

MICHAEL ABDALLA
Katedra Orientalistyki i Baltologii
Uniwersytet im. A. Mickiewicza
Poznań

STAN I PERSPEKTYWY KUCHNI NARODOWEJ ASYRYJSKICH EMIGRANTÓW W SZWECJI

Liczbę wychodźców asyryjskich w Szwecji szacuje się na co najmniej pięćdziesiąt tysięcy. Początek emigracji z krajów Bliskiego Wschodu datuje się na lata sześćdziesiąte obecnego wieku. Głównym jej powodem były prześladowania religijno-narodowe w południowo-wschodniej Turcji, wojna domowa w Libanie i iracki dramat. Największe skupisko asyryjskich emigrantów w Szwecji znajduje się w mieście Södertälje (ok. 12 tys., tj. prawie 1/8 mieszkańców). Liczne grupy można spotkać również w innych ośrodkach w centralnych i południowych regionach Szwecji. Prawie w każdej miejscowości posiadają własne kościoły i kluby. Wydają dwa czterojęzyczne miesięczniki, ale największą chyba aktywność wykazują w dziedzinie sportu, głównie piłki nożnej (II i I liga), przenosząc tu swoje tradycje z Bliskiego Wschodu¹.

Ci ludzie zetknęli się z nieznanym im dotąd modelem konsumpcji i zupełnie odmiennymi wzorcami wychowawczymi². By zasięgnąć ich opinii na temat kondycji własnej kuchni narodowej w nowym środowisku szwedzkim, perspektyw zachowania tradycji kulinarnych i obyczajów żywieniowych, latem 1995 roku przygotowałem ankietę i rozdałem ją osobom, które wyraziły chęć jej wypełnienia. Większość ankiet wręczano zainteresowanym bezpośrednio w kościołach i klubach oraz na boisku piłki nożnej w Södertälje. Część została wysłana pocztą do innych miast do osób prywatnych i do klubów, które rozdały

¹ Więcej informacji o wychodźcach asyryjskich w Szwecji można znaleźć w: U. Björklund, *Fran ofränd till calfard*, Läder Forlag, Stokholm 1980; M. Abdalla, *Asyryjska diaspora*, „Sprawy Narodowościowe - Seria nowa” t. 3, nr 1 (4), 1994, s. 67-70; G. Yonan, *Die Assyrier in West Europa*, „Ethnologia Polona” t. 17, 1992, s. 81-86; G. Yonan, *Assyrer heute: Sprache, Nationalbeverung der aramäisch sprechenden Christen in Nahen Osten, Verfolgung und Exil*, Wien-Hamburg 1978; G. Yonan, *Journalismus bei den Assyriern*, ZAVD, Berlin 1985. Nie wychodzący już w Polsce tygodnik ilustrowany „Perspektywy” poświęcił w roku 1987 Asyryjczykom w Szwecji trzy reportaże autorstwa Z. Suchar, *Przystan pod płonącymi kołmi*, nr 44, s. 8-9; *Próbne wesele*, nr 48, s. 8-9; *Sluga Niedzieli*, nr 52, s. 8-9.

² O cieniach i blaskach zmiany stylu życia, problemach młodzieży i innych zagadnieniach sporo napisano na łamach wychodzącego w Szwecji (od maja 1978) asyryjskiego miesięcznika „Hujada”. Redagowany jest w 4 językach: asyryjskim, arabskim, tureckim i szwedzkim. Działalność edukacyjną prowadzą również asyryjskie kluby organizując wykłady, spotkania i obozy letnie dla młodzieży.

je swoim członkom. Dobór respondentów był zupełnie przypadkowy. Nie wszyscy też zwrócili wypełnione ankiety. Z blisko 300 wydanych i rozesłanych egzemplarzy otrzymałem 118 odpowiedzi.

Ankieta była dość obszerna (ponad 100 pytań), co – jak się okazało – zostało negatywnie odebrane przez respondentów. Przygotowano ją w języku arabskim. Zna go, w mowie i piśmie, większość Asyryjczyków z krajów arabskich oraz część Asyryjczyków tureckich. By umożliwić młodzieży zapoznanie się z treścią pytań, ankietę przetłumaczono na język szwedzki, czego dokonał Augin Kurt, z wykształcenia dziennikarz³. Na podstawie otrzymanych odpowiedzi w języku szwedzkim (w sumie 20) odniosłem wrażenie, że młodzież asyryjska nie była zbyt zainteresowana badaniami. Wypełniono je prawdopodobnie pod dyktando matek, których średni wiek wynosił 39 lat. Dla porównania podam, że wśród 98 ankiet arabskojęzycznych tylko cztery z nich wypełniły kobiety. Ankieta była adresowana do każdego, bez względu na wiek lub płeć.

Poruszone w ankiecie tematy kulinarne miały dać odpowiedź na wiele pytań. Jak sami Asyryjczycy widzą swoją kuchnię w nowym środowisku? Czy i w jakim stopniu zmiana tradycyjnego, wiejskiego stylu życia, jaki wiedli w macierzystym kraju Bliskiego Wschodu, gdzie zarówno w rodzinie, jak i społeczeństwie panowały czysto patriarchalne stosunki, wpłynęła na ocenę ich własnych obyczajów kulinarnych w wysoko uprzemysłowionym kraju, jakim jest Szwecja, do której przybyli? Czy tradycyjna kuchnia i związane z nią obyczaje kulinarne są w stanie bronić się przed naporem reklamowanych wzorców żywieniowych? W całej Europie bowiem zaznaczają się w tej dziedzinie nowe trendy, upowszechniane za pomocą środków masowego przekazu. A jeśli

³ Serdecznie dziękuję Auginowi Kurtowi za trud tłumaczenia, drukowania i rozprowadzania ankiety. Dobór odpowiedniego języka ankiety okazał się poważnym problemem. Można go było unikać zadając pytania ustnie, w formie rozmowy bezpośredniej. Nie ma jednego alfabetu, który by znali wszyscy Asyryjczycy, a własnym posługuje się w piśmie zaledwie kilkanaście procent. W macierzystych krajach Bliskiego Wschodu dostęp Asyryjczyków do spuścizny przodków jest poważnie ograniczony. Pamiętajmy również, że społeczeństwa tych krajów nadal borykają się z analfabetyzmem. Pochodzący z Tur Abdinu (południowo-wschodnia Turcja, w sumie ponad połowa Asyryjczyków żyjących w Szwecji) mówią w swoim dialekcie i mało kto z nich zna język literacki. W tym właśnie dialekcie, ale w przystosowanym do niego alfabecie łacińskim, Jan Bej-Şawoce z Tur Abdinu wydaje w Södertälje (od 1987) książki i regularne czasopismo „Nsibin”. Jednak te wydawnictwa nie znalazły powszechnej akceptacji wśród Asyryjczyków i nadal budzą sporo kontrowersji, choć sama próba godna jest zauważenia. Z tych powodów ankieta nie została zredagowana we wspomnianym dialekcie, którym również mówi większość Asyryjczyków syryjskich, jednak nie w pełni go rozumieją np. Asyryjczycy z Iraku. Do języków Bliskiego Wschodu, którymi władają Asyryjczycy, doszedł na emigracji jeszcze jeden język – europejski. Z ankiet wynika, że na 118 badanych rodzin, liczba mówiących w domu wyłącznie po asyryjsku zmniejszyła się z 112 (w poprzednim kraju) do 88 (obecnie w Szwecji). Zaś w szwedzkiej szkole języka ojczystego uczą się dzieci z 82 rodzin (20 ankietowanych osób żyje samotnie lub bezdzietnie).

chodzi o Szwecję to trzeba dodać jeszcze specyfikę systemu szkolnictwa, który zapewnia uczniom wspólne śniadanie w szkole.

Ankietowani pochodzili z krajów Bliskiego Wschodu (Syria, Turcja, Irak, Liban – tab. 1). Dobrze więc znali swoją tradycyjną kuchnię i związaną z nią obyczajowość, która w obrębie wymienionych krajów jest dla Asyryjczyków bardzo podobna, a w niektórych sytuacjach nawet identyczna. Pobyt w Szwecji pozwolił im zetknąć się nie tylko z narodową kuchnią szwedzką, lecz również z kuchniami żyjących w tym kraju licznych grup obcokrajowców. Okazją mógł być chociażby okres spędzony w obozie dla uchodźców, gdzie stykali się ze sobą przedstawiciele różnych narodowości. Żywili się głównie podawanymi im potrawami szwedzkimi, których nie mogli w całości zastąpić swoimi daniami narodowymi, najwyżej uzupełnić⁴.

Tabela 1. Podstawowe dane statystyczne: liczba respondentów, płeć, kraj pochodzenia oraz podział na grupy wiekowe.

Płeć		Kraj pochodzenia				Podział wiekowy						Srednia wieku
M	K	Syria	Turcja	Irak	Liban	21-29	30-39	40-49	50-59	60-69	>70	40
94	24	52	26	24	12	26	46	20	16	8	2	

Dla zrozumienia poziomu i kierunku ewentualnych innowacji lub zmian w kuchni narodowej Asyryjczyków pod wpływem pobytu w Szwecji, konieczna jest podstawowa o niej informacja, która może służyć jako pewne odniesienie. W poprzednim miejscu zamieszkania Asyryjczyków cechowała zbiorowa i wzajemna troska o pomyślność rodziny, co określało zakres odpowiedzialności jej członków i wiązało się z kwestią podziału obowiązków. Uzależnienie jednego od drugiego, bez względu na wiek i status społeczny, wzmacniało więź rodzinną. Uwidaczniało się to nie tylko podczas wykonywania codziennych prac, ale szczególnie w okresie sezonu letniego, w którym wszyscy musieli, w mniejszym lub większym stopniu, angażować się przy przygotowywaniu zapasów żywności na zimę, co było zajęciem ciężkim i czasochłonnym⁵.

Warte podkreślenia jest również i to, że niektóre rodziny stale borykały się z problemami finansowymi⁶. Bardzo często świeże mięso było jadane tylko raz

⁴ Od wielu Asyryjczyków usłyszałem, że kiedy przebywali w obozach dla uchodźców, mieli możliwość zaopatrywania się w orientalne produkty spożywcze, dostarczane przez już mieszkających w Szwecji członków rodziny lub znajomych. Mogli też kupować je bezpośrednio od sprzedawców, którzy w pobliskich miastach prowadzili sklepy i, licząc na zyski, sami przyjeżdżali z towarami do tymczasowych miejsc przebywania uchodźców.

⁵ Wychowywanie młodzieży odbywało się przez pracę. Przy braku telewizji, drukowanych książek i zbiorowych miejsc rozrywki zorganizowanej, dzieci słuchały opowiadań starszych i włączały się do prac domowych.

⁶ Kontrasty społeczne w krajach Bliskiego Wschodu były i nadal są bardzo duże. Opieka ze strony państwa jest praktycznie nie znana. Brakuje systemów ubezpieczeń społecznych. Abdul-

w tygodniu, w niedzielę, w ilościach wręcz mikroskopijnych. Właśnie dlatego dominowało w kuchni mięso mielone lub pokrajane w małą kostkę, by można było równomiernie wymieszać je, niczym przyprawę, z kaszą, ryżem bądź warzywami⁷. Błogosławieństwem dla ubogich rodzin były natomiast podroby owcze (głowa z mózdzkiem lub bez⁸, nerki, serce, wątroba, jelita, nóżki, śledziona, płuca⁹). Wszystkie razem kosztowały tyle, ile jeden kilogram mięsa. Poszczególne części świeżych podrobów można było kupić z porannego lub nocnego uboju. Ich przygotowywanie było dość żmudne, ale nawet dziesięcioosobowa rodzina mogła się najeść nimi do sytości. Zresztą dość powszechny był całkiem racjonalny sposób przyrządzania potraw z podrobów (głównie nóżki i głowa) przez trzymanie ich w gorącym piecu chlebowym przez całą noc, z soboty na niedzielę¹⁰. „Podrobowe” uczty były organizowane szczególnie we wrześniu, zaraz po zabiciu specjalnie utuczonej owcy lub krowy, których mięso konserwowano na zimę. Z praktyk związanych z przygotowywaniem potraw z podrobów, oprócz wątroby, jadanej również przez Europejczyków, przetrwał u Asyryjczyków w Szwecji zwyczaj kupowania jelit baranich na metry! Faszeruje się je ryżem z mięsem mielonym i przyprawami, otrzymując tradycyjną potrawę *heššayat*. Osoby bardziej zaradne zamawiają u asyryjskiego rzeźnika na przykład całą tuszę owczą (w tym komplet owych podrobów), którą kilka rodzin dzieli między sobą. Przetrwał więc ów zwyczaj „chomikowania” zapasów żywności, choć nie jest to konieczne w warunkach szwedzkich.

Karim Abou Zeid uważa, że mało jest na świecie krajów o tak wielkich kontrastach jak kraje Bliskiego Wschodu („Nidal Aš-Ša'b” nr 523, Damaszek 1996, s. 11).

⁷ Jeszcze dwadzieścia lat temu w arabskich krajach Bliskiego Wschodu przemysł mięsny prawie nie istniał. W tej dziedzinie chyba niewiele się zmieniło. Przy prymitywnych rzeźniach znajdowały się ludowe bazyry, gdzie każdy mógł sprzedać owcę lub krowę. Po uboju tusze przenoszono do sklepów. Większość rodzin (nawet na peryferiach miast) sama hodowała i tuczyła w domu niezbędną ilość inwentarza, aby na jesień zabić, a otrzymane mięso zakonserwować, stosując stare techniki ludowe. Sprowadzane z Europy nieliczne gatunki konserw mięsnych nie miały wielu nabywców. M. Abdalla, *Traditional Methods of Food Preservation Used by Modern Assyrians*, w: *Food Conservation – Ethnological Studies*, red. A. Riddervold i A. Ropeid, Prospect Books, London 1988, s. 178-191.

⁸ M. Abdalla, B. Urbaniak, *Mózg w kuchni i tradycjach Asyryjczyków*, „Przegląd Gastronomiczny” nr 1, 1985, s. 29-30.

⁹ Nerki, serce, wątrobę i śledzionę konsumowano po smażeniu bądź upieczeniu; jelita faszerowano ryżem, *burghulem* z mięsem i przyprawami, otrzymując wyrób podobny do kaszanki (bez dodatku krwi!); płuca, nóżki i głowę gotowano otrzymując popularne wśród Asyryjczyków potrawy: *risa w aqla*, *yahni*, *qar o w gawo*.

¹⁰ Polega on na racjonalnym wykorzystaniu ciepła w glinianym piecu po wypieku chleba. Podroby, głównie nóżki i żołądki, wkłada się na noc do naczynia z wypalanej gliny otulając je gorącym żarem i popiołem. M. Abdalla, *Cooking Pots Used in Present Day Assyrian Village Kitchen in the Middle East*, w: *The Cooking Pot*, red. T. Jaine, Oxford Symposium on Food & Cookery 1988, s. 7-11.

Okres pobytu w Szwecji

W tabeli 1. podano tylko pierwszy kraj pochodzenia respondenta, bez uwzględnienia innych krajów, do których wyemigrował i przebywał przez krótszy lub dłuższy czas. Życiorys niektórych okazał się fascynujący: zanim dotarli do Szwecji, tułali się z całymi rodzinami po różnych krajach, zarówno bliskowschodnich, jak i europejskich. Nie ulega jednak wątpliwości, że w ukształtowaniu osobowości człowieka i jego nawyków największy wpływ mają warunki środowiska, w których dorasta.

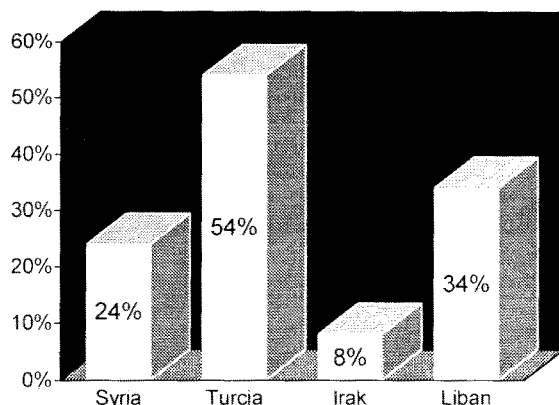
Pomimo, że w ankiecie wyszczególniono odrębne pytania dotyczące charakteru poprzedniego miejsca zamieszkania (wieś, miasteczko, miasto) oraz stylu życia, otrzymane odpowiedzi i własne obserwacje autora pozwalają przyjąć, że zdecydowana większość respondentów prowadziła raczej wiejski tryb życia. Ci, którzy po przeniesieniu się do miasta pozbyli się typowych gospodarstw wiejskich, w dalszym ciągu utrzymywali ściśle kontakty ze swoimi bliskimi na wsi. We własnych podwórkach, budowanych na wzór wiejski, większość hodowała kury, owce, a nawet krowy, prowadząc prawie identyczną jak na wsi, gospodarkę żywnościową¹¹. Chyba jedynym wyjątkiem było miasto Bejrut, w którym urodziło się pięciu respondentów, a dziewięciu spędziło w nim średnio 7 lat dorosłego życia. Tak naprawdę dopiero przyjazd do Szwecji oznaczał dla tych ludzi radykalną zmianę warunków życia¹². Wykres 1. pokazuje stosunek długości pobytu respondentów w Szwecji w momencie przeprowadzenia badań do ich wieku liczonego od urodzenia. Dane dotyczą poszczególnych grup w zależności od kraju pochodzenia.

Przy rozdawaniu ankiet nie kierowano się ani stanem prawnym respondenta, ani jego zawodem czy rodzajem wykonywanego zajęcia. 52,5% ankietowanych posiadało obywatelstwo szwedzkie, liczba zaś pracujących zarobkowo wynosiła 35,6%. W grupie pracujących dominowały wolne zawody (gastronomia 15,2%; rzemiosło 5,1%; praca umysłowa 11,9%; inne 3,4%). Było 6 emerytów (5,1%). Wśród pracujących tylko 10 osób (8,5%) nie posiadało jeszcze obywatelstwa szwedzkiego. Wszystkie przedstawicielki płci żeńskiej biorące udział w badaniach zajmowały się wyłącznie domem.

¹¹ O życiu Asyryjczyków w miastach Bliskiego Wschodu na przykładzie Qameshli w Syrii, zob.: M. Abdalla, *The Assyrian Community of Qameshli in North-Eastern Syria in the Years 1925-1970*, „Ethnologia Polona” t. 17, 1992, s. 87-103.

¹² Niektórzy, zwłaszcza w pierwszych latach pobytu w Szwecji, w swoich mieszkaniach, pod oknem, uprawiali np. cebulę w doniczkach. Sam to widziałem. Mówi się o jednej Asyryjce z Turcji, która ujrawszy po raz pierwszy w życiu wannę do kąpieli, i nie wiedząc do czego może służyć, wypełniła ją ziemią z podwórka, by uprawić właśnie swoją ulubioną cebulę.

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



Zaopatrywanie się w produkty spożywcze

Specyficzna obyczajowość w niektórych krajach Bliskiego Wschodu (lub w niektórych miejscowościach w obrębie tego samego kraju) raczej zniechęca kobietę do zajmowania się zakupami, a jeśli już jest zmuszona, czyni to raczej w towarzystwie męża lub któregoś z dzieci, najlepiej płci męskiej, albo wspólnie z sąsiadkami. Nietrudno się domyślać przyczyn takich ograniczeń w krajach islamskich. Robienie zakupów niekoniecznie jednak musi się wiązać z wychodzeniem z domu. To zadanie ułatwiają wędrowni sprzedawcy, którzy pchając wózki obciążone towarami, docierają prawie do każdego punktu w mieście¹³. Takie warunki wymuszają określony podział obowiązków w rodzinie.

Echo wyżej wymienionego zjawiska, ale w dużym pomniejszeniu, jest nadal wyczuwalne wśród żyjących w Europie emigrantów z Bliskiego Wschodu. Tutaj jednak powody są zupełnie inne. W 30,5% rodzin ankietowanych zakupami zajmują się prawie wyłącznie mężczyźni (mężowie); w 15,2% – niemal wyłącznie kobiety (żony), a w 37,3% – oboje małżonkowie razem. W pozostałych rodzinach (17%) zakupy są zajęciem dorosłych dzieci. Zakupu środków spożywczych dokonują zarówno w sklepach szwedzkich, jak i orientalnych. Na pytanie, jakimi kryteriami się kierują przy zaopatrywaniu się w sklepach orientalnych: asortymentem, ceną, językiem, znajomością ze sprzedawcą,

¹³ W ten sposób sprzedawane były głównie świeże warzywa. W mieście Qameshli, w którym spędziłem lata szkolne (1958-1970), wędrowni sprzedawcy zaopatrywali się w produkty spożywcze na specjalnym placu, gdzie o świeże ogrodnicy zanosili uprawiane przez siebie warzywa. Wózki były przeważnie trójkołowe, a niektóre udekorowane malowidłami. Większość wędrownych sprzedawców miała wytyczone trasy, prowadzące przez osiedla i ulice, gdzie mieszkali stali klienci. Pchając wózki przemierzali nieraz kilkanaście kilometrów dziennie, donośnym głosem wymieniając proponowane towary. Zaznaczyć trzeba, że większość owych wędrownych sprzedawców w Qameshli nie była miejscowa, lecz pochodziła głównie z Aleppo i jego okolicy.

specyficzną atmosferą i usługą, większość, bo aż 86,4% osób, wymieniła rodzaj asortymentu, cenę punktowano na drugim miejscu, zaś atmosferę i usługi – na trzecim. Najmniej ważną okazała się znajomość oraz język.

Jest oczywiste, że w sklepach z orientalnymi towarami ankietowani kupują w pierwszym rzędzie te produkty, które znają z kraju pochodzenia. Długą listę tych produktów otwiera kasza pszenna *burghul* (*bulgur*)¹⁴. Ryżu kupują trzy razy więcej! Sklepy te są też źródłem zaopatrzenia w tak lubiane nasiona roślin strączkowych: soczewicy, ciecierzycy, bobu, fasoli¹⁵. W nich nabywają warzywa kiszone i marynowane¹⁶, oliwki¹⁷, tymianek w proszku¹⁸, bakłażany¹⁹, liście winorośli²⁰, pestki arbuźów, dyni i melonów, orzeszki²¹, *tahinę* (przecier seza-

¹⁴ 1 kg na osobę miesięcznie. *Burghul* jest na Bliskim Wschodzie drugim po chlebie produktem pszennym. Używa się go do wielu potraw. W latach 60. i 70. był ważnym tematem badawczym w różnych placówkach naukowych USA, gdzie obecnie produkuje się go również na eksport z pszenicy twardej, podobnej do tej, z której otrzymuje się na Bliskim Wschodzie. D. A. Fellers, *U.S. Wheat Products in World Feeding Programs*, w: *Wheat – Production and Utilization*, red. G.E. Inglett, AVI Publ. Co., Westport 1974, s. 467-474; W.J. Haley, W. Pence, *Bulgur – An Ancient Wheat Food*, „Cereal Science Today” vol. 5, no. 7, 1960, s. 203-207; M. S. Shetty, B.L. Amla, *Bulgur Wheat*, „Journal of Food Science and Technology” vol. 12, no. 9, 1972, s. 163-1655 i inni. Natomiast o roli *burghulu* w kuchni asyryjskiej zob.: M. Abdalla, *Bulgur – An Important Wheat Product in the Cuisine of Contemporary Assyrians in the Middle East*, w: *Staple Foods*, red. H. Walker, Oxford Symposium on Food and Cookery 1989, s. 27-37; M. Abdalla, *Bulgur – A Key to Contemporary Assyrian Cuisine*, „Journal of the Assyrian Academic Society” vol. 6, no. 1, spring 1992, s. 3-17.

¹⁵ Rośliny strączkowe odgrywają dużą rolę w kuchni bliskowschodniej. M. Abdalla, *Zapomniane a cenne walory kulinarne soczewicy*, „Przegląd Gastronomiczny” nr 2, 1981, s. 16-17; M. Abdalla, *Czy rehabilitacja soczewicy?*, „Nowe Rolnictwo” nr 8, 1981, s. 9-10; M. Abdalla, *Bób w bliskowschodniej kuchni*, „Przegląd Gastronomiczny” nr 4, 1982, s. 31-32.

¹⁶ Jednym ze sposobów utrwalania świeżych warzyw jest ich naturalne kiszenie. Technika ta jest bardzo popularna na Bliskim Wschodzie i obejmuje paprykę, ogórki, mało dojrzałe pomidory, kapustę (liście), kalafior, rzodkiew, fasolę szparagową, buraki ćwikłowe, botwinę, liście winorośli i inne. Stosuje się przy tym czosnek jako stałą przyprawę. Kisząc mieszankę kilku umiejętnie dobranych gatunków warzyw otrzymuje się produkt bogaty smakowo i atrakcyjny wizualnie.

¹⁷ Oliwki występują na Bliskim Wschodzie w bardzo wielu odmianach. Konserwuje się je w solance i spożywa na śniadanie.

¹⁸ Mieszą go z sezamem i zalewają olejem. Potrawa śniadaniowa. Swój zachwyt tą potrawą, którą latem 1992 r. miał okazję próbować w Szwecji, mój profesor technologii żywności wyraził następującymi słowami: „Zastanawiam się, czy nasze badania idą w dobrym kierunku”.

¹⁹ Bakłażany mają dość szerokie zastosowanie w kuchni: spożywa się je surowe, smażone, faszerowane, duszone i pieczone. Przetarty po upieczeniu biały miąższ (pasta) wzbogaca się przecierem sezamowym i olejem otrzymując znaną na Bliskim Wschodzie potrawę *Baba Gannug*. M. Abdalla, *Oberzyna w kuchni narodów Bliskiego Wschodu*, „Przegląd Gastronomiczny” nr 2, 1986, s. 38-39.

²⁰ W latach mojego dzieciństwa, młode liście winorośli, zrywane z końców pędów, spożywało się nawet na surowo. Mają lekko kwaskowaty smak. Po krótkim gotowaniu można je faszerować jak liście kapusty, otrzymując bardzo popularną potrawę wschodnią *aprah*, *aprahe*, *yabrah*. Na surowo jadane były również liście rzodkwi.

mowy), syrop daktylowy²², chałwę, ser biały różnego kształtu, olej roślinny²³, konfiturę morelową²⁴, świeże warzywa i owoce, chleb plackowy²⁵, kawę²⁶.

W sklepach szwedzkich zaś asyryjscy emigranci najczęściej kupują mąkę²⁷, mleko²⁸, drób, jajka, ryby, warzywa i owoce, ser i mięso (częściej niż w sklepach orientalnych), margarynę, napoje, drożdże, makaron, lody, chleb (sporadycznie), używki.

Układanie jadłospisu

Na pytanie, kto w domu ustala jadłospis, w 61% ankiet odpowiedź brzmiała: matka, bądź żona, tylko u 6% rodzin zaznaczono również prawie równy udział ojca, bądź męża, a u 21% odbywa się to na zasadzie pełnej konsultacji między członkami rodziny. Reszta respondentów podkreśliła, że żyje samotnie. Odpowiedzi na kolejne pytanie odzwierciedlają pozycję, jaką w domu zajmuje kobieta. Jeśli głównie ona decyduje o wyborze określonej potrawy, to przy jej przyrządzaniu w kuchni i podawaniu do stołu może liczyć na znaczną pomoc pozostałych członków rodziny. Nadal jednak 44% gospodyń pracuje w kuchni samotnie, bez jakiegokolwiek pomocy ze strony innych członków rodziny. I tylko 17% z nich może liczyć na wyłączną pomoc męża, a dalszym 14% pomagają również dzieci. W pozostałych 25% rodzin zanotowano wyłączone zaangażowanie dzieci, bez udziału ojca.

²¹ Ugotowane i podsuszone lub wyprażone nasiona spożywa się na Bliskim Wschodzie w dużych ilościach jako przysmak (szczególnie wśród młodzieży). Częścią jadalną jest oczywiście zawarty w pestkach miąższ. Więcej na ten temat zob.: M. Abdalla, *Wykorzystanie nasion melona, arbuza i dyni na Bliskim Wschodzie*, „Przegląd Gastronomiczny” nr 2, 1983, s. 30-32; M. Abdalla, *The Fate of Assyrian Traditional Culinary Technologies*, w: *Disappearing Foods*, red. H. Walker, Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1994, Prospect Books 1995, s. 5-10.

²² Syrop daktylowy Asyryjczycy traktują jako zwykły pokarm, zwłaszcza podczas postów. Jest on słodki jak miód i bardzo smaczny z przecierem sezamowym oraz jajecznicą. Do niedawna był jednym ze środków słodzących, podobnie jak syrop winogronowy.

²³ Głównie słonecznikowy, którego używa się jako jedyne go tłuszczu w dni postne. Na Bliskim Wschodzie spożycie olejów (również bawełniany, sezamowy i oliwa) jest wysokie.

²⁴ Dżemy jako masa zżelowana nie były znane na Bliskim Wschodzie. Ich miejsce zajmowała konfitura z moreli, fig, dyni i płatków różanych, głównie domowej produkcji.

²⁵ Nazywany przez nich „aleppańskim”, „libańskim” lub orientalnym.

²⁶ Mocno przypalona i bardzo mocno rozdrobniona, o czarnej barwie i przyprawiona kardamonem. Niektórzy nazywają ją arabską. Przebywający w Polsce obywatele z Bliskiego Wschodu poddawali kupowaną w sklepie kawę ziarnistą dodatkowemu prażeniu na patelni, gdyż – według ich gustu – środek ziarna kawy musi być czarny. Bardzo drobno zmieloną z kardamonem (jedno nasiono przyprawy do jednej objętości młynka) gotowali w wodzie i podawali w małych filiżankach.

²⁷ Średnio 4,5 kg na osobę miesięcznie. Wykorzystują ją do wypieku chleba w domu.

²⁸ 7 litrów na osobę miesięcznie. Część mleka przeznaczają do produkcji domowego jogurtu i sera.

Charakter kuchni

Panowała dotąd opinia, że poczucie odrębności narodowej u większości Asyryjczyków można raczej odnieść bardziej do sfery duchowej, aniżeli materialnej. Przynajmniej tak mogło wyglądać na Bliskim Wschodzie. Jednak życie tych, którzy znaleźli się w Europie nie jest już tak głęboko uduchowione, choć masowy udział w ceremoniach kościelnych budzi nieraz podziw rdzennych Europejczyków. Obserwuje się, że więzi z wiarą i tradycjami Kościoła, bardzo silne do niedawna, ulegają pod wpływem europejskiego modelu życia stopniowemu rozluźnieniu. Z drugiej jednak strony notuje się pewien przełom w postawach i nastawieniu tych ludzi. Dość nagle i szybko powstającą pustkę duchową starają się wypełnić głębszym niż dotąd zrozumieniem i przeżywaniem roli własnej kultury materialnej. Kluby i organizacje społeczne prowadzą w tym kierunku działalność edukacyjną.

Przywiązanie Asyryjczyków do własnej kuchni jako nośnika pewnych tradycji nie przeszkadza w podkreślaniu jej orientalnego rodowodu i traktowaniu jej jako integralnego elementu szeroko rozumianej kultury Orientu. Są oni także skłonni przyjąć te potrawy z kuchni szwedzkiej, które im odpowiadają. Na pytanie, czy przyrządzane obecnie w domu potrawy należą do jednej kuchni, tylko 37% respondentów odpowiedziało „tak”, odpowiedź „nie” stanowiła 49%, a 14% wstrzymało się od wyrażenia zdania. Próba sprecyzowania pytania, tzn. określenia, czy ich kuchnia domowa jest narodową, orientalną, szwedzką bądź mieszaną, wprowadziła pewien chaos. Tylko 36% ankietowanych jednoznacznie podkreśliło narodowy asyryjski charakter swojej kuchni, 14% uważa ją po prostu za orientalną, 15% widzi ją jako narodowo-orientalną, a 36% respondentów nazwało ją mieszaną, czyli stanowi już ona połączenie elementów kuchni narodowej, orientalnej i szwedzkiej.

Wśród badanych tylko 27% informowało, iż cotygodniowe menu składa się wyłącznie z potraw narodowych, zaś u 25% potrawy takie pojawiają się jedynie przez dwa dni w tygodniu. Odpowiedzi typu „trudno powiedzieć”; „jak popadnie”; „okazyjnie podczas przyjęć”, udzieliło 19% respondentów. U 12% rodzin potrawy narodowe „goszczą” przez 3 dni w tygodniu, 9% przyrządza je przez 4-6 dni w tygodniu, a pozostałe 8% woli je konsumować tylko raz w tygodniu.

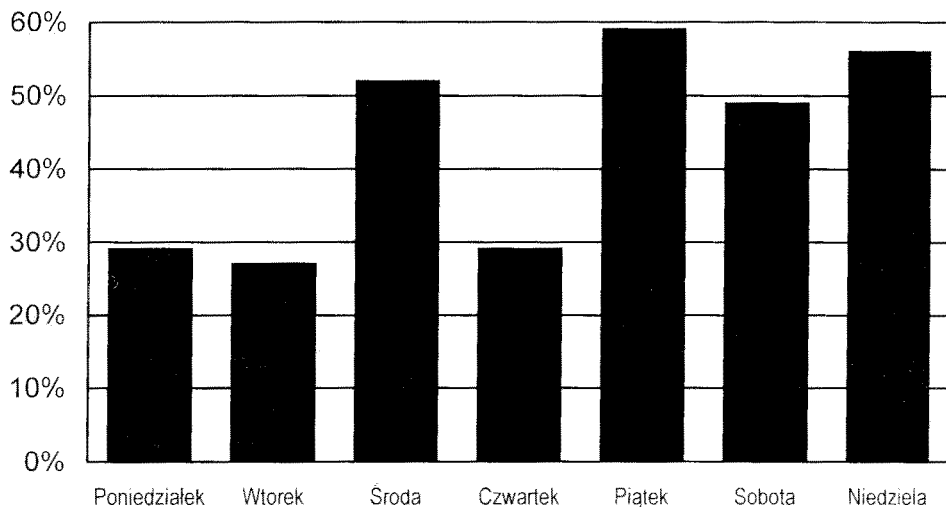
Potrawy narodowe są różnie traktowane w zależności od dnia tygodnia. Najczęściej podaje się je w piątki oraz w niedziele i środy²⁹. Pozostałe dni tygodnia były nieco rzadziej wymieniane przez respondentów (wykres 2).

Odpowiedzi na podobne pytania dotyczące dni tygodnia, w których podaje się potrawy kuchni szwedzkiej, były mniej zdecydowane. Tylko 20% respondentów ustosunkowało się do pytania. Reszta pominęła je lub udzieliła niepełnych, bądź niejasnych odpowiedzi. Nietrudno się domyślić, że wśród odpowie-

²⁹ Środy i piątki są w kościołach wschodnich dniami, w których obowiązuje ścisły post, a niedziela jest dniem świątecznym.

dzi najczęściej wymieniane były dni „martwe” dla kuchni narodowej, a więc poniedziałek (wymieniony 12 razy); wtorek (12 razy); środa (4 razy); czwartek (12 razy); piątek (2 razy); sobota (4 razy); niedziela (2 razy). 10% ankietowanych podało, że potrawy szwedzkie pojawiają się w domu przez 1-2 dni w tygodniu i to wyłącznie na prośbę dzieci. Były też odpowiedzi typu: „nigdy”; „bardzo rzadko”; „trudno określić”. Tylko dwie osoby (1,7%) zaznaczyły, że szwedzkie potrawy podaje się przez wszystkie dni tygodnia.

Wykres 2. Częstotliwość przygotowywania potraw narodowych w zależności od dni tygodnia



Rzeczą niemal świętą u Asyryjczyków na Bliskim Wschodzie jest wspólne spożywanie trzech posiłków dziennie. Pory posiłków dobiera się, by odpowiadały wszystkim członkom rodziny³⁰. Podporządkowanie się stylowi europejskiego życia nieuchronnie prowadzi do zachwiania tak utrwalonej praktyki. Blisko 1/3 respondentów przyznała, że tylko sporadycznie spożywa trzy posiłki dziennie. Prawie połowa boleje również z powodu nieregularności wspólnego siadania do stołu. Tylko u 1/3 ankietowanych występuje silna woła do regularnego i wspólnego spożywania posiłków przez wszystkich członków rodziny.

Rola matki w pielęgnowaniu tradycji kulinarnych

Wypełniający ankiety z wielkim uznaniem odnosili się do roli matki, która nieustannie stara się wpajać córkom nawyki i umiejętności przyrządzania potraw narodowych. Jednak zainteresowanie samych córek nie zawsze jest

³⁰ M. Abdalla. *At an Assyrian Table in the Middle East*, w: *Look & Feel*, red. H. Walker, Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1993, Prospect Books 1994, s. 5-10.

zgodne z wolą matki. Taką właśnie obawę wyraziło 36% matek mających córki w wieku szkolnym, choć aż 75% matek pozytywnie ocenia już posiadane przez córki umiejętności, przy czym tylko połowa uważa te umiejętności za wystarczające, by córka mogła w przyszłości czuć się pewnie w sprawach kulinarnych. W rodzinach, gdzie żyją babki, ocena wnuczek była w obu przypadkach bardziej surowa. Obrazują to odpowiedzi na to samo pytanie zadane zarówno matce, jak i babci: *czy uważasz, że córki (wnuczki) będą w przyszłości umiały gotować tak, jak ich matka?* Odpowiedzi „tak” udzieliło 70% matek i tylko 50% babek.

Kuchnia jako element kultury narodowej

Docenianie roli kuchni jako jednego z czynników kształtujących osobowość można przypisać wzrostowi świadomości narodowej Asyryjczyków. Ludzie, którzy nie w każdym przypadku z własnej woli oddalili się od swych korzeni, starają się grupować wokół tego, co im przypomina utraconą ojczyznę i kulturowane tam wartości. Zdarzają się jednak i tacy, którzy z różnych powodów chcieliby, niekiedy nawet na siłę, oderwać się od wszystkiego, co łączy ich z macierzą. Próbują zacząć życie od nowa, uzasadniając to przede wszystkim dobrem dzieci. Ich działania w tym kierunku sprowadzają się np. do zmiany nazwiska, a także modelu konsumpcji i domowego jadłospisu.

Analizowane wyniki ankiety wykazują, że 90% respondentów uważa swoją kuchnię za ważny element identyfikacji narodowej i poczuwa się do odpowiedzialności za pielęgnowanie tradycji kulinarnych jako pewnej spuścizny odziedziczonej po przodkach, traktując to w kategoriach obowiązków patriotycznych. Nieco mniej respondentów (50%) gotowych jest czynić to z pobudek czysto humanitarnych.

90% ankietowanych odczuwa więź i bliskość wobec osoby mającej te same potrawy i takie same obyczaje kulinarne. Takiej jednomysłności zabrakło jednak kiedy w grę wchodziło określenie swojej postawy i stanowiska wobec innych grup etnicznych Bliskiego Wschodu, które sobie przypisują to, co jest autentycznie asyryjskie w dziedzinie kulinarnej³¹. Na osiem zasugerowanych odpowiedzi wobec takich poczyniń, 37% ankietowanych zaznaczyło wyraz „zazdrość”, 54% podkreśliło swą dezaprobatę, 20% wyraziło chęć podejmowania polemiki, a 64% jest gotowych nawet protestować i sprzeciwiać się. Tylko 7% respondentów wykazałoby sympatię i wyrozumiałość. Żadna natomiast osoba nie zadeklarowała, iż byłaby gotowa zrezygnować z tego, co uważa za swoje, a dwie osoby zaznaczyły, iż nie warto podejmować polemiki.

³¹ Taka praktyka jest, niestety, dość powszechna na Bliskim Wschodzie, w czym specjalizują się szczególnie Kurdowie.

Ocena swojej kuchni w nowym środowisku

Jest rzeczą naturalną, iż kontakty międzyludzkie stwarzają okazje do porównań, konfrontacji i weryfikacji poglądów. Zmiana kraju zamieszkania przez Asyryjczyków dała im możliwość samokrytycznego i szerszego spojrzenia na własną kuchnię. Tylko 20% ankietowanych nie zauważa wpływu nowego środowiska na ocenę własnej kuchni, zaś 47% twierdzi, iż nowe warunki przyczyniły się do pozytywnego jej dowartościowania, natomiast 15% respondentów jest innego zdania twierdząc, iż na tle nowych warunków ich kuchnia wypada źle, i zaczynają oceniać ją negatywnie. 18% nie ma jeszcze wyrobionego zdania.

Wychwalanie przez większość ankietowanych kuchni narodowej w porównaniu ze szwedzką, nie daje podstaw, by sądzić, że ich pogląd jest bezpośrednią konsekwencją konfrontacji z kuchnią Szwedów jako punktem odniesienia, lecz raczej wynikiem pewnego procesu ewolucji cywilizacyjnej. 59% ankietowanych twierdzi, iż ich kuchnia jest bogatsza, bardziej urozmaicona i starsza od kuchni szwedzkiej. Większy odsetek, bo 76%, uważa, że jest ona „smaczniejsza”, 42% jest zdania, iż jest lepsza. Odpowiedzi wskazujące, że kuchnia asyryjska jest prostsza od szwedzkiej stanowiły 15%. Żaden z respondentów nie wywyższył kuchni szwedzkiej nad swoją.

Asyryjski emigrant żyjąc w nowym środowisku usiłuje nawiązać dobrosąsiedzkie kontakty z tubylcami. Dobrą okazją może być zwykły poczęstunek, który nie zawsze wymaga dobrej znajomości języka goszczonej osoby. Wszyscy respondenci utrzymują, iż podejmowanie szwedzkiego sąsiada posiłkiem sprawia im przyjemność. Niektórzy praktykują to często. Kilku ankietowanych rozumiejąc napięty czas Europejczyka podkreśliło konieczność wcześniejszego ustalenia z nim terminu wspólnego posiłku. Spośród 27 najczęściej wymienianych przez respondentów potraw narodowych, którymi częstowano kiedyś szwedzkich sąsiadów, dominuje *kutle*³² (34 razy), *aprah*³³ (22 razy), *burghul* (16 razy), *šamborakat*³⁴ (16 razy), *dolma*³⁵ (14 razy).

Interesująca wydaje się w relacji Asyryjczyków ocena przez Szwedów potraw, którymi byli częstowani. Była ona na ogół pozytywna. Tylko w dziesięciu przypadkach (8,5%) zanotowano negatywne zdanie, które odnosiło się do barwy potrawy. W ankiecie wybija się przekonanie asyryjskich emigrantów, iż Szwedzi uważają ich za ludzi gościnnych. Tak odpowiedziało 80% respondentów, 12% nie miało zdania na ten temat, a 8% nie odpowiedziało na pytanie.

³² *Kutle* – mają kształt dużych pierogów. Ciasto przygotowuje się z kaszy *burghul* i faszeruje mięsem mielonym z bardzo drobno posiekaną cebulą i przyprawami.

³³ *Aprah* (potrawa nazywana też: *aprahe*, *yabrah*). Faszerowane liście winorośli.

³⁴ *Šamborakat* (pierogi olbrzymie). Podsmażony farsz mięsny układa się na placku ciasta i przykrywa się drugim plackiem. Po przyklepieniu brzegów piecze się w piekarniku lub na rozgrzanej blasze.

³⁵ *Dolma* – głównie faszerowane kabaczki.

Interesująca jest również opinia Asyryjczyków na temat gościnności Szwedów. Tylko 10% uważa ich za ludzi mało gościnnych, wahających się było 15%, a 9% nie wyraziło zdania (tab. 2).

Tabela 2. Wyrażana przez Asyryjczyków domniemana opinia Szwedów o asyryjskiej gościnności i opinia Asyryjczyków o gościnności Szwedów

Czy Szwedzi uważają ciebie za człowieka gościnnego?			Czy uważasz Szwedów za ludzi gościnnych?		
Tak	Nie	Nie wiem	Tak	Nie	Nie wiem
94	0	14	78	12	18

Zmiany w dotychczasowym modelu konsumpcji

Nie ulega wątpliwości, że sytuacja materialna większości imigrantów w Szwecji jest znacznie lepsza w porównaniu z poprzednim krajem zamieszkania. Zmienił się także harmonogram zajęć poszczególnych członków rodziny, co może rzutować na wielkość spożycia tradycyjnych produktów, które na ogół są dostępne na szwedzkim rynku. Sprowadzają je nie tylko założone przez samych imigrantów firmy i punkty sprzedaży, lecz znajdują się również w wielu szwedzkich sklepach. W tabeli 3 zgrupowano artykuły, których spożycie wzrosło lub znalazło albo pozostało na tym samym poziomie. W tabeli 4 zaś zestawiono ocenę respondentów dotyczącą wielkości spożycia niektórych produktów w porównaniu z poziomem spożycia w kraju pochodzenia.

Tabela 3. Artykuły spożywcze, których poziom konsumpcji wzrósł, nie zmienił się, obniżył się

Poziom spożycia	Nazwa produktów
Więcej	Mleko i jego przetwory, owoce i soki owocowe, mięso i jego przetwory, kawa, ziemniaki, warzywa świeże i gotowane, jajka, orzechy, ciastka
Tyle samo	Nasiona dyni i arbuza, warzywa kiszone, <i>burghul</i> , herbata, cukier, chleb, nasiona strączkowych (bez soczewicy), sól, cebula
Mniej	Nasiona melona i słonecznika, czosnek, soczewica

Tabela 4. Liczba respondentów i ich ocena zmian wielkości spożycia różnych produktów spożywczych

Nr	Nazwa produktu	Poziom spożycia		
		Więcej	Mniej	Tyle samo
1	Mleko świeże	94	10	14
2	Owoce	90	14	12*
3	Soki owocowe	90	16	10*
4	Mięso	80	14	22*
5	Przetwory mleczne	80	14	18*
6	Kawa	74	18	26
7	Ziemniaki	72	18	26*
8	Warzywa świeże	66	26	20*
9	Jajka	64	16	38
10	Napoje alkoholowe	54	34	24*
11	Warzywa gotowane	54	34	22*
12	Orzechy	52	24	30*
13	Ciastka „kilicha”	50	22	42*
14	Nasiona dyni	44	42	20*
15	Warzywa kiszzone	40	36	30*
16	Nasiona arbuza	38	46	20*
17	<i>Burghul</i>	34	48	36
	Potrawy z <i>burghulu</i> :			
	– <i>Kibbe (Kubba)</i> ³⁶	80	26	12
	– <i>Kutle</i>	70	36	12
	– <i>Tabboule</i> ³⁷	56	50	12
	– <i>Ballo</i> ³⁸	28	78	12
18	Herbata	32	38	46*
19	Cukier	32	40	44*
20	Chleb	30	30	58
21	Strączkowe (bez soczewicy)	28	36	46*
22	Nasiona melona	28	58	18*
23	Sól	26	34	56*
24	Czosnek	26	42	50
25	Nasiona słonecznika	26	58	18*
26	Cebula	24	34	58*
27	Soczewica	22	500	46

* Kwestionariusze z niekompletnymi danymi.

³⁶ *Kibbe (Kbbe, kubba)* – klopsiki o różnym kształcie z mięsa mielonego i *burghulu*, które wypieka się, smaży.

³⁷ *Tabboule* – salotka wiosenna z małą ilością *burghulu* nawilżonego sokiem bardzo drobno posiekanej pietruszki z dodatkiem innych warzyw i oleju.

³⁸ *Ballo* – jest to *burghul* ugotowany z soczewicą.

Grupa produktów o zwiększającej się konsumpcji

Największym powodzeniem wśród Asyryjczyków w Szwecji cieszy się mleko świeże. W poprzednim kraju zamieszkania było ono dla wielu rodzin rarytasem, może z wyjątkiem tych, które miały własne gospodarstwa. Wzrost spożycia mleka jest więc związany z jego dostępnością na rynku jako jednego z podstawowych produktów. 80% ankietowanych pije mleka więcej niż w poprzednim kraju.

Drugim artykułem spożywczym, którego konsumpcja wzrosła, są wszelkiego rodzaju owoce, głównie jabłka i cytrusy. Podaje się je nie tylko po posiłkach, ale zgodnie z utrwalonym zwyczajem, stawia się w misce na stole na cały czas trwania wizyty. Od czasu do czasu goście są namawiani do częstowania się. Niekiedy sam gospodarz obiera np. pomarańczę, dzieli ją, kładzie na talerz i podaje po kolei każdemu gościowi. W okresie letnim dominują typowe dla Bliskiego Wschodu owoce: winogrona i arbuzy.

Bardzo słabo rozwinięte przetwórstwo owoców w krajach Bliskiego Wschodu jest przyczyną niedostatku soków owocowych, a pragnienie gasi się zazwyczaj zwykłą wodą. Nic więc dziwnego, że bliskowschodni emigrant stara się poniekąd nadrobić wieloletnie braki, włączając do swojej diety powszechne w Szwecji soki owocowe. Na liście produktów faworyzowanych, soki znalazły się na trzecim miejscu. Biorąc pod uwagę fakt, że ilość wypitego przez badaną grupę napoju herbacianego nie zmieniła się, można przypuszczać, że soki owocowe zajęły miejsce owej wody pitnej (choć szwedzka woda jest znana z bardzo dobrej jakości). Na Bliskim Wschodzie herbatę traktowano jako stałą część śniadania lub poobiedni „deser”. Nadal jednak wielu nie może po obiedzie zapomnieć o wypiciu tradycyjnego jogurtu rozcieńczonego lodowatą wodą.

Jedną z różnic między dietą bliskowschodnią a europejską polega m.in. na ilości spożywanego mięsa. Na stole Europejczyka, wyjąwszy wegetarianów, przetwory mięsne podaje się niemal codziennie. Wydaje się, że kościoły europejskie, nie wliczając jednak prawosławnych, już dawno zapomniały o postach. Podczas postów, które u chrześcijan asyryjskich trwają 140-220 dni w roku, obowiązuje zakaz spożywania wszelkich produktów pochodzenia zwierzęcego³⁹. Niski udział mięsa w diecie tych ludzi nie jest więc uwarunkowany tylko względami natury ekonomicznej, chociaż mięso uchodzi za dość drogi produkt. Zwiększenie jego spożycia u 68% respondentów można wytłumaczyć lepszą sytuacją materialną, osłabieniem rygorów postnych (o tym będzie mowa póź-

³⁹ M. Abdalla, *The Way the Contemporary Western Assyrians in the Middle East take Food During Fasts and Church Holidays*, w: *Feasting and Fasting*, red. H. Walker, Oxford Symposium on Food & Cookery 1990, Prospect Books, London 1990, s. 15-26.

niej), różnorodnością atrakcyjnych i wygodnie opakowanych wyrobów mięsnych i ich dostępnością na rynku oraz zmianą trybu życia i lepszym wyposażeniem kuchni⁴⁰.

Te same kryteria, które spowodowały zwiększenie popytu asyryjskich emigrantów na mięso, można odnieść do wyrobów mleczarskich. Szacunki respondentów dotyczące wielkości spożycia tych dwóch ważnych artykułów są niemal identyczne. Do przygotowywanych w domu tradycyjnych produktów mlecznych, doszły nowe, typowo europejskie, np. ser żółty, którego Asyryjczycy dotychczas nie znali. Podobnie jak w przypadku wyrobów mięsnych, rynek proponuje całą gamę różnorodnych przetworów z mleka. Pamiętając o tym, że również i one są objęte zakazem spożywania w dni postne, można wnioskować, iż ich konsumpcja w pozostałe okresy świąteczne jest dość wysoka.

Do bardzo popularnych w Europie Zachodniej napojów, a które nie są europejskiego pochodzenia, należy niewątpliwie kawa. Tymczasem na Bliskim Wschodzie kawę, w przeciwieństwie do herbaty, podaje się rzadziej i w małych ilościach. Gorzka i esencjonalna kawa rozpuszczalna jest stałym poczęstunkiem na stypach. Odpowiedzi respondentów dowodzą, iż wielkość konsumpcji kawy może być pewnym wskaźnikiem sytuacji materialnej. Konsumpcja kawy wzrosła u 63% ankietowanych, u 15% zmniejszyła się, a u 22% nie zmieniła się.

Podobne zjawisko dotyczy także spożycia ziemniaków. Choć Asyryjczycy na Bliskim Wschodzie używają w kuchni dużo ziemniaków, szczególnie w okresach postnych, ponad połowa ankietowanych (62%) twierdzi, iż teraz spożywa ich więcej⁴¹, motywując to wpływem kuchni szwedzkiej. Niektórzy pochwalili się, iż wymyślili nowe potrawy z udziałem ziemniaków.

Pewną niespodzianką była natomiast informacja od 56% ankietowanych o wzroście spożycia zarówno warzyw świeżych, jak i gotowanych, tym bardziej, że warzywa są niezmiennie popularne w tradycyjnej kuchni asyryjskiej. Z nich nadal przygotowuje się pełne potrawy, które spożywa się z chlebem do sytości⁴², a takie warzywa, jak: liście winorośli, kabaczki, pomidory, bakłażany, paprykę, a nawet cebulę, o wiele częściej niż w poprzednim kraju. nadziewa się farszem ryżowo-mięsnym. Wzmocniła się też pozycja sałatki przyrządzanej z drobno pokrojonych pomidorów i cebuli. Nie straciły na znaczeniu

⁴⁰ Prawie każda asyryjska rodzina w Szwecji posiada przenośne rożna. Wykształcił się zwyczaj, że w okresie letnim członkowie rodziny, wraz ze znajomymi i zaproszonymi gośćmi, pieką w przydomowym ogródku kureczaki i mięso. Nieraz wybierają się ze swoim sprzętem na teren ogródka działkowego lub gdzieś poza miasto, nad wodę. Takie ucztę są dość częste. Sam brałem udział w kilku. Przyznać wypada, że mięso z rożna, pieczone ze strąkami papryki, pomidorami i cebulą, smakuje wyśmienicie.

⁴¹ M. Abdalla, *Role of the Potato in Assyrian Cuisine in the Middle East*, referat wygłoszony na 10th International Conference for Ethnological Food Research, „Cultural and Social Influence by Food: The Potato”, Freising, Niemcy, 6-10 czerwca 1994.

⁴² M. Abdalla, *The Fate of Assyrian Traditional Culinary Technologies*, op. cit.

również arbuzy, które pomimo ich dość wysokiej ceny, podaje się przez cały sezon letni jako deser po obiedzie.

Częstszym niż w macierzystym kraju artykułem spożywczym stały się również jajka. Najwięcej spożywa się ich podczas Świąt Wielkanocnych (szerzej o tym poniżej). Jajka często pojawiają się na śniadanie i są używane do przygotowywania tradycyjnych ciastek *kilicza*. Sondaże wskazują wzrost spożycia tych ciastek, które kiedyś wypiekało się tylko na święta i ważne uroczystości rodzinne. Stopniowo zaczynają tracić swoje pierwotne, prawie rytualne, przeznaczenie.

O ile nie jest niespodzianką ogólny wzrost spożycia napojów alkoholowych, do czego przyznało się 46% respondentów, o tyle zastanawia fakt, iż wzrost ten jest chyba niewielki, skoro 29% ankietowanych twierdzi, że alkoholu pije mniej niż w poprzednim kraju. Należy wspomnieć, że Asyryjczycy nie są wielkimi amatorami trunków wysokokowych. Mało kto pije bez ważnej okazji, którą może być np. wesele, gdzie przed gośćmi ufnie stawia się różne gatunki alkoholu i daje im pełne prawo dysponowania nimi. Stałą zakąską do alkoholu są orzeszki. Zwiększony popyt na nie może być konsekwencją m.in. wzrostu spożycia napojów alkoholowych.

Grupa produktów o nie zmienionym poziomie spożycia

Grupa ta obejmuje wymienione w ankiecie produkty, których wielkość spożycia mniej więcej u połowy ankietowanych wzrosła, a u drugiej połowy spadła. Niewielkie odchylenia ponad lub poniżej granicy 50% mogą się wyrównać, stąd tę różnicę kilku punktów pominąłem. W tej grupie produktów znalazły się prażone nasiona dyni i arbuza. Na Bliskim Wschodzie nasiona te myje się i suszy na słońcu, a następnie gotuje w osolonej wodzie i/lub praży w gorącym piasku. Ten wartościowy przysmak jest spożywany w dużych ilościach, zwłaszcza przez młodzież. W Szwecji surowe lub prażone nasiona są dostępne w hurtowniach orientalnych⁴³.

W przeciwieństwie do warzyw świeżych i gotowanych, których spożycie wzrosło, ilość warzyw konserwowanych przez kiszenie nie uległa zasadniczej zmianie. W tradycyjnej kuchni asyryjskiej kiszonki przygotowywane przez mieszanie wielu warzyw są stałym dodatkiem do obiadów. Choć w Szwecji nadal niektórzy otrzymują je w domu według tradycyjnych metod, większość jednak woli nabywać w sklepach.

Kolejnym wytworem, który broni się przed utratą swej ważnej jak dotąd pozycji w kuchni asyryjskiej, jest *burghul*. Towarzyszy on Asyryjczykom przez trzy tysiące lat, stając się elementem ich historii i kultury. Obserwuje się tendencję do zwiększenia spożycia potraw uchodzących dotąd za kosztowne

⁴³ Wzorem asyryjskich rówieśników, niektórzy uczniowie szwedzcy w Södertälje przychodząc na zajęcia, przynoszą nieraz prażone pestki, które gryzą podczas przerw.

i luksusowe (np. *kibbe* i *kutle*) kosztem potraw prostych, tanich i mniej atrakcyjnych (np. *ballo*). *Burghul* ugotowany jako kasza lub zamiennik ryżu (danie dla ubogich), coraz rzadziej pojawia się na stole. Czyżby produkt, który nabywa się prosto ze sklepu, cieszył się mniejszym szacunkiem od otrzymanego ciężką pracą własnych rąk?

Pocieszająca jest stabilna rola chleba. Pozytywnym przejawem w domowym procesie wypieku chleba jest używanie mąki ciemnej, czasem również otrąb lub zarodków pszennych oraz włączanie się młodzieży do prac związanych z jego przygotowywaniem⁴⁴.

Na niezmiennym poziomie pozostaje także wielkość spożycia roślin strączkowych, głównie ciecierzycy, bobu i fasoli, z wyjątkiem jednak soczewicy. Soczewica odgrywała w tradycyjnej kuchni asyryjskiej bardzo ważną rolę. Ciecierzycy i bób dają dość monotonne potrawy i nie nadają się do swobodnego łączenia z innymi produktami (np. z mięsem). Kupuje się je zakonserwowane, w puszkach. Fasola natomiast, zarówno sucha jak i zielona, ma szersze zastosowanie kulinarne. Prawdopodobnie nie słabnący popyt na fasolę zdecydował o zachowaniu dotychczasowej pozycji strączkowych w kuchni (nie było odrębnych pytań dotyczących poszczególnych gatunków roślin tej grupy).

Zachowanie poziomu konsumpcji cukru, pomimo zmniejszenia się spożycia herbaty, której coraz więcej ludzi nie słodzi, można wytłumaczyć zwiększeniem ilości słodzonych cukrem wypieków domowych. Soli natomiast używa się więcej do wypieku chleba i obgotowywania nasion dyniowatych, aniżeli jako dodatku do potraw.

Grupa produktów o zmniejszającej się wielkości spożycia

Grupa produktów, których konsumpcja zmniejszyła się w kuchni emigrantów asyryjskich w Szwecji, jest niewielka. Znalazły się w niej nasiona melona i słonecznika, a także czosnek (z powodu jego zapachu, choć nadal używa się go do potraw typu „gołąbki”). Asyryjskim dzieciom w Szwecji obcy już jest ów sposób podawania czosnku, znany ich rówieśnikom na Bliskim Wschodzie. Kiedy w przerwie między posiłkami odczuwają głód, biorą kawałek wiejskiego chleba (ok. 2 cm grubości; takiego nie produkuje się w Szwecji), którego wierzch posypują solą, po czym rozsmarowują czosnkiem. Trudną do uchwycenia resztę ząbka czosnku wciskają do środka chleba, zostawiając ten kęs na sam koniec.

⁴⁴ Będąc latem 1995 roku u mojej siostry w Szwecji chciałem pomóc siostrzeńcowi (student Uniwersytetu w Sztokholmie), którego matka prosiła o przygotowanie ciasta i wypiek chleba. Siostrzeniec jednak odmówił przyjęcia pomocy, tłumacząc się, że włosy, które rosną mi na piersiach mogą wpadać do ciasta!

Do artykułów, których spożycie spadło, należy również soczewica. Czy jest to zapowiedź rozluźnienia rygorów kuchni postnej? Właśnie soczewica uchodziła za potrawę typowo postną.

Wypiek chleba w domu

Będąc wiele razy gościem asyryjskich emigrantów w Szwecji obserwowałem złożony proces przygotowywania ciasta w domu, jego fermentacji, formowania placków i wypieku chleba. Ten podstawowy artykuł spożywczy gospodynie wolą wytwarzać ręcznie, choć niektóre mają miesiarki elektryczne.

Abstrahując od przesłanek emocjonalnych, które skłaniają gospodynie do podejmowania trudu wypieku „swojego” tradycyjnego chleba plackowego, należy podkreślić ważny dla budżetu rodziny aspekt finansowy. Typowy chleb szwedzki jest nie tylko inny pod względem kształtu i smaku, ale ma stosunkowo wysoką cenę. Dodajmy również, że standardowe wyposażenie kuchni w szwedzkim mieszkaniu ułatwia wypiek chleba: piec elektryczny z regulowaną temperaturą, zamrażarka do przechowywania chleba i przedłużenia jego świeżości, duża przestrzeń. Obecny w wielu gospodarstwach piec mikrofalowy umożliwia szybkie odmrażanie i odgrzewanie chleba na bieżące potrzeby.

Wśród ankietowanych chleb wypieka się u 86% rodzin, robią to nawet niektóre osoby żyjące samotnie. Rodziny te, liczące 416 osób, kupują tygodniowo 412 kg mąki, czyli na każdego członka rodziny przypada około 1 kg mąki, co daje w przybliżeniu 1,6 kg chleba. U 61% rodzin wypiek chleba odbywa się raz w tygodniu; u 22% – 2 razy, a u 17% 2 – 3 razy. 59% ankietowanych do chleba dodaje nieraz czarnuszkę lub sezam, zwłaszcza przy okazji świąt. Niektórzy wzbogacają go gotowymi otrębami i zarodkami lub przygotowują ciasto z domieszką mąki razowej. Te innowacje wprowadzają raczej uczące się dzieci, zaznajomione z zasadami zdrowego odżywiania się.

66% ankietowanych zaopatruje się również w okrągłe placki dwuwarstwowe pochodzące z dużej piekarni prywatnej w mieście Södertälje⁴⁵. Profesjonalnie wypiekany w niej chleb rozprowadza się w wielu ośrodkach szwedzkich. Trochę mniej osób (61%) kupuje także chleb szwedzki. Trzeba jednak zaznaczyć, że z obu tych źródeł chleb kupuje się sporadycznie, jako uzupełnienie chleba domowego, w ilości nie przekraczającej 0,8 kg na osobę tygodniowo. Uwzględniając fakt, że swój pierwszy posiłek dzieci jedzą w szkole, i że sporo ludzi pracuje w pizzeriach, można wnioskować, iż spożycie chleba przez przeciętnego Asyryjczyka w Szwecji jest jednak większe niż wynika to z powyż-

⁴⁵ Piekarnię w Södertälje odwiedziłem dwukrotnie. Wyprodukowany w niej chleb ma coraz więcej zwolenników, nawet wśród Szwedów. Produkuje również niektóre typowe gatunki pieczywa europejskiego.

szych obliczeń. Może wynieść około 0,5 kg dziennie (tab. 5). W rodzinach, które pieką chleb w domu dzieci stanowią połowę członków⁴⁶.

Tabela 5. Źródło zaopatrzenia się w chleb i wielkość spożycia

Wypiek chleba w domu	Chleb z piekarni w Södertälje	Chleb szwedzki	Przeciętne spożycie chleba przez osobę tygodniowo (kg)	
			Z produkcji domowej	Kupiony
86%	65%	61%	1,6	0,8

Nabiał: fabryczny czy domowy?

W krajach Bliskiego Wschodu, z których pochodzą respondenci, przemysł mleczarski prawie nie istnieje. Na wsi mleko pochodzi z własnej hodowli, a w miastach jest dostarczane do domów przez prywatnych hodowców. Głównymi produktami mleczarskimi są masło, maślanka, jogurt i ser. Wytwarza się je w domu lub kupuje hurtem w specjalnych punktach zaopatrywanych codziennie przez drobnych hodowców⁴⁷.

Dostępność mleka, umiejętność produkcji jogurtu i sera przez Asyryjczyków emigrantów nie powodują zmniejszenia zauważalnej tendencji do stopniowego uzależnienia się rodziny od proponowanej przez przemysł szerokiej gamy produktów. Domowa produkcja w warunkach europejskich nie jest w stanie konkurować z produktami, które masowo wytwarza coraz doskonalsza i zdrowsza technologia wielkoprzemysłowa. Dodajmy, że prawie wszyscy emigranci asyryjscy żyją w miastach. W wielu rodzinach powszechne stało się używanie masła do smarowania chleba oraz margaryny do smażenia. 83% ankietowanych lubi żółty ser. Większość przygotowuje jogurt w domu, używając do tego celu około litra mleka na osobę tygodniowo. Ze względu na to, że produkcja białego sera w domu jest bardziej czasochłonna i wymaga więcej naczyń, coraz mniej rodzin zadaje sobie trudu wzbogacania swojego jadłospisu tym produktem, tym bardziej, że prawie identyczny ser można już kupić w sklepach⁴⁸. Tylko 17% ankietowanych zaznaczyło, że w ich kuchni dominuje ser pochodzący z produkcji domowej. Stosując gotową zaprawę w tabletkach wytwarzają go tylko raz w roku, kiedy cena mleka (najczęściej kupowanego bezpośrednio u farme-

⁴⁶ M. Abdalla, *Milk in the Rural Culture of Contemporary Assyrians in the Middle East*, w: *Milk and Milk Products from Medieval to Modern Times*, red. P. Lysaght, The Ninth International Conference on Ethnological Food Research, Canongate Press, Edinburgh 1994, s. 27-40.

⁴⁷ Pewien asyryjski importer żywności zamówił w Czechach produkcję specjalnego sera o nazwie *balkan*, w który zaopatrywane są hurtownie i sklepy orientalne w Szwecji. Na etykiecie umieszczono informację również w języku asyryjskim.

⁴⁸ Jeden z ankietowanych pochwalił się, że odkrył ostatnio idealną zaprawę serową, sprzedawaną w aptekach jako lek. Jest nią prawdopodobnie pankreatyna.

ra) jest najniższa. Niektórzy przeznaczają na ten cel ponad 500 litrów mleka rocznie⁴⁹.

Posty i kuchnia postna

Jedną z wyraźnych cech chrześcijaństwa wschodniego jest rygorystyczne przestrzeganie postów i specyficzna kuchnia postna, która nie przewiduje żadnych potraw choćby ze śladowymi ilościami składników pochodzenia zwierzęcego. Z postnego jadłospisu eliminuje się więc mięso i jego przetwory, mleko i jego pochodne, jajka i tłuszcze zwierzęce. Z wyjątkiem prawosławnych, wyznawcy innych kościołów europejskich praktycznie już nie znają tego typu postów, a świecki ruch wegetariański tylko częściowo wprowadza w życie te odwieczne praktyki tradycyjnych chrześcijan Bliskiego Wschodu.

Obraz kuchni asyryjskiej bez typowej kuchni postnej jest niekompletny i traci dużo ze swej oryginalności. Czy realia europejskiego życia pozwolą Asyryjczykom znaleźć w sobie tyle sił i determinacji, by zachować owe tradycje postne, których przez wieki dumnie i skrupulatnie przestrzegali? Żyjąc na Bliskim Wschodzie chyba nikomu nie przyszłoby do głowy kiedykolwiek z nich rezygnować. Z podobnymi pytaniami zwróciłem się do ankietowanych.

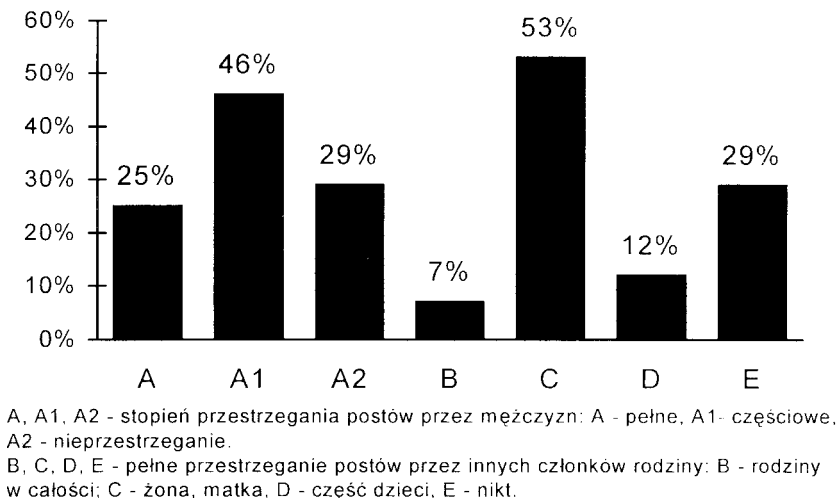
Trzeba przyznać, że większość respondentów potrafi wyliczać, niektórzy bardzo dokładnie, wszystkie kanoniczne okresy postne oraz prawidłowo określić charakter kuchni, która podczas ich trwania obowiązuje. Z odpowiedzi wynika, że stosunkowo najbardziej przywiązani do tradycji postnych są Asyryjczycy tureccy, a po nich kolejno znaleźli się pochodzący z Syrii, Libanu i Iraku (wykres 3). Wydaje się, że ostatnia grupa Asyryjczyków charakteryzuje się większym poczuciem tożsamości narodowej w wydaniu świeckim, a tradycjom kościelnym poświęca mniej uwagi.

Z danych zawartych w wykresie widać jak niski odsetek ludzi w pełni przestrzega rygorów kuchni postnej. Do tego przyznało się zaledwie 7% rodzin, a w sumie tylko w 12% rodzin tak postępuje również część dzieci. Wśród dorosłych mężczyzn tylko 25% nadal odnosi się do postów jak w poprzednim kraju, 46% czyni to połowicznie, a 29% wcale już nie pości. Szacunek dla tradycji postnej jest jednak większy u dorosłych kobiet, do czego przyznało się 53% respondentów. Ci, którzy zaniechali kuchni postnej, jako główną przyczynę podawali zmianę ich punktu widzenia na kwestię postów, niektórzy z żalem przyznali, iż ich wola uległa nieodwracalnemu osłabieniu. Cytując przykład szwedzkich sąsiadów podkreślali, że do postów nie podchodzą już automatycz-

⁴⁹ Znam takie przykłady, szczególnie wśród żeńskiej młodzieży uniwersyteckiej. Jednak nie wiadomo, czy kieruje nimi wiara czy chęć odchudzenia się?

nie jak dawniej, lecz wybiórczo, w razie odczuwania konkretnej potrzeby duchowej⁵⁰.

Wykres 3. Stopień przestrzegania kuchni postnej



Na Bliskim Wschodzie większość poszczających Asyryjczyków przyjmuje pierwszy swój posiłek dopiero w południe, po nabożeństwie. Właśnie dla nich nieznanym ofiarodawcą zostawia przy bramie kościoła świeży chleb. Choć taką formę postu praktykuje w Szwecji coraz mniej osób, to 19% ankietowanych nadal pamięta o poszczających, ofiarując im podobny poczęstunek, 24% czyni to sporadycznie, a 14% nigdy tak nie postąpiło i nie postąpi. Reszta nie chciała się wypowiadać.

⁵⁰ 24 kwietnia 1992 r. uczestniczyłem w nabożeństwie wielkanocnym w syryjskoortodoksyjnym kościele pod wezwaniem św. Jakuba Nisibińskiego w Södertälje. Pod koniec uroczystości biskup publicznie oznajmił, iż przy wrotach kościoła oczekują przedstawiciele rodziny Sharro, by każdego wychodzącego poczęstować święconym jajkiem. Hierarcha nie zapomniał zaapelować do wiernych o niewyrzucanie skorup na chodniki i ulice. Zapytany przeze mnie ofiarodawca o liczbę zakupionych jajek przyznał, że jest ich 1200. Otrzymawszy je, ludzie składali sobie życzenia świąteczne, uderzając przy tym końcem jednego jajka o koniec drugiego. Odbывало się to – co trzeba podkreślić – na ulicach wokół kościoła, który znajduje się w centrum miasta, co budziło niemalże zainteresowanie nawet wśród zmotoryzowanych Szwedów. To widowisko przypominało mi sceny z lat dzieciństwa spędzonego na asyryjskiej wsi w północno-wschodniej Syrii, tym razem jednak z udziałem dorosłych. Widać więc, że ta, dawniej wyłącznie dziecięca zabawa, nabiera na emigracji większego znaczenia. M. Abdalla, *Ludowe formy obchodzenia świąt kościelnych u współczesnych Asyryjczyków na Bliskim Wschodzie*, w: *Folklor - Sacrum - Religia*, red. J. Bartmiński i M. Jasińska-Wojtkowska, Instytut Europy Środkowo-Wschodniej, Pogranicze, Lublin 1995, s. 104-114; M. Abdalla, *Fasting and Fast Customs Practised by Modern Assyrians in the Middle East*, The Publishing House of Nsibin, Södertälje 1993.

Nie ulega wątpliwości, iż posty odgrywają pewną rolę integracyjną. Rozluźnienie ich rygorów jest oznaką osłabienia więzi z tradycyjną formą praktykowania wiary. Może to wpłynąć negatywnie na całokształt kuchni narodowej, której walory, właśnie za przyczyną obowiązujących podczas postów restrykcji kulinarnych, mogą dostrzegać jedynie żywieniowcy i dietetycy.

Jajka na Wielkanoc

W obyczajowości kulinarnej wielu narodów chrześcijańskich jajko jest symbolem Świąt Wielkanocnych. W nim bowiem jest zawarta siła vitalna, odnosząca się do zmartwychwstania Chrystusa. U Asyryjczyków na Bliskim Wschodzie wykształcił się bogaty zwyczaj związany z jajkami. Uczestniczą w nim wszyscy członkowie rodziny, ale głównymi bohaterami są dzieci. Zwyczaj zaopatrywania się w jajka na Wielkanoc przetrwał u Asyryjczyków w Szwecji. Choć dzieci znają – co prawda – ową „zabawę” w jajka wielkanocne, jednak nie bawią się nimi jak ich rówieśnicy w macierzystych krajach, ani nie regulują nimi wzajemnych zobowiązań nieużywania wulgarnych słów podczas Wielkiego Postu. Zdarza się nieraz, że dla przypomnienia swojego dzieciństwa, niektórzy z dorosłych demonstrują niektóre elementy tego zwyczaju⁵¹.

Dzięki pobytowi w Europie Asyryjczycy z różnych krajów Bliskiego Wschodu mieli okazję do poznania się. Pomimo, że ci którzy żyli w górach północnego Iraku mogą mieć potrawy nieznane np. pochodzącym z Libanu, jednak jeśli idzie o jajka wielkanocne wszyscy jednakowo interpretują ich znaczenie, a z okazji Świąt Wielkanocnych kupują ich więcej niż kiedykolwiek w ciągu całego roku (tab. 6).

Respondenci zaznaczyli, że w Szwecji kupują na Święta Wielkanocne prawie tyle samo jajek, ile w macierzystym kraju. Zawarte w tabeli liczby pokazują, że na każdą osobę w rodzinie przypada średnio 22,3 jajka! Najwięcej kupują ich Asyryjczycy pochodzący z Turcji. Potwierdza to wcześniejszą tezę, iż ta właśnie grupa jest najbardziej przywiązana do tradycji kościelnych. Ci zaś,

⁵¹ Na Bliskim Wschodzie jajka wielkanocne barwi się przez gotowanie ich z liśćmi cebuli, otrzymując dość trwałą i jednolitą barwę o różnej intensywności. Praktyka ta jest nadal powszechna wśród asyryjskich imigrantów w Szwecji, choć niektórzy zaczęli coraz częściej używać również syntetycznych środków o różnych barwach. Część jajek jest dekorowana symbolami narodowymi (godło, skrzydlaty byk, hasła) przez przyklepanie na powierzchni jajka odpowiednich wycinanek z papieru. Te sztuki są bardziej eksponowane od innych. Nie wszystkie jajka są konsumowane w ciągu Świąt Wielkanocnych. Pozostałą część zabiera się na cmentarz w najbliższą niedzielę, obchodzoną jako Święto Zmarłych. Asyryjczyków chowa się na cmentarzach szwedzkich! Po niedzielnym nabożeństwie wierni udają się wraz z kapłanami na cmentarz, gdzie każda rodzina zbiera się przy grobach swoich najbliższych. Wśród spożywanych na cmentarzu potraw dominują jajka wielkanocne. Informowano mnie, że obecni na tej uroczystości na cmentarzu w Södertälje z zadowoleniem dzielą się jajkami z młodzieżą szwedzką, która przez ciekawość przychodzi na ten dzień na cmentarz, zabierając do domu ponoć pełne kosze jajek, co sprawia Asyryjczykom prawdziwą przyjemność.

k którzy przybyli z Iraku i Libanu, kupują stosunkowo najmniej jajek. Przyjmując ogólną liczbę asyryjskich emigrantów w Szwecji na poziomie co najmniej 50.000, łatwo można obliczyć, że na Święta Wielkanocne kupują ze sklepów szwedzkich łącznie ponad 1.100.000 jaj, na co wydają około miliona koron szwedzkich.

Tabela 6. Liczba jajek kupowanych na Święta Wielkanocne w przeliczeniu na osobę w zależności od kraju pochodzenia respondenta.

Kraj	Liczba rodzin	Liczba członków rodziny	Liczba jaj	Średnia ilość jaj na osobę	Porównanie z macierzystym krajem*		
					Więcej	Mniej	Tyle samo
Syria	56	226	5400	23.9	20	20	16
Turcja	26	100	2660	26.6	8	12	6
Irak	24	70	1130	16.1	2	6	16
Liban	12	54	860	15.9	4	4	4
Razem	118	225	10050	22.3	34	42	42

* Liczba osób.

Postawa wobec poczęstunku w intencji zmarłych

U Asyryjczyków na Bliskim Wschodzie znany jest obyczaj organizowania poczęstunku na cmentarzu po pochówku zmarłego. Biorącym udział w pogrzebie podaje się chleb, daktylę, chałwę, winogrona, *klicz* lub inne produkty. Będąc na kilku pogrzebach w Szwecji nie zauważyłem co prawda oznak odejścia od tej tradycji, chociaż owe produkty coraz częściej zastępuje się suchą galaretką z orzechami bliskowschodniej produkcji, bądź ciasteczkami szwedzkimi. Zdania respondentów o zasadności trwania w tym obyczaju w warunkach szwedzkich są podzielone. 46% ocenia tę praktykę pozytywnie, a 44% negatywnie.

Podobny poczęstunek, choć ciepły i bogatszy, rodzina zmarłego przygotowuje kilka razy w roku; po 3 dniach, 40 dniach i w pierwszą rocznicę śmierci krewniaka. Gości zaprasza się do domu lub do wynajętego lokalu. Również i w tym przypadku nie było wśród ankietowanych jednomyślności: 51% respondentów nadal akceptuje ten obyczaj, a 41% patrzy na to z dezaprobatą. Taki poczęstunek jednak nie zawsze łączy się z pamięcią o zmarłym. Niektórzy organizują go również w związku z ważnym dla rodziny wydarzeniem, które miało miejsce podczas jakiegoś święta kościelnego. W takim przypadku dziękczynna biesiada odbywa się na terenie kościoła, po nabożeństwie. Odprawiający mszę proboszcz zachęca obecnych do wzięcia w niej udziału. Adresatem są więc nie tylko krewni i bliskie osoby, lecz wszyscy uczestniczący w nabożeń-

stwie. W ocenie tego obyczaju zdania respondentów były mniej rozbieżne; 64% opowiada się za jego kontynuacją, a 24% – za zaniechaniem. Połowa badanych oznajmiła, iż w czasie pobytu w Szwecji organizowała taki poczęstunek.

Zarówno u Asyryjczyków żyjących w Szwecji, jak i w innych krajach Europy Zachodniej i USA, utrwalił się nowy zwyczaj, który aż 98% respondentów ocenia bardzo pozytywnie. Po zakończeniu niedzielnego nabożeństwa uczestniczący w nim wierni spotykają się w należącym do kościoła salonie, aby wypić kawę. Stąd, nowo budowane na obczyźnie świątynie mają inny niż na Bliskim Wschodzie układ architektoniczny.

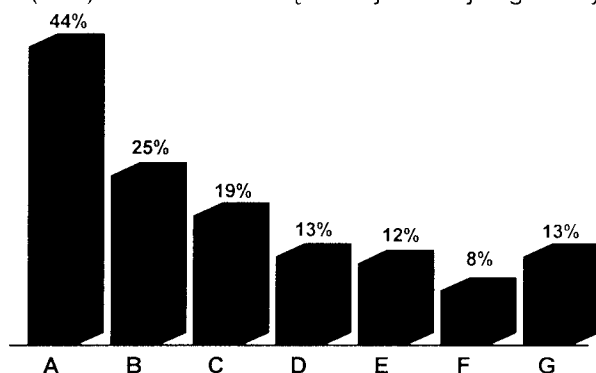
Zanikające potrawy

Kuchnia jest niejako pochodną określonych warunków życia. Zmiana tych warunków, zwłaszcza jeśli jest ona wymuszona i nagła, nie zaś ewolucyjna, odciska niekiedy trwały ślad na charakterze i tożsamości kuchni. Zastany przez wychodźców asyryjskich bardzo wysoki poziom życia w Szwecji wywołał u większości zachwyt: wygodne mieszkania o imponującym standardzie, doskonale zaopatrzone sklepy, bezpłatny i obfity pierwszy posiłek dla dzieci w szkole, zapewniony byt, swoboda wyrażania poglądów. Czy jednak nowy styl życia nie oddali niektórych potraw narodowych, mogących się nieraz kojarzyć z nędznymi warunkami bytowania w macierzystym kraju niejednego emigranta?

Odpowiedzi respondentów pozwalają sporządzić listę obejmującą 69 różnych produktów i potraw zagrożonych zupełnym zapomnieniem już za życia drugiego pokolenia. Niektórych produktów nie da się odtworzyć, inne, oferowane przez firmy nastawione na zyski, nie mogą stanowić wiernej kopii domowych wyrobów tradycyjnych. Zastanawia rozbieżność opinii ankietowanych. Aż 31 produktów wymieniono zaledwie jeden raz lub dwa razy, przez jedną lub dwie osoby. Nazwy pozostałych 38 powtórzyły się u trzech lub więcej ankietowanych, w tym tylko 10 z nich wystąpiło częściej niż 10 razy. Na wykresie 4 przedstawiono wybrane przez respondenta przyczyny, które jego zdaniem zadecydują o zniknięciu w najbliższej przyszłości owych 10 potraw z domowej kuchni.

Przyczyną najczęściej wymienianą przez respondentów był brak surowców. Istotnie, niektóre surowce na Bliskim Wschodzie zbierano z pól i łąk. Są też takie produkty, których nie da się otrzymać w warunkach szwedzkich, gdyż ich technologia wymaga stosowania specyficznych technik i sprzętu. Drugą przyczyną jest wygodnictwo. Niektórzy, dla wygody lub może z braku odwagi i chęci podejmowania ryzyka, nie próbują znaleźć odpowiedniego zamiennika, by odtworzyć jakąś tradycyjną potrawę.

Wykres 4. Liczba respondentów zestawiona z wybranymi przez nich przyczynami (A-G) zanikania dziesięciu najbardziej zagrożonych potraw*



* Część respondentów podała kilka powodów:

A - brak surowców; B - niedbalstwo; C - brak czasu; D - zmiana upodobań
E - powodowanie przykrych skojarzeń z dawnymi czasami; F - potrawę zastąpiono innymi; G - inne.

Zapewne sporo czasu upłynie zanim przybyś z Bliskiego Wschodu uzmysłowi sobie wartość tego, co dobrowolnie utracili. Dla osiągnięcia takiego stanu świadomości konieczne jest większe otwieranie się na Europejczyków i głębsze zrozumienie pewnych mechanizmów oraz wykształcenie odpowiedniej kadry. Ku rozczarowaniu chrześcijan z Bliskiego Wschodu, społeczeństwa Europy wykształciły całkiem inne obyczaje wynikające z praktycznego przestrzegania wiary. Pod tym względem start każdej grupy imigrantów jest jednakowy, gdyż wyznanie w Europie nie łączy, ani nie dzieli. Potrzebna jest więc mobilizacja niezbędnych środków dla zachowania i utrwalenia pamięci o kuchni narodowej, chociażby przez pisanie o niej i wydawanie książek kucharских oraz organizowanie pokazów ciekawych potraw. Takie przedsięwzięcia mogą wzbudzić pewne refleksje⁵².

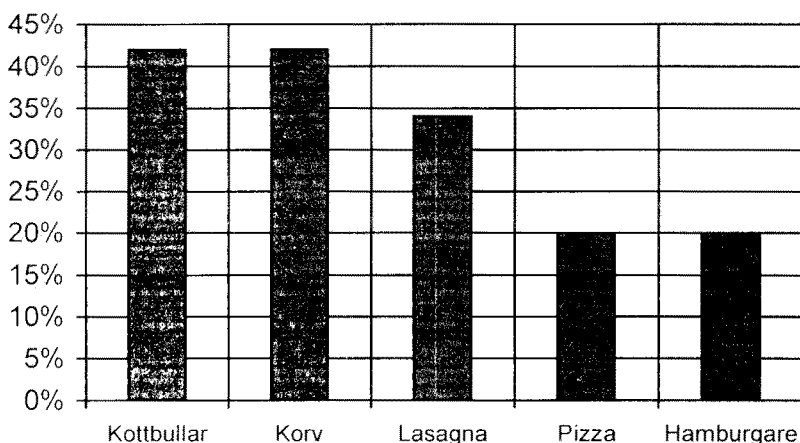
Potrawy szwedzkie w domowej kuchni

Skoro faktem jest, że niektóre potrawy narodowe są coraz rzadziej przygotowywane w domu, czy wobec tego są one stopniowo wypierane przez poznane w Szwecji nowe potrawy, które w niedalekiej przyszłości mogą zająć ich miejsce? Interesujący jest również rodzaj i forma tych potraw. Odpowiedzi na takie

⁵² Wychodzące w Europie czasopisma asyryjskie często donoszą o spotkaniach, festynach i obchodach, którym towarzyszą dania narodowe. Organizują je zarówno sami imigranci lub też tubylcy, np. z okazji świąt różnych miast, dnia imigranta itp. Program niektórych festynów przewiduje sprzedaż przygotowanych i wystawionych przez poszczególne grupy tradycyjnych potraw. Podobno stoiska asyryjskie bywają oblegane przez smakoszy obcych kuchni. W ciągu kilku najbliższych miesięcy ukaże się w Szwecji asyryjska książka kucharzka, która będzie pierwszym tego typu wydawnictwem w Europie.

pytania chętnie udzielano. W grupie przyjmowanych produktów i potraw znalazło się 21 rodzajów, 14 z nich wymienione zostały przez więcej niż jednego respondenta, ale uwzględniono tylko 5, które wystąpiły częściej niż 10 razy.

Wykres 5. Nazwy pięciu najczęściej wymienianych przez respondentów potraw szwedzkich, które wprowadzono do kuchni domowej*



* Nazwy podano zgodnie z pisownią w ankietach⁵³.

Spośród czynników, które spowodowały udomowienie owych wyrobów i potraw najczęściej wymieniono zainteresowania dzieci (60% ankiet) jako bezpośredniego łącznika między wewnętrznym światem domowym a szwedzkim światem zewnętrznym. Dzieci poznały te potrawy w szkole lub poprzez swoich szwedzkich rówieśników. Niektórzy rodzice podkreślili, że nie odmawiają swoim dzieciom, które wręcz domagają się takich właśnie potraw w domu. Tą właśnie drogą rodzice stopniowo poznają owe potrawy, a nawet chcą do nich się przyzwyczajać. 10% dorosłych respondentów uważa, że m.in. dzięki temu szybciej mogą czuć się zintegrowani w społeczeństwie szwedzkim.

Czas pokaże w jakim stopniu ta grupa etniczna, której przedstawiciele reprezentują starą kulturę, zdoła zachować swoje nader oryginalne tradycje kulinarne i charakterystyczne potrawy. Czy europejska edukacja, którą pobierają, zwiększy ich szacunek dla tradycji przodków i wykorzystają ją dla łączenia tego, co dobre w bliskowschodniej i europejskiej obyczajowości kulinarnej. Taką odpowiedź można by zapewne uzyskać przeprowadzając w odpowiednio dobranych odstępach czasu badania porównawcze na szerszej grupie respon-

⁵³ Pomimo, że niektóre z produktów wymienionych w tabeli spotyka się w wielu krajach pod tą nazwą lub postacią, były jednak dotąd nieznane Asyryjczykom. Dlatego podali je jako potrawy szwedzkie.

dentów z podziałem na wiek, poziom wykształcenia, rodzaj wyuczonego i wykonywanego zawodu oraz kraj pochodzenia.

Michael Abdalla

THE PRESENT STATE AND PROSPECTS OF THE ETHNIC CUISINE OF ASSYRIAN IMMIGRANTS IN SWEDEN

(Summary)

The first wave of Assyrian fugitives reached Sweden in the 1960s and now their population is estimated to be 50 000. Most of them come from the region of Tur Abdin (south-eastern Turkey). On the basis of questionnaires filled in the summer of 1995 by 118 informants, the author shows how the culinary traditions of that group of immigrants from the Near East have been changing under new circumstances. The questionnaire concerned a wide range of issues related to cuisine and culinary occupations: buying groceries; selecting the menu; the character of household kitchen; the role of the mother and other family members in the kitchen; cuisine as an element of ethnic identification; the condition of cuisine in the context of current socio-economic changes and its assessment in the new environment; baking bread and preparing dairy products at home; modification of the traditional model of consumption and division of produce in terms of its increasing, decreasing, and stable level of consumption; the degree of observing the rules of fasting and fasting diet; the approach to the basic Easter dish (i. e. eggs); and the repast to commemorate the dead. Moreover, the author discusses the Assyrian dishes which seem to become less and less popular, and the dishes of the Swedish cuisine which have been accepted by the Assyrian families. The analysis of responses has allowed to present the informants' opinions on their cuisine and to indicate how often they prepare at home traditional ethnic meals. Apparently, the most significant information relates to the role of the ethnic cuisine in the process of adaptation, integration, and assimilation in the new Swedish environment.