

Nefissa Naguib:

Fredagslunsj: Tanker om Istanbul i Kairo

Alle mennesker bærer med seg en indre verden bygget opp av alt de har sett og elsket, og hvortil de stadig vender tilbake, selv om de er på reise gjennom og synes å leve i en helt forskjellig verden.

Chateaubriand: *Recueil des lettres*, 1803

Vi har alle våre minner om måltider; erindringer fremkalt av dufter, smaker, en årstid, farger, en nær slektning, en venn, en sinnsstemning, eller et bestemt sted. Nesten alle har en historie eller to om en oppskrift fra bestemor, mor, tante; eller en de har etter en kjær persons bortgang. Vanligvis skatter vi disse oppskriftene høyt, fordi de har en stille sjarm som skiller dem fra de fleste andre oppskrifter. De gir innblikk i en verden som kanskje ikke er vår egen, men som vi har hørt historier fra. Oppskriftene presenteres ofte svært enkelt, dette er hjemmelaget mat, kanskje med en tegning av en smultring eller en kommentar av betydning for familien. Ordene fortryller oss; uttrykk som «passe varm ovn» eller «ta den ut når den er ferdig» er mer antydninger enn eksakte mål og grader. Mat man minnes leder tanken hen på steder, situasjoner og stemninger. Måltider inntatt for lenge siden – kanskje mer enn språk, klær, møbler, og endog religiøse ritualer – sender oss på en reise tilbake i tid og over landegrenser til fordums slektskap og steder. Mine betraktninger her skal handle om mat, minne og subjektive bilder av Istanbul blant familier i Kairo med røtter i Istanbul.¹ Jeg antyder hvordan aroma, konsistens og presentasjon av mat forklarer den rollen estetikk spiller når man husker slektskap, steder og omgivelser.

Som antropolog er noen av mine beste opplevelser knyttet til lange måltider med folk og familier jeg har møtt og skrevet om. Forskningen min blant familier i byer og småbyer har først og fremst handlet om hendelser i løpet av det tyvende århundre som har endret folks liv. I løpet av de ti siste årene har jeg vært opptatt av hvordan globale øyeblikk i regionens historie, påvirker folks liv og hvordan de oppfatter og forholder seg til omverdenen. De mest menneskelige innblikkene i deres liv har kommet frem under matforberedelsene, måltidene og samtalene om mat. Disse samtalene og møtene i Kairo med fem egyptiske familier med opprinnelse fra Istanbul, har inspirert meg og vekket en særlig interesse for hvordan mat frembringer en slags nostalgi og lengsel som ofte er et samtaleemne ved samlende måltider rundt om i Midtøsten.

¹ Artikkelen er basert på flere feltarbeid opphold i Kairo mellom 2006 – 2008. Ferdigstillingen av *Fredagslunsj* ble mulig etter mange opphold i Istanbul i 2010 finansert av NFR Kulver prosjektet.

Disse familiene er *Istanbuli*, de har hver på sin måte slektsforbindelser til både Istanbul og Kairo. Istanbul er ofte fødestedet til en forelder, besteforeldre, eller oldeforeldre. Kairo er byen hvor den yngre generasjon ble født og hvor de vokste opp. Globale hendelser og en lang historie binder byer og familier sammen. I dette essayet vil jeg lete opp fortiden og forestillingene om Istanbul i Kairo-tyrkernes kjøkken.

Tjerkessiske bestemødre

I Midtøsten har nøtter blitt anvendt siden tidenes morgen i en rekke retter og ofte på uventet vis. Tradisjonelt sett har malte nøtter blitt brukt som jevning og smaksforsterkere i sauser. Et av mange regionale kjennetegn som angir nasjonaliteten til en kokk, er nettopp hvordan han eller hun bruker nøtter i maten. En egypter bruker malte mandler til å tykne en saus, mens en tyrker bruker malte valnøtter som jevning. I Egypt kan man drysse sprøstekt løk over valnøttsausen, mens man i Tyrkia garnerer med rød paprika i olje. Her skal jeg bruke retten *Charkassia*, tsjerkessisk kylling, som eksempel på noen av disse historiske overføringene og geografiske forskyvningene.

1 stor kylling

0,75 L vann

2 store løk skåret i båter

2 selleristenger (med blader - valgfritt)

125 g valnøtter

3 skiver hardt hvitt brød

2 spiseskjeer olje

2 spiseskjeer paprika i valnøttolje (valgfritt i Istanbul)

450 g ris

2 spiseskjeer smør

Salt og sort pepper

Stekt løk (valgfritt i Egypt)

Fint hakket bladpersille (valgfritt i Istanbul og Kairo)

I Istanbul serveres denne osmanske retten som en kald mezze (liten forrettsporsjon) overdrysset med paprika og brukes året rundt. I Kairo spises retten varm på hvit ris, kanskje overdrysset med finhakket løk, hovedsakelig i vintermånedene. Leseren har nok lagt merke til mine parenteser med regionale varianter av basisoppskriften. Dette fordi det i de ulike kulinariske tradisjonene finnes forskjellige måter å tilberede retten på. Egyptiske familier med

tyrkiske røtter har alle sin egen versjon av oppskriften. Oppskriften blir et uttrykk for deres opprinnelse og inneholder fortellinger om et sommersted ved Bosporus, et favorittthotell i Istanbul, markedet, bardommens slektsbesøk, eller ganske enkelt bilder og forestillinger om forfedrenes by som de kanskje aldri har besøkt. Fredagens lunsj er tradisjonelt ukens viktigste måltid. Forberedelsene starter tidlig om morgenen med alle ingredienser og oppskrifter. Senere, mens man inntar måltidet, utveksler mine *Istanbuli* anekdoter og historier. Samtalen rundt bordet er om tilhørighet til Istanbul – om byens makeløse kjøkken, markedsboder, aromaer og smaker som alle er en kilde til stor glede og som gir gode erindringer om byen og som gjør en stolt av å være «tyrkisk».

Fredagslunsjen inspirerer til fortellinger om imperiets viktigste by med dens store mangfold, toleranse og kulturelle basarer. Istanbul tilhører både orienten og vesten. Minnet om den imperiale byen blir av *Istanbuli* holdt i live fra generasjon til generasjon med en serie av anekdoter om steder fulle av religiøs sjelefred; om vibrerende boder med alle østens aromaer og smaker; om parfymen, røkelse, sjeldne medisiner og krydder; om torg fylt med høylytte omvandrende handelsmenn, gateselgere; og om kvinner som besøker en helligdom. Det er minner fra sommerhus langs Bosporus i Istanbul; kryddermarkedet; trikkene som skrangler ned Istiklal Caddesi fra Taksim Plass til Tünel Plass; og lukten av mais og søtpotet på kullgrill nede ved strandkanten. Disse familiene har slektninger eller eiendom i Istanbul. Deres kjøkken er «Turki» eller «Charkassi» fra Istanbul, og regnes som perlen blant regionens kjøkken – raffinert og utsøkt. Det er arbeidsintensivt og innebærer mye banking, uthuling, fylling, innpakning og rulling til små boller eller fingre. Kvinnene er stolte av sine ferdigheter og – som en av mine vertinner sa – tilbringer gladelig mange timer på kjøkkenet. «Med en tsjerkessisk bestemor eller en kone med røtter tilbake til Istanbul spiser du alltid godt.» Kvinnene lager mat sammen med andre kvinner fra samme bakgrunn og «med en egyptisk pike til å rydde etterpå.» Med stor glede og med økende appetitt har jeg sett på at de har fylt kylling med kjøtt og pinjenøtter, farsert lam med ris, rullet vinblader og fylt kaker med moste dadler. Charkassia er vertinnens og måltidets høydepunkt stolthet når retten blir servert i Kairo. Mens den i Istanbul er en buffettrett, hevder familier i Kairo at deres serveringsmåte er den originale.

Samspill av sanser

«Vask først en stor kylling og ha den i en stor kasserolle. Dekk med vann, ha i løken, selleri, salt og pepper. Kok opp og la putre til kyllingen er mør. Fjern skummet som danner seg på

overflaten. Drypp av kyllingen, ta vare på kraften, og del kyllingen inn i serveringsbiter. Hold den varm.»

Jeg ser på når min vertinne rister valnøttene. Duften av ristede valnøtter og stekt løk fra kjøkkenet når gjestene i stuen. Så fjerner hun det indre skallet og knuser nøttene i en metallmorter. Med en dyp skje heller hun den tykke valnøttsausen over risen slik at denne dekkes, og pynter med paprika i olje presset av valnøtter fra Istanbul.

Den resterende valnøttsausen helles over i et sausenebb. Så skrider hun majestetisk inn i spisestuen med et rykende fat Charkassia. Den søte nøtteduften blandet med lukten av vedovnen på kjøkkenet fyller rommet. Alt omgis av duft. Ingen aromakilde er innestengt. Noen sier kanskje «dette er som i gamle dager», «som lukten av Istanbul», eller «det smaker Istanbul», også sagt av dem som har aldri har satt sine ben i Istanbul.

Det er en stillhet når retten blir servert. En pause hvori alle synes hensunken i sine egne tanker. Komplimenter til husets frue: Velsigne de hendene som laget dette måltidet! Samtalen dreier så kanskje inn på kjøp av valnøtter i Istanbul; noen legger til at de har funnet en kjøpmann i Kairo som fører den riktige typen valnøtter.

Charkassia fyller huset med dufter som fremkaller minner fra store og små anledninger, tradisjoner, følelser forbundet med hendelser og små glimt av Istanbul. Når jeg ser på mine notater fra disse måltidene og oppskriftene jeg fikk fra de forskjellige familiene (inklusive min egen), slår det meg hvor mangespråklige dette fellesskapet fortsatt er. Ta for eksempel Engie Hanem Selim som ble født i Istanbul. Hun er en *grande dame* som nå er for skrøpelig til å lage denne retten selv. En stol blir satt inn på kjøkkenet for henne slik at hun kan overvåke sin datter mens denne forbereder kyllingen. Mor og datter snakker fransk med en uortodoks grammatikk og en særegen uttale, ispedd arabisk sjargong og tyrkiske ord. Det meste har et tyrkisk navn, selv om mange ting får en kjærlig spansklydende diminutivendelse, som ordet «borekita» som betyr liten børeke. De spanske uttrykkene har hun fra sine kjære jødiske naboer i Istanbul. Innimellom kommer noen italienske ord, som «falso» (falsk), når hun beskriver noe som er laget i Egypt, eller «taglio bianco» når hun mener hvitt kjøtt.

Hennes datter fortalte meg over en fredagslunsj at for Engie Hanem består Kairo av to byer som har vendt hverandre ryggen. Den ene byen likner på hennes Istanbul, fordi Kediciv Ismail som hersket i Egypt frem til midten av det nittende århundre, hadde ønsket «å trekke Egypt inn i den siviliserte verden» og hadde – for å fullføre sin plan – brakt med seg de tyrkiske arkitektene som hadde bygget det moderne Istanbul. Den andre byen har smale kronglete gater, mausoleer, og offentlige bad; fontener med svulmende jernstakitt og vinduer med tregitter; koptiske kirker og moskeer med minareter som elegant strekker seg mot

himmelen «lik skjøre broderte vokslys.» Dette Kairo er som det orientalske Istanbul. Engie Hanem føler seg hjemme i begge. Hennes kokekunst er en blanding av det orientalske og det moderne Istanbul. Det Kairo hun kjente og elsket «før det ble ødelagt av arabisk nasjonalisme» var en kosmopolitisk by. Kairo og Istanbul forblir uatskillelige, forklarer hun meg. Egypt var del av det Ottomanske riket i fire hundre år (1517-1914), styrt av et albansk dynasti med et hoff sammensatt av tyrkiske eksil-aristokrater, som hennes egen familie, og et kongelig råd med begrensede kunnskaper i det arabiske språk.²

Mat og folk

«Tyrkerne» i Egypt var og er fremdeles en tett sammensveiset gruppe. «Noen ganger føles det som om vi er alle i slekt – på bunnen av et genforråd,» sa en ung mann under en heller irritabel fredagslunsj. Det hele started da spørsmålet om forlovelsen til familiens yngste datter dukket opp. Faren hadde avslått – eller som datteren uttrykte det «skremt bort» – flere potensielle beilere. De var alle rike, men i følge faren helt middelmådige. Og selv om familiens omdømme var «akseptabelt», så var ikke beilerens personlighet det; eller i hvert fall ikke etter farens målestokk. Likevel hadde faren nylig snakket om en viss ung mann. Som alle de andre beilerne var også han sønn av venner av familien. Men denne mulige kandidaten var anderledes. Hans far tilhørte en lang linje av landeiere fra Deltaregionen; og ikke minst, hans bestemor var tsjerkesser. Og, guttens familie hadde fremdeles et sommersted ved Bosporus. Den yngre garde (inklusive den unge kvinnens mor) rundt lunsjbordet fremholdt at *Istanbuli* familier er store og inngiftet – nesten for stammeklaner å regne. Tiden var inne for «et giftermål med bønder.»

Diskusjonen dreide så inn på forskjellen mellom egyptisk kultur, definert som bondekultur, og tyrkisk-egyptisk kultur, oppfattet som urban og raffinert. Denne forskjellen, som jeg ble forklart i løpet av fredagslunsjen og som jeg også har blitt gjort oppmerksom på ved andre anledninger, fører tilbake til den «tsjerkessiske bestemoren». En av de eldre gjestene ved denne spesielle lunsjen fortalte oss historien om sin bestefar, som ble giftet bort til en ung frifødt tsjerkessisk kvinne. Hun hadde vokst opp ved palasset i Istanbul og hadde lært å lese og skrive både arabisk og tyrkisk: «Sett med tidens standard var hun bedre utdannet enn de fleste kvinner i det sosiale miljøet hun tilhørte i Kairo. Og, som ofte er tilfelle, noen er heldigere enn andre: noen, som min bestemor, ble lykkelig gift med egyptiske adelige.»

² Se N.Hanna 1995. *The State and its Servants: Administration in Egypt from Ottoman Times to the Present*. Cairo: Cairo University Press.

Kvinnen som forteller denne historien har tilbrakt alle sine sommerferier i Istanbul. «Mens egypterne dro til Alexandria om sommeren, dro vi til Istanbul. Det gjør vi fremdeles.» Hun husker hvordan hennes bestemor i Kairo pleide å treffe andre tsjerkessiske damer fra Istanbul i Kairos fasjonable *Sporting Club*. Der pleide de å sitte under en pergola i hagen. Kledd i fargerik silke, parfymerte og juvelbehengte, utvekslet de siste sosiale nytt om forlovelser og ekteskap, medgift og utroskap, «samt besøk til hellige graver.»

Gjестfrihet er et favoritttema i fredagslunsjens samtale. Istanbuli underholder med varme og imøtekommenhet, og hele tiden. Dette, sier de, er hva som binder dem til den egyptiske kulturen. Som svar på min kommentar at *Charkassia* blir tilberedt og servert på en annen måte i Istanbul, fikk jeg høre at tyrkisk mat i Egypt blir videreført i et land av mennesker som har nær kontakt med, og som er påvirket av, den verden de lever i. Både egyptisk og tyrkisk-egyptisk væremåte beskrives som generøs og gjestfri; et resultat av at generasjoner av mennesker har levd i harmoni med svært ulike naboer. I Egypt har Istanbuli aldri følt seg utstøtt fra deltakelse i intellektuelle, kulturelle eller politisk aktiviteter, eller fra landets kommersielle og økonomiske liv. «Å leve i Egypt er ikke for isolasjonister,» sa en ung mor. Hva hun mente med det var at det finnes en spesiell symbiose mellom Istanbuli og et spekter av andre etniske og religiøse grupper som har sameksistert opp gjennom historien og som selv i dag bidrar til en høynet livskvalitet for Istanbuli – et liv som vektlegger stil og smak. Det vil si at *Istanbuli* har adgang til forskjellige typer kjøkken som ikke er tilgjengelige for dem som bor i Istanbul.

Biografisk kjøkken

Fredagslunsjene er samlingsstunder for familie og nære venner som gir alle en mulighet til å nyte tyrkisk mat, minnes Istanbul og dets kjøkken, kalle frem fortidens gjengangere og finne håp for fremtiden. *Charkassia* fyller luften med dufter som leder deg til markedet i Istanbul, Bosporos, fergen, trikken, villaen eller et lite hotell hvor man tilbrakte sommeren, selgere, bakerier, konditorier, iskremboder. *Charkassia* gjenoppliver erindringer av store og små anledninger, av følelser tilknyttet opplevelser og erfaringer i Istanbul.

Istanbul er til stede i fredagslunsjen fordi maten klarer å knytte sammen en kombinasjon av sanser som smak, lukt og syn. Jeg tror at mat har struktur, på linje med språk. Om språket skriver Claude Hagège³ at det er det mest uvurderlige uttrykk for menneskets

³ Hagège, C. 2009. *On the Death and Life of Languages*. New Haven: Yale University Press.

kultur og akademisk forskning, men legger til at språk også er den mest vanlige og dagligdagse *kunstformen* i våre liv. Mat er, på linje med språk, en tilkjennegivelse av menneskets dannelse og identitet, så vel som et veldig alminnelig uttrykk for menneskelig praksis og bekymringer.

I tidligere artikler har jeg gjort oppmerksom på det dynamiske samspillet mellom mat og folk som befinner seg i skjæringspunktet mellom historiske brudd og tvangsforflytning. Hvordan mat forblir «godt å henge tanken på⁴». Hvordan våre foranderlige måter å tilberede maten på skjer i samsvar med våre varierende forestillinger om hvordan maten skal se ut og slik bidrar til å forme vår oppfatning av avstander, steder og gleder. Til syvende og sist forteller oppskrifter, kjøkkentradisjoner, og minner om tsjerkessiske bestemødre mindre om de små detaljene bak kritiske historiske øyeblikk og sammentreff enn om deres grunnleggende betydning for de folkene jeg møtte og deres ideer om Istanbul. Engie Hanem og de andre har slått seg ned i Egypt, og Kairo har vært deres families hjem i generasjoner. Dette betyr at de gradvis har utviklet kulturelle forestillinger som har gjort dem utvetydige egyptiske og perfekte eksempler på *Istanbuli*.

I kraft av deres spesielle funksjon, fyller fredagslunsjens fortellinger et nostalgisk tomrom i folks liv, og viser en egen evne til å uttrykke flyktige følelser. Å bruke kjøkkenet og stunder med matlaging som fortellerform kan kanskje virke uhensiktsmessig i forskningsøyemed tross fortellingenes betydning, nettopp fordi historiene er anekdoter, raske bemerkninger og kommentarer som man kommer med mens man tilbereder mat, server eller spiser. Likevel er det bare denne metoden som kan gjenskape den åndstilstanden som vitaliserer ikke bare Istanbuls kjøkken, men også selve stedet Istanbul – en evig kilde til minnedannelse. Hukommelse handler om hvordan vår evne til, og behov for, å minnes avhenger av muligheten til å glemme. Dette betyr ikke at det å glemme er en målbevisst prosess som har til hensikt å gjøre fortiden taus, men heller at minner til tider kan være tunge å bære, selv om de spiller en vesentlig rolle når man skal opprette genealogier fra fortiden og skape nye rom hvor livet i Kairo smelter sammen med situasjonsbetingede forestillinger om Istanbul.

Kilden til erindring i utsagn om familieoppskrifter, om markedet i Istanbul, om en villa eller om en reise med trikken, ligger i selve evnen til å fremkalle menneskelige erfaringer.

⁴ Naguib, N. 2009. "Tastes and Fragrances from the Old World: Memoirs by Egyptian Jewish Women" i *Studies in Ethnicity and Nationalism*. 9 (1)

Tilbereding og servering av *Charkassia* i Kairo handler også om hvordan maten danner et viktig grunnlag for konstruksjonen av fysiske minner, og belyser matens evne til å danne spesielle former for erindringer om Istanbul. Når man rister valnøtter eller heller nøttesaus over ris; når duften av mat sprer seg gjennom huset; når vertinnen bærer maten inn på fat; når stillheten råder; når samtalen går – alle disse aktivitetene åpner et vindu inn mot et stort spekter av bilder og forestillinger som assosieres med Istanbul, en identitet og en forherliget fortid.

Koplingen mellom mat og sted utledes delvis av synestesi, som jeg tolker som en syntese av eller krysningspunkt for erfaringer fra forskjellige sanser – man *smaker, lukter og hører* Istanbul. Synestesi er, tror jeg, et nøkkelbegrep når man prøver å forstå spisevanene i de familiene jeg intervjuet. Jeg mener også at synestesi gir en opplevelse av å «vende tilbake til et hele», en tilbakevending som Fernandez har analysert innenfor rammen av religiøs oppblomstring, og som jeg antyder, hjelper oss til å forstå betydningen av mat i opprettholdelsen av tyrkisk identitet og opphav i Egypt.⁵ Jeg tror også at vi kan se på analysen av smaken og aromaen av kyllingrettens valnøttsaus fra et kognitivt kulturelt perspektiv. Til forskjell fra syn og synsopplevelser, som kan deles inn i et svært komplisert kategorisystem av navngitte farger og så videre, har smak og aroma hatt relativt få verbaliserte kategorier knyttet til seg. På grunn av dette tror jeg at smak og duft fremkaller de sosiale situasjonene som de kan knyttes til. Hvordan og hvorfor mat og steder er minneverdige blir et spørsmål om sanselige opplevelser like mye som om sosiale erfaringer. Selvfølgelig er ikke de familiene jeg har studert sanselig bevisste hele tiden. Dette er viktig. Dette handler om familier som lever sine liv i Egypt.

Henvvisning til *Charkassia* eller andre tyrkiske retter åpner for en forståelse for at konkrete daglige gjøremål kan fremkaller minner som utgjør deler av menneskers identitet. Måltidet blir tilført substans når individene rundt lunsjbordet kommer med uttalelser som er relatert til Istanbul, en by de kanskje kjenner svært godt og besøker av og til, eller som de overhodet ikke kjenner. Uansett så kan de fremdeles utbryte når kyllingen blir servert og lukten av valnøtter fyller rommet at dette er «som i gamle dager» eller «lukter som Istanbul». Slike bemerkninger er viktige på flere plan. For det første antyder disse uttalelsene den store rollen sansene spiller når man gjenoppretter kontakten med og husker opplevelser som man kanskje engang lot gå i glemmeboken eller som man fremdeles føler tilhørighet med, på et

⁵ Fernandez, J. 1982. *Bwiti: An Ethnography of the Religious Imagination in Africa*.

eller annet vis. For det annet hentyder koplingen til Istanbul – samtidig som den er spesielt formålstjenlig fordi Charkassia er et skikkelig prestisjeobjekt i disse egyptiske familiene – at objekter kan bytte identitetsnivå når de blir opplevd i en ny kontekst, og bli symboler ikke bare på et hjem eller et land, men også på tradisjoner som står høyt i verdi.

I *The Future of Nostalgia* forklarer Svetlana Boym at ordet *nostalgi* ble først brukt i 1688 av den sveitsiske legen Johannes Hofer til å identifisere sveitsiske soldaters hjemlengsel.⁶ Soldatene reagerte fysisk når de hørte visse folketoner eller spiste enkel bondekost mens de var i felten langt hjemmefra. Hun skiller mellom nostalgi som en gjenskapende kraft; en kraft som påvirker hvordan man tenker om et spesielt sted og en spesiell tid; en kraft som fremmaner minner om relasjoner og mennesker. Nostalgien knyttes til mat og blir en gjenskapende og omskapende kraft når den forbindes med ett spesielt sted – Istanbul. Nostalgi kan også åpne for interessante refleksjoner om betydningen av ikke bare personlige fortellinger om mennesker, men om private geografier: stedbundne kulturelle helheter – som bærere av identitet for mennesker som har vært del av større globale prosesser – blir rekonstruert slik at man kan lengte tilbake til dem.

Noen familier med slekt i Europa eller USA sender valnøtter kjøpt i Istanbul «for å minne dem på hjemme.» En dame som har bodd fem år i Frankrike snakker om de valnøtter hun får tilsent fra Kairo (og ikke Istanbul), og som hun sammenligner med de franske «plastnøttene», som avgir en særdeles ekkel lukt. De nøttene hun får fra familien i Kairo har en dyp farge og en intens nøttearoma. Med et slik direkte bånd til familien blir både Kairo og Istanbul tilstedeværende på en fysisk måte. I dag, siden tyrkiske produkter er tilgjengelige både i Europa og USA (selv på internett), har folk mulighet til å kjøpe og tilberede mange tyrkiske retter. Selv om dette gjør at valnøttforsendingene fra Kairo har blitt mindre spesielle, så blir den kulinariske forbindelsen til Kairo og Istanbul opprettholdt. En ung britisk student fortalte meg at hans mor alltid spurte ham om hva han skulle ha til fredagsmiddag: «Hun er fornøyd når jeg sier at jeg skal riste valnøtter til *Charkassia* eller en annen type fredagsmat. Da vet hun at jeg har det bra.»

Avsluttende tanker

⁶ Boym, S.. 2001. *The Future of Nostalgia*. New York: Basic Books.

Proust⁷ utpeker ikke bare smak, men både smak og lukt, som de sansene som bærer løftet om en tilbakevending til en minneverdig helhet. Han forbinder igjenkallelig det subjektive og ofte upålitelige minnet med matens særegenhet og sanselig modalitet, samt dens fysiske tilstedeværelse. I *På sporet av den tapte tid*, opplever hovedpersonen et forvandlende øyeblikk når han smaker en madeleine-kake dyppet i en kopp med lindeblomst-te. Selv om han ofte hadde sett disse gyldne, skjellformede tekakene i kakebutikkene, så var det verken synet av madeleine-kaken eller smaken av den eller selve teen som gjorde utslaget, men heller en sanselig fornemmelse, et samspill av sanser som øyeblikkelig tok ham med tilbake til fordums søndagsmorgener i Combray med tante Leonie, den gang han fremdeles var et elsket barn og ikke den verdenstrette voksne han nå var blitt.

Vi kan forstå den minnefremkallende reaksjonen på duften av ristede valnøtter og smaken av den tykke valnøttsausen og at disse vekker minner om Istanbul. Når vi studerer smak og lukt, som i seg selv er universelle sanser, ser vi at de kan bli kulturelt bearbeidet i varierende grad og på ulike måter. Å spise tsjerkessisk kylling i Kairo eller finne valnøtter et sted i Europa og spise dem et eller annet sted langt borte fra Kairo gjør opplevelsen til en særegen kulturel lokalitet med mulighet til å gjenopprette «verdener». Koplingen mellom smak og lukt er ikke bare en metafor på sosial helhet; det blir et konkret aspect av selve nostalgien for denne helheten – nemlig den lengselen som ble konstruert i et rom eller et sted mellom Kairo og Istanbul og som inneholder alt det som binder disse to byene sammen.

Charkassia er således ikke et vilkårlig element som bringer helheten frem i hukommelsen. Dens synestesiske kvaliteter, særlig når måltidet er så kulinarisk utviklet som det er i Kairo, blir viktige ingredienser ritualene rundt måltidets og i hverdagens fornemmelse av helhet. Charkassia symboliserer ikke bare båndene til en tyrkisk kulturarv; retten både gjensker og skaper denne arven. Erindringer fremkalt under fredagslunsjen tilhører en type minne som blir kulturelt påvirket av det stedet hvor minnet holdes i hevd i menneskers dagligliv. Dette er viktig, og dette – som Sutton antyder – gjør Connertons «How societies remember» til et betydningsfullt referanseverk i hukommelsesforskning.⁸ Connerton får oss til å forstå minne som nedfelt i praktiske hverdagslige aktiviteter, som for eksempel det å spise tsjerkessisk kylling i Kairo. Connerton spør *hvordan* heller enn *hvorfor* folkegrupper

⁷ Proust, M. ([1913] 1928), *Remembrance of Things Past*, Vol. I, *Swan's Way, Within a Building Grove*, Translated from French by C.K. Scott Moncrieff and T.Kilmartin, New York: Vintage.

- ([1928] 1923), *The Past Recaptured*, New York: The Modern Library.

⁸ Sutton, D.E. 2001. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory* Oxford: Berg.

husker, noe som gjør det mulig å skjønne hvordan en matrett kan bygge broer mellom Kairo og Istanbul.⁹

Disse fredaglunsj-fortellingene som blir fremkalt av smak, av minne, og av det virkelige liv, kommuniserer virkeligheten på en basal måte. Da hun ble spurt hvorfor hun heller skrev om mat enn om kjærelighet, krig, sorg og død, svarte M. F. K. Fisher helt enkelt at menneskets behov for trygghet, varme, kjærelighet og føde er uatskillelige.¹⁰

Her har jeg prøvd å reflektere over hvordan emosjonelle relasjoner blir omdannet til oppfatninger og begrep i løpet av de måltidene jeg delte med *Istanbuli* familier i Kairo. Hvordan et synestesisk ordforråd om mat gjenskaper båndene mellom individer, men også mellom steder og fortellinger. Min tilnærming til *Charkassia* ble påvirket av de bemerkninger og koplinger matretten vekket til live hos Kairo-tyrkerne. Appadurai antyder at vi kan studere «tings sosiale liv».¹¹ Også matkultur kan følges på sin reise over grenser, liggende bak personer, steder og sanser. Smaker og aromaer bekrefter daglig hva vi bærer med oss og hva vi stadig vender tilbake til. Eller, som en kvinne så treffende uttrykte det, «Når jeg tenker på Istanbul, får jeg vann i munnen.»

nefissa.naguib@cmi.no

Takk

Med en uferdig tekst reiste jeg til ARRs fremragende seminar i Istanbul i september 2010. Jeg vil gjerne takke arrangørene av dette arrangementet, Ellen Krefting og Christine Amadou. Christine Amadou har vært for hånden både før og etter seminaret når jeg trengte det mest, og har holdt ut med mine utbroderinger om globale historiske øyeblikk og mat. Til min stor glede har jeg fått min gode venn Elizabeth Rasmussen til å oversette teksten fra engelsk til norsk. Takk.

⁹ Connerton, P. 1989. *How Societies Remember*. Cambridge: Cambridge University Press.

¹⁰ Fisher, M. F. K. 1954 *The Art of Eating*. New York: Macmillan.

¹¹ Appadurai, A. "Introduction," in A.Appadurai (ed), *The Social Life of Things*. Cambridge: Cambridge University Press. 1986

Bibliografi:

- Antze, Paul & Michael Lambek. "Introduction: Forecasting memory" i Antze Paul & Michael Lambek (red). 1996. *Tense past. Cultural Essays in Trauma and Memory* (s. xi-xxxviii). New York and London: Routledge.
- Boym, Svetlana. 2001. *The Future of Nostalgia*. New York: Basic Books.
- Connerton, P. 1989. *How Societies Remember*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Douglas, Mary. 1974. "Deciphering a meal" i *Myth, Symbol, and Culture*. Clifford Geertz (red.), s. 61-81. New York: Norton
- Fernandez, J. 1982. *Bwiti: An Ethnography of the Religious Imagination in Africa*.
- Fisher, M. F. K. 1954 *The Art of Eating*. New York: Macmillan.
- Hagège, C. 2009. *On the Death and Life of Languages*. New Haven: Yale University Press.
- Naguib, N. 2007. "Vannmeloner under sengen: Armenere i Kairo minnes mat og sult" i *Arr: Idéhistorisk Tidsskrift*. 2/3
- Naguib, N. 2009. "Tastes and Fragrances from the Old World: Memoirs by Egyptian Jewish Women" i *Studies in Ethnicity and Nationalism*. 9 (1)
- Nora, P. 1996. *Realms of Memory*. New York: Columbia University Press.
Princeton, NJ: Princeton University Press
- Proust, Marcel. 1954. *A la recherche du temps perdu*. Pierre Clarac and André Ferré (red.). Paris: Gallimard.
- Ricoeur, P. 1984. *Time and Narrative*, Vol.1. Chicago: University of Chicago Press.
- Stewart, S. 1984. *On Longing: Narratives of the Miniature, the Gigantic, the Souvenir, the Collection*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.
- Sutton, D.E. 2001. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg.