

ziom. Ponadto recenzent od 20 lat prowadzi prywatny Instytut Syrologiczny i dlatego jest zainteresowany właściwym rozwojem polskiej syrologii. Ks. Andrzejowi Uciesze zaś należy życzyć dalszego doskonalenia warsztatu badawczego i następnych publikacji.

Ks. Jerzy Woźniak CM – Kraków, UJ

**Michael ABDALLA, *Kultura żywienia dawnych i współczesnych Asyryjczyków. Uwarunkowania społeczno-kulturowe*, Warszawa 2001, Wydawnictwo Dialog, ss. 430.**

Książka dra Michaela Abdalli, poznańskiego orientalisty i specjalisty od technologii żywności w poznańskiej Wyższej Szkole Rolniczej, jest pierwszą tego typu publikacją nawet w skali światowej, (jak zauważa wydawca na ostatniej stronie okładki), która omawia produkty żywienia mieszkańców nad Eufratem od najdawniejszych czasów aż po współczesność. Chodzi tutaj o ludność asyryjską nie w znaczeniu odnoszącym się do czasów wielkiego imperium asyryjskiego (III-I tysiąclecie), ale o chrześcijan należących do Asyryjskiego Kościoła (Assyrian Church). W książce tej Autor uporczywie lansuje tylko jedną nazwę – Asyria lub asyryjski, co należy rozumieć jako Syria chrześcijańska i syryjski, gdyż ci którzy uważają się za członków współczesnej wspólnoty asyryjskiej są częścią Kościoła Syryjskiego i tak się uważa w innych krajach i w literaturze fachowej, a zwykły polski czytelnik nie może czuć się oklamany.

Dr Michael Abdalla znany jest w Polsce z artykułów zamieszczanych przede wszystkim w czasopiśmie „Lud” i „Przegląd Orientalistyczny”, obecnie zaś napisał obszerną monografię jako podstawę do habilitacji na Wydziale Historycznym Uniwersytetu Poznańskiego. Urodził się w 1952 roku, na wsi północno-wschodniej Syrii. Od r. 1971 studiował w Akademii Rolniczej w Poznaniu, gdzie uzyskał w 1977 r. stopień magistra, a w 1980 stopień doktora technologii żywności. Sam z domu wyniósł znajomość języka arabskiego i neosyryjskiego i dlatego pełni funkcję lektora języka arabskiego od wielu lat w Katedrze Orientalistyki w UAM w Poznaniu a od kilku lat naucza także języka syryjskiego.

Prezentowana książka dzieli się na 7 rozdziałów. Najpierw wprowadzenie „Od autora” (s. 9-12) pełni funkcję rozdziału I. Następnie w rozdziale II (s. 13-26): „Wstęp”, Autor omawia kulturowe dziedzictwo chrześcijan asyryjskich w odniesieniu do żywności i żywienia oraz uzasadnia potrzebę studiów w tej dziedzinie. W rozdziale III (s. 27-161): „Zboża i produkty zbożowe w tradycji Asyryjczyków” znajduje się pierwszy paragraf dotyczący epoki patrystycznej pt. „Pszemica i chleb w pracach chrześcijańskich pisarzy asyryjskich” (s. 27-34).

Potem Autor omawia tradycyjne metody uprawy – orka, zbiór, omłoty oraz technologię wytwarzania chleba wiejskiego i jego gatunków. W tym rozdziale Autor omawia również potrawy z całego ziarna, jak: ziarno prażone oraz typowo syryjskie – garso i bergel oraz mączne przekąski i makaron. Autor jako specjalista od żywności omawia także nowoczesne metody uprawy na przykładzie miejscowości El-azre, Asafara, Nara.

W IV rozdziale (s. 162-189): „Gospodarka wybranymi roślinami jadalnymi” omawia rośliny dyniowate, słonecznik, soczewicę bób, oberżynę ziemniaki winogrona i produkcję syropu, rodzynek, wina i araku. W V rozdziale (s. 190-232): „Gospodarka produktami zwierzęcymi” Autor omawia produkcję jogurtu, masła, tłuszczu mlecznego, przetworów z maślanek, sera oraz podkreśla rolę produktów zwierzęcych w obyczajowości i kulturze asyryjskiej takich, jak mleko i jaja. Autor wspomina również w tym rozdziale o rybołówstwie i tradycyjnym łowiectwie. W rozdziale VI (s. 233-262): „Dieta i jej ewolucja” autor omawia fachowo zaspokajanie potrzeb białkowych i energetycznych człowieka ukazując wartość diety codziennej. Jedną z form diety są posty, które mają swoją tradycję jako posty w środy i piątki, post Niniwy i post czterdziestodniowy. W rozdziale VII (s. 263-317): „Ewolucja w produkcji żywności i odżywianiu się społeczności asyryjskiej” Autor podkreśla zmiany, jakie zaszły w sposobie uprawiania zbóż i ich produkcji na przestrzeni wieków począwszy od zbieractwa aż do przetwórstwa zbożowego, od dominacji arabskiej a skończywszy na wpływie asymilacji na emigrantów asyryjskich w różnych państwach europejskich, a zwłaszcza na praktykach w Szwecji.

Po tych zasadniczych rozdziałach Autor umieszcza na końcu – streszczenie (s. 318-326), aneksy (s. 327-376), notatkę o informatorach (s. 378-379), spis materiału ilustracyjnego (s. 380-383), spis tabel (s. 383), bibliografię (s. 385-407), streszczenie w języku angielskim (s. 408-422) oraz ważne indeksy: indeks osób i grup etnicznych (s. 423-424), indeks geograficzny (s. 425-427), skorowidz nazw roślin i ich części (s. 428-430). Książkę kończą 4 dołączone mapy starożytnej Asyrii.

Trwałym osiągnięciem i godnym podziwu jest aneks, liczący kilkadziesiąt stron, w którym Autor w języku swego dzieciństwa – neoaramejskim – podając polski przekład utrwała technologię żywności i tradycje kulturowe wspólnoty asyryjskiej. Współczesne teksty dialektu aramejskiego należą do gatunku *semitica viva* i przez przyszłe pokolenia lingwistów będą studiowane. Doczekaliśmy się więc pierwszej po wielu latach wydanej w Polsce monografii z zakresu syrologii, która nie dotyczy tym razem teksów religijnych, ale życia codziennego i tak będzie postrzegana przez historyków nauki. Niech to dzieło ukaże się chociaż częściowo za granicą i będzie dostrzeżone przez specjalistów z zakresu technologii żywności i arameistów.