

Práticas Cristãs de Antioquia - 3

O Sinal da Cruz

Ainda que a base do entendimento do Sinal da Cruz seja a Santa Trindade (Pai, Filho, Espírito Santo), a Igreja Sirian Ortodoxa de Antioquia realiza o Sinal da Cruz de forma muito específica e adota um qualificativo especial para a Santa Trindade a fim de que não haja qualquer dúvida em seu monoteísmo e assim também, o povo de fiéis possa perceber a Santa Trindade como uma única divindade, um Deus único e não como nos últimos 700 anos anteriores ao cristianismo, os últimos anos de paganismo das civilizações do Oriente em que o povo acreditava que eram 3 deuses; por exemplo, entre os assírios da Mesopotâmia, adoravam sempre uma tríade composta por três deuses da época, como: *assur*, *xamex* (os historiadores europeus costumavam escrever *shamesh*) e *íxtar* (os europeus acostumaram-se a escrever *ish-tar*). Foi para evitar esse politeísmo que ao fazer o Sinal da Cruz, a Igreja Sirian Ortodoxa, pronuncia uma frase nuclear em aramaico: *had aloho xariro*, que significa: “*um Deus real*” ou “*um Deus verdadeiro*”. Observemos que isso reforça a filosofia da unicidade, isto é, Pai-Filho-e Espírito Santo é um único Deus e esta divindade é única, real, verdadeira; não se aceita que sejam três deuses.

A conclamação de uma única divindade não era ideia de Antioquia mas de todos os cristãos, o problema ocorria com a evolução dos tempos então, o “Credo” conforme definido no Concílio de Niceia (325 d.C.), o “Credo” que cantamos na igreja até hoje na Igreja de Antioquia, determinou através de nossos mestres esta unicidade. Por isso, quando o “Credo” é iniciado pelo sacerdote, ele canta “*cremos num só Deus*” (em aramaico o sacerdote diz: *mehaimeninan behad aloho*).

Foi a partir dessa frase (“*had aloho xariro*”) que os árabes muçulmanos, no tempo do califa Abd al-Malik ibn Maruan (692 d.C.), aceitaram e impuseram a filosofia chamada “*tauehid*” ou seja, unicidade divina. Quem estuda o islamismo, logo percebe donde vinha a orientação aos islâmicos. Observemos que o arianismo, filosofia de um monge cristão do norte da África, que se desviara da ortodoxia e que se propagou pelo Ocidente até o 5º século e pelo Oriente Próximo, Médio e Ásia Central até quase o 10º século, afirmava que Jesus Cristo não era o próprio Deus e isso desviou, de certa maneira, diversos outros monges e seus seguidores da verdadeira fé ortodoxa; daí que a Nossa Igreja de Antioquia, após essa quarta frase (*um só Deus real*) no sinal da Cruz e orientou todos os seus seguidores a fazerem o mesmo, entre eles, os monges e bispos árabes, daí os muçulmanos, quando se separaram da Igreja de Antioquia levaram consigo esse conceito de unicidade divina.

Palavras da Bíblia

Como está sentada solitária a cidade tão populosa! Tornou-se como viúva, a que era grande entre as nações! Rainha entre as nações, tornou-se tributária!

Chora à noite, e as suas lágrimas lhe correm pelas faces e ela não tem quem a console entre todos os seus amantes; todos os seus amantes lhe mentiram e se lhe tornaram inimigos.

(a tribo de) Judá passou em cativeiro por causa da escravidão e por causa da servidão contínua; ela habita entre os gentios e não acha descanso; todos os seus perseguidores a alcançam entre as dificuldades.

Os caminhos de Sião estão de luto, porque não há quem venha à festa solene; todas as suas portas estão desoladas e seus sacerdotes suspiram e suas virgens afligem-se e ela tem amargura.

Livro das Lamentações do Profeta Jeremias - Capítulo 1º

A Diferença é o Idioma

Nos 30 dias entre final de janeiro e final de fevereiro deste ano, tive notícia do falecimento de diversas pessoas do meu círculo de conhecimento e que não eram de nossa comunidade; claro; houve também alguns casos de finados de nossa comunidade.

Esses eventos, fizeram-me pensar no que disse Jesus a um de seus discípulos, registrado no Evangelho de S. Mateus.

[N.R.:gosto de S. Mateus pois ele escreveu em aramaico para o povo que entendia o idioma aramaico que era a língua franca da época, e foi nela que Jesus passou os ensinamentos divinos ao povo; isso me deixava mais à vontade na interpretação deste Evangelho. Os outros três Evangelhos, os de S. Marcos, S. Lucas e S. João, foram transmitidos em idioma grego e isso implica em que eram traduções do que Jesus dissera com todo o peso dos erros e acertos que uma tradução traz consigo].

É Mateus quem registra, nos versículos 21 e 22 no capítulo 8º de seu Evangelho, as palavras de Jesus, quando um discípulo lhe diz:

“Senhor, permita-me que primeiramente vá sepultar meu pai”. Jesus porém, disse-lhe: Segue-me, e deixa os mortos sepultar os seus mortos”.

Uma resposta estranha para nós mortais. Resolvi então comparar com o aramaico.

Sempre que possível, pego minha bíblia em aramaico para ver o que está escrito. No caso, isso fica fácil pois o registro é do Evangelho de S. Mateus que originalmente é aramaico. Claro que a gramática é decisória. Leio o que está escrito e faço uma tradução livre e é isso o que tenho:

“outro de seus discípulos então disse-lhe: Senhor permita-me primeiramente que eu vá enterrar meu pai.

Jesus então disse-lhe: vem atrás de mim (=siga-me) e deixa tu (=abandona tu) dos mortos eles enterram seus mortos”.

Faço as seguintes notas:

¹ “vem atrás de *mim*” é uma expressão que significa: “siga-me”

² “*deixa tu*” significa: “abandona tu”

Observemos que é no que Jesus responde que está toda a diferença de entendimento. Enquanto no texto que recebemos da tradução grega (depois traduzida ao português) entendemos que os mortos enterram seus mortos, a simples colocação da cópula após o verbo “deixar” (ou “abandonar”) e o complemento (=“mortos”) muda o sentido do verbo, assim temos o mesmo verbo (“*xevuq*” – se alguém preferir transliterar para os sons do português, podemos então ter “*chevúq*”) com dois usos diferentes, conforme segue:

a) conforme a oração “Pai Nosso” – Jesus diz “*xevuq lan haubáin*” que traduzido seria “perdoa-nos as dívidas nossas” (tradução livre)

e

b) no Evangelho de S. Mateus que estamos analisando – Jesus diz “*xevuq lemite qovrin mitaihun*” que traduzido seria “abandona tu os mortos eles enterram seus mortos” (*seus mortos é os mortos deles*) ou seja, Ele diz ao discípulo que O siga procurando os vivos e abandonar os mortos.

Assim também nós, os cristãos vivos, devemos seguir Jesus, procurando e influenciando outros vivos e não perdermos nosso tempo chorando pelos que se foram. Devemos seguir Jesus, com sabedoria, seguir seus ensinamentos para atrairmos para a vida outras pessoas, para que sejam sábias e cuidem doutros vivos e não se perderem na adoração pelos mortos.

CULTURA ORIENTAL – O QUIBE DO JEJUM

O Grande Jejum (em aramaico dizemos: **Saumo Rabo**) ou como é parcialmente conhecido no Brasil: “*quaresma*”, trouxe à minha memória as comidas que minha mãe preparava durante esse jejum; na verdade, qualquer jejum. Obsevo que durante o ano inteiro, exceto entre a Páscoa e a Ascensão de Nosso Senhor Jesus Cristo, os adeptos da Igreja de Antioquia fazem um jejum a toda quarta-feira e sexta-feira e no dia do jejum, quando se alimentarem, abstém-se de ingerir qualquer alimento ou bebida derivados de animais ou aves; assim, leite, queijo, ovos, carnes de aves ou animais pedestres, gorduras animais e outros, são proibidos. Em verdade, o único animal permitido será o peixe. A respeito disso, permitido comer peixe, havia diversas teses, uma delas dizia que foi com os poucos pães e peixes que Jesus fizera o milagre de alimentar milhares de pessoas que o acompanhavam para O ouvir; os mais intelectualizados diziam que a língua intelectual do Império no tempo de Jesus era o grego e o anagrama (somente as iniciais do nome é que compõem o anagrama) “Jesus Cristo filho de Deus, Salvador” dava a palavra ICHTUS que em grego significa peixe e finalmente, havia a tese de que o símbolo do cristianismo era um peixe estilizado. Certo é que os adeptos da Igreja de Antioquia devem fazer pratos que não contenham os alimentos proibidos, ou seja, somente com cereais, vegetais, frutas e os óleos vegetais e peixe. Em terras de dimensões continentais como o Brasil que ocupam desde zonas com temperaturas equatoriais até zonas temperadas, isso é fácil de se obter porém, no Oriente que ocupa somente a zona temperada no hemisfério norte e, tomando por base o **Saumo Rabo** (*quaresma*), que lá tem início durante a transição inverno - primavera, é fácil imaginar o problema que existe para adequar os alimentos e bebidas aos alimentos e bebidas que podem existir nessa época do ano. A situação é mais grave ainda, se pensarmos nas regiões montanhosas como todo o Norte, Nordeste e Noroeste da Mesopotâmia.

Ocorria que minha mãe era uma pessoa mui devota e fazia questão de atender aos preceitos culinários (e vocacionais) da Igreja e com isso, sempre fazíamos abstinências às quartas e sextas-feiras, ainda mais durante o **Saumo Rabo**; assim, lembro dos pratos com lentilhas ou as sopas de grão-de-bico e outros.

Tudo isso faz parte de uma cultura milenar e por isso é importante que se preserve para a posteridade (além disso, há diversos tratados científicos que nos podem esclarecer sobre os benefícios corpóreos do jejum, sem contar os compêndios dos exercícios morais e religiosos sobre o jejum). Como parte dessa Cultura Milenar, vamos nos aprofundar, um pouco, por esse campo culinário do **Saumo** (=jejum, em aramaico).

Em se tratando de inverno, vem a calhar o falar de uma sopa muito apreciada pelos adeptos da Igreja de Antioquia; trata-se do “quibe do jejum” (em aramaico: **kubbe dessaumo**).

O quibe do jejum (**kubbe dessaumo**), nas regiões mais frias, como nas montanhas de Tur Abdin era feita de sopa com quibe. A sopa era preparada de forma bem rala, tendo por ingredientes básicos água e sal fervidos, sem qualquer produto animal (gordura animal, carnes etc), diferentemente de uma sopa normal que continha coalhada batida com água e sal bem como outros ingredientes como carne de ovelha com pouca gordura ou carne de búfalo (em Tur Abdin, havia criações de búfalos mas não havia manadas de bois) e que nela eram depositados os temperos como salsinha, cebola e mais quibes oblongos feitos de trigo com grão-de-bico para dar a liga (esses quibes oblongos ou às vezes bolinhas de trigo com grão-de-bico, não eram recheadas) e tudo depositado na água com sal, aproximadamente meia-hora a uma hora antes de servir. Em regiões mais quentes, como na planície de Nínive, onde se encontra Bagdá, por exemplo, essa **kubbe dessaumo** não era sopa. apenas não era preparada a sopa de água rala, o próprio quibe, além de ser preparado como acima, também levava um pouco de sal (substituíam o sal da “sopa”) e os temperos eram acrescentados ao “**quibe**” que não era oblongo ou arredondado mas preparado em bandejas e servido cortado de forma losangular ou se a senhora da casa quisesse, era servido em cortes triangulares (cada losango era dividido em dois triângulos).

Palavras da Bíblia

E vós também, pondo nisto mesmo toda a diligência, acrescentai à vossa fé a virtude, e à virtude a ciência, e à ciência a temperança, e à temperança a paciência, e à paciência o temor a Deus, e ao temor a Deus o amor fraternal, ao amor fraternal o amor, porque, se em vós houver e abundarem estas coisas, não vos deixarão ociosos nem estéreis no conhecimento de nosso Senhor Jesus Cristo.

Pois aquele em quem se não encontram estas coisas é cego, nada vendo que é esquecido da purificação dos seus antigos pecados.

Portanto, irmãos, é necessário que façais o bem da vossa vocação e fazer cada vez mais firme o que elegerdes fazer; porque, fazendo isto, nunca jamais tropeçareis.

2ª Carta de S. Pedro - Capítulo 1º

Significado de Nome

Jeremias. Esse nome tornou-se muito comum entre os judeus e foi levado pelos cristãos à Europa, América e outras partes do mundo. Lembrando que a letra “j” é lida como “i” em muitas línguas ocidentais, e a letra “s” final é designativo típico de nomes em grego ou latim, teríamos então: **Jeremia** (observe que na grafia estilística que viemos utilizando nos últimos anos em que a fonte gráfica utilizada é a *Forte*) a letra inicial “j” se confunde como a letra “i”.

Esse nome tem sua origem no idioma aramaico (em aramaico diz-se: “*eramio*”) e de lá encontrou seu caminho para o idioma hebraico.

Entre as muitas profecias que fez, **Jeremias** preconizou a queda do reinado de Judá e o Cativo da Babilônia a que os judeus seriam submetidos e realmente o foram. Tudo isso ele lamentou em seus cantos e por isso, **Jeremias** ficou conhecido, em aramaico, como “o profeta lamentador, filho de Hilquias” (em aramaico: “*nevio aloio bar helaquio*”)

Jeremias era filho de um sacerdote que habitava a terra de Benjamim e tem dois livros na versão Peixota do Antigo Testamento.

Como dito anteriormente, a palavra “**Jeremias**” é de origem aramaica e é composta por duas palavras: “*eram*” e “*ia*” e essa composição significa “**exalta a Deus**”.

Leitura recomendada: Livro de Jeremias – capítulos 1º e 52º.

Orações Esparsas

<p>1. Um grande milagre e admirável Ví ó irmãos sobre o Gólgota E de tremor fui tomado Deus que estava alçado num madeiro E era zombado pelos ímpios E os do alto e os de baixo Glorificavam-No e O exaltavam para Sempre!</p>	<p>2. Abençoado é o madeiro da Cruz Que sobre ela se estendia Deus, a Palavra E por isso nós O veneramos Pois Ele é nossa esperança e suporte E Ele nos ensinou A clamarmos dizendo Glorifiquem-No e O exaltem para Sempre!</p>
--	---

*A Igreja Santa Maria precisa de tua contribuição!
Colabore!*

Doações em Nome da Igreja Santa Maria

Nome: Igreja Sirian Ortodoxa Santa Maria

Banco: 033 - Santander

Agência: 2174

c/c: 13000212-9

ou pelo

PIX: 47.091.590/001-49

(Tubai uli Tubo)

tubai uli tubo
 qa@o gaíosso bazëqífo
 men iamine damëraimo:
 dëtarë@o hau dehad odom
 ba@ebor fuqëdono
 axëuon mor deno efëtëhi
 haleluia
 une@ul le bëgaliuth afe
 ueqa@e lok^h
 xubëho morio.

لهك هك لهط.
 مكا سها حرمعا
 مچ مسمه و مدمعا:
 و لاوحا نه واسب اومر
 ححج فم مپلا
 اعم مذب وانا افسه
 هلاكم
 ههلا ده ححكه اقا
 هؤمكا حب.
 ههصلا مذبلا

[رحهلا و لاصهلا و مذب و مذب حرقنا و مذب حهكلا - الالهك صلاط و رحقلا و مذبلا
 مسملا و حبالا هه و سلا لا و سلا ههصلا حاه و مذب حرقنا و مذب مدمه هه صلا ارحه م]

سورة الفاتحة

<p>١. حنب هه صهلا و رحط. و حكه هه اباصلا هه الهه مذبلا. هخلا هؤا هه هه حه. و هه هه هه هه هه. هه هه الهه حه و رحف هه هه هه هه هه ححلم ححلم</p>	<p>٢. لهوا و طا هه مذبلا سربا انت خلا حه مذبلا هه و ابلا اباصلا الهه و لا حه هه. هه هه هه هه حه. هه هه هه هه هه هه هه هه هه هه ححلم ححلم</p>
--	---

SECÇÃO DE TRADUÇÃO

[TRANSLATION SECTION]

[This text is a re-compilation from the article that appeared in the edition of *Suryoye* number 63, issued in December / 2013 in the section *Cultura Oriental* (=Eastern Culture)].

{Tabouli & Fatoush}

Two cold dishes that typify the East are the **Tabouli** and the **Fatoush**. Because they do not contain meat or any animal part but only cereals and vegetables, these two dishes are used by followers of the Church of Antioch during abstinence or some fasting.

Both dishes: **Tabouli** and **Fatoush** are cold salads that use wheat as a basic ingredient but differ substantially in the way it is used.

Tabouli is made from wheat, ground into medium grains and mixed with chopped onion, chopped cucumber, chopped parsley, chopped mint and basil. After everything is mixed, the condiments are added: salt, pepper and also lemon juice or vinegar and olive oil. Those who like **Tabouli** will consume such salad with uncut lettuce leaves, that is, they take a little portion of **Tabouli**, wrap it in a lettuce leaf and will eat this wrap.

Fatoush is made with the same ingredients but wheat is excluded. Instead of wheat, a bread is toasted, sliced and added. This bread is the well-known "pita bread", described in issue 62 of *Suryoye*. Still, instead of adding common onion, chopped chives are added and the lettuce is chopped and mixed with the other ingredients. A special condiment called "**sumaq**" is added to the condiments ("**sumaq**" is also known as *paprika*).

After the introduction of tomatoes in the East, chopped tomatoes were also added to both salads.

There are four visible differences between these two dishes.

The first one is the way in which wheat is used in the preparation of the dish, that is, while in **Tabouli** wheat is used in grains, in **Fatoush** wheat is used as bread.

The second difference is in the handling of the wheat; in **Tabouli** it is used raw while bread is wheat prepared in dough and cooked; but still, the base is wheat.

Another visible difference is that lettuce is opposed to wheat: if the wheat is ground, the lettuce is used in leaves and where the wheat appears in a large format, that is, in bread format, the lettuce is chopped.

Finally, in **Fatoush** the red color is highlighted through the use of "**sumaq**" which also gives it a slightly sour flavor.

As for the ingredients and their origin, these do not match the Arabian desert, and to prove such affirmation we ask the reader just to consult the Oriental Culture section of issues 61 and 62 of *Suryoye*.

We will not go into the details of how these oriental delicacies are made as that is not our intention here. The intention is to show the influence of the culture of ancient Eastern peoples on the culture of the Church of Antioch and how this affects contemporary Eastern culture.

What is the origin of such dishes? It is very difficult to establish in a simple way their origin in antiquity because when human beings began writing, all the ingredients were already known from North Africa to India and China. What we can do, is try to analyze the names of the dishes and some ingredients, how the names evolved and became known and from there we can deduce their origin.

Let's see what we can discover about the **Tabouli**.

In Assyrian language and Aramaic language, as well as in Phoenician and Hebrew Languages, we have the

Translation Section

(Continuation)

verb “*bol / bolel*” which means: “to confuse; to mix up”. From this verbal stem it is possible to derive several nouns and adjectives by adding initial letters. The Assyrians, followed by those who spoke Aramaic and Phoenician, used much the letter “*t*” to create nouns and adjectives, for example, from:

katex (to fight) we have **taketuxo** (a fight)

mēho (to destroy) we have **tamehito** (a destruction)

enah (to moan) we have **tenaheto** (a moan)

awdi (to be grateful, to be thankful) we have **tawdito** (gratefulness).

This same grammatical rule was applied to nouns from which other nouns were derived, for example, from:

nouro (fire) we have **tanouro** (oven)

Finally, from the verbal radical **bol**, which we have already seen that it means “to mix”, the name **Tabouli** was derived, meaning **a mixture**. It is noteworthy that **Tabouli** is precisely **a mixture** of wheat with other ingredients.

Another observation that has to be made is that in English language there is no sound of **ain** (16th letter of the Aramaic, Hebrew and Phoenician alphabets) it must be clear that the verb **bol**, mentioned above, is not related to the name of the pagan deity **baal** as this one is written with the letter **ain** and means “**lord**”.

Why wouldn't **Tabouli** be an Arabic word? Arabs prefer the letter “**m**” to make derivations, so we have: *sharaba* (to drink) – **mashrub** (a drink); *qatala* (to kill) – **maqtul** (murdered); *haba* (to love) – **mahbub** (beloved one) and **mahaba** (love).

Fatoush, in turn, is a word composed from an Aramaic word and an ending of dubious origin (some say it is Turkish, we will show another possibility).

“**fat**” in Aramaic means “to cut” and the intensified form is **fatfet** which means: “to chop, to cut several times”. This term goes hand in hand with the preparation of the ingredients, however, what most draws our attention is that the bread is not cut at the time of eating but is cut and prepared some time before and in addition, it is “cut several times” into small pieces (a little larger than the French “*crutons*”).

Now, this ending “**ush**” also comes from the Aramaic **tush / tauesh** which means “to rave”. The initial letter “**t**” of **tush** merges with the final “**t**” of “**fat**” and ended up being assimilated by the latter.

In the early days of civilization, human beings ate simple foods, seasoned with a single seasoning: salt or lemon. Anthropology reminds us that the human condition before civilization was that of a nomad (a wanderer). In this condition, it was only possible to carry a single seasoning, usually salt as it was mineral which took several months to deteriorate. The other seasonings were vegetables which quickly deteriorated if carried through long journeys, so they were only used if harvested and processed for immediate use, as happened, for example, with lemon; its juice was used immediately after being extracted.

With a sedentary lifestyle came the possibility of processing and storing food for longer time, in environments protected from the sun, rain and other bad weather conditions and so human beings could even transport food over long distances and then other seasonings could be used. The combination of several well-dosed seasonings was achieved by human beings after a few millennia of a sedentary lifestyle and the use of these combinations led human beings to an indescribable, delirious pleasure; perhaps hence the “**toush**” ending of **Fatoush**, with the idea of *delirium*.

As a final point, the word “**sumaq**”, this reddish, slightly sour seasoning widely used by Lebanese, Syrians, Palestinians, Iraqis – known as “Arabs” as well as by Eastern Jews, Turks, Greeks and other peoples – is a word typically of the Aramaic language. “**sumaq**” (**sumoqo**) means: red, in Aramaic (in Arabic something of red color is *ahmar*).