

MAGDALENA BOGUSŁAWSKA

Uniwersytet Warszawski, Polska

m.boguslawska@uw.edu.pl

Słodkie smaki Orientu we współczesnej prozie serbskiej

Kiedy w *Górskim wieńcu* Petara II Petrovicia Njegoša, przywódca poturczeńców, Mustaj Kadija, w rozmowie z Czarnogórcami chce dowieść wyższości islamu nad religią i cywilizacją chrześcijańską, wygłasza w uniesieniu pochwalną apostrofę o treści dość szczególnej, bo opartej na metaforze kulinarnej, mającej sugestywnie i „zmysłowo” zobrazować imperium osmańskie:

O Stambole, zemaljsko veselje,
kupo meda, goro od Edera,
banjo slatka ljudskoga vota,
de se vile u šerbet kupaju. (P.P. Njegoš, *Gorski vijenac*, w. 911–914)

W tak plastycznie nakreślonym, przesyconym sensualizmem obrazie tureckiej stolicy Njegoš nawiązuje do rozpowszechnionych wśród podbitych przez Osmanów narodów, tradycyjnych, by nie powiedzieć stereotypowych, wyobrażeń Turka jako znaczącego Innego, którego w tym wypadku określa się przez pryzmat charakterystycznego dlań stosunku do doznań cielesnych. W wypowiedzi czarnogórskiego konwertyty ujawnia się semantyka słodczy. Stają się one tu synonimem dobrobytu, bogactwa, przepychu, luksusu, a nade wszystko siły — ekonomicznej i politycznej. Mają również wartość metafory, której wykładnią jest złożony kompleks sensów odnoszących się z jednej strony do specyfiki orientalnej kultury władzy, z drugiej zaś do obyczajów, mentalności, a także orientalnego modelu sensualności. Zazwyczaj bywa on uznawany za głęboko odmienny od europejskiego doświadczenia cielesności, mocno osadzonego w chrześcijańskiej antropologii, w której centrum znajduje się udręczone i poniżone ciało jako zasadnicza wartość i warunek zbawienia. W poemacie różnicę tę dodatkowo pogłębia fakt, że akcja rozgrywa się w historycznej Czarnogórze, gdzie poglądy i wyobrażenia o ciele, a także praktyki z nim związane restrykcyjnie określa reżim archaicznej obyczajowości ukształtowanej w zamkniętej społeczności górali. Stąd też

upodobanie Turków do słodczy, stanowiących ważną część kultywowanej przez nich tradycji kulinarnej, zostaje w wypowiedzi Mustaja Kadiji przeciwstawione „postom, pisankom, wigiliom”, czyli ironicznie potraktowanym przez bohatera atrybutom Czarnogórców. Turecki hedonizm i triumfalizm zostają tu zatem skonfrontowane z obrazem prostego życia i wzmacnianego postami surowego heroizmu czarnogórskich wojowników. W perspektywie omawianego monologu obie społeczności dzieli zatem nie tylko konflikt religijny i polityczny, lecz także obyczajowa i etyczna nieprzystawalność kultur, wyrażająca się między innymi właśnie przez różnice w przyzwyczajeniach smakowych i tabu związanych z cielesnością. To właśnie te wartości na zasadzie metonimii reprezentują obie kulturowe całości, a w utworze stają się znakiem cywilizacyjnego antagonizmu. Dominująca w obrazie osmańskiego miasta słodczy stanowi w swym natężeniu znak władzy, a także ją legitymizuje. Wskazuje na niezaspokojone polityczne apetyty Turcji, symptomatycznie nazwanej w XVII wieku przez Wespazjana Kochowskiego „żarłokiem państw”.

Stambuł dla Mustaja Kadiji to centrum świata, „pałac proroka, źródło mocy wszystkiego, co święte”. Stolica widziana przez pryzmat sułtańskiego dworu i owianych legendą rozkoszy seraju to także róg obfitości, baśniowa kraina, zapowiedź obiecanych przez Koran niebiańskich uczt mających być nagrodą dla wiernych i prawych wyznawców i obrońców islamu. Uwzniesiony mocą poetyckiej metafory, nieosiągalny, odległy Stambuł staje się więc także obiektem tęsknoty i aspiracji dla nowo nawróconych muzułmanów, ich Mekką, wyobrażonym źródłem szczęścia i radości, przy czym sam Njegoś traktuje tę wizję, przedstawioną ustami islamskiego neofity, z ironią i krytycznym dystansem.

Powracający we współczesnej literaturze serbskiej motyw tureckich słodczy, jakkolwiek nadal pozostaje nośnikiem określonej informacji kulturowej, z oczywistych względów traktowany jest zdecydowanie inaczej niż w wypadku pochodzącego z XIX wieku *Górskiego wieńca*. Obierając za przykład wydaną w 2008 roku w Belgradzie antologię *Poslastičarske priče*, gromadzącą opowiadania serbskich pisarzy współczesnych, możemy stwierdzić, iż obecnie motyw ten funkcjonuje w mniejszym stopniu jako poetycka metafora inności, w większym zaś służy tematyzacji kulturowego doświadczenia tejsze w sytuacji dowartościowania sfery habitualnej i (peryferyjnych) obszarów codzienności jako tworzywa dzieła literackiego/artystycznego. Zreorganizowana w ten sposób perspektywa pozwala ukazać doświadczenie historyczno-cywilizacyjne i społeczne danej zbiorowości przez pryzmat bądź w kontekście fenomenów kulinarnych i odczytywać jego znaczenie w relacji do jednostkowych, osobistych doznań zmysłowych.

Co ważne, nie tylko przesunięcie akcentów z tego, co kolektywne i publiczne, na to, co indywidualne i prywatne wpływa aktualnie na sposób konceptualizacji tureckiej inności oraz recepcję wpływu kulturowego imperium osmańskiego na Serbię. Proces ten jest o wiele bardziej złożony. Pomijając tu skomplikowane i wymagające osobnych studiów kwestie uwarunkowań politycznych, oddziałują-

cych na ogląd przeszłości, należy podkreślić rolę, jaką w tym procesie odgrywają czynniki kulturowe. Przemianom nastawienia wobec wciąż dostrzegalnych i silnie profilujących lokalne doświadczenie cywilizacyjne śladów obecności Turcji na Bałkanach sprzyja kultura popularna, w tym zwłaszcza seriale telewizyjne, emitowane w ostatnich latach w serbskiej telewizji, takie jak *1001 noc*, *Sulejman Veličanstveni* czy *Kad lišće pada*¹. Rozbudzają one zainteresowanie Turcją i sprzyjają odkrywaniu podobieństw łączących obie kultury. Wątek ten chętnie podejmuje, wykorzystuje, a także stymuluje przemysł medialny. Przykładem mogą być specjalne wydania lub dodatki do popularnych magazynów, których dystrybucja *nota bene* obejmuje większość, jeśli nie wszystkie kraje postjugosłowiańskie. Specjalny numer czasopisma „Magično bilje”, zatytułowany *Sultanova kuhinja*, otwiera artykuł pod znamennym tytułem *Tursko a naše*². Redaktorzy pisma zwracają uwagę czytelników, że fascynacja osmańską kulturą kulinarną, która towarzyszy emisjom wspomnianych seriali, nie jest tylko modą, która zdobywa serbskie stoły wraz z globalizacją i otwarciem na egzotykę, lecz ma korzenie we wspólnej historii obu krajów. Przekonują, że spośród kuchni świata najbliższa Serbom jest właśnie kuchnia turecka „[...] i ma koliko se trudili da verujemo da je srpska kuhinja autentična i jedina, teško je možemo zamisliti bez jela koja smo preuzeli iz tuđeg tanjira. I ne samo iz tanjira, jer burek, baklava, pilav, čorba, meze, sarma, ćufte, ćevap, ali i komšija, bešta, baksuz, jorgan, dušmanin, ekser, kašika, bakšiš... sve je tursko, a naše”³.

W wydawanym w Belgradzie tygodniku „Novi magazin” Tamara Jorgovanović, autorka artykułu *Šta se jelo na dvoru Sulejmana Veličanstvenog*⁴, zamieszczonego w dziale „Historia”, obierając za punkt wyjścia perspektywę postorientalistyczną, podkreśla heterogeniczny charakter osmańskiej kuchni. Według publicystki kształtowała się ona we wzajemnych kontaktach imperium z podbitymi ludami, które nie tylko przejmowały jadłospis i zwyczaje kuchenne, lecz także dostarczały tureckim kucharzom nowych produktów spożywczych oraz inspirowały ich w zakresie zwyczajów i praktyk gastronomicznych. Cieszący się największą oglądalnością serial *Sulejman Veličanstveni* oraz towarzyszące jego projekcji telewizyjnej publikacje skierowują jednak uwagę widzów nie na kulturę turecką w jej wewnętrznym zróżnicowaniu, lecz przede wszystkim na mocno wyretuszowane wyobrażenia o życiu codziennym elit i na praktykę kulinarną sułtańskiego domu, ukazując je jako istotną część dworskiego rytuału i etykiety. Dzięki temu zabiegowi substrat turecki jako konstytutywny element zasadniczo deprecjonowanej bałkańskości zaczyna podlegać nobilitacji, a hasło „pusto tursko”, waloryzujące negatywnie czasy panowania osmańskiego na Bałkanach,

¹ Serial telewizyjny o sułtanie Sulejmanie Wspaniałym (tyt. oryg. *Muhteşem yüzyıl*) został wyprodukowany w Turcji w 2011 roku. W Serbii emituje go stacja Prva televizija od 2012 roku.

² „Magično bilje special”: *Sultanova kuhinja*, 5.06.2012, br. 5.

³ *Ibidem*, s. 3.

⁴ T. Jorgovanović, *Šta se jelo na dvoru Sulejmana Veličanstvenog*, „Novi magazin” 27.09.2012, br. 74, s. 62–67.

ustępuje z wolna miejsca pozytywnemu odczuciu historycznie motywowanej różnorodności, w jaką wyposażona jest serbska, czy też szerzej — bałkańska, kultura. W świetle interesującego nas tematu smaków i kulinariów można powiedzieć, że zabiegi polegające na egzotyzacji autonarracji kulturowej prowadzą do zrelatywizowania informacji historycznej, leżącej u podstaw „gastropatriotycznej” mitologii. Procesy weryfikacji stosunku do dziedzictwa przeszłości można postrzegać wyłącznie jako wyraz kulturowego marketingu (istotnego dziś przede wszystkim dla przemysłu turystycznego), zwłaszcza jeśli pozostają one domeną popularnego przekazu medialnego. Wydaje się jednak zasadne, by widzieć w nich także zaczyn przyzwolenia na tożsamość złożoną, odpowiadającą nowoczesnej formule wielokulturowości, która przynosi propozycję świadomego „życia w kolażu” (określenie Clifforda Geertza⁵). Taka optyka sprzyja przewartościowaniu lokalnego dyskursu postzależnościowego, pomaga dostrzec we wpływie kulturowym czynnik wzbogacający tożsamość zarówno zbiorową, jak i jednostkową, nie naruszając jej integralności, choć jednocześnie dynamizując proces demarkacji jej granic.

Zresztą nie tylko Turcja jest dla Serbów, redefiniujących dziś stosunek do własnej kultury kulinarnej, istotnym punktem odniesienia. W opowiadaniu Branka Andicia *Ulazna vrata* wspominane jest także inne, kluczowe dla losów narodów bałkańskich, centrum (cywilizacyjno-polityczne), będące zarazem stolicą europejskiego kunsztu w wyrobie słodczy i źródłem kulturowych oddziaływań. Jest nim dawny Wiedeń. Jak mówi narrator utworu — cel *cukierniczych pielgrzymek na tort Sachera u Landmana*⁶. Miejsce, które na przełomie XIX i XX wieku wraz z rządami Habsburgów i europeizacją sfery obyczaju wniosło do kultury narodów południowosłowiańskich, wśród najprzeróżniejszych urządzeń i zjawisk cywilizacyjnych, również nowe upodobania i technologie kulinarne. To w epoce poturreckiej austriaccy, niemieccy, a także włoscy właściciele kawiarni i cukierenek coraz mocniej uwodzili mieszkańców południowosłowiańskich miast fantazyjną architekturą piętrowych tortów, kolorami kremów, wymyślną plastyką dekoracji cukierniczych, niezwykłością składników, a przede wszystkim paletą nowych, identyfikowanych jako europejskie smaków, które w sferze doznań zmysłowych stawały się sygnaturą procesów modernizacji.

Owe kulinarne makrotopografie, stanowiące refleks przenikania się historyczno-cywilizacyjnych doświadczeń i wpływów w regionie, znajdują swe odzwierciedlenie nie tylko w pejzażu miast (np. w wymagających uruchomienia poetyckiej wyobraźni koincydencjach między wymyślnymi kształtami tortów i dekoracyjnymi fasadami secesyjnych budynków), lecz również w eksponowanych w cukierniczych witrynach i gablotach kompozycjach, przyciągających

⁵ C. Geertz, *Pożytki z różnorodności*, [w:] *idem, Zastane światło. Antropologiczne refleksje na tematy filozoficzne*, przeł. Z. Pucek, Kraków 2003, s. 112.

⁶ B. Andić, *Ulazna vrata*, [w:] *Poslastičarske priče*, Beograd 2008, s. 37.

wzrok i pobudzających wrażliwość historyczną flâneura eksplorującego związki między przestrzenią i pamięcią. W jednym z felietonów Momo Kapor pisze:

Izložio poslastičarnica za mene su [...] velika poprišta izgubljenih i dobijenih istorijskih bitaka.

Baklava pokraj pariske šnite — to nije moguće videti nigde, sem u Beogradu! Kakav sudar Istoka i Zapada, kakav Vaterlo!⁷

Prowadzone przez Albańczyków, Greków, Turków, Niemców, Włochów, Goran czy sarajewian cukiernie i kawiarnie pojawiały się w przestrzeni serbskich miast i miasteczek najpierw jako znak obecności obcego żywiołu etnicznego. Z czasem stawały się synonimem marki gwarantującej jakość wyrobów, a także jednym z istotnych wyznaczników lokalności. Zaczynały określać tożsamość miejsca, zaświadczały o jego przeszłości i losach, a także o sąsiedzkiej zażyłości łączącej właścicieli-sprzedawców i regularnie odwiedzających ich lokal klientów. W tekstach zebranych w antologii *Poslastičarske priče* te lokalne mapy oddziaływań kulturowych zmieniają się w prywatne, podszyte nostalgią trajektorie „słodkiego hedonizmu”⁸ tych, którzy pamiętają dawny Belgrad, a których Vuk Ras w tekście *Tri slatka muskerata* nazywa „apostołami miejskich cukierenek”, głosicielami „słodkiej religii i nauki”⁹. Narrator opowiadania Vasy Pavkovicia *Crnac u beloј košulji* wspomina:

O, kako se jasno sećam poslastičarnice *Pelivan*! [...] Moram da kažem da je ta poslastičarnica predstavljala jedan od najvažnijih simbola u gradu. Već treća generacija Goranaca ju je održavala u njenom klasičnom obliku, i predstavljala je, pre dve decenije, neku vrstu poželjnog društvenog rituala da se u *Pelivan* na kolače dovode gosti. Posebno gosti iz inostranstva¹⁰.

W ten sposób autorzy antologii stają się swego rodzaju kronikarzami intensywnych przemian zachodzących współcześnie, prowadzących do degradacji dawnych, zakorzenionych w doświadczeniu lokalnym praktyk i fenomenów kulinarnych o wyrazistej biografii kulturowej, których tradycyjnym obszarem ekspresji w przestrzeni publicznej miasta były cukiernie i kawiarenki. We wstępie do zbioru opowiadań *Poslastičarske priče* pomysłodawcy tego pisarsko-wydawniczego przedsięwzięcia, David Albahari i Vladan Mijatović Živojnov, zauważają:

U vremenu u kojem živimo stvari se brzo menjaju. Neke promene primećujemo, druge nam promiču; neke bude nostalgiczna sećanja, druge nas uopće ne dotiču; neke se odigravaju preko noći, druge postepeno isčezavaju.

Jedna od promena je lagano nestajanje tradicionalnih poslastičarnica sa takim klasičnim kolačima kako što su tulumbe, baklave, sudžuk, alva, šampite, krembite, minjoni, štrudle i princeps krofne. A o žitu i kesten pireu sa šlagom da ne govorimo. Uz te poslastice piju se, naravno, limunada i boza, ili, pak, špricer¹¹.

⁷ M. Kapor, *Kolači*, „Politika”, 4–5.05.2013.

⁸ V. Čurgus Kazimir, *Ne dodiruje me!*, [w:] *Poslastičarske...*, s. 55.

⁹ V. Ras, *Tri slatka muskerata*, [w:] *ibidem*, s. 153.

¹⁰ V. Pavković, *Crnac u beloј košulji*, [w:] *ibidem*, s. 144.

¹¹ D. Albahari, V. Mijatović Živojnov, *Uvod*, [w:] *ibidem*, s. 5.

Innymi słowy — jesteśmy świadkami przeobrażeń sfery gastronomicznej, będących pogłosem głębokich zmian kulturowych. Klasyczne cukiernie, mające własną historię, zindywidualizowaną ofertę, wyrazistą tożsamość, są obecnie zastępowane kawiarniami, gdzie, jak pisze Andić, podaje się „ciastka, których wygląd ważniejszy jest niż smak”, oraz standardowo serwuje się kawę z ekspresu zamiast tradycyjnej, parzonej w dżezwie, i coca-colę zamiast bozy czy lemoniady. Jaka więc przyszłość czeka te miejsca, gdzie kultywuje się rzemiosło cukiernicze często pozostające tradycją rodzinną, testamentem przodków? Jaki los spotka te sanktuaria zmysłów, w których „od zawsze” w gronie sąsiedzkich wspólnot odprawiane są małe rytuały kulinarne zwykłych ludzi, te zakorzeniające w świecie celebracje codzienności, które w obliczu dynamicznych przemian i nieuchronności przemijania wydają się jedynym sposobem podtrzymywania dawnych wartości, gwarancją trwania międzyludzkich więzi, a zwłaszcza ich osobowego charakteru, które są źródłem sensu — bo przecież smak to także metafora sensu, a dokładniej rzecz biorąc, sensotwórczego doświadczenia egzystencji. Bohater-narrator opowiadania *Ulazna vrata* przewiduje gorzko, że kiedyś: „boza i minjoni ostanu samo neke arhaične reči prepuštene na milost i nemilost jezikoslovci-ma [...]”¹². Trudno o inną diagnozę, skoro dawne receptury przejmowane ze Wschodu i Zachodu i przekazywane z pokolenia na pokolenie przechodzą do „deserowego archiwum”¹³, ponieważ są wypierane przez patenty międzynarodowych korporacji gastronomicznych, dążących do standaryzacji i uniformizacji swych produktów niezależnie od miejsca na mapie świata, w którym są serwowane. A zatem ta nowa polityka kulinarna wydaje się zagrożeniem dla tego, co historyczne, kulturowo zinternalizowane, narzuca bowiem wspólnotę globalnych podobieństw (by w ten sposób zredukować obszar tego, co obce i niepewne), w miejsce wspólnoty doświadczeń i, po braudelowsku definiowanego, długiego trwania. W tej sytuacji literatura ma stanowić swoisty zapis tej sentymentalnej mapy, na której ważnym punktem jest zaprzyjaźniona cukierenka najlepiej w pobliżu domu — „u komšiluku” lub w przyjaznym mieszkańcom sercu miasta.

Jeśli więc w utworze Andicia *Ulazna vrata* narrator zauważa, że odkąd belgradzka spacerowa ulica Kneza Miloša stała się „ulicą do oglądania”, gdyż wszystkie lokale gastronomiczne zostały przekształcone w modne magazyny niedostępne dla zwykłych klientów, to w istocie rzeczy dotyka symptomatycznego zjawiska współczesności. Otóż telewizyjne i komputerowe ekrany, a także przeszklone wielkomiejskie pasaży oferują nam odgradzony szybko sterylny spektakl, wzmagając w nas poczucie obcości i oderwania od rzeczywistości, której jesteśmy uczestnikami. Dlatego też literatura w sposób istotny uczestniczy w tworzeniu mitu autentyczności, chętnie eksploatując pomysł, że holistycznie potraktowane doznania zmysłowe mogą być narzędziem restytucji pierwotnej, organicznej więzi ze światem. Takie też wydaje się stanowisko twórców opo-

¹² B. Andić, *op. cit.*, s. 33.

¹³ V. Čurgus Kazimir, *op. cit.*, s. 57.

wiadań z tomu *Poslastičarske priče*, chodzi bowiem o to, by dotrzeć pod skórę rzeczywistości, wzmocnić doświadczenie egzystencji. Stąd przypomnienie „powtarzanych jak modlitwa przykazań cukierniczego rzemiosła”, które odnajdujemy w opowiadaniu *Ulazna vrata*: „Nikad limuntus u limunadu! Nikad krem *chantilly* iz tube! Nikad mleveni, nego rukom seckani orasi”¹⁴, brzmi nie tylko jak przepis na *slow food*, lecz także jak memento dedykowane tym, dla których wartością jest *slow life*.

Zmiana makroskali na skalę mikro, perspektywy kolektywnej na jednostkową, publicznej na prywatną, epickiej na osobistą (czasem liryczną), wydaje się logiczną reakcją na przeobrażenia, które — wnikając głęboko w tkankę miasta i przekształcając oswojone przestrzenie zakorzenienia, ciągłości i trwania w pozbawione „znaków szczególnych” nie-miejsca — zagrażają podmiotowej spójności jednostki. W tej sytuacji stare, zaprzyjaźnione cukierenki stają się swego rodzaju wehikułami czasu przenoszącymi bohaterów opowiadań w przeszłość, przy czym jest to przeszłość wyobrażona, poddana działaniu sublimującej stylizacji. Literacka narracja uruchamia tu mechanizm, który Danilo Kiš w powieści *Ogród, popiół* przyrównywał do techniki galwanostegii. Za jego pomocą upiększa się i wzbogaca obrazy przeszłości, pod jego wpływem „rzeczy i osoby zyskują cienką warstwę pozłoty i szlachetną patynę”¹⁵, banalność powszedniej krzątany, niejakoś codziennych rytuałów zostaje uwznioślona i ubarwiona. Tym bardziej niezwykle smaki, barwy i kształty odtwarza w swej pamięci twórca, im bardziej doskwiera mu teraźniejszość, a właściwie im bardziej mdły i pospolity ma ona smak.

Biorąc pod uwagę tę potrzebę estetyzacji rzeczywistości, łatwo można wyjaśnić mocno zaznaczoną w omawianych utworach obecność elementu fantazji, niesamowitości, poezji bądź dziwaczności. Uwagę czytelnika zwracają fantazyjne, czasem prawdziwie poetyckie nazwy deserów: „jabuke u šlafroku”, „Crnac u beloј košulji”, „japanski vetar”. Niektóre przysmaki, jak figurki o ludzkich kształtach, zabawne gąski, myszki, kurki czy różowe prosiaczki z marcepanu, przywodzą na myśl postaci z filmów animowanych. Asortyment cukierenek — bohaterki literackich peregrynacji pisarskiej wyobraźni — tworzy baśniowy inwentarz lub też fantastyczną kolekcję kuriozów, ujawniającą „świat tajemnych związków” między rzeczami. Same cukiernie są niczym małe teatralne rekwizyty, bajkowe mikrokosmosy smaków, zapachów, kształtów, magicznych doznań i niezwykłych zdarzeń. Uwydatniony imaginacyjny aspekt omawianych utworów należy zatem odczytywać jako wyzwanie rzucone ogłupiającej rutynie i przewidywalności zhomogenizowanego świata podporządkowanego priorytetom konsumpcji. W tych warunkach ideologia prywatności staje się strategią oporu przeciw konsumpcjonizmowi, który zmienia smakowanie życia (czyli uważne, refleksyjne podejście do rzeczywistości) w jego pożeranie, które oznacza — jak

¹⁴ B. Andić, *op. cit.*, s. 37.

¹⁵ D. Kiš, *Ogród, popiół*, przeł. D. Cirlić-Straszyńska, Gdańsk 1996, s. 48.

za Sørenem Kierkegaardem twierdzi macedoński autor Ivan Džeparoski — roztrwonienie wartości i idei¹⁶. Przemysł kulturowy usuwa przeszkody, niweluje trudności, „podaje świat na tacy”, łudząc konsumenta — „zjadacza kultury”, że w ten sposób będzie mógł zrealizować utopijną wizję dobrego, wygodnego życia w społeczeństwie dostatku. W tej perspektywie współczesna kultura staje się kulturą nadmiaru i przesytu; którą rządzi zasada przyjemności, a określa roszczeniowa postawa wobec świata. Pożeranie kultury jest zatem synonimem charakterystycznego dla ponowoczesności doświadczenia płynności jako nieustannej transgresji, która zagraża kondycji kultury jako takiej. Ta bowiem, co podkreśla Mary Douglas, zasadza się na wyznaczaniu i podtrzymywaniu własnych granic. Jak jednak ma je ustanawiać, skoro nic nie stawia oporu, wszelkie tabu są unieważniane, a ostatnie totemy zostały zjedzone?¹⁷ W tekście Džeparoskiego narrator, ponowoczesny Abelard, w miłosno-filozoficznym eseju-e-mailu do zapewne równie ponowoczesnej Heloizy podkreśla, że to właśnie potrzeba, głód, niedosyt, tęsknota mają istotną wartość kulturotwórczą.

Azylem dla podmiotu szukającego oparcia w refleksyjnej i kreatywnej postawie wobec własnego życia i świata stają się — co można sądzić na podstawie omawianych utworów — zindywidualizowane praktyki codzienności, małe powszednie rytuały, spontaniczne ekspresje niezależności od opresji zewnętrznego świata, to, co niesformalizowane odgórnie. Afirmowana w antologii filozofia prywatności opiera się na uniwersalnej i sprawdzonej prawdzie życiowej, którą pewna cytowana przez Mary Douglas, protestancka gospodyni domowa, ujęła w przekonującą sentencję głoszącą, że „ciastka i modlitwy własnej roboty są zawsze najlepsze”¹⁸. Temu zwrotowi ku prywatnemu, osobistemu wymiarowi doświadczenia społecznego towarzyszy tęsknota za lokalnością, pojmowaną jako ekscentryczna przestrzeń kulturowa, obszar o rozpoznawalnej tożsamości, a także sfera silnego doznawania intymności, zażyłości, bliskości. Stąd też sentyment autorów opowiadań belgradzkich do „zaadoptowanych” przodków — cukierników o obcych etnicznie korzeniach, dla których kultywacja cukierniczego fachu przekazywanego z pokolenia na pokolenie stanowiła sposób bycia w obcym kulturowo świecie, podstawę relacji z mieszkańcami miasta, którzy prowadzone przez nich lokale uznają za niezbywalny element własnego świata, choćby już coraz częściej stawały się one jedynie domeną pamięci.

Literackie opisanie smaku jest mocno osadzoną w tradycji strategią konceptualizowania doświadczenia kulturowego wraz z kluczowymi dlań rozpoznawaniem obcości i swojskości, w jego podstawowym, somatycznym wymiarze. W omówionych utworach smak słodczy staje się, zgodnie z modelem utrwalonym przez Prousta, czynnikiem inicjującym ruch wyobraźni w przeszłość, nośnikiem indywidualnego, głęboko intymnego doznawania rzeczywistości. Uruchomiony

¹⁶ И. Дџепароски, *Филозофски приказни*, Скопје 2001, s. 174.

¹⁷ J. Tokarska-Bakir, *Energia odpadków*, [w:] M. Douglas, *Czystość i zmaza*, przeł. M. Bucholc, Warszawa 2007, s. 36–37.

¹⁸ M. Dauglas, *op. cit.*, s. 101.

w ten sposób mechanizm mnemoniczny stymuluje namysł nad rzeczywistością historyczno-kulturową, której przywoływane w tekstach słodyczne są elementem, reprezentacją, metaforą. Oswojenie tureckości — nader często w serbskim dyskursie tożsamościowym stereotypizowanej i diabolizowanej — dokonuje się przez odwołania do rzeczywistości codziennej, potocznej, a więc za pomocą swoistego „fotograficznego” efektu zbliżenia, pod wpływem którego historia traci swą monumentalność, a odczucia inności i opresji zostają zastąpione postawą akceptacji i nostalgią. O ile przywołany we wstępie poemat Njegoša posiłkuje się mającym epicki rodowód wyobrażeniem cywilizacyjnego antagonizmu serbsko-tureckiego, o tyle współczesna literatura serbska, postrzegająca problem relacji międzykulturowych z perspektywy postkolonialnej, dowartościowuje elementy osmańskiego dziedzictwa przez włączenie go w paradygmatyczny dla nowoczesności dyskurs przyjemnościowy i sferę popkultury.

Sweet flavors of the Orient in contemporary Serbian literature

Summary

The article describes the use of sweets motif in recent Serbian literature using the example of an anthology of short stories *Poslastičarske priče* by David Albahar and Vladan Mijatović Živojinov (Belgrade 2012). The author of the article is primarily interested in the use of the subject which triggers reflections on culture, focused on the problems of civilization and the impact of relevant experience of cultural difference and otherness. Sweets — their flavour, appearance, way of production and distribution — in analyzed works are considered a representation, but also a metaphor for a particular historical and cultural reality. The proximity effect, used in these stories — raising the awareness of the everyday, a private, intimate sphere of life, details, somatic dimension of memory, both individual and collective — can be used to make a redefinition of Turkish heritage in the reception and evaluation of its place in contemporary culture of the Balkans.

Keywords: taste, sweets, Serbian literature, Ottoman heritage, memory

Sladak ukus Orijenta u savremenoj srpskoj književnosti

Rezime

U radu se razmatra upotreba motiva slatkiša u najnovijoj srpskoj književnosti, na osnovu analize tekstova iz antologije *Poslastičarske priče*, priređivača Davida Albaharija i Vladana Mijatovića Živojinova (Beograd 2012). Pažnja se posvećuje uglavnom književnim transpozicijama teme slatkiša, slatkog ukusa, kao i njihovih simboličkih značenja, koje pokreću refleksiju o kulturi, vezanu za pitanja civilizacijskog uticaja i doživljaja kulturne razlike i drugosti. Slatkiši — njihov ukus, izgled, način proizvodnje i distribucije — u razmatranim tekstovima, tretirani su kao reprezentacija, ali takođe i metafora određene istorijsko-kulturne stvarnosti. Primenjen u pričama, *efekt približavanja*, nalik na fotografsku metodu, zasniva se na usmeravanju pažnje ka privatnoj,

intimnoj sferi čovekovog života, ka detalju svakodnevice, ka somatskom aspektu pamćenja, kako individualnog, tako i kolektivnog. Takav pristup fenomenu koji pripada kulinarskoj kulturi, omogućava u književnom diskursu prevrednovanje percepcije turskog nasleđa i redefiniciju njegovog mesta u savremenoj kulturi Balkana.

Ključne reči: ukus, slatkiši, srpska književnost, osmansko nasleđe, pamćenje