

MICHAEL ABDALLA
PTL Poznań

TRADYCYJNE METODY KONSERWOWANIA ŻYWNOŚCI U WSPÓŁCZESNYCH ASYRYJCZYKÓW *

Współcześni Asyryjczycy żyją na terenach Mezopotamii należących do kilku państw: Turcji, Syrii, Iraku i Iranu. Jest to społeczeństwo chłopskie, żyjące na wsi i utrzymujące się z rolnictwa, ale dziś już bardzo wielu Asyryjczyków mieszka w miastach pracując jako kupcy, urzędnicy administracji, bądź po ukończeniu studiów wyższych są inżynierami, lekarzami, nauczycielami. Podział Asyryjczyków między różne państwa spowodował też liczne konflikty polityczne, a co za tym idzie dużą emigrację. Skupiska Asyryjczyków spotykamy dziś w krajach Bliskiego Wschodu, w Europie i Ameryce — między innymi duże grupy znajdują się w Skandynawii, szczególnie w Szwecji.

Tradycyjna kultura asyryjska to kultura wsi, i o niej zamierzam tu pisać. Pragnę jednak podkreślić, że nawet ci Asyryjczycy, którzy od dwóch pokoleń żyją w metropoliach Zachodniej Europy i USA utrzymują więź z macierzystym krajem i z pietyzmem przechowują swoje narodowe tradycje, w tym także kulinarne.

Głównym nosicielem tradycji narodowych jest jednak chłop asyryjski. Do niedawna, a w pewnym stopniu także i dziś, na wsi prowadzona była gospodarka samowystarczalna, co wiązało się z problemem zgromadzenia żywności, przechowywania jej i zakonserwowania, by starczyło zapasów do następnych zbiorów.

Pisząc o konserwowaniu żywności, oparłem się na własnych obserwacjach z okresu mojej młodości spędzonej na wsi w północno-wschodniej Syrii, oraz na zapisach magnetofonowych zebranych od starych kobiet — Asyryjek, pochodzących z regionu Tur Abdin (Góra Czcicieli), leżącego w środkowo-południowej Turcji, przy granicy syryjskiej.

Zapasy określa się ogólnym mianem „MOZUNO”, i przygotowuje się je we właściwym dla każdego surowca sezonie. Najwięcej pracy przypada na okres letni, a maksimum spożycia — w zimie. Przygotowanie zapasów mobilizuje nie tylko wszystkich członków jednej rodziny, ale na ogół liczniejsze grono sąsiadów i krewnych. Zespołowe wykonanie wielu czynności jest charakterystyczne dla kultury Asyryjczyków.

* Referat wygłoszony na VII Międzynarodowej Konferencji Etnograficznej poświęconej pożywności w Norwegii w czerwcu 1987 r.

Niniejsze opracowanie obejmuje różne techniki utrwalania żywności, zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego, stosowane przez dzisiejszego wieśniaka asyryjskiego. Podane będą również oryginalne nazwy otrzymanych produktów i krótki przegląd przyrządzanych z ich udziałem potraw. Pragnę tu zwrócić uwagę, że dzięki klimatowi panującemu w zamieszkałych przez Asyryjczyków krajach Bliskiego Wschodu bardzo ważnym sposobem konserwacji jest suszenie na słońcu. Drugą cechą konserwacji żywności na tym terenie jest to, że nie konserwuje się na ogół surowców (np. ziarna, owoce, itd.), lecz już częściowo przygotowane półprodukty spożywcze (zmielone, rozdrobnione na żarnach, gotowane, zakonserwowane w słodkim soku winogronowym, itd.).

I -- METODY KOMBINOWANE

1. Gotowanie i suszenie na słońcu

Najważniejszym przetworem otrzymanym tą techniką jest „BYR-CHEL” (syn.: „GIURGIUR”, „HLULA”). Należy on, po chlebie, do najpopularniejszych u Asyryjczyków produktów pszennych. Znany jest od IX w. przed Chr. Na produkcję „BYRCHELU” rodzina przeznaczająca co roku około 1:10 ilości przewidzianej do konsumpcji pszenicy.

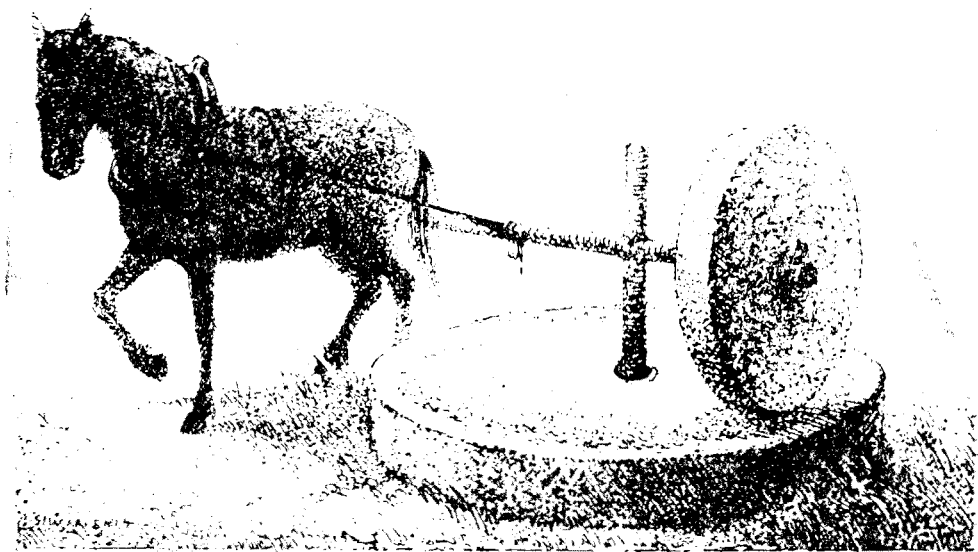
Ziarna pszenicy („HE:TE”, „HYTTE”) ze świeżych zbiorów w ilości 50 - 150 kg dokładnie czyści się i wysypuje do gotującej się wody w dużym kotle metalowym („QAQLO”) wykonanym z cienkiej blachy (śred. 0,8 - 1,5 m, i wys. ok. 1,3 m). Kocioł ustawia się na trzech podstawach z kamienia. Przy braku drewna do paleniska wrzuca się wszystko, co łatwo się pali: wysuszone odchody zwierzęce, szmaty, a nawet ostatnio — zużyte opony samochodowe. Gotowanie prowadzi się przez 2 - 4 godziny tak, aby ziarna nie pękały i przerywa, gdy staną się one miękkie i dokładnie ugotowane. Określa się to sensorycznie przez sprawdzanie wyglądu, dotyku i smaku ziarna. Przyjemny zapach ugotowanego ziarna zwanego „SZLIQA” przyciąga z pobliskich domów dzieci, których talerze gospodarz hojnie wypełnia porcją ziarna. Dzieci zanoszą ten dar do swoich domów, gdzie się go je z wytopionym tłuszczem mlecznym („MESZHO”) i solą („MALHO”) lub cukrem („SZAKAR”). Rozpulchnione ziarna „DANOKE” przenosi się na płaski dach domu i tam, wyspane w piramidę, pozostawia na noc na słomianych matach lub dywanikach, aby następnego dnia rano rozprowadzić cienką warstwę po całej powierzchni dachu. Pełne ich suszenie na słońcu trwa 2 - 3 dni. Skurczone i ściemniałe ziarno spryskuje się teraz wodą i poddaje obłuskiwaniu w kamiennej stępie w kształcie mózdzierza („GURNO”, „CHASZULTA”) (ryc. 1). Siedzący naprzeciw siebie dwaj mężczyźni na przemian uderzają ziarno drewnia-



Ryc. 1 — Tradycyjny sposób obłuskiwania ziarna pszenicy na wsi asyryjskiej. Lekko nawilżone ziarno umieszcza się w „GURNO” znajdującym się na stałe w ziemi. Dwaj mężczyźni na przemian uderzają ziarno drewnianymi młotami, a siedząca obok kobieta miesza ziarno po każdym uderzeniu. Rys. T. Siwiński.

nymi młotami, a siedząca obok kobieta szybkim ruchem ręki miesza ziarno w „GURNO” po każdym uderzeniu.

Inny, nieco wydajniejszy i prostszy system obłuskiwania, stosowany w większych ośrodkach, nazywa się „DANG”, czyli kierat jednokonny (ryc. 2). Składa się on ze spłaszczonego kamienia średnicy około 80 cm i grubości 25 cm, ustawionego pionowo i obracanego za pomocą środkowej osi drewnianej, przymocowanej do konia pociągowego. Kamień toczy się po ziarnach znajdujących się na okrągłym podeście o utwardzonej nawierzchni. Należy tu podkreślić, że bardziej nowoczesne urządzenia obłuskujące, które pojawiły się ostatnio na wsi, nie znalazły amatorów, gdyż uszkadzają one ziarno czyniąc je okrągłym i mniej smacznym. Oddzielenie łuski, po dosuszeniu całej masy, następuje przez odwianie na powietrzu. Rzucone ziarno upada blisko, a powiew wiatru porywa plewy („PYRTO”). Obłuszczone ziarno rozdrabnia się na żarnach („GORYSTO”). Żarna składają się z dwóch mniej więcej okrągłych i spłaszczonych kamieni (grub. 6 - 10 cm, średn. 40 - 60 cm), z których dolny jest unierucho-



Ryc. 2 — „DANG” służący do obsłuskiwania ziarna pszenicy w asyryjskich miasteczkach na Bliskim Wschodzie. Rys. T. Siwiński.

miony na ziemi, a górny poruszany ręcznie wokół wspólnej osi drewnianej. Ziarno sypie się ręką do otworu w środku górnego kamienia. W zależności od stopnia porowatości kamieni żarnowych, wagi górnego kamienia i szybkości jego obrotów ziarno łamie się na śrutę różnej wielkości. Śrutę następnie przesiewa się na sitach i dzieli na trzy frakcje, z których każda ma inny smak. Sita o średnicy około 40 cm wykonane są z drewnianej obręczy wysokości około 15 cm i skórzanych lub metalowych taśm i drutów tworzących siatkę. Poszczególne frakcje „BYRCHELU” w kombinacjach z ciecierzycą („HEMSE”), soczewicą („TLAŁHE”), bobem („BAQYLLE”), mięsem („BASRO”), mlekiem („HALŁO”), jajami („BE’E”), świeżymi warzywami („JARUQU:TO”) lub rybami („NUNE”) stosuje się do sporządzenia różnych potraw, takich jak: „BALLO”, „TYRCHAJNO”, „KUTLE”, „KIFTE”, DAŁQE”, „TYCHRATA”, „TABBULE” i inne, które spożywa się przez okrągły rok w formie smażonych klopsików, gołąbków, zup, dań duszonych lub sypkich. „BYRCHEL” przechowywany w bukłakach („MZY:DE”) nie wykazuje żadnych zmian smaku ani zapachu przez okres dłuższy niż jeden rok.

Za pomocą nieco podobnej technologii otrzymuje się inny zupełnie produkt o nazwie „BASTI:QE”. Głównymi surowcami są tu: wyciskany z winogron („ENLE”) sok oraz mąka pszenna o drobnej granulacji cząsteczek („QAMHO”). W celu klarowania soku dodaje się do niego substancję mineralną o nazwie „SZKURTO”. Po pewnym czasie usuwa się mineralny osad, a czysty sok gotuje się w grubościennych naczyniach („BARDESZ”).

Powstałą pianę („KAFFE”) zbiera się tylko raz. Ciągłe mieszając stopniowo do soku dodaje się mąkę zachowując następującą proporcję: 5 objętości soku i 1 objętość mąki. Do tężejącej masy o nazwie „HAŁDAL” lub „MARTUCHIA” i konsystencji przypominającej budyń dodaje się przyprawy: cynamon, gałkę muszkatołową i pieprz, po czym miesza się i wylewa na płótno. Warstwę „HAŁDAL” wyrównuje się ręką do grubości około 1 mm i zostawia na kilka godzin do stygnięcia. Następnie całe płachty płótna przewiesza się na mocnych sznurach, oblepioną warstwą na zewnątrz, do dalszego suszenia. Warstwę „BASTI:QE” zdejmuje się używając mokrej tkaniny, która nawilżawszy płótno powoduje jego łatwiejsze oderwanie się. Nieco mokrą jeszcze zewnętrzną stronę „BASTI:QE” posypuje się mąką, po czym wykrawa trójkąty o długości boku około 20 cm i przechowuje w komorach glinianych o nazwie „KORE” lub „ESRE”. „BASTI:QE” charakteryzuje duża elastyczność.

Równoległe z przygotowywaniem „BASTI:QE”, gotujący się sok, przed i po wsypaniu mąki, wykorzystuje się do otrzymania jeszcze jednego, uszlachetnionego produktu o nazwie „'OQUDE”. Na nitkę nawleka się (co 3 - 5 cm) różne owoce: wysuszone figi („TE:NE”), zmiękczone po całodobowym moczeniu w wodzie orzechy („GAŁZE”) lub migdały („LALZE”), tworząc łańcuch długości 2 - 4 m. Łańcuch zanurza się kilkakrotnie w soku i w „HAŁDAL”. Za każdym razem owoce muszą wyschnąć, by nowa warstwa soku mogła oblepić owoce i sznur. Jako produkt końcowy otrzymuje się łańcuch owoców pokrytych warstwą słodkiego, zastygłego soku winogronowego o grubości około 1 cm. Pełna synchronizacja poszczególnych czynności przy otrzymywaniu obu produktów: „BASTI:QE” i „'OQUDE” pozwala na równoczesne ich zakończenie.

Pewną odmianą „BASTI:QE” są „HALI:LE”. Do ich wyrobu stosuje się te same przyprawy, ale więcej mąki (stosunek 1:4) o większej granulacji, przypominającej makaronową semolinę („SEMDO”). Otrzymany „HAŁDAL” przelewa się do naczyń grubszą warstwą (ok. 2 - 3 cm). Kiedy stężeje (po ok. 3 - 4 godz.) kroi się ją w romby lub kwadraty (o dług. boków ok. 5 cm) i dalej zostawia na 1 - 2 dni do wyschnięcia. Kawalki „HALI:LE” są ciemniejsze i bardziej kruche od „BASTI:QE”. Przechowuje się je w mące w workach jutowych.

2. Blanszowanie i suszenie na słońcu

Jedynym bodajże produktem otrzymanym tą techniką są rodzynki („ABSZO:TO”). Ich przygotowywanie przypada na okres między 6-tym a 15-tym sierpnia, najgorętszego miesiąca roku, zwanego popularnie „TYBBACH”, czyli po prostu — kucharz. W tym czasie wszystkie pło-

dy rolne maksymalnie dojrzewają, w tym również winogrona. Te daty wyznaczają dwa ważne święta kościelne: Św. Gabriela i święto Wniebowstąpienia Matki Boskiej, obchodzone uroczyście przez Asyryjczyków w Tur Abdin.

Na terenach w Tur Abdin, o których mowa w tym opracowaniu, znanych jest siedem odmian winogron, z których cztery: „Qadyszioto”, „Byzyk”, „Zajnabi” i „D'Rajso” zakwalifikowane są do deserowych, dwie: „Zajtoje” i „Qarqusz” — do przerobu na „ABSZO:TO”, a ostatnia odmiana, „Mazru:ne” — do otrzymania syropu („DIBYS”, „NEPUCHTA”). Niektóre odmiany są oryginalnie wyhodowane przez Asyryjczyków. Świadczą o tym między innymi ich nazwy, niespotykane nigdzie indziej. Na przykład słowo „Qadyszioto” oznacza „święte”, „D'Rajso” — „królewskie”, „Zajtoje” — „oliwne”.

„ABSZO:TO” przygotowuje się zawsze na terenie winnic, gdyż do tego potrzebne są dość duże i mało uczęszczane poletka. Potrzebny do blanszowania winogron ług uzyskuje się z popiołu („QATMO”) spalonych łodyg kukurydzy („DAHNO”, „CHARTRUMAJE”), lub z gaszonego wapna („KALSZO”) przez gotowanie tych substancji mineralnych w wodzie. Wodę zlewa się następnie znad osadu. Tak przygotowany ług przelewa się do bukłaków („QARBE”) i na osiolkach transportuje do winnic. Tam przelewa się go do grubościennych kadzi metalowych („DESTO”), gotuje i zanurza w nim na chwilę zrywane winogrona*. Po blanszowaniu grono winne układa się, jedno obok drugiego, na matach leżących w dobrze nasłonecznionym, przewiewnym i odpowiednio wyrównanym i wydeptanym miejscu, zwanym „MESZTOHE”. Po suszeniu, które trwa 1-2 tygodnie, rodzyńki oddziela się od łodyg i szypulek („QASLUSE”) i przechowuje w domu w dużych naczyniach glinianych („GDO:NE”, „BORYNTA”).

3. Solenie i zagęszczanie na słońcu

Koncentrat pomidorowy („MAJE D'BADZIANAT”, „DIBYS D'ABRUSZE SMOQE”) należy do przetworów używanych niemal codziennie w kuchni asyryjskiej. Nadaje on potrawom nie tylko subtelny smak, ale i czerwoną barwę. Jego zapasy w domu wynoszą rocznie 12-20 kg. Do otrzymania koncentratu używa się specjalnych odmian pomidorów, dających duże owoce o wadze nierzadko 1 kg każdy i o małej ilości nasion. Pochodzą one z własnych plantacji, lub kupuje się je na targu jednoraz-

* Zabieg ten jest dobrze znany i często stosowany w nowoczesnym przetwórstwie owocowo-warzywnym. Celowo wprowadzony do ługu pierwiastek wapnia wchodzi w reakcje chemiczne z substancjami pektynowymi skórki miękkiego surowca tworząc nierozpuszczalny prektynian wapnia, który wzmacniając skórkę zapobiega wyciekowi soku.

zowo w ilości 120 - 200 kg. Pomidory przebiera się, myje i ręcznie wyciska sok. Sok mocno soli się i ustawia na dachu domu w płaskich naczyniach aluminiowych, gdzie pod wpływem słońca paruje zawarta w nim woda. Gęstniejący sok miesza się 2 - 3 razy dziennie. Zagęszczanie przerywa się, gdy zanurzona w koncentracie metalowa łyżka bez żadnego oparcia stoi w nim nieruchoma. Stężenie substancji rozpuszczalnych wynosi w nim wówczas minimum 60%. Otrzymany koncentrat jest bardzo trwały. Przechowywany w otwartych naczyniach szklanych przez okres jednego roku nie wykazuje żadnych objawów zepsucia. Potrawa (np. dla 7 osób) przyprawiona jedną łyżką koncentratu nie wymaga już praktycznie dodatku soli. Koncentrat stanowi ulubiony przysmak dla dzieci, które jedzą go nałożony grubą warstwą na placek chlebowy („LAHMO”) i posypany obficie suszoną miętą pieprzową (NON'O:).

4. Solenie i suszenie

Ilość mięsa i jego przetworów spożywanych przez Asyryjczyków nie jest zbyt duża, jednak uważa się, że tych produktów nie może brakować w domu przez cały rok. Świeże mięso spożywa się tylko okazjonalnie, natomiast prawie na co dzień, zwłaszcza wiosną, jada się mięso zakonserwowane o nazwie „QALIJO”. W gospodarstwie, od wczesnej wiosny tuczy się krowę, aby ją na jesień zabić. Jej mięso bez kości kroi się w kawałki wielkości ziemniaka („BALBUSE”), które obtacza się obficie w soli i zostawia na 1 - 2 dni. Na jedną część mięsa roztopia się w dużym naczyniu ustawionym na ogniu dwie części łożu („TARBO”), do którego wrzuca się solone kawałki mięsa, po czym dusi się tak długo, aż mięso jest kruche. Poznaje się to po jego strukturze i barwie. Kawałki mięsa, kruche aż do środka, zostają niejako zatopione w łożu, który izoluje je od powietrza i tym samym konserwuje. Zimne „QALIJO” jest bardzo twarde. Często przy nabieraniu łyżka się łamie. „QALIJO” jest produktem typu instant. Może być stosowane do wszystkich potraw mięsnych i półmięsnych, do jajecznicy („SFE:RO”), a także na śniadanie w zimne poranki. Przed spożyciem wystarczy tylko je lekko podgrzać. Jest bardzo smaczne i aromatyczne.

5. Solenie i suszenie na słońcu

Kolejny rodzaj utrwalonego mięsa nazywa się „QADI:DO”. Przygotowuje się z pozbawionego tłuszczu mięsa krowiego. Kawałki mięsa posypuje się solą, a po 3 - 4 godzinach układa się je na płaskim kamieniu („KE:FO”) i przyciska drugim kamieniem przez 2 - 3 dni dla odsączenia wody. Te czynności przeprowadza się zawsze w cieniu. Przycisk powoduje

też spłaszczenie mięsa do grubości około 2 cm, długości 20 cm i szerokości 10 cm. Otrzymane plastry oblepia się obficie papką otrzymaną z rozartego czosnku „TU:MO” i papryki czerwonej („FELFLO SEMYQTO), po czym rozwiesza je na sznurach i suszy na słońcu przez około 10 dni. „QADI:DO” przechowuje się w suchym miejscu w skrzynkach drewnianych do 2 lat. Do konsumpcji kroi się je w drobne plastry, które można spożywać bez dodatkowej obróbki kulinarnej.

Następną formą zakonserwowanego mięsa jest „SZARADIN”. Tłuste mięso krowie miele się, przyprawia obficie solą i pieprzem, po czym wkłada do woreczków z tkaniny o wymiarach około 2×20×15 cm. Woreczki zszywa się i następnie przyciska kamieniem przez 3 dni dla odsączenia wody. Sprasowane mięso rozwiesza się na słońcu przez około 1 tygodnia. Przed spożyciem kroi się je w drobne kawałki, które następnie dusi się z pomidorami, lub dodaje do jajecznicy. Zarówno „QADI:DO”, jak i „SZARADIN” spożywa się na śniadanie lub kolację.

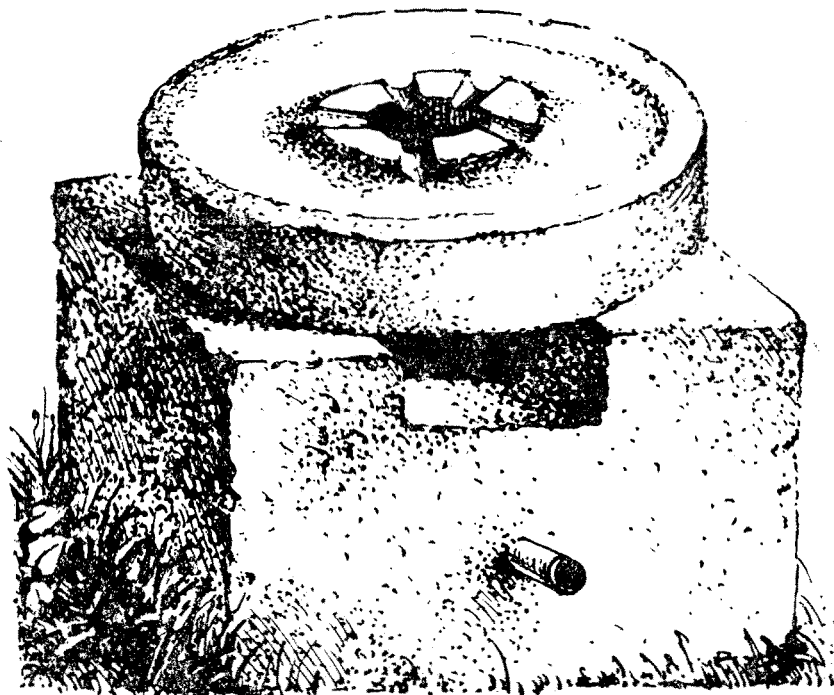
6. Suszenie na słońcu i prażenie

Otrzymany tym sposobem produkt o nazwie „RYSZTAN” porównywalny jest do makaronu. Ciasto pszenne („LAJSZO”, „LASZA”) bez dodatku środków spulchniających spłaszcza się ręcznie na placek grubości do 2 mm, po czym kroi nożem na kawałki szerokości około 1 cm i długości 1,5 cm. Kawałki ciasta suszy się na słońcu, a następnie praży na patelni i przechowuje w metalowych pojemnikach.

II — ZAGĘSZCZANIE PRZEZ GOTOWANIE

Do niedawna krystaliczny cukier nie był u Asyryjczyków zbyt popularny. Używano go jedynie do słodzenia herbaty i kawy, które to napoje nie mają u Asyryjczyków zbyt długich tradycji; rozpowszechniły się dopiero po II wojnie światowej. Do słodzenia niektórych potraw i deserów służy do dziś syrop winogronowy. Wytwarza się go z winogron odmiany „Mazruna” o dużej zawartości cukrów.

Kiść winogron („SUGHLO D' ENLE”) po zerwaniu wkłada się do dużych worków z tkaniny, odrzucając uszkodzone i porażone owoce, zwane „FESQE”. Wyciskanie soku odbywa się w specjalnym warsztacie stanowiącym kolektywną własność kilku wsi. Są to dwa ręcznie obrobione głązy („QATO:RE”, „SZE:NE”), zwane „MA'SERTO” (ryc. 3). Górny głąz o średnicy około 2 m i wysokości do 0,5 m posiada wykuty w środku pionowy otwór wypływu, którego średnica wynosi około 5 cm. W długości



Ryc. 3. — „MA'SERTO” — kamienne urządzenie do uzyskiwania soku z winogron w asyryjskim regionie Tur Abdin. Rys. T. Siwiński.

około 20 cm od krawędzi górnej powierzchni znajduje się wgłębienie szerokości do 60 cm, zakończone kilkoma kanalikami dochodzącymi promiennie do otworu. W dolnym głazie, który ma kształt kwadratu o długości boku około 2 m wykuta jest komora o średnicy około 1,5 m. W tej komorze zbiera się sok, który następnie wypływa poprzez dolny otwór, dający się zamykać. Do komory można wejść przez frontowy duży otwór, aby ją umyć i przygotować.

Worki z kiśćmi winogron umieszcza się w zagłębieniu górnego głazu i depce nogami. Wyciśnięty sok s pływa do komory przez kanaliki i pionowy otwór, a stamtąd — bocznym otworem trafia do ustawionych na zewnątrz bukłaków („GAŁDE”). Sok przenosi się do gospodarstwa i tam wlewa do metalowych kadzi o grubych ścianach i gotuje. Pianę powstającą w pierwszych chwilach gotowania zbiera się z powierzchni płynu. Cały proces zagęszczania soku trwa kilka godzin. Jego gęstość sprawdza się drewnianym mieszadłem. Gdy pojedyncze krople z wyciągniętego mieszadła s pływają wolno — wtedy syrop jest gotowy. Do gorącego syropu dodaje się aromatyczne zioła, nazywane w dialekcie miejscowych Asy-

ryjczyków — „QOSZY: LE”. Pozostałe w workach resztki winogron: skórki, nasiona i szypułki służą, po ich wysuszeniu, jako karma dla domowego inwentarza.

Syrop przechowuje się w pojemnikach glinianych o grubych ścianach. Jest on nieodzownym dodatkiem w kuchni w okresie postu. Dzieci maczają w nim chleb. Służy także do przyrządzania takich potraw jak: „QURSYKAT” i „DALQE”, które są podobne do naleśników.

III — SOLENIE

Właściwości konserwujące soli kuchennej Asyryjczycy wykorzystują między innymi do utrwalania mięsa. Po zabiciu (przeważnie we wrześniu) dobrze tuczonego zwierzęcia (zazwyczaj owcy) całą ilość mięsa kroi się w długie plastry (ok. 10×3 cm), a część z kością — w duże grudki, które po dokładnym soleniu zostawia się w cieniu na 3 - 4 dni. Po upływie tego czasu ponownie obtacza się je w soli i przechowuje, układając plastry i grudki oddzielnie w skrzynkach drewnianych lub koszach słomianych w możliwie chłodnym miejscu. W dzień przed spożyciem moczy się je w wodzie w celu wylugowania części soli. Mięso to o nazwie „MAKSAD” ma szerokie zastosowanie kulinarne, zwłaszcza zimą, w takich potrawach obiadowych jak: „GARSO” (z ugotowaną pszenicą), „APRACH” (nadziewane liście winogron), „SZAMBORAKAT” (duże pierogi) i in.

IV — SUSZENIE NA SŁOŃCU

Dzięki suchemu i gorącemu klimatowi Asyryjczycy mogą wykorzystywać warunki atmosferyczne do konserwacji żywności przez jej suszenie. W ten sposób uzyskuje się między innymi rodzaj kwasu do zakwaszania potraw. Mniej dojrzałe winogrona o wysokiej zawartości kwasów organicznych zrywa się i wyciska z nich sok, który następnie suszy się na słońcu przez 1 - 3 dni. Otrzymany syrop o nazwie „HYSRME” przechowuje się w opakowaniach szklanych przez cały rok. Małe jego ilości (ok. 0,5 łyżeczki) nadają potrawie oryginalnego smaku kwaśnego, bez żadnych obcych posmaków, i przyjemnej jasno-oliwkowej barwy.

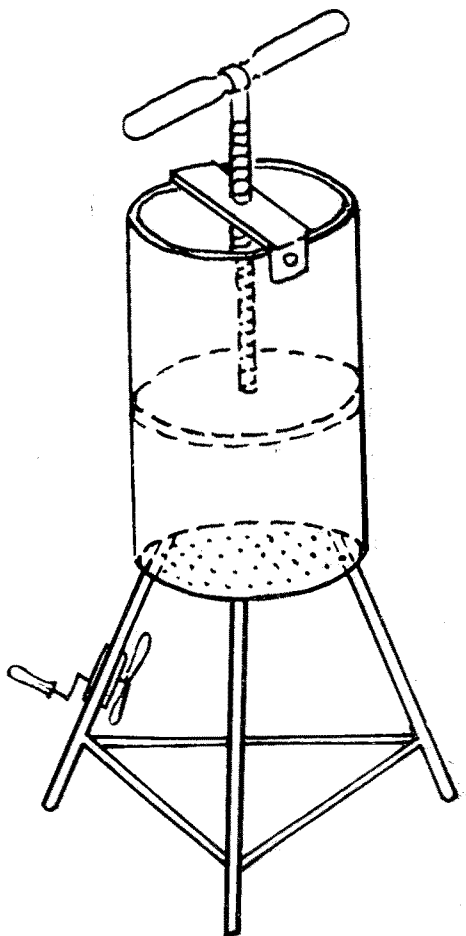
Następnym produktem otrzymanym przez suszenie na słońcu, poprzedzone często suszeniem w cieniu, to „SZE'IRAJE”. Jest on bardzo podobny do makaronu typu nitki. Wyrabiają go wyłącznie kobiety. Kulki ciasta o twardej konsystencji bierze się między dłonie, uprzednio namoczone w oleju („ZAJTO”) i ruchem obrotowym rozwałkowie do postaci długiego do 50 cm „sznura”, Sznur ciasta zwiąją się następnie na lewe ramię i stopniowo chwytając jego koniec ucina się palcami kawałki

długości około 1-2 cm i średnicy 0,5-1 mm. „SZE'IRAJE” suszy się następnie na słońcu na tacach słomianych.

Dawniej wyrób „SZE'IRAJE” odbywał się przy świetle księżyca („SARA”), kiedy to po kolacji i zaśnięciu dzieci kobiety zebrały się na rodzinnym drewnianym łożku, znajdującym się na dachu. Prowadzone tam towarzyskie rozmowy i wspólne zajęcia zwie się po asyryjsku „SZAHRO”. Zarówno wyraz ten, jak i asyryjska nazwa księżyca „SARA” są w brzmieniu bardzo podobne do nazwy omówionego produktu.

Pod koniec lat 50-tych pojawiły się na wsi maszyny do produkcji „SZE'IRAJE” (ryc. 4). Ciągnięte przez woły lub pchane przez człowieka, krążyły po wioskach od domu do domu. Urządzenie takie składa się z pojemnika, gdzie znajduje się do 50 kg ciasta, zamkniętego od góry ruchomym tłokiem. Dno pojemnika ma otwory, przez które pod ciśnieniem tłoka wychodzą nitki ciasta. Nitki osuszane są wstępnie strumieniem powietrza płynącego z wentylatora wyposażonego w dwa wirniki łopatkowe. Wentylator jest przymocowany do jednej z trzech drewnianych nóg maszyny i wprawiany w ruch ręcznie. Osuszone, zwisające nitki tną się na kawałki długości do 20 cm i rozkłada na rozłożonej tkaninie. Po osuszeniu na słońcu łamie się je w krótkie kawałki, które miesza w ilości około 15% z grubszą frakcją „BRYGHELU” lub z ryżem i razem przechowuje. Potrawa przyrządzana z tych dwóch produktów ma atrakcyjniejszy wygląd i lepszy smak. Można też z „SZE'IRAJE” przygotować oddzielne dania, na przykład poprażeniu w małej ilości tłuszczu.

Zaproszony do nas jeden z miejscowych szejków arabskich, urzeczony smakiem potrawy z „SZE'IRAJE”, poprosił mojego ojca, aby wybrał się



Ryc. 4. — Urządzenie do produkcji makaronu — „SZE'IRAJE” na wsi asyryjskiej w Tur Abdin. Rys. T. Siwiński.

z nim do miasta w celu zakupu nasion, które chciał zasiać na swoich polach. Nie było łatwo przekonać go, iż „SZE'IRAJE” otrzymuje się ze zwykłego ciasta pszennego.

W ramach zapasów na zimę przygotowuje się też susz z naci pietruszki („KARFSO RUMONO”), bakłażanów („BNO: T GA: NE”), pomidorów, mięty pieprzowej („NON'O), papryki („FELFLO”) i częściowo melonów („FATI:HE”).

V — FERMENTACJA

1. M l e k o w a

Produkty utrwalone za pomocą fermentacji mlekowej cieszą się u Asyryjczyków wielkim powodzeniem i mają długie tradycje. W żadnym z dostępnych mi jadłospisów ludów europejskich nie spotkałem jeszcze tyłu kiszonych warzyw i o tak wspaniałym smaku. Kwasi się mniej dojrzałe pomidory, rzodkiew („FUDzLE”), młodą marchew („GEZORE”), ogórki („BOSYNE”), paprykę, kalafior („FALHO”), kapustę („QARAMBO”), bakłażan, fasolę szparagową („HABSO”), buraki („SZALGHME”) i inne. Te warzywa, po dokładnym przebraniu i myciu wkłada się razem do kamionkowych lub szklanych naczyń i zalewa słoną wodą. Warzywa, które mają nasiona nakłuwa się. Stężenie solanki powinno być takie, aby włożone do roztworu jajo pływało po powierzchni zanurzone tylko do połowy. Do solanki dodaje się trochę winogron. Naczynia z warzywami zanurzonymi w solance wystawia się na kilka godzin na słońcu, po czym przenosi się je w miejsce zacienione. Warzywa nadają się do konsumpcji już po 10 dniach, a okres ich trwałości wynosi kilka miesięcy.

Tym samym sposobem konserwuje się młode liście winorośli, zrywane co roku z końców pędów we wczesnym stadium rozwoju rośliny. Służą one w miejsce kapusty do przygotowywania różnych potraw z farszem, podobnych do gołąbków. Często liście te jedzą dzieci na surowo, a gołąbki z nich robione mają przyjemny, kwaskowaty smak. Są suche i zbite.

W celu urozmaicenia kuchni postnej i dodatkowego wykorzystania ziarna pszenicy przygotowuje się jeszcze jeden przysmak o nazwie „TYR-CHAJNO D-MA: JE”, czyli „tyrchajno wodne”. Rozcieńczony w wodzie zakwas chlebowy miesza się z małą ilością średniej grubości ziaren „BYRHELU” („SEMDO”) i pozostawia na 2 dni do sfermentowania. Po odcedzeniu, otrzymanym płynem zalewa się obłuszczone i dobrze ugotowane ziarna pszenicy. Po trzech dniach fermentacji w słoju potrawa jest gotowa do spożycia jako chłodnik.

W świątecznej, czyli omaszczonej tłuszczem zwierzęcym odmianie „TYRCHAJNO”, zakwas chlebowy zastępuje się jogurtem („QA-TIRO”),

miesza się z ziarnem pszenicy w stosunku 2:1. Zamiast też jogurtu często stosuje się serwatkę („DAŁGHE”). W tym przypadku składniki gotuje się przez 2 godziny (do zgęstnienia). Po 2-3 dniach fermentacji przebiegającej w cieniu, powstałą papkę formuje się w kulki wielkości jaja kurzego i suszy na słońcu. Przed spożyciem nawilża się je wodą i gotuje jak zapę mleczną na śniadanie.

2. Alkoholowa

Zakaz picia alkoholu wprowadzony przez islam i pogardliwy stosunek muzułmanów (grupy rządzącej) do spożywających ten trunek stały się prawdopodobnie przyczyną ograniczenia konsumpcji napojów alkoholowych przez Asyryjczyków do najważniejszych okazji. Często się nimi podczas uroczystości związanych z narodzinami dziecka, weselami, świętami kościelnymi. Praktycznie znane są tylko dwa trunki alkoholowe: wino („HAMRO”) i wódka anyżowa („ARA: Q”). Wino produkuje się z winogron ciemnych, czasem również z fig, na przełomie sierpnia i września. Wino figowe jest mocniejsze od winogronowego. Wyciskany sok wlewa się do glinianych amfor („GDO:NE”), po czym otwór zalepia się dokładnie gliną, aby fermentujący sok „nie brał powietrza”, czyli „nie oddychał”. Amfory przechowuje się w siecce przez 40 dni, po czym gotowe wino przelewa się do innych czystych amfor, które następnie przetrzymuje się w chłodnym miejscu, często w ziemi, przez kilka lat. A więc fermentacja zachodzi tylko przy pomocy dzikich drożdży.

Z relacji zapisanych na taśmie wynika, że sposób otrzymywania wódki jest nader oryginalny i dość skomplikowany. Robi się ją ze sfermentowanych owoców winogron noszących nazwę „ZABILE”, używając do tego szeregu naczyń o różnym kształcie i takich nazwach jak: „DYGDAN”, „SZOJEFTO”, „DESTO”, „LAGAN”. W oparciu o taśmy nie jestem w stanie dokładnie odtworzyć procesu produkcji „'ARA:QU”. Nigdy też nie byłem świadkiem tego. Warto jednak odnotować, że zapisany na taśmie wyraz „DA' TO”, czyli pot (który wydzielają owoce) utożsamia się w tekście z alkoholem. Słowo „DA'TO” tłumaczone na arabski, który to język zaczął od VII w. n.e. wypierać asyryjski, brzmi właśnie „'ARAQ”.

VI — METODY KONSERWOWANIA NIEKTÓRYCH PRZETWORÓW Z MLEKA

Duża ilość owiec („'ŁO:NE”) oraz kilka krów („TAŁRO:TO”) i kóz („'E:ZE”) w każdym gospodarstwie są źródłem obfitych ilości mleka („HALŁO”). Mleko i jego przetwory spożywa się codziennie. Między innymi tłuszcz mleczny („ZEBDO”) wykorzystywany jest jako bardzo sma-

czny i bogaty dodatek do potraw. Również siara („ALŁO”) należy do szczególnych przysmaków dzieci.

Najpopularniejszym przetworem mlecznym jest jogurt. Ma on konsystencję galaretki i wspaniały bukiet smakowo-aromatyczny. Przygotowuje się go na bieżąco i spożywa w ilościach większych niż surowe czy ugotowane mleko. Jednak z trwałych przetworów mlecznych na szczególną uwagę zasługują: wytopiony tłuszcz, suche klopsiki o nazwie „QASZKA” i słony ser („GŁE: TO”).

W okresie wiosny, codziennie rano, świeży (nastawiony poprzedniego dnia wieczorem) jogurt wkłada się do bukłaków („GAŁDE”), które następnie zawiesza w przedsionku przy zachodniej stronie wschodniej ściany jednej z izb gospodarstwa. Regularne i umiejętne wytrząsanie („MJO: O”) masy jogurtu (ruch posuwisto-zwrotny) (ryc. 5) powoduje zlepianie się cząsteczek tłuszczu w grudki. Z zebranego przez kilka dni masła oddziela się czysty tłuszcz („MESZHO”) po zlaniu powstałej przez ogrzewanie frakcji płynnej, plazmy. Tłuszcz soli się i przechowuje w naczyniach glinianych lub metalowych, albo w bukłakach. Pozostałą część odtłuszczonej masy jogurtu, maślanka, służy do otrzymania dwóch produktów (schemat). Po jej podgrzaniu, wytrąconą kazeinę, przypominającą serek homogenizowany, soli się i miesza z liśćmi dziko rosnącej w Tur Abdin rośliny, której nazwy niestety nie pamiętam, a wyglądem przypomina ono zielony czosnek. Serek z tą rośliną jest trwały i przechowuje się zwykle w naczyniach glinianych zakopanych w nieutwardzonej ziemi podłogi „izby zapasów”. Produkt ten zwany „DZIADZIEQ” stanowi przeważnie danie kolacyjne w dni letnie, a po rozcieńczeniu przypomina polski „chłodnik”. Często słony „DZIADZIEQ” wkłada się do worków z białej tkaniny i zawiesza do odcieknięcia reszty serwatki. Po zgęstnieniu masy formuje się ją w okrągłe lub owalne klopsiki, które następnie suszy na słońcu. Otrzymany „QASZKA” służy do przyrządzania popularnej potrawy zimowej o nazwie „GABU:LA”. Twarde klopsiki ściera się przez jakiś czas (1 - 2 godz. z wodą o ściany specjalnej miski wykonanej z pnia drzewa figowego. Po ich rozpuszczeniu, otrzymany roztwór wlewa się na gorącą masę wcześniej ugotowanych ziaren pszenicy, ułożoną tak w półmisku, aby jej brzegi były nieco wyższe od spłaszczonego środka, który wypełnia się roztworem. Następnie na zimny roztwór wlewa się silnie rozgrzany tłuszcz mleczny.

Do trwałych produktów z mleka należy również ser. W celu jego otrzymania wieśniak poświęca jedno cielę lub jagnię, z których żołądków, zaraz po urodzeniu (zanim jeszcze zdążą wypić siarę) wydobywa wnętrzności, zwane „SZYMMYCHTA”, zawierające soki trawienne. Wyciąg suszy i rozdrabnia, a następnie stosuje jako zaprawę serowarską. Aby krowa lub owca po utracie swojego potomka nie buntowała się przy oddawaniu

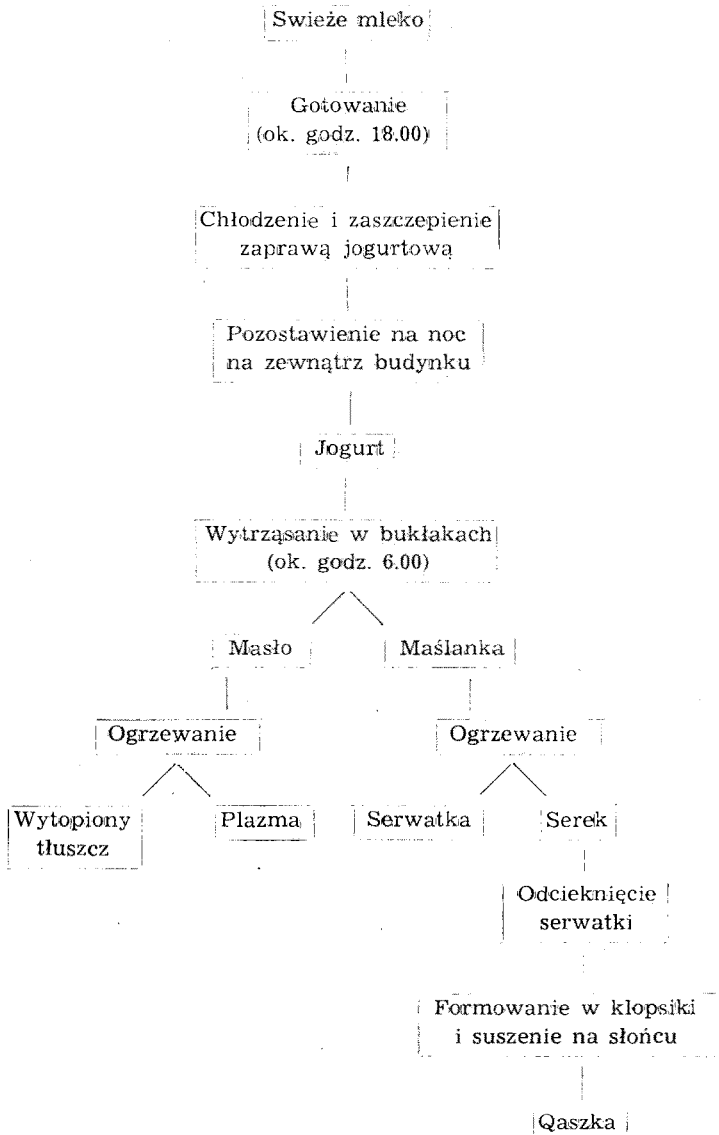


Ryc. 5. Wyrząsanie masy jogurtu „QATI:RO” w bukiłakach „GALDE” przez Asyryjkę w Tur Abdin w celu otrzymania masła — „ZEBDO”. Rys. T. Siwiński.

mleka, skórę zabitego noworodka w całości wypycha się słomą i w momencie dojenia chytrze przystawia się matce powstałą kukłę. Ona ją obwąchuje, często liże językiem. Ale nie zawsze ta sztuczka daje oczekiwany rezultat, wówczas próbuje się przystawić jej podobnego noworodka z innego zwierzęcia. Kukłę trzyma się w domu na stałe, często służy jako zabawka dla dzieci.

Świeże mleko ogrzewa się tak, aby można jeszcze włożyć doń palec. Dodaje się do niego trochę proszku „SZYMMYCHTA”. Po upływie około jednej godziny, ścięte mleko odcedza się. Powstały ser oblepia się solą, wkłada do worków z białej tkaniny i zostawia przez 3 dni pod lekkim

Podstawowe czynności przy otrzymywaniu produktu „QASZKA” z mleka, stosowane na wsi asyryjskiej w Tur Abdin.



ciężarem w celu sprasowania. Następnie gotuje się w serwatce, która w tym czasie wydzieliła się. Bardzo elastyczny i błyszczący ser formuje się dłońmi w kawałki dowolnego kształtu, przeważnie średnicy około 1-3 cm i długości 4-19 cm. Czasem kilka takich cienkich sznurków sera ple-

cie się razem w postaci warkocza. Kawalki sera oblepia się nasionami czarnuszki, która nadaje produktowi przyjemnego zapachu i atrakcyjnego wyglądu. Następnie chłodzi się je zimną wodą i wkłada do słoików lub glinianych dzbanków pokrytych glazurą. Naczynia zostawia się przez jeden dzień otworami w dół w celu odcieknięcia resztki serwatki. Następnie ser zalewa się solanką. W wodzie rozpuszcza się taką ilość soli, która sprawia, że stężenie roztworu powoduje unoszenie się zdrowego jaja kurzego tak, aby tylko jego część, średnicy wielkości monety (ok. 2,2 cm), była widoczna nad powierzchnią roztworu. Tak przygotowany ser jest trwały przez 2 - 3 lata i spożywa się go głównie na śniadanie.

VII — INNE METODY

Do stosowanych na mniejszą skalę sposobów konserwowania niektórych surowców i produktów spożywczych można zaliczyć jeszcze następujące:

- przetrzymywanie w oleju różnych gatunków sera, oliwek („ZAJTU:NE”) oraz przyprawionych czosnkiem i orzechami bakłazanów;
- przechowywanie mniej dojrzałych arbuźów („SZEFTOJE”) i pomidorów w siece, z przeznaczeniem na rodzinną ucztę sylwestrową;
- suszenie, gotowanie lub prażenie nasion słonecznika („SGHA: D L' SZEMSO”) i nasion owoców dyniowatych, prażenie orzechów, żołądki („BALU:TE”) i kasztanów jadalnych.

W niniejszym opracowaniu omówiono, w dużym skrócie, najważniejsze sposoby ludowe konserwowania żywności u współczesnych Asyryjczyków. Sądzę, że nie wyczerpują one całości tematu, gdyż jadłospis przeciętnego Asyryjczyka jest bardzo bogaty i urozmaicony, a większość produktów pochodzi z własnej spiżarni domowej.

Niektóre z wymienionych produktów, na przykład „BYRGHEL” (występuje w literaturze jako: burgul, burghol' i „TYRCHAJNO” (występuje w literaturze też jako: kizsk, kuszuk, tarhana) są dziś rozpowszechnione na całym Bliskim Wschodzie. Przyjęły się też w kuchni Ameryki Północnej i Europy Zachodniej, gdzie aktualnie poświęca się im tam coraz więcej rozpraw naukowych, a technologie ich otrzymywania systematycznie udoskonala się. Doczekały się one nawet już wielu opracowań patentowych. Ale to wszystko dzieje się niestety nie na wsi asyryjskiej, lecz w dobrze wyposażonych laboratoriach krajów wysokorozwiniętych. Konsumując te produkty, żyjący w tych krajach asyryjscy imigranci będą zawsze pamiętać, że ich pobratymcy, gdzieś w zapadłej wsi tureckiej nadal otrzymują je archaicznymi metodami.

Michael Abdalla

TRADITIONAL METHODS OF FOOD PRESERVATION AMONG CONTEMPORARY ASSYRIANS.

(summary)

In the Middle East, food processing has thousand years old tradition. The grain which produced the first bread-cake and beer in human history, grew in this region. Summerians, Babylonians and ancient Assyrians recorded on clay tablets a lot of text about food products, supplying the methods used for their obtainment, their names and even the proportions of their consumption. A number of food preservation techniques, following or modifying slightly those descriptions found on bas-reliefs dating to the years B. C., can be found in villages of the Middle East to this day. Most of such methods have been preserved in the folk tradition of Assyrian societies in the countries of the Middle East.

This paper concerns traditional methods of food preservation encountered among contemporary Assyrians who belong to the West-Syrian orthodox church and live on the Syrian-Turkish border. The methods have been described on the basis of the author's field observations and supplemented by tape recordings. In the 1960s, the author, who comes from this region, took part in group works associated with production of many food items.

Under seven headings the author has grouped the methods involved in the processing of the most common products consumed by a self-sufficient Assyrian peasant family. The names are given when particular techniques are discussed and descriptions of devices in technological operations presented. The techniques encountered in grain processing and those associated with the production of such an important article as 'byrghet' ('bulgur') and with home-made macaroni are described in the paper. In relation to the processing of fruits and vegetables, the author discusses the ways of obtaining raisins, grape syrup, 'halile' and 'bastiqe' (dried mixture of grape syrup and flour), 'agude' ('bastiqe' with nuts), wine, tomato concentrate, 'hysrme' (syrup from unripe grapes, used to pickle food), the ways of pickling cabbage and drying various vegetables. In regard to the processing of meat, methods of preservation entailed in 'qaliyo' (salting and cooking), 'qadido', 'szaradin' and 'maksad' (salting and drying) are given. In relation to the processing of milk, the ways of obtaining yogurt, butter, two durable products for buttermilk—namely 'dziadzieq' (cottage cheese with spices), 'qaszka' (dried balls of salted whey) — and 'tyrchajno' (dried balls of the fermented mixture of cooked wheat grains in yogurt) are supplied.

When particular products are discussed their original names are presented together with the ways of storage and applications in the Assyrian cuisine.