

MICHAEL ABDALLA
Akademia Rolnicza, Poznań

MLEKO W KULTURZE LUDOWEJ WSPÓŁCZESNYCH ASYRYJCZYKÓW NA BLISKIM WSCHODZIE

Człowiek od niepamiętnych czasów żyje w towarzystwie zwierząt. Wykorzystuje je jako siłę pociągową lub juczną oraz źródło pożywienia. Pisząc o mleku i jego przetworach w kulturze ludowej Asyryjczyków na Bliskim Wschodzie proponuję zacząć od epoki Sumerów, twórców podstaw kultury Mezopotamii. Dzisiejsi chrześcijanie asyryjscy uważają bowiem, że korzenie ich sięgają właśnie tego starożytnego ludu. W swych wywodach historycznych traktują minione siedem tysięcy lat jako jeden ciąg ich zorganizowanej bytności w dolinie międzyrzecza Tygrysu i Eufratu¹.

Rzeźby i tabliczki klinowe Sumerów przedstawiają liczne postacie mleko-dajnych zwierząt i informacje o produktach mleczarskich. Historykom sztuki dobrze znany jest fryz z pierwszej połowy trzeciego tysiąclecia p.n.e. Archeolodzy nazwali go: „Mleczarnia w al-Ubaid”². Znana jest także sumeryjska harfa pochodząca z tego samego okresu, zdobiona głową krowy lub byka. Odnaleziono ją w grobach królewskich w Ur.³ W tysiąc lat później motywem zdobniczym były także głowy kóz, wyrzeźbione z kamienia bitumicznego. W ten sposób dekorowano np. nogi trójnożnych wielkich czarek⁴.

Zwierzęta gospodarskie są też tematem wielu legend sumeryjskich. Jedna z nich opowiada o władcy miasta Uruk, Enmerkarze. Kapłan imieniem

¹ Według kalendarza asyryjskiego, rok 1995, odpowiada latom 6744/6745. Zaczyna się on pierwszego kwietnia.

² W swym kompendium *Wielkość i upadek Babilonii*, (1973, s. 159) znany brytyjski asyriolog H.W.F. Saggs tak komentuje przedstawioną scenę: „Sumerowie okazali się znacznie bystrzejszymi obserwatorami zachowania zwierząt, aniżeli Scytowie w dwa tysiące lat później. Według Herodota, oślepieni niewolnicy Scytów biorą kościane dmuchawki i wtykają je w części rodne klaczy. Gdy jeden dmie ustami, drugi doi. Czynią to, jak mówią, z następującego powodu: żyły klaczy nabrzmiewają wskutek dęcia, a jej wymię się zwiększa”. (Zob. też, Herodot, 1959, s. 273).

³ Harfa o długości i wysokości jednego metra znajduje się w Muzeum Irackim w Bagdadzie oraz w Muzeum Brytyjskim w Londynie; (Bielicki 1969, s. 401, il. 66; Saggs 1973, s. 7, il. 6 i 13).

⁴ Trójnożna czarka znajduje się w Louvrze (Saggs 1973, s. 8, il. 26).

Szamasz namawia krowy i owce w „świętej oborze i owczarni”, by przestały dawać mleko bogini Nidabie, prowadząc ze zwierzętami rozmowę w taki sposób jakby były one istotami ludzkimi. W efekcie zwierzęta ulegają podszeptom kapłana. Pojawiają się jednak dwaj pasterze, „bracia zrodzeni z jednej matki”, którzy udaremniają knowania kapłana, wrzucając go do rzeki. W dalszej części legendy kapłan bezskutecznie chroni się w wodach Eufratu przed matką pasterzy, przybierając m.in. postać owcy, krowy i kozy (Bielicki 1969, s. 88).

W Sumerze hodowano przede wszystkim owce (dominującą rasą była tłuścioconiasta). Owce były pierwszymi oswojonymi zwierzętami w Mezopotamii. Pojawiły się tam już w IV tysiącleciu p.n.e. (Zabłocka 1982, s. 15). Tablice z Ur podają stan pogłowia owiec w stadach. Najczęściej liczyły one 100–180 sztuk, jakkolwiek wspomina się także o większych stadach, nawet do 500 sztuk. Stada ze „świętej owczarni” wypasane były na terenie gospodarstw świątynnych. Specjalne pola wydzielano „ludziom od bydła, owiec, kóz”, czyli na pożytek własny pasterzy. Wiemy, że owca otrzymywała dziennie ściśle określoną rację pokarmową: 1–1,5 *sila* ziarna (0,4–0,6 litra), trochę daktyli, a nawet chleb (Bielicki 1969, s. 284, 290). Mniej liczne natomiast były stada kóz i krów.

Zwierzęta te dzielono na grupy według obfitości udoju, rodzaju karmy i ich stanu fizjologicznego. Na ofiarę dla bogów sumeryjskich przeznaczano wyłącznie zwierzęta spełniające określone wymagania: owce tuczone jęczmieniem, młode kozy, jagnięta karmione mlekiem (Mierzejewski 1979, s. 143). Obok wykazu czynności związanych z hodowlą (istniał np. „miesiąc strzyżenia owiec”), dokumenty zawierają listę produktów mleczarskich (masło, śmietana, różne gatunki sera) dostarczanych właścicielom stada przez wskazanych pasterzy (Bielicki 1969, s. 291). Ser należał do produktów gromadzonych w spichlerzach świątyni sumeryjskiej w ramach zapasów. Masło z bawolego mleka używane było do wypieku ciasta. Miksturę z miodu i zsiadłego mleka traktowano jako lek na kaszel (Saggs 1973, s. 158, 416), z dodatkiem nasion tamaryszku zaś podawano w przypadku dolegliwości żołądka i na zaostrzenie apetytu (Mierzejewski 1981, s. 257–258).

Hodowla w Sumerze była ciągle odnawiana przez krzyżowanie zwierząt domowych z dzikimi. O trosce względem inwentarza świadczy pewien tekst bajki, w której lew zostaje oszukany przez sprytną owcę. Zachował się też protokół sądowy zatytułowany „Proces o 180 owiec” (Bielicki 1969, s. 293, 296, 359).

Przeoglądając literaturę dotyczącą historii starożytnej Mezopotamii można stwierdzić, że w kuchni tego regionu mleko nie należało do ważnych artykułów spożywczych ani też popularnych napojów, jakim było chociażby piwo. W ogóle produkty zwierzęce ustępowały miejsca roślinnym, a mleko nie było tu wyjątkiem. Podawano je raczej w postaci sera lub mleka zsiadłego jako deser. Sumeryjscy cukiernicy, którzy – przypomnijmy – do wypie-

ku ciast używali masła, byli zatrudnieni głównie w świątyniach (Contentau 1963, s. 68, 88). Można więc przypuszczać, że liczba odbiorców ich wyrobów była ograniczona. Informacje o mleku w starożytnej Mezopotamii występują w słynnym eposie o Gilgameszu. W tablicy drugiej tegoż eposu czytamy, że Enkidu udający się do miasta Uruk, by zmierzyć się z Gilgameszem, miał „mocniejsze kości i gęstsze włosy, bo ssał mleko dzikich zwierząt” (Dobrovits, Kakosy 1975, s. 81).

Wywodzący się z Mezopotamii ród Abrahama zachował i podkreślił znaczenie mleka. Patriarchowie Izraela widzieli w mleku główne ich bogactwo i traktowali jako dar boski, zaś otrzymane z niego produkty stanowiły podstawę ich utrzymania. Mówi o tym Biblia w kilkudziesięciu miejscach, głównie w Księdze Rodzaju. Bóg przyrzeka Mojżeszowi wyprowadzić swój lud do krainy, która „opływa w mleko i miód”, czyli do „Ziemi Obiecanej”. Jednak niektórzy historycy wyrażają pogląd, iż w starożytności Sumer uchodził za pierwszą krainę mlekiem i miodem płynącą (Bielicki 1969, s. 283). Również w Nowym Testamencie znajdujemy liczne wzmianki o przenośnym znaczeniu mleka jako „symbolu czystości wiary” i „daru czulej miłości Pana” (Forstner OSB 1990, s. 461–466).

Zorganizowana w klasztorach Bliskiego Wschodu społeczność mnichów asyryjskich hodowała głównie owce, uchodzące za zwierzęta miłe, posłuszne i błogosławione. Niektóre klasztory dysponowały stadem owiec, rzadziej kóz. Codziennie, pod opieką innego mnicha, wypasano je na podległych klasztorowi terenach. Część owiec ofiarowywali klasztorowi wierni w intencji wyzdrowienia chorego. Jeszcze do niedawna asyryjscy górale przemierzali duże odległości z chorym, którego transportowano na noszach, by przemocować w klasztorze i ubłagać świętego o wyzdrowienie krewniaka, zostawiając mnichom dorodną owcę w podzięce. Obyczaj ten jest obecnie praktykowany sporadycznie.

Częściej natomiast asyryjska rodzina tuczy owcę z przeznaczeniem na ofiarę dla kościoła, np. w intencji szczęśliwego ukończenia służby wojskowej przez syna, wyzdrowienia chorego. Czasem mięso owcy rozdaje się pomiędzy biednych. Istnieje również zwyczaj przeznaczania pierwszego wydojonego mleka oraz wyprodukowanego masła i sera na cele charytatywne. Asyryjczycy Wschodni z okolicy Urmii (w Iranie) tak postępują z mlekiem zebrany z całego stada, gdy urodzi się w nim co czwarta owieczka⁵.

W okresie wiosenno-letnim owce i krowy zabierane są na pastwiska skoro świt. Gdy zbliża się południe pasterze wracają z owcami na teren wsi, by tam kobiety wydoiły je, a następnie napiły. Ta czynność nazywa się *berije* lub *halbe*. Krowy zaś przyprowadza się dopiero pod wieczór. Po wydojeniu owiec kobiety odstawiają naczynia z mlekiem, by wspólnie wykonać taniec pasterza, zwany też *berije* (skrót od *beriatā* – step), często przy

⁵ Szerzej pisze o tym Grant (1973, s. 182–183).

akompaniamentem melodii, którą pasterz gra na fujarce. Taniec wyraża radość mieszkańców wsi z daru natury, jakim jest w tym przypadku mleko⁶.

Znaczenie inwentarza w gospodarstwie wiejskim wynika przede wszystkim z jego roli jako źródła ważnych dóbr konsumpcyjnych. Zwierzęta są też oznaką stabilizacji, świadectwem żywotności rodziny, która ma o co się troszczyć. Dla wielu asyryjskich wieśniaków życie na wsi bez inwentarza jest wręcz nienormalne i ubogie uczuciowo. Poniższy tekst piosenki świadczy o tym, że należyta troska o zwierzęta jest z reguły odwzajemniona i opłacalna, są one bowiem istotami wdzięcznymi:

*Mamy krowę, którą kochamy!
Daje nam mleko bardzo smaczne!
Wychodzi rano i pasie się na łące.
Wraca wieczorem, a z nią mleko.
Krowa ryczy codziennie rano.
Czemóż nie wiesz, czego chce?
Mówi: Daj mi trawę i wodę,
a dostaniesz mleko tłuste!
A jeśli dasz więcej jęczmienia,
zyskasz sery i masło!⁷*

Troska o inwentarz znajduje też odbicie w asyryjskiej magii ludowej. Pojawia się w postaci próśb i błagań o jego miłe usposobienie wobec gospodarza, zachowanie zdrowia i udaremnienie prób kradzieży. Na 95 asyryjsko-angielskich tekstów zaklęć, jakie zawiera wydana w roku 1976 w Amsterdamie książka pt. *The Syriac Book of Protection* aż 5 dotyczy ochrony inwentarza, wydajności i jakości mleka⁸. Oto wybrane spośród nich teksty:

Krowie, nie lubiącej swojej gospodyni, lub nadpobudliwej

W imię Ojca i Syna i Ducha Świętego. Błagam cię Panie Wszechmogący, by Twe podniesione i silne ramię sprawiło, by ta bestia nabrała umiłowania i była poddana swojej gospodyni i jej synowi. Chroń ją od zazdrosnego i złego oka mocą Twego ukochanego Syna, naszego Pana,

⁶ Pasterz owiec nazywa się *ra'ja* (u Asyryjczyków Wschodnich), *ro'jo* (u Asyryjczyków Zachodnich), a pasterz krów – odpowiednio: *baqrāja* i *bāqōro*. Zwierzęta te pasą się w oddzielnych stadach. Anonimowy autor w artykule: *Al-firqatu-l-Aszurijatu lil-fūnuni-sza'bijati fi muhāfadati-l-Hasaka* (Asyryjski zespół folklorystyczny w prowincji al-Hasaka), „Dirasaton Iszīrakija” (Studia Socjalistyczne), s. 211–217 (specjalny numer poświęcony Asyryjczykom), wymienia jeszcze 15 innych ludowych tańców asyryjskich.

⁷ Tekst piosenki został wydrukowany w ukazującym się w Szwecji asyryjskim miesięczniku *Hujada*, Nr 19: 1978, s. 14. Zarejestrowano go na taśmie magnetofonowej w wykonaniu chóru dziecięcego.

⁸ Gollancz 1976 (reprint), codex A: 24, s.XL, 26, s.XLI, 44, s.LI; codex B: 10, s.LXX. Teksty zostały zebrane w latach 1802–1803 w okolicach miasta Urmia (Iran). Wygłoszono je w roku 1897 na Międzynarodowym Kongresie Orientalistów w Paryżu. Teksty skatalogował w roku 1901 dla biblioteki Uniwersytetu w Cambridge znany orientalista William Wright. Wydano je w formie książki w Londynie w 1912 r.

Jezusa Chrystusa i mocą aniołów, którzy służą przed Tobie nocą i dniem, wołając: «Święty, Święty, Święty Pan Bóg Wszechmocny, niebios a i ziemia pełne są chwały Jego». Uczyni tę krowę pokojowo nastawioną do gospodyni A, córki B, by mogła ją doić na Twój święty i żywy rozkaz, świętość niebieskich i za sprawą ziemian poprzez modlitwę mojej Pani Dobrotliwej Maryi i Pana Jana Chrzciciela. Amen!

Przeciwko zarazie wśród owiec i większych zwierząt

W imię Ojca i Syna i Ducha Świętego. Nasz Pan wszedłszy na górę Synaj i ujrawszy owce Abrahama, które zabił szatan, powiedział jednemu z aniołów, by nie dopuścił do tego typu widoków. Niech żadne nieszczęście nie zbliży się do bydła, owiec i tego, co posiada lub posiada te słowa, ani nocą, ani w ciągu dnia, ani wieczorem, ani rano, ani w południe, ani w czasie snu lub jawy. Niech zaraza opuści owce i bydło tego, kto nosi te słowa. Niech żadna dolegliwość czy choroba «kus» lub choroba Mosulu, zło i zazdrosne oko i oko zdradliwe złych ludzi, nie dosięgnie ich, lecz niech złe demony i ich złe czyny oddalą się od owiec sługi Chrystusa, A syna B. Amen!

Aby mleko nie zepsuło się

W imię Ojca i Syna i Ducha Świętego. W imię Pana Artamus i Pana Balnus, święte imiona tych, którzy spędzili 40 lat w ziemskiej jamie modląc się do Boga, by stał się protektorem mleka, a zawarta w nim śmietana była niczym piasek mórza. Jak anioł, który formuje plody w łonie ich matek, tak niech się tworzy i będzie zdrowym mleko A...B. Jak Gihon niech płynie masło i śmietana niczym źródło w Edenie, w uwielbione i pochwalone imię Boga Żywego. Niech tak się stanie! Amen!

Pobłogosław sól i daj ją krowie do zjedzenia, część wrzuć do ognia i do mleka.

Ochrona zagrody dla bydła

Siedmiu nikczemnych braci, synowie nikczemnego, przekłęci, synowie przekłętego! Dlaczego pelzacie na kolanach i poruszacie się na rękach, by pić krew? Gdy to widziałem, zatrzymałem ich przed pożarciem, przekląłem i zawiązałem ich w imię Ojca i Syna i Ducha Świętego, mówiąc: «Obyście na prostą drogę nie trafili, ani do jej końca nie dotarli, niech Bóg połamie wasze zęby i wyrwie żyły waszych szyi i ścięgną waszych karków, byście nie mogli zbliżyć się do owiec ani wołów tego, kto nosi te słowa». Wiążę was w imię Gabriela i Michaela. Wiążę was przy pomocy tego anioła, który osądzi kobietę czeszącą swoje włosy w niedzielny wieczór. Niech znikną jak dym przed wiatrem na wieki wieków. Amen!

MLEKO W MEDYCYNIE LUDOWEJ

O to, czy mleko może być uważane i stosowane jako lek, należałoby spytać wychowane na bliskowschodniej wsi asyryjskie dzieci. Do dziś pamiętam z dzieciństwa, że ilekroć miałem zapuchnięte oczy tak, że rzęs nie było widać, matka – z trudem podnosząc moje powieki – przyskała mi do oczu mlekiem prosto z piersi, np. przy okazji karmienia. Podobnie postępowały i inne karmiące matki, gdy ich maleństwa cierpiały na oczy, a w przypadku gdy same nie były karmiące, prosiły o taką przysługę swoje sąsiadki. Ogólnie jednak panowało przekonanie, że mleko własnej matki jest do tych celów najbardziej odpowiednie. Mlekiem matki przemywano też powieki oczu dziecka, które bardzo często sklejały się wysychającą w ciągu nocy

ropą, zwłaszcza kiedy spano na tarasach domów w okresie letnim. Wierzono nie tylko w lecznicze działanie kobiecego mleka na oczy, lecz również w jego właściwości profilaktyczne, a nawet kosmetyczne⁹.

Mleko okazywało się pomocne przy wszelkich zatruciach organizmu oraz ukąszeniach kończyn przez wszędobyłskie na Bliskim Wschodzie skorpiony i węże. Poszkodowana osoba w takim przypadku silnie obwiązywała górną część ukąszonego narządu, by zatamować dopływ krwi do korpusu ciała. Następnie nacinała miejsce ukąszenia, brała w usta trochę mleka i pospiesznie ssała krew i jad, po czym wypluwała płyn, powtarzając tę czynność wiele razy. Podobno mleko wiąże lub rozpuszcza szkodliwy jad. Również pojawiające się na ciele wypryski, wywołane działaniem ostrych promieni słonecznych, leczy się smarując ciało maślanką lub wycierając je wewnętrzną stroną skórki arbuza.

Zalecenia wczesnośredniowiecznej medycyny ludowej Asyryjczyków zawarto w wydany w 1913 r. w Londynie, a następnie przedrukowanym w roku 1976 w Amsterdamie, dwutomowym kompendium. Pierwsza część zawiera wprowadzenie wraz z oryginalnymi tekstami asyryjskimi zebrany w XIX w. w okolicy Mosulu, druga – ich angielskie tłumaczenie z indeksem. Wśród ogromnej ilości ziół i mało znanych roślin leczniczych oraz substancji mineralnych, znajduje się również mleko różnego pochodzenia jako składnik wielu mikstur leczniczych. Właśnie w tej pozycji znalazłem potwierdzenie historyczności wspomnianej wyżej praktyki, której tak często poddawany byłem w dzieciństwie, tyle że autorzy dopuszczają także możliwość zastąpienia mleka matki lekko podgrzanym mlekiem oślim¹⁰.

Długa jest lista wymienionych i opisanych w tym dziele chorób, do leczenia których stosowano m.in. mleko, głównie jako rozpuszczalnik wielu substancji wyciągowych. Na przykład na owrzodzenie języka pomocne miało być płukanie jamy ustnej ekstraktem z suszonych płatków różanych, skórki granatu i mąki pszennej, rozprowadzonych kwaśnym mlekiem. Zapalenie języczka gardła leczono poprzez płukanie płynem składającym się z serwatki i soku winogronowego z dodatkiem soli. Dolegliwości nerwicowe łagodzono zażywając miksturę zawierającą wyciąg z żywicy, nasion pieprzu, soli kamiennej, czerwonych rodzynek i czosnku. Recepta na choroby płuc przewidywała ekstrakt z nasion kopru w mleku kozim lub napój ze śmietany owczej, jaj i nasion pieprzu. Mleko wielbłądzie z wyciągiem z grzybów rosnących na drzewach (prawdopodobnie huby) zalecano przy dolegliwościach wątroby i żołądka. Żółtaczkę zaś asyryjscy medycy próbowali leczyć mlekiem kozim z ekstraktem prażonego powoju i lebiody lub szpinaku, albo

⁹ Aby mieć bielszą cerę, panny i kobiety z bogatych domów kąpią się w mleku zwierzęcym – takie przynajmniej krążą pogłoski wśród Asyryjczyków. Prawdą jest natomiast, że w tym samym celu matki namawiają swoje dzieci do mycia twarzy wiosenną rosą. Osobiście praktykowałem to w młodszych latach.

¹⁰ Budge 1976, vol II, s. 85, 182, 153, 277, 421, 455, 465, 505–507, 672, 677, 682, 686, 689, 691, 693.

też miksturą ze skórki granatu, żółtego arsenu i oślego mleka, czy wreszcie wyciągiem ze szczawiu dobrze wyługowanego mlekiem.

Niezmiernie ciekawy wydaje się skład drażetek stosowanych w chorobach śledziony. Uwzględnia on mleko szakala, prażoną cebulę morską, kardamon, gumę amoniakalną, marunę, nasiona rzepaku i mydlnicę lekarską. Wśród leków na bóle okrężnicy wymienia się napój z płatków irysa i serwatki, albo lewatywę przygotowaną z rozcieńczonej pasty z aloesu, myrry, opium, śmietany koziej, kastoreum (wydzielina gruczołów bobra), rozprowadzonej w słodkim winie i dawkowanej z olejem kopru lub ruty, względnie – jako alternatywną – lewatywę z aloesu, opium, śmietany krowiej, kastoreum, miękkiej smoły i kadzidla. Za dobry środek na pozbycie się robaków uważano m.im. syrop przyrządzony z powoju, miedzi, paproci, czarnuszki ogrodowej, czosnku i mleka koziego. Ale pewniejsza ma być mikstura mleczna z miedzi, powoju, paproci i soli hinduskiej, którą zażywa się dopiero po trzech dniach kuracji mlecznej. Bólom szyi można było podobno ulżyć trzymając w ustach słone mleko, a zziębniętym dłoniom lub stopom – okładem z gotowanej w mleku oślim mąki jęczmiennej. Mleko od czerwonej krowy lub napój z korzeni lukrecji, fig, daktyli i świeżego mleka zalecano karmiącej matce dla zachowania zdrowotności piersi. Cierpiącym na serce proponowano wyciąg z kadzidla, skórki granatu i gorzycy, rozprowadzony w mleku kwaśnym i occie winnym. Na bezsenność używano okładu na czoło z nasion sałaty, oleju różanego i kwaśnego mleka¹¹. Osobom chudym, chcącym przytyć, zalecano galbanum z mlekiem kozim. Miksturę z rozartej w mleku i miodzie pietruszki skalnej stosowano przeciw gorączce spowodowanej zmęczeniem po długiej podróży. Recepta na świerzb przewidywała stosowanie maści z mąki kozieradki, octu winnego i mleka kobiecego.

Wczesnośredniowieczni lekarze asyryjscy wierzyli, że mleko rozpuszcza nawet truciznę, która dostała się do organizmu przez usta. Kuracja taka polegała na zażywaniu żółci gazeli rozprowadzonej w mleku kozim¹². Rozwolnienie u dzieci wstrzymano, podając im kawałek łożu z ogona owcy, gotowany w świeżym mleku i posypyany sumakiem. Bulion z zająca i owcy, gotowany w mleku krowim i miodem, podawano natomiast na wstrzymanie krwawienia z brzucha. Wzdęcia zaś łagodzono stosując okład z pasty jęczmiennej rozrobionej w winie, mleku, occie winnym i dziecięcym moczu.

Mleko wykorzystywano też do celów gospodarczych. Spryskiwanie dolnych części uli świeżym mlekiem i dziecięcym moczem miało chronić pszczoły przed ćmami.

¹¹ Obecnie wierzy się, że jogurt raczej pomaga zasnąć. Często podaje się go na kolację, zwłaszcza w okresie letnim.

¹² Przekonanie o odtruwających właściwościach mleka jest powszechne wśród dzisiejszych Asyryjczyków.

PRZETWÓRSTWO I KONSUMPCJA MLEKA

Mleko i jego przetwory należą u chrześcijańskich Asyryjczyków do produktów objętych zakazem spożycia podczas postów, których jest blisko 140 dni w roku¹³. Świeże mleko pije się rzadko w pozostałych dniach świątecznych; jego surowy smak nie odpowiada każdemu. Większą popularnością cieszy się mleko gotowane, a szczególnie jogurt (*qāṭīro*).

Surowe mleko szybko kwaśnieje ze względu na stosunkowo wysoką temperaturę powietrza. Uważa się je wówczas za produkt zepsuty (*hallo harīlo*), nie nadający się do spożycia. Stąd po dojeniu, z konieczności szybko poddaje się mleko gotowaniu. Kiedy gotuje się je nad ogniskiem (*tfājo*) – nie wolno pożyczyc nikomu ognia (w postaci rozżarzonego węgla drzewnego lub grudek żaru), zanim garnek nie zostanie zdjęty. Panuje bowiem przesąd, iż przenoszenie ognia, nad którym grzeje się mleko, może być przyczyną zmniejszenia mleczności samic. Może też przynieść nieszczęście zarówno domownikom, jak i zwierzętom. Na tym etapie przetwarzania zachowuje się pewną ostrożność, unikając np. demonstracyjnego pokazywania obfitości mleka, by nie budzić zbytniego zachwytu i zazdrości innych. Przylepiający się do dna i ścian garnka osad (czasem nawet lekko przypalony) często jest powodem klótni młodszego rodzeństwa. Każde z dzieci zabiega u matki o ten przysmak¹⁴. Przypada on przeważnie chłopcom. Do warstwy osadu dodają oni okruchy chleba i jedzą je prosto z garnka.

Warto tu wspomnieć, że do szczególnych przysmaków dziecięcych należy również siara (*allo*). Po porodzie krowy rodzice czynią starania, by uzyskaną z pierwszego udoju siarę sprawiedliwie podzielić między nowo narodzone cielę i swoje dzieci. Ten „cudowny” pokarm (ze względu na jego unikalną wartość odżywczą, wysoką zawartość żelaza i witaminy A – stąd jego żółtawa barwa) podaje się dzieciom gotowany; powoduje to jego ścinanie. Czy w tym tkwi (obok 2–3-letniego karmienia piersią) dodatkowa przyczyna odporności dzieci asyryjskich na Bliskim Wschodzie na różne choroby, na które tak często narażone są małe dzieci w Europie?

Mleko stanowi jeden z głównych składników wielu potraw. *Dāszeszto, zarda* to rodzaj puddingu u Asyryjczyków Zachodnich. Jest nim mocno zagęszczona zupa mleczna z ryżem, do której dodaje się cukier i posypuje na wierzchu sproszkowanym cynamonem. Podaje się ją m.in. na kolację

¹³ O postach i kuchni postnej u Asyryjczyków zob. Abdalla 1991a, s. 24–26, 1991b, s. 141–150, 1991c, s. 15–26, 1993a, s. 13–36, 1993b.

¹⁴ Lekko przypalone lub prażone produkty mają powodzenie u dzieci. Pociągający jest chyba ich orzechowopodobny smak. Tworzy się on w wyniku interakcji resztek białkowych z kwasami tłuszczowymi. Pozostawienie ugotowanego mleka na słońcu nadaje mu smak i zapach podobny do orzechowego, przechodzą one również do jogurtu. Specjalizują się w tym szczególnie Beduini. Asyryjki zachęcają swoje dzieci do zjedzenia przypalonego chleba tym, że jakoby znajdują w nim *hemre* (korale). Gra w szklane koraliki była bardzo popularna wśród asyryjskiej młodzieży w latach sześćdziesiątych.

trzeciego, ostatniego dnia tzw. Postu Niniwy oraz w pierwszym dniu Świąt Wielkanocnych. U Asyryjczyków Wschodnich spotykamy podobną potrawę o nazwie *ryzza l-chalja*. Mleka używa się też, często zamiast wody, do przyrządzania ciasta pszennego przy wypieku świątecznych i okolicznościowych ciastek o nazwie *kilicza*, lub do wypieku chleba plackowego¹⁵.

PRODUKCJA JOGURTU

Do ugotowanego (po południu) i ostudzonego do temperatury około 40°C mleka (jego przybliżoną temperaturę sprawdza się zanurzając w nim palec) dodaje się zaprawę (*ralbe*) z poprzedniego jogurtu¹⁶. Naczynie pozostawia się w spokoju wewnątrz mieszkania i otula odzieżą, by powoli ostygło. Łagodne obniżanie się temperatury zaprawionego mleka ma pozytywny wpływ na tworzenie się skrzepu. Pod wieczór naczynie wynosi się na dwór i stawia na podwyższeniu z dala od zwierząt, zwłaszcza kotów¹⁷. Napój w chłodzie nocy powoli zastyga. Otrzymany jogurt ma konsystencję związłego żelu, często w kształcie bryły. Im bardziej stabilna i zdecydowanie zżelowana masa, tym lepszy jogurt¹⁸.

W moich rodzinnych stronach panował przesąd, iż spożywanie nabiału, zwłaszcza zaś jogurtu, po smażonej rybie jest szkodliwe dla zdrowia. Bez uwzględnienia aspektu kulturowego chyba pewnego rodzaju uproszczeniem byłoby szukanie naukowego jednoznacznego uzasadnienia tej reguły, prawdopodobnie przestrzeganej również przez Żydów i Arabów. Prawdą jest natomiast, iż oba te produkty są dość bogate w aminokwasy siarkowe, tj. cysteinę i metioninę. W przewodzie pokarmowym wrażliwych organizmów mogą one wywołać pewien szok, nie mówiąc o procesach fermentacyjnych, w wyniku których tworzy się nadmiar siarkowodoru.

Jogurt nie jest zwykle spożywany jako napój, lecz uchodzi za potrawę. Jedną z nich nazywa się *mparszeta*: w jogurcie moczy się kawałki chleba, by spęczniały i słodzi cukrem. Potrawę tę podaje się zwłaszcza bezzębnym

¹⁵ Taki chleb o nazwie *chubz mda'am* stanowi nowość ostatnich lat w Syrii. Wypieka się go w niewielkich ilościach w specjalnych piekarniach. Ma być podobno przeznaczony dla władz, niby z powodu jego wysokiej ceny.

¹⁶ Starsi wiekiem Asyryjczycy wyznają, że tylko raz w roku, mianowicie w dniu 1 kwietnia, mleko można jakoby zaprawić rosą. Czy niezwykłość rosy tego dnia wynika stąd, że jest to Nowy Rok Asyryjski?

¹⁷ Koty wręcz czyhają na jogurt pozostawiony wewnątrz izby mieszkalnej. Za głównego winowajcę uważa się kota uciekającego w momencie, gdy ktoś wchodzi do izby. Takie typowe zachowanie się kotów przybrało formę porzekadła również w odniesieniu do ludzi. Często cytuje się je w rozmowach.

¹⁸ Wyprodukowany z mleka owczego jogurt jest trwalszy i bardziej zżelowany, a masło ma wyższą wydajność aniżeli wyprodukowane z mleka koziego lub krowiego. Mleko krów czarno-białych uważane jest za lepszej jakości niż mleko krów brązowych. Najbielszy zaś jogurt daje mleko kozie.

starcom i małym dzieciom jako posiłek wzmacniający. Często jogurt rozcieńcza się wodą, dodaje pokrojone w kostkę ogórki, czosnek, szczyptę soli i lód, tworząc rodzaj chłodnika podawanego na kolację z chlebem. Wspaniałe połączenie smakowe daje jogurt mieszany z syropem daktylowym, czyli z czymś bardzo słodkim. Jogurt, nabierany połówką owocu daktyli, tworzy w ustach bogaty bukiet aromatyczny, chyba przewyższający zawartość związków smakowych w każdym z obu składników oddzielnie. Przy braku daktyli nieco podobny bukiet można uzyskać popijając jogurt mocno słodzoną herbatą. Środki słodzące, a szczególnie cukier, stosuje się do poprawienia smaku jogurtu, który, po zostawieniu w cieple, już następnego dnia kwaśniej. Jogurt podaje się jako deser po posiłkach lub zamiast sałatki do potraw suchych i sypkich.

Jogurt stanowi też półprodukt do przyrządzania przetworu o nazwie *terchajno*¹⁹. Grubszą frakcją *bulguru* (*burghulu*: preparowanej kaszy pszennej) wysypuje się do kotła, zalewa jogurtem i dodaje małą ilość soli kuchennej. Mieszanekę zostawia się w cieniu do czasu aż cała masa jogurtu zostanie wchłonięta przez *bulgur*. Trwa to około 24 godzin. Tworzącą się papkę o dużej lepkości przez chwilę miesza się i pozostawia na dalszą dobę. Mieszanie powtarza się w odstępach 24-godzinnych. Jeśli mieszanina, zwana potocznie „ciastem”, zbyt szybko wyschnie, dodaje się wówczas jeszcze małe ilości jogurtu. Podczas fermentacji trwającej 5–6 dni „ciasto” nabiera charakterystycznego aromatu i smaku. Następnie formuje się z niego kulki o średnicy 2–4 cm i suszy na słońcu. Mała zawartość wody (8–10%), wysoka kwasowość oraz brak cech higroskopijności, gwarantują przechowywanie produktu przez 2–3 lata w workach z tkaniny lub otwartych komorach glinianych. *Terchajno* podaje się na śniadanie po rozcieńczeniu.

Część jogurtu przeznaczona jest do produkcji masła (*zebdo*) w specjalnie przygotowanych bukłakach o nazwie *galdo*.

PRZYGOTOWANIE BUKŁAKU

Do tego celu stosuje się przeważnie skórę kozią. Zwierzę zabija się przez obcięcie głowy. Skórę na obu kolanach tylnych kończyn nacina się w poprzek i dmucha w nią mocno ustami. Dostające się do środka powietrze pod ciśnieniem podnosi skórę na kolejnych odcinkach ciała zwierzęcia, oddzielając ją całkowicie od tuszy. Tworzy się coś w rodzaju dmuchanej poduszki.

¹⁹ Jest on dość popularny na Bliskim Wschodzie. W Syrii, Libanie, Jordanii, Izraelu i Egipcie znany jest jako *kiszku*, w Iraku – *kuszuk*, a w Turcji – *tarchana*. O *kiszku*, jego wartościach odżywczych, nowoczesnych rozwiązaniach technologicznych, napisali m.in.: Al-Shabibi i inni 1982, s. 65–67; Hafez i inni 1984, s. 197–198; Hamada i inni 1982, s. 1140–1142; Abdalla 1986, s. 26–28. Temu tematowi poświęcono pracę magisterską wykonaną przez Barbarę Nadolną w 1986 r. w Instytucie Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego Akademii Rolniczej w Poznaniu. Wykazano tam m.in. możliwość zastąpienia *burghulu* nasionami grochu.

Następnie przez nacięcie szyi wkłada się rękę z nożem i, nie uszkadzając skóry, wykrawa się delikatnie tuszę w kawałkach, które wyciąga się aż do pełnego wypróżnienia skóry. Mięso przeznaczają się do konsumpcji, skórę zaś poddaje garbowaniu według następującej procedury:

Skórę zanurza się w luźnej papce przygotowanej z popiołu i wody. Zostawia w cieniu przez tydzień. Kwaśny odczyn papki ułatwia odpadanie wełny, którą wrywa się następnie rękoma. Po wypraniu kilkakrotnie w wodzie, skórę obficie posypuje się wysuszoną i zmieloną skórką granatów, zwaną *dzaftę*, zmieszaną z solą. Ponownie zostawia się ją w cieniu na tydzień. Zawarte w skórcie granatów garbniki nadają garbowanej skórze specyficzną barwę. Po dokładnym umyciu i wysuszeniu skórę rozciąga się za pomocą wbitego w ziemię pala (*sakto*). Inny sposób garbowania polega na oblepieniu skóry na kilka dni sfermentowanym ciastem z mąki pszennej (czasem dodaje się mąkę z soczewicy). Ułatwia to odpadanie resztek tłuszczu i wrywanie włosów. Potem skórę myje się i zanurza na 15 dni w papce z gotowanej mączki żołądź, zwanej *gamāre*. Cztery otwory w skórze, powstałe po nacięciach kończyn zwierzęcia, szyje się rzemykami ze skóry koziej (*szubāqo d-mare'zo*)²⁰.

PRODUKCJA MASŁA I TŁUSZCZU MLECZNEGO

Masło otrzymuje się z jogurtu. Zimny jogurt wlewa się skoro świt do bukłaku wiszącego na wystającej w stronę dziedzińca belce dachowej. Końcówki strony brzusznej bukłaku, będące pozostałością obu par kończyn zwierzęcia, nawija się na drewniane uchwyty, zwane *lallābe*. Te z kolei łączy się prostopadle kijem (*moju'to*). Trzymając *lallābe* gospodyni wytrząsa jogurt przez 20–30 minut, aż kuleczki tłuszczu połączą się w grudki²¹. Można to sprawdzić zaglądając do środka przez górny otwór szyjny (fot. 1). Czynność wytrząsania może być wykonywana przez dwie, stojące naprzeciw siebie kobiety. W warunkach polowych bukłak zawiesza się na trzech drewnianych belkach wbitych w ziemię, zwanych *daqerjōto*, tworząc rodzaj piramidy²².

Produkcja masła odbywa się zawsze wcześniej rano, często gdy dzieci jeszcze śpią. Jest to pierwsze zajęcie, od którego gospodynie wiejskie zaczynają

²⁰ Identyczny bukłak używany do przechowywania produktów sypkich nazywa się *māzido*, a do wody pitnej – *qarbo*.

²¹ Średnio z 10 kg jogurtu otrzymuje się ok. 1 kg masła. Wraz ze wschodem słońca na terenie gospodarstw wiejskich często pojawiają się roje jaskółek. Wierzenia mówią, że przynioszą one domownikom szczęście, a ponadto zwiększają wydajność masła. Dzieciom tłumaczy się że ich świergot jest hymnem powitalnym dla promieni słonecznych i powitalną modlitwą do Chrystusa. Często jaskółki zakładają gniazda wewnątrz izb mieszkalnych, u drewniano-słomianego sufitu. Wyrządzenie im jakiegokolwiek krzywdy uchodzi za ciężki grzech.

²² W beduińskich wsiach północno-wschodniej Syrii bukłak z jogurtem ustawia się na materacu prosto na ziemi. Wytrząsające go kobiety zajmują pozycję siedzącą, a nie stojącą.



Ryc. 1. Wytwarzanie jogurtu w bukłaku podczas produkcji masła.
Wioska Habsos w Tur Abdinie, 1988 r.
Fot. Simon Atto, Holandia

swój normalny dzień na przełomie wiosny i lata. Poranny chłód sprzyja zlepianiu się kuleczek tłuszczu w wytrząsanym jogurcie.

Otrzymane masło uchodzi za przysmak śniadaniowy, zwłaszcza gdy spożywa się je posypane cukrem. Nie stosuje się go do smarowania pieczywa (takiego zwyczaju nie ma na Bliskim Wschodzie), lecz nabiera chlebem małe ilości, tworząc razem jeden kęs. Przyjął się zwyczaj ofiarowywania części świeżego masła tym ze współwieśniaków, którzy nie mają dostatecznej ilości mleka. Dzielenie się tym, co daje natura oraz smutkami i radościami, jest dość charakterystyczne dla Asyryjczyków.

Głównie jednak przeznaczają się masło do produkcji trwałego tłuszczu (*meszho*). Uzyskiwaną codziennie porcję masła soli się i wkłada do pojem-

nika. Gdy pojemnik się napełnia (ok. 20 kg), zebrane masło przekłada się do grubościennej i ocynowanej kadzi, po czym gotuje. Gotowanie powoduje rozwarstwienie się masła; czysty tłuszcz unosi się do góry, a pod nim pozostaje maślanka i osad. Oddzielający się po ochłodzeniu tłuszcz ponownie gotuje się, tym razem z dodatkiem kawałka chleba. Gotowanie przerywa się, gdy ów chleb staje się lekko rumiany i chrupiący.

Czysty tłuszcz przechowuje się w ceramicznych lub skórzanych pojemnikach. Używa się go jako dodatku do świątecznego jadła przez cały rok. Przeciętna rodzina asyryjska spożywa rocznie około 60 kg tego produktu²³. Rozprowadza się go w stanie rozgrzanym po wierzchu potrawy. Jest bardzo wydajny i ma wspaniały smak.

Zachowania towarzyszące procesowi tworzenia się masła zostały utrwalone na taśmach magnetofonowych w formie rytmicznych piosenek. W swoim zbiorze znalazłem dwa utwory: jeden pod tytułem „*Gudi majjane b-dranani*” (wytrząsam bukłak siłą swych ramion) wykonany przez kobietę, drugi zaś, śpiewany przez mężczyznę, opisuje drogę, po której może chodzić ukochana, zatrzymując się m.in. w miejscu, gdzie wytrząsa się bukłak z jogurtem.

POTRAWY I PRZETWORY Z MAŚLANKI

Po oddzieleniu masła w bukłaku zostaje maślanka (*dalghe, dalle*). Spożywa się ją jako napój (często zamiast wody), albo rozdaje potrzebującym. Jej nadmiarem poi się zwierzęta gospodarskie lub rozlewa do kontenerów i sprzedaje w pobliskich miastach. Kupują ją głównie ci, którzy dopiero niedawno przenieśli się ze wsi do miasta. Maślanke pije się zwykle po dodaniu lodu lub po namoczeniu w niej kawałków suchego chleba. Jest to potrawa ludzi ubogich.

W jadłospisie Asyryjczyków występuje kilka półproduktów i potraw zawierających maślanke. W opinii konsumentów uchodzą one za dania pełne. *Labanije* to letnie danie u Asyryjczyków Zachodnich, podawane na zimno na kolację: w osolonej maślanke delikatnie gotuje się do miękkości obłuszczone pszenicę, ciągle mieszając tak, aby maślanka nie zwarzyła się. Podobną potrawę, acz bogatszą, bo z dodatkiem białka jaja i drobno pokrojonej wołowiny lub baraniny (z możliwością zastąpienia pszenicy kukurydzą), znają Asyryjczycy Wschodni pod nazwą *buszāla d-dalle*. *Gierdo* to kolejna potrawa występująca w tej grupie: maślanke łączy się z jajkiem, soli i ciągle miesza doprowadzając do wrzenia. Wsypuje się opłukany ryż i pozostawia na małym płomieniu. Garnek zdejmuje się i przykrywa ręcznikiem na pół godziny. Potrawę podaje się z syropem daktylowym lub roztopionym masłem.

²³ U Asyryjczyków Wschodnich utrwalił się zwyczaj związany z ceremonią zaślubin. Doprowadzona do domu narzeczonego panna młoda zatrzymuje się na moment przed drzwiami, by namoczonym w *meszho* palcem zrobić znak krzyża na futrynie. Ma to zapewnić nowożeńcom obfitość i szczęście.

Maślankę wykorzystuje się również do przygotowania ciasta pszennego, z którego wypieka się chlebki *girdajje*. Z niej także produkuje się odwodnioną masę *szyrtan*, (*qeszka*) lub rodzaj sfermentowanego twarogu o nazwie *džadzieq*.

Aby uzyskać *szyrtan*, wlewa się do worków surową maślankę i zawiesza je na słońcu do odsączenia płynu. Pozostającą w worku gęstą masę soli się i formuje kulki wielkości jaja kurzego, które następnie są suszone na słońcu. W okresie zimy produkt ten stosuje się do przyrządzania czasochłonnej potrawy obiadowej *gabula* (u Asyryjczyków Zachodnich) lub *dochla* (u Asyryjczyków Wschodnich). Twarde klopsiki rozciera się w wodzie o ściany ręcznie wykonanej miski drewnianej lub wypalanej z gliny o szorstkiej nawierzchni, aż do ich rozpuszczenia (pozostające małe grudki daje się dzieciom do zjedzenia). Do półmiska wkłada się ugotowaną do miękkości obłuszczonej pszenicę *garso* odpowiednio spłaszczając, aby wlany do środka płyn (powstały z *szyrtan*) nie przelewał się; brzegi masy pszennej powinny być wyższe i grubsze. Po powierzchni tego płynu rozprowadza się rozgrzany do czerwoności tłuszcz mleczny. Do przyrządzania potrawy *dochla* zamiast pszenicy stosuje się obłuszczone ziarno jęczmienia.

Dla otrzymania *džadzieq* gotuje się maślankę, rozlewa do worków i przetrzymuje w cieniu przez 4–5 dni. Aby przyspieszyć ściekanie płynu, worki przyciska się kamieniem. Otrzymaną gęstą masę soli się i miesza z pokrojonymi liśćmi zielonego czosnku. Następnie ubija się w glinianym pojemniku, którego otwór zalepiany jest czerwoną gliną. Pojemnik ustawia się do góry dnem w dołku wewnątrz izby mieszkalnej (aby wchłaniał wilgoć) i zakopuje w ziemi na miesiąc lub dwa. *Džadzieq* ma sypką konsystencję bez widocznych pleśni. Smakuje podobnie jak spleśniały ser polski typu rokpol. Podaje się go głównie na śniadanie.

PRODUKCJA SERA

Ser (*glēto*) kojarzy mi się z powtarzaną przez matkę legendą o pewnym podróżniku, który miał ponoć pochodzić z naszych okolic. Napelnił on mlekiem manierkę zrobioną z wysuszonego żołądka owczego i wyruszył w długą podróż. Kiedy wyczerpany przystanął, by odpocząć i napić się, ogarnęło go zdumienie. Oto w manierce nie było już mleka, lecz biały skrzep – ser! Spróbował go i polubił. Podobne zdumienie, połączone z poczuciem satysfakcji, ogarnęło mnie gdy o tej samej legendzie czytałem w europejskiej literaturze przedmiotu. Niestety nie zdążyłem donieść niepiśmiennej matce o mym odkryciu.

Na bliskowschodnich terenach asyryjskich wiosna przynosi radość przyrodzie i ludziom, ale nie każdemu zwierzęciu domowemu. Jedna z rodzących wtedy owiec, kóz lub krów musi niestety pogodzić się ze stratą swojego potomstwa, zwłaszcza jeśli będzie płci męskiej (*qarqūro*, *safūro*, *arnulo*, odpowiednio nazwy żeńskie: *qarqurto*, *safurto*, *goleke*). Gospodarz pozwala mu

ssać mleko matki zaledwie przez jeden lub dwa dni. Potem przeznaczają na zabicie, którego jednak dokonuje się z dala od oczu matki. Do żołądka zwierzęcia nie może się dostać ślad innego pokarmu oprócz siary. Właśnie zabija się je dla tego żołądka, a ściślej – dla skrzepu (*fyrzyk*) tworzącego się z mleka pod wpływem podpuszczki (enzymu żołądka).

Fakt utraty potomstwa, zwierzę (szczególnie krowa) znosi chyba nie mniej boleśnie aniżeli człowiek. Często staje się nieposłuszna, krnąbrna i odmawia dodawania mleka. Oszukuje się ją w ten sposób, że skórę ofiary (wraz z kończynami) wypycha się sianem i szmatami. Zwierzę daje się nabrać na tę sztuczkę. Liżąc skórę postawionej przy nim atrapy – stawia mniejszy opór przy dojeniu.

Po zabiciu zwierzęcia i stwierdzeniu, że w jego żołądku znajduje się niedostateczna ilość skrzepu, wlewa się do niego dodatkowe porcje mleka i czeka, aż skrzepnie. Właśnie owa zawartość żołądka stanowi zaprawę serową (*darmōno*). Można ją stosować natychmiast, czyli w stanie świeżym. Często, nie wyjmując jej z żołądka lub wkładając ją do woreczka z białej tkaniny, soli się i utrwała przez suszenie na słońcu do dalszego stosowania.

Aby otrzymać ser, zaprawę zanurza się w mleku o temperaturze do 40°, miesza i pozostawia w spokoju przez około 20 minut²⁴. Powstałą po skrzepnięciu serwatka poi się zwierzęta lub używa do wyrobu ciasta do produkcji okolicznościowych wypieków *kilicza*. *Kilicza* z serwatka jest rozpowszechniona szczególnie wśród Asyryjczyków pochodzących z miasta Urhoy (Edessa, obecnie Urfa w Turcji), zajmujących dziś jedno z osiedli miejskich w Aleppo (Syria). Ser natomiast wkłada się do białych worków o wymiarach około 20 × 40 cm i przyciska, by powoli wysychał.

Otrzymane batoniki kroi się na kawałki i ścisza dłońmi. Powoduje to wyciek resztek serwatki i nadaje kawałkom sera określony kształt z widocznymi po jego ostygnięciu śladami palców. Ser można też pokruszyć i porcjami wysypać na znajdującą się na ogniu patelnię z małą ilością wody. Ogrzewanie powoduje roztopienie sera i ułatwia jego rozciąganie oraz formowanie na kształt cienkich wstążeczek, które następnie plecie się w warkocz lub zwiąja w pętle. Ser otrzymany przy zastosowaniu obróbki cieplnej charakteryzuje się gumiąstą i zwartą konsystencją, co polepsza jego walory smakowe.

Wszystkie odmiany sera asyryjskiego mają białą barwę. Przechowuje się je, często z dodatkiem czarnuszki, w solance w szklanych lub metalowych pojemnikach (stężenie soli wyznacza na ogół wysokość zanurzenia jaja kurzego, którego górny biegun powinien być tylko o ok. 1 cm ponad lustrem wody)²⁵. Ser spożywa się z chlebem i herbatą lub z arbuzami jako posiłek dietetyczny.

²⁴ Produkcję sera dla potrzeb rodziny zaobserwowałem w 1991 r. również u niektórych Asyryjczyków mieszkających w Holandii. Płynną zaprawę kupują oni w hurtowni produktów orientalnych o nazwie „Togo”. Prowadzi ją Asyryjczyk z Turcji. Mleko doi się prosto z wymion krowy do naczynia z zaprawą bezpośrednio u hodowcy na fermie.

²⁵ W ten sam sposób przygotowuje się zalewę do kiszenia warzyw.



Ryc. 2. Wzór etykiety na 5-kilogramowych puszkach z białym serem w solance, importowanych z byłej Czecho-Słowacji do Szwecji przez Asyryjczyka (napisy w jęz. asyryjskim, arabskim i tureckim)

HANDEL NABIAŁEM

W środowisku asyryjskim, w którym przebywałem w latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych, handel produktami wytwarzanymi w domu z własnych surowców był zjawiskiem bardzo rzadkim. Dotyczyło to również nabiału. Większość rodzin wiejskich przeznaczala na sprzedaż raczej część żywego inwentarza i wełnę owczą. Nabiał produkowano tylko na własne potrzeby, a jego nadwyżki rozdawano wśród krewnych i sąsiadów we wsi. „Zanim poprosisz Boga o krowę dla siebie, poproś Go o dwie krowy dla sąsiada” – brzmiała jedna z asyryjskich maksym ludowych. Ci, którzy postępowali zgodnie z nią nie mogli nawet spać spokojnie wiedząc, że dzieci sąsiada nie mają dostatecznej ilości tego, co oni posiadają w nadmiarze. Przestrzegano więc dzieci, że jeśli nie podzielą się z ubogimi tym, co mają w obfitości, „ich węże będą im dokuczać we śnie”²⁶.

Handel produktami mleczarskimi był dorywczym zajęciem wyłącznie biednych rodzin miejskich²⁷. Często wcześniej rano matka wysyłała na bazar

²⁶ Pojawienie się węży we śnie tłumaczy się jako wyrzuty sumienia. Za przyczynę uważa się zazwyczaj nieczystowanie towarzysza tym, co się jadło poprzedniego dnia w jego obecności.

²⁷ Wśród asyryjskich chłopów znad rzeki Chabur w północno-wschodniej Syrii znana jest historyjka o pewnym gospodarzu. Przez wiele lat sprzedawał on w pobliskim mieście al-Hasake fałszowane wodą mleko. Pewnego dnia nie pojawił się z dostawą u swoich klientów. Spytany po jakimś czasie o przyczynę, wyjaśnił: „Woda, którą przez tyle lat dodawałem do mleka wezbrała i porwała pasące się nad rzeką krowy”.

swoje kilkuletnie dziecko z garnkiem jogurtu na sprzedaż. Niektóre rodziny, swidząc samotnie idące dziecko, bez targowania kupowały ów jogurt. Kierowały się często względami humanitarnymi. O sprzedawanej w mieście maślanie wspomniałem wcześniej.

Na terenie zadaszonych bazarów miejskich istniały sklepy nabiałowe, umiejscowione w pobliżu punktów sprzedaży owoców. Przyciągały one przechodniów przyjemną wonią jogurtu. Głównymi odbiorcami byli właściciele sklepów. Na spożywaną w pracy śniadanie zamawiali utworzony na wierzchu jogurtu „kozuch”. Słodzili go cukrem i zjadali z chlebem, popijając herbatą. Wracając do domu w przerwie obiadowej często zaopatrywali swoje rodziny w zakupiony w tych sklepach nabiał.

Na ulicach miasta Qameszli, w którym mieszkałem w latach sześćdziesiątych, można było spotkać handlujących nabiałem Arabów–beduinów i Kurdów. Beduini hodowali duże stada owiec i słynęli z produkcji dobrej jakości tłuszczu mlecznego (*samn*, asyryjskie *meszho*). Podobno nadal uchodzi on za produkt poszukiwany²⁸. Kurdowie zaś oferowali świeży ser, który kupujący poddawali w domu dalszej obróbce: krojeniu, przygotowaniu odpowiedniej zalewy, przyprawieniu, ładowaniu do pojemników²⁹.

MLEKO W FOLKLORZE SŁOWNYM

U Asyryjczyków, podobnie jak u większości ludów Bliskiego Wschodu, folklor związany z mlekiem jest – zdaje się – niezbyt bogaty. W mojej pamięci utrwaliły się tylko trzy przysłowia ludowe. Pytane przeze mnie starsze wiekiem osoby nie znały ich więcej.

1. *Jāqed lezone buhallo, npehle baddalge*

(Jego język poparzył się od mleka, dmuchnął w maślankę)

Używa się go w przenośni w dwóch przynajmniej sytuacjach konfliktowych:
– doznający niewinnie krzywdy, nie mogąc wyrównać rachunku z krzywdzącym, przelewa swój gniew na kogoś innego, bezstronnego;

²⁸ Trudno sobie wyobrazić kuchnię beduińską bez tłuszczu mlecznego. Obok daktyli i prąśnego chleba stanowi on główny pokarm Beduina. Przypisuje mu się właściwości wzmacniające organizm, zwłaszcza kości. Na potwierdzenie zalet beduińskiego jada przytaczana jest często historyjka o bójce, w której beduin łatwo pokonał mieszkańca miasta. By przekonać go o braku wartości miejskiego jada, beduin zaproponował, by zakopać w ziemi to, co każdy z nich najczęściej spożywa. Pokonany przyniósł owoce, beduin zaś daktyle i tłuszcz mleczny. Po kilku dniach okazało się, że – w przeciwieństwie do daktyli i tłuszczu, w owocach załęgły się robaki. Beduin rzekł: „Tak samo dzieje się w twoim brzuchu”!

²⁹ W maju 1992 r. w hurtowniach z bliskowschodnimi produktami spożywczymi w mieście Södertälje w Szwecji, pojawiły się 5-kilogramowe puszki z białym serem o nazwie *balkan*, w słonej zalewie. Etykieta zawierała informację również w języku asyryjskim. Ser wytwarzała jakaś firma w byłej Czecho-Słowacji na zamówienie asyryjskiego importera.

– za szybkie i nieprzemyślane postępowanie, przynoszące negatywne efekty oraz nieskuteczne próby naprawienia wynikających stąd szkód.

2. *Nosze lo komer u-qaṭirajdi ḥamuṣojo*

(Nikt nie przyznaje się, że jego jogurt jest kwaśny)

W tym przysłowiu wyraża się sentencję, iż ludzie zwykle ukrywają swoje błędy i słabości, chwając to, co mają lub robią. Asyryjski słuchacz przyjmuje to raczej z wyrozumiałością. Nieraz chcąc jakoby usprawiedliwić narratora przed innymi, sam słuchacz posługuje się takim sformułowaniem. Podobne przysłowia są znane innym narodom. W Polsce jego odpowiednikiem jest np. „każda pliszka swój ogonek chwali”.

3. *Kīto mantō būgāṭiro*

(Jest włos w jogurcie)

Takie sformułowanie słyszy się, kiedy rozmówca robi wrażenie, iż ukrywa jakiś szczegół, lub w przypadku postępowania (działania) mającego wprowadzić człowieka w błąd.

4. Pewien asyryjski ksiądz imieniem Malke z wioski Ayn Warde w Tur Abdinie (południowo-wschodnia Turcja) (dziś obsługujący jedną z asyryjskich gmin w RFN) zapisał się w pamięci rodaków mówiąc: „Wszystko jest łaską bożą, ale maślanka jest łaską mojej matki. Im więcej wody do niej dodaje, tym staje się wydajniejsza”. Tę anegdotę usłyszałem od asyryjskiego imigranta w Szwecji, Gabriela Kurta, pracującego w latach siedemdziesiątych w zakładzie krawieckim w mieście Midyat (Tur Abdin), do którego ów duchowny lubił zachodzić na pogawędkę. Częstym ich tematem było mleko.

5. Przebywająca w szpitalu kobieta prosiła swego męża, by ich dzieciom nie zabrakło ulubionego jogurtu. Nie wiedziała, że prosta i prawie codziennie powtarzana technologia jego wyrobu sprawi mężowi trudności. Mąż zagotował mleko i zamiast zaprawy jogurtowej dodał do niego drożdże piekarskie (*ḥmiro*). Niestety, mleko nie skrzepło. Następnego dnia podwoił ilość drożdży, lecz bez skutku. Dopiero w trzecim dniu, gdy odwiedził żonę w szpitalu, dowiedział się, że drożdże piekarskie nie nadają się do produkcji jogurtu, lecz trzeba dodać pozostałą po poprzednim jogurcie zaprawę. Wyśmiany przez żonę i dzieci musiał o ową zaprawę poprosić sąsiadkę. Tę historyjkę podyktował mi asyryjski kapłan Gabro Isik w Södertälje (Szwecja). Jej bohaterem jest niejaki Tuma z wioski Habsos (Turcja, region Mhallamije), mieszkający aktualnie w Mutala (Szwecja).

6. W połowie drogi między klasztorem Az-Zaafaran a miastem Mardin (Tur Abdin) znajdowała się niegdyś twierdza, zwana *Ḥeṣno d-atto, Qalaat Mara*

(Damski Zamek), położona na wysokości ok. 1200 metrów. Dziś znajduje się tam asyryjska wioska o tej samej nazwie. Nie mogąc jej zdobyć w XIII w. Tatarzy odcięli ją od świata oblegając ponoć przez sześć miesięcy. Dzielni gospodarze nie tylko nie poddali się, lecz zdobyli na pewne działania o charakterze psychologicznym. Wysłali wodzowi armii tatarskiej wiadro pełne jogurtu z suczego mleka. Poczęstunek bardzo wodzowi smakował, był bowiem przekonany, że pochodzi z mleka owczego. Po głębokim namyśle wódz doszedł do wniosku, że oblężenie twierdzy wcale nie wpłynęło negatywnie na gospodarkę broniących jej. Ów jogurt bowiem świadczy, że ich życie nadal toczy się całkiem normalnie. Zapewne muszą mieć wielkie stada owiec i zapasy broni wewnątrz ogromnej góry – pomyślał, uświadamiając sobie równocześnie bezsensowność swojej akcji. Wiadro jogurtu uratowało więc twierdzę sprytnych gospodarzy.

ZNACZENIE MLEKA KOBIECEGO

Znaczenie kobiecego mleka w kulturze ludowej Asyryjczyków wykracza daleko poza rolę zwyczajnego lub nadzwyczajnego pokarmu. Ma ono swoją symbolikę, która przejawia się w różnych momentach i sytuacjach życiowych. W rozmowach dzieci często słyszy się przysięgę: „na mleko matki!”; ma ona przekonać o prawdziwości relacji i racji mówiącego. Mające jakieś wątpliwości dziecko żąda wręcz nieraz od rozmówcy, by przysiągł na mleko matki, co daje mu gwarancję, że zasłyszane informacje lub opowiadane sytuacje są prawdopodobne. Fałszywe składanie przysięgi tego rodzaju jest ciężkim grzechem.

Karmienie dziecka mlekiem matki trwa dość długo, 1–3 lata. Przerzywa się je tylko wtedy, gdy zaistnieją naturalne przeszkody. Zdarza się, że ta sama kobieta karmi równocześnie dwoje dzieci, w tym jedno niekoniecznie swoje. Nie byłoby w tym nic dziwnego, gdyby nie pewien przesąd głoszący, iż karmione tą samą piersią dziewczynka i chłopiec nie mogą w przyszłości wejść ze sobą w związek małżeński, pomimo że ich rodzice nie są ze sobą spokrewnieni. Zauważmy więc, że wspólne mleko kobiece czyni nawet obce dzieci jakby rodzeństwem.

O człowieku uczciwym, prawdomównym, lojalnym i dobrze wychowanym mówi się, że „ssał prawdziwe, niczym nie skażone, mleko” (*halāl*). Chodzi w tym sformułowaniu o to, że postępowanie człowieka odzwierciedla trwałość matczynej miłości, przekazywanej mu w trakcie karmienia piersią oraz ogólną wierność ukształtowaną w sposób naturalny w ciągu pierwszych miesięcy życia. Osoby nieobliczalne, zdradliwe, określa się jako takie, które „ssały fałszywe, skażone, mleko” (*harām*). Dla wyjaśnienia tej sentencji posłużę się pewnym sformułowaniem wypowiedzianym przez niektóre matki w sytuacjach skrajnie niegodziwego postępowania dziecka: „Niech moje mleko będzie ci *harām*!”. Przyjmuje się to jak klątwę. Chyba nic nie działa

tak dobitnie na psychikę dziecka, jak tak stanowczo wyrażona dezaprobatą matki. Słyszac te słowa dziecko z reguły płacze, przeprasza jak może i trwa w pokorze, póki matka mu nie wybaczy.

Przedstawiony tu szkic nie wyczerpuje zagadnienia. Opracowanie dotyczy bowiem głównie Asyryjczyków Zachodnich z Tur Abdinu. Ich doświadczenia i emocje związane z mlekiem są jednak – jak zauważyłem – nader bogate. Dowodzą tego opowiadania zasłyszane przeze mnie przy okazji zwykłych rozmów towarzyskich, jakie prowadziłem podczas spędzonego wśród nich urlopu w Szwecji. Żyje tam blisko 50 tysięcy asyryjskich wychodźców. Prawie w każdym domu zetknąłem się ze sposobem przygotowania jogurtu i potrawy *labanije*. Niektóre rodziny wręcz czyhają na okazję obniżki ceny mleka, by kupić około 30 litrów tego płynu z przeznaczeniem na produkcję sera. Wtedy widać rodziną i koleżeńsko-sąsiedzką współpracę, polegającą na szybkim podawaniu sobie adresu sklepu, udzielaniu pomocy w transporcie mleka i przygotowaniu sera, do czego stosuje się gotową zaprawę w tabletkach. Niektóre potrawy mleczne są serwowane w asyryjskich restauracjach. W Holandii np. w restauracji „Orient” w mieście Enschede, znalazłem w jadłospisie potrawę *dżadzieq* i *gletto*, podawane na różne sposoby.

Sądzę, że asyryjski folklor związany z mlekiem przetrwa jeszcze długo. Technologia wiejskiego przetwórstwa mleka i związana z tym specyficzna obyczajowość zostały utrwalone na taśmach w formie piosenek i w sztukach teatralnych. Niepokojące jest jednak to, że całe starożytne osady asyryjskie w Tur Abdinie pustoszeją. Urodzone na emigracji dzieci wczorajszych gospodarzy coraz rzadziej będą miały okazję dotknąć autentyczne *galdo*, zobaczyć jak suszy się na słońcu *szyrta*n i jak w dołku izby mieszkalnej pleśnieje *dżadzieq*.

LITERATURA

Anonim

- 1990 *Al-firqatu-l-Aszurijatu lil-funini-sza'bijati fi muhāfadati-l-Hasaka* (Asyryjski zespół folklorystyczny w prowincji al-Hasaka), „Dirasaton Isztirakija”, Damaszek.

Abdalla M.

- 1986 *Kizsk – sfermentowany produkt pszenny Bliskiego Wschodu*, „Przegląd Gastronomiczny”, Nr 3.
- 1991a *Posty i kuchnia postna u chrześcijańskich Asyryjczyków na Bliskim Wschodzie*, „Przegląd Gastronomiczny”, Nr 2.
- 1991b *Posty i kuchnia postna u współczesnych Asyryjczyków na Bliskim Wschodzie*, „Przegląd Orientalistyczny”, Nr 1–4.
- 1991c *The Way the Contemporary Assyrians take Food in the Middle East during Fasts and Church Holidays*, [w:] *Feasting and Fasting*, Prospect Books Ltd., London.
- 1993a *Posty i kuchnia postna u współczesnych Asyryjczyków Zachodnich na Bliskim Wschodzie*, „Gdańskie Studia Antropologiczne” Nr 2.
- 1993b *Fasting and Fast Customs Practised by Modern Assyrians in the Middle East*, The Publishing House of Nsibin, Szwecja.

- Al-Shabibi M.M.A. i in.
1982 *Studies on the Sumak (Rhus hirta) of Iraq*, „Journal of the Canadian Intitute of Food Science and Technology”, vol. 15, No 1.
- Bielicki M.
1967 *Zapomniany świat Sumerów*, PIW, Warszawa.
- Budge E.A.W.
1976 *The Syriac Book of Medicines*, Armoriga Book Co., APA-Philo Press, Amsterdam (reprint).
- Contenau G.
1967 *Życie codzienne w Babilonii i Asyrii*, PIW, Warszawa.
- Dobrovits A. i in.
1975 *Wieża Babel*, Nasza Księgarnia, Warszawa.
- Forstner D.
1991 *Świat symboliki chrześcijańskiej*, PAX, Warszawa.
- Gollancz H.
1976 *The Syriac Book of Protection, being a Collection of Syriac Charms*, APA-Philo Press, Amsterdam (reprint).
- Grant A.
1973 *The Nestorians or the Lost Tribes*, Philo Press, Amsterdam (reprint).
- Hafez Y.S., Hamada A.S.
1984 *Laboratory Preparation of a New Soy-Based Kishk*, „Journal of Food Science”, vol. 49.
- Hamada A.S., Fields M.L.
1982 *Preliminary Evaluation of a New Type of Kishk Made from Whey*, „Journal of Food Science”, vol. 47.
- Herodot
1959 *Dzieje*, tom 1, Czytelnik, Warszawa.
- Mierzejewski A.
1979 *Zapisane na glinie*, Iskry, Warszawa.
- Mierzejewski A.
1981 *Tajemnice glinianych tabliczek*, Iskry, Warszawa.
- Saggs H.W.F.
1973 *Wielkość i upadek Babilonii*, PIW, Warszawa.
- Zabłocka J.
1982 *Historia Bliskiego Wschodu w Starożytności*, Ossolineum, Wrocław.

MICHAEL ABDALLA

MILK IN FOLK CULTURE
OF THE CONTEMPORARY ASSYRIANS OF THE NEAR EAST

Summary

The article presents the role of milk in the culture of indigenous peoples of Mesopotamia. The first part concerns the culture of the Sumerians and is based on archaeological data. Customs connected with milk economy have been presented as part of folklore.

Next, the role of milk in folk medicine and magic of the contemporary Assyrians are discussed. The author reports the texts of four amulets believed to protect cattle against diseases and theft and milk against bad spells. He also mentions diseases by which milk is used in medicines. Numerous folkloristic texts connected with milk are quoted. The data come from the author's own experience and from interviews with Assyrian refugees in Holland and Sweden.

Another problem of the study are the folk ways of processing and conservation of milk by Assyrian peasants, production of milk products and their role in traditional Assyrian nourishment. The trade of dairy products has also been studied. The last issue is connected with the role of woman's milk in the process of socialization.

Translated by Anna Kuczyńska-Skrzypek