1996, s. 378 (w jęz. arabskim).
- [3] Aydin H.: Das Mönchtum in Tur Abdin, Bar Hebraeus Verlag, Holandia 1998, 142-146.
- [4] Bar Ebraya: Etyka – filozofia kultury osobistej, Kamisli, Syria 1967, s. 146-149 (w jęz. arabskim).
- [5] Bar Ebraya: Wprowadzenie do kanonów kościelnych i praw świeckich, Bar Hebraeus Verlag, Holandia 1986, 33-34 (w jęz. asyryjskim).
- [6] Dziegiel L.: O starożytnym kościele nestorian i jego spadkobiercach, Znak, 1983, **338**, 36-60.
- [7] Iszo I.: Bardaisan i jego księga praw krajów, Assyrian Teachers Association, Szwecja 1989, s. 67 (w jęz. arabskim i asyryjskim).
- [8] Mingana A.: Początek szerzenia chrześcijaństwa w Azji Centralnej i Dalekim Wschodzie, Zahrira, Chicago-Sztokholm 1998, 132-133.
- [9] Pigulewska J.: Kultura syryjska we wczesnym średniowieczu, PAX, Warszawa 1989, s. 79.
- [10] Saka I.: Wiara i kultura asyryjskich chrześcijan, Damaszek 1986, **V**, s. 294 (w jęz. arabskim).
- [11] Szymusiak J. M., Starowieyski M.: Słownik wczesnochrześcijańskiego piśmiennictwa, Księgarnia św. Wojciecha, Poznań 1971, s. 80.
- [12] Young J. M. L.: Początek szerzenia chrześcijaństwa w Chinach i kraju Mongołów, Zahrira, Chicago-Sztokholm 1999, s. 56, 69 (w jęz. arabskim).

THE EVOLUTION OF FASTING TRADITIONS OF ASSYRIAN IMMIGRANTS IN SWEDEN

S u m m a r y

Fasts of Christian Assyrians in the Middle East are a manifestation of religious practices and their culinary aspect may be surprising for many people. A fasting diet containing only vegetarian dishes enriched the national cuisine and allowed for the preservation of its ancient character. Results of the opinion polls prove that the Assyrian immigrants in Sweden depart from the fasting practices; it is almost certain that in the nearest future, many of the national dishes shall disappear from the menu. Moreover, it is doubtful that the recently published cookbooks or the organization of culinary performances and shows could build up the respect for the rich culinary traditions of ancestors.

Key words: fasts, fast diet, contemporary Assyrians. ✠