Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego
Prace Etnograficzne 2025, 53, s. 27–37
doi:10.4467/22999558.PE.25.002.23086
www.ejournals.eu/Prace-Etnograficzne/

Fatima Idris
Uniwersytet w Shendi, Sudan
Faculty of Toursim and Archeology
Department of Archeology
e-mail: fatimaidris994@gmail.com

https://orcid.org/0000-0002-9505-7311
Maciej Kurcz
Instytut Bliskiego i Dalekiego Wschodu
Uniwersytet Jagielloński w Krakowie
e-mail: maciej.kurcz@uj.edu.pl

Komu śmierdzi tarkin? Jedzenie, liminalność i przynależność wśród Nubijczyków (Mahas) z Sudanu

Who Stinks of Tarkin? Food, Liminality and Belonging Among Nubians (Mahas) of Sudan

Abstract

The paper aims to discuss tarkin (meluha) – a dish made of fermented fish from Northern Sudan (former Nubia) – that can be locally conceptualised as a social boundary between Nubians of riverain Northern Sudan and the others. One of the popular Nubian proverbs says "If you don't eat tarkin, you're not a Nubian." While for the Nubians preparing and eating tarkin is a matter of good taste, sophistication, generosity, traditionalism, and health; the other Sudanese or even Nubians living in the diaspora treat it rather with disgust. This regional Nubian cuisine is treated as a symbol of belonging and identity. The history of tarkin production and consumption in the "traditional" culture is traced, as well as the modern processes of heritagization and identity making. In this very contest the following questions are raised: how particular food can be transformed into heritage food? What conceptualisations and performances accompany it? And what do they really mean? Finally, what effect might this kind of liminal food have on the work of an ethnographer in the field? The paper is based on ethnographic experiences in Mahas region (Northern Sudan) in 2022.

Keywords: extreme/liminal food, ethnographic research, Sudan, Nubians

Jedzenie ma charakter liminalny – jest zawsze pomiędzy tym, co powszechnie akceptowalne, a tym, co budzi kontrowersje. Niektóre kulinarne specjały są pod tym względem wyjątkowe. Niniejszy artykuł jest opowieścią o szczególnym (ktoś mógłby powiedzieć – ekstremalnym) jedzeniu z północnego Sudanu: sfermentowanej rybnej paście nazywanej z nubijska *tarkin*, a po arabsku *meluha*. *Tarkin* łączy się z całą wiązką „śmierdzących" rybnych potraw, jak wonne *surströmming* ze Szwecji, ostra i słona *rakfiska* z Norwegii czy sfermentowane mięso z rekina kojarzone z Islandią. Co te potrawy mają ze sobą wspólnego? Otóż budzą zarówno miłość, jak i skrajne emocje czy odrazę. Wszystko zależy od człowieka, a właściwie wspólnoty, która ich doświadcza.

Definicja ekstremalnego jedzenia będzie się różnić w zależności od kultury i jest wysoce względna (Veeck 2004). Podobnie jest z *tarkin* – daniem kojarzącym się znakomitej większości Sudańczyków z bardzo nieprzyjemną wonią. Wyjątkiem są Nubijczycy zamieszkujący obszary na południe od Asuanu w Egipcie aż po okolice Starej Dongoli w Sudanie. Podczas gdy dla Nubijczyków przygotowywanie i spożywanie *tarkin* jest kwestią dobrego smaku, wyrafinowania, hojności, tradycjonalizmu i zdrowia, inni Sudańczycy, a nawet Nubijczycy żyjący w diasporze odnoszą się do niego raczej z obrzydzeniem.

Jedzenie tego rodzaju wyraża jednocześnie swojskość i inność; ma głęboki społeczny wymiar. Spożywanie „ekstremalnych potraw" należy także do praktyk wyjątkowo ekspresyjnych, doskonale spełniających się w roli „cichej komunikacji" (Matejovsky 2013). Dlatego też warto między innymi kierować słup światła na te właśnie potrawy. Liminalność – w znaczeniu niejednoznaczności, ambiwalentności, bycia pomiędzy – przekształca je w granice społeczne. Sprawia, że jeszcze wyraźniej niż w przypadku innych rodzajów pożywienia kryją się w nich całe pola znaczeń, dzięki którym jednostki i grupy konstruują granice, demonstrują podobieństwa albo różnice (Julier 2004).

Przyjmujemy w tekście, że określone praktyki kulturowe symbolicznie zawierają w sobie znaczenia; mogą stać się idiomami struktury społecznej. Warto jednak w tym miejscu zauważyć, że na „ekstremalne" praktyki kulinarne można patrzeć także nieco inaczej. Jak sugerują między innymi Tim Ingold (2000) czy Paul Stoller (1989), „rzeczy" o określonych smakach i zapachach współuczestniczą w tworzeniu ludzkich podmiotów i ich świata nie tyle symbolicznie, ile realnie – materialnie i cieleśnie.

W niniejszym artykule chcielibyśmy przyjrzeć się regionalnej kuchni nubijskiej jako symbolowi przynależności i tożsamości grupowej. Prześledzimy historię produkcji i konsumpcji *tarkin* z perspektywy „tradycyjnej" kultury oraz współczesnych procesów wytwarzania kulturowego dziedzictwa – tego, co ludzie chcą zachować dla przyszłych pokoleń. Interesować nas będzie bardziej wymiar społeczny niż biologiczny czy ekologiczny tytułowej potrawy. Jakie historie, praktyki i instytucje otaczają konsumpcję ekstremalnych potraw? W jaki sposób stają się one symbolem tożsamości grupowej oraz częścią dziedzictwa i jaką rolę mogą

odgrywać w identyfikacji na podstawie płci, klasy czy narodowości? Ponadto jaki wpływ mogą mieć liminalne, ekstremalne potrawy na pracę etnografa w terenie?

Artykuł prezentuje materiał z badań etnograficznych w rejonie „Wyspy Misejda" na III katarakcie w Sudanie Północnym, zrealizowanych w czasie dwóch sezonów badawczych w 2022 roku. Badania prowadzone były w ramach prac archeologicznych i projektu „Miseeda (Misejda) – Between Kingdoms, Throughout Epochs" (UMO-2019/35/B/HS3/02440). Procedury etnograficznych badań zostały ocenione i zatwierdzone przez Komisję Etyczną Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach (KEUS348/02.2023).

Zalatująca ryba a badania własne – perspektywa badacza z globalnej Północy

Prowadząc badania terenowe, antropolog bada nie tylko systemy pokrewieństwa, rytuały czy wierzenia, ale także z zacięciem poznaje zapachy i smaki oraz doświadcza różnych przestrzeni składających się na miejscowy krajobraz. W terenie nic nie ucieka jego uwadze, nie wyłączając jego samego. Dzięki temu w pozornie błahych sprawach i pojedynczych historiach odnajduje złożoność ludzkich doświadczeń i głębię ich znaczeń. Dlatego też zasadniczo wspólne obiadowanie czy śniadaniowanie należało do moich codziennych terenowych czynności. W przypadku rejonu III katarakty zauważyłem jednak, że moje upodobanie do nieortodoksyjnego jedzenia sprawiło, iż nasze badania stały się dla ludzi nieco bardziej zrozumiałe, a moja osoba bardziej autentyczna. W ich oczach stałem się przedstawicielem obcej kultury, który nie tylko chce zrozumieć ich styl życia, ale także potrafi go docenić. Na dobrą sprawę dzięki temu zyskałem i akceptację, i sympatię, a także stałem się u odwiedzanych przeze mnie ludzi źródłem samozadowolenia.

Dania z kategorii lokalnych specjałów kulinarnych często stają się powodem do dumy i uznania, zwłaszcza jeśli są doceniane przez obcokrajowców. Sfermentowana pasta rybna bardzo pozytywnie wpłynęła na moje badania; otworzyła mi drzwi do wielu domostw. Dzięki niej, między innymi, byłem często zapraszany, poddawany testom (kulinarnym) i w konsekwencji także doceniany. Ludzie nie mogli początkowo zrozumieć, że „śmierdząca ryba" może smakować komuś spoza ich grupy, a w szczególności Europejczykowi. Ekstremalne jedzenie miało wpływ na dostęp do badanej społeczności. Dosadnie wyraził to jeden z moich partnerów badawczych: „Jeśli robią dla ciebie *tarkin*, to znak, że jesteś mile widziany".

Dzieci Nilu

Nubijczycy mieszkają w granicach Egiptu i Sudanu, między Asuanem a Dongolą, legitymując się grupową tożsamością, językiem i zwyczajami. Ponadto zarówno

w Sudanie, jak i w Egipcie tworzą liczne wspólnoty diasporyczne rozsiane po wszystkich dużych miastach (Geiser 1986, Kennedy 1978). Tak jak w przypadku wielu innych społeczności Sudanu migracje współtworzą kulturę tej grupy od zamierzchłych czasów. W przypadku Nubijczyków ważny jest Nil; to ludność rolnicza, wiejska, przywiązana do ziemi i sposobów jej zagospodarowania związanych z rzeką. Nubijczycy Mahas mówią o sobie wprost *Awlad al Bahr* – dzieci rzeki. „Materialnymi" przejawami tego zjawiska są liczne zwyczaje i praktyki związane z Nilem, w których można nierzadko doszukiwać się przedislamskiego rodowodu. Podobnie sprawa wygląda z tradycjami kulinarnymi, nie wyłączając „śmierdzącej ryby". Według moich rozmówców *tarkin* jest potrawą starszą od islamu, sięgającą korzeniami jeszcze „czasów faraońskich" (to w Nubii obiegowe określenie na wszystkie przedislamskie zwyczaje, jak np. wyrzezanie dziewczynek nazywane najczęściej właśnie „faraońskim"). Sudański archeolog Salah Mohamed Ahmed (1997: 309–312) twierdzi, że sfermentowana ryba była produkowana już w okresie napatańskim (XI–VI p.n.e.). Ślady tego produktu znaleziono między innymi w naczyniach ceramicznych w mieście Kerma w regionie Mahas. Znaleziska datowane są na II i I wiek przed Chrystusem. Ów badacz sugeruje, że nubijski sos może być starszy niż słynne rzymskie *garum*. Wśród zwykłych Nubijczyków sprawa ta nie budzi żadnych wątpliwości.

Tarkin

W Afryce solenie i suszenie ryby połączone z fermentacją (niezbyt długą) nie należy do rzadkich praktyk, przynajmniej w pasie Sahelu. Wszędzie tam mamy do czynienia z produktem o silnej woni, nazywanym właśnie z tego powodu „śmierdzącym". W Ghanie sfermentowana ryba określana jest słowem *momone* oznaczającym w języku akan coś „śmierdzącego". Podobnie jest w Sierra Leone. Jest to „śmierdząca" ryba, która została poddana fermentacji i suszeniu (Essuman 1992: 2). W Sudanie *tarkin* to nubijskie słowo oznaczające właśnie potrawę ze śmierdzącej ryby. Coś z grubsza obrzydliwego. Ale jak widzimy na przykładzie nubijskiej potrawy, owa „obrzydliwość" może mieć różne konotacje, w tym i jak najbardziej pozytywne.

Liminalność ma silny związek z powonieniem. Oglądamy i wąchamy jedzenie, zanim weźmiemy je do ust – nos i usta są zaś, powtarzając za Paulem Rozinem i April Fallon (1987), naszymi „komorami bezpieczeństwa" (*safety chambers*). Warto zauważyć w tym miejscu, że w całym Sudanie znanych jest co najmniej kilka potraw z fermentowanych lub suszonych ryb. Są to *kejeik* (warkocz z suszonej na słońcu dużej ryby), *fessiekh* (ryba solona i poddana fermentacji w całości), *mindeshi* (pasta z pudru z małej ryby, później poddana fermentacji i suszeniu) (Dirar 1993). Jednak *tarkin* wydaje się najbardziej znany i jest jednoznacznie przez niektórych etykietowany jako coś wybitnie rodzimego i wyjątkowego, z czego Sudan słynie

w świecie. Stąd też w odniesieniu do tej potrawy można do pewnego stopnia mówić nawet o jej ogólnonarodowej popularności. (Mogłem się o tym kilkukrotnie przekonać na różnych konferencjach naukowych, gdy prelegenci z Sudanu opowiadali o swoich narodowych specjałach kulinarnych). Ponadregionalna ranga potrawy ma jednak raczej charakter sytuacyjny. Być może wynika to z pozycji, jaką kultura doliny środkowego Nilu zajmuje obecnie w oficjalnym dyskursie narodowym, stanowiąc fundament tożsamości narodowej zorientowanej na islam i kulturę Bliskiego Wschodu.

Tarkin jest jednak jedyną w swoim rodzaju potrawą przede wszystkim dla Nubijczyków. Przygotowuje się ją wyłącznie z małych rybek (6–8 cm długości) z rodziny karpiowatych *dabs* (*Labeo spp.*) lub sumowatych *shilbaya* (*Schilbe spp.*). Ryby czyści się, usuwa wnętrzności, później soli i zamyka na kilka tygodni w beczce; co jakiś czas należy je mieszać. Następnie poddaje się je kilkudniowemu suszeniu na słońcu. Innym sposobem jest najpierw suszenie, a później kiszenie wraz z solą. Tak przygotowaną rybę, bez względu na opisane sposoby, nazywa się *dżuda* lub *naya* – w przeciwieństwie do wersji gotowanej, tzw. *matbukha*, która zyskała pewną popularność jako produkt przemysłowy (Selman, Elrofaei, Mutwali 2021: 3031). Przez Nubijczyków z III katarakty traktowana jest jednak z pewną rezerwą – jako swego rodzaju oksymoron. W tej wersji rybę najpierw gotuje się z odrobiną soli do konsystencji pasty, studzi i przekłada do plastikowego pojemnika; na końcu szczelnie zamyka. Pastę można jeść od razu lub dopiero po kilku tygodniach. Okres przydatności do spożycia to około pół roku. *Tarkin*, bez względu na sposób przygotowania, podaje się z cebulą, przyprawami, sokiem z limonki; można dodać także odrobinę koncentratu pomidorowego. Niektórzy przeciskają pastę przez maszynkę, by pozbyć się resztek ości. Zazwyczaj podaje się ją w formie sosu na gorąco z grubym plackiem z sorga – tzw. *gurassą*[1].

Między uwielbieniem a odrzuceniem

Wśród Nubijczyków, zwłaszcza mieszkających w dolinie Nilu, potrawa nie ma posmaku liminalności. Jest z reguły posiłkiem lubianym przez wszystkich, a więc smacznym, wyrabianym w domu, uchodzącym za zdrowy. Niezwykle ważny jest smak – jak mnie przekonywano – „mięsny", „wyrazisty", „smakowity", można by rzec – „umami". W każdej kulturze możemy mówić o określonych „zasadach smakowych" (*flavour priniciples*), czyli pewnym zestawie zmysłowych preferencji charakterystycznych dla danej grupy. Jedzenie, jak zauważył Claude Lévi-Strauss, musi być nie tylko „dobre do jedzenia", ale także musi się „o nim myśleć dobrze". Innymi słowy, w kuchni chodzi nie tyle o składniki i o ich przetworzenie, ile o klasyfikowanie i nadawanie znaczeń (Fischler 1988: 285). Jedna z naszych rozmówczyń

[1] Więcej na temat przygotowania sosu zob. https://youtu.be/wOMGPHYQtOo.

wspomniała z nostalgią, że *tarkin* kojarzy się jej z rodzinnym domem, w szczególności z ojcem, który miał pachnieć tą właśnie potrawą. Ten cytat przypomina także, iż jedzenie może mieć osobisty i sentymentalny charakter.

W Nubii *tarkin* powszechnie uważa się za substytut dania mięsnego z kategorii „gorących", którym szczególnie należy się odżywiać w czasie zimowych miesięcy[2]. Nie bez znaczenia są wartości odżywcze potrawy: jak dowodzą analizy chemiczne, jest ona źródłem protein bogatym w minerały, takie jak wapń czy sód (Selman, Elrofaei, Mutwali 2021: 3031). Nie do przecenienia jest także długa przydatność do spożycia pasty, co musiało mieć w tym klimacie zawsze niebagatelne znaczenie; stąd obecność sfermentowanych produktów w najstarszych kulturach archeologicznych tego regionu (więcej na ten temat: Maritan i in. 2018).

Według moich rozmówców w dawnych czasach *tarkin* był symbolem bogactwa, synonimem statusu społecznego jednostki. Na III katarakcie często mogłem usłyszeć, że pasta *tarkin* jest „strawą królów". Być może opinia ta jest echem niegdysiejszych podziałów społecznych, w których lokalni władcy roztaczali opiekę nad produkcją tego pożywienia lub najzwyczajniej stanowili grupę, która mogła sobie pozwolić na kaloryczne i wyborne dania. Warto w tym miejscu zauważyć, że również i dzisiaj produkcją oraz sprzedażą pasty nie zajmuje się każdy. W Nubii – przynajmniej na podstawie naszych obserwacji – jest to „rodzinny biznes". W wiosce Ogninoon, gdzie prowadziliśmy badania, mieszkał jeden rodzinny wytwórca, kontynuator wielopokoleniowej tradycji. Jak nas zapewniano, podobnie sytuacja ma wyglądać w innych częściach Nubii. Młodzi mężczyźni zajmują się połowem, podczas gdy seniorzy i przede wszystkim seniorki domu produkują pastę. Sprzedaż odbywa się za pomocą obwoźnego handlu (mężczyźni) albo z domu (kobiety). W rejonie III katarakty produkcja *tarkin* uchodzi raczej za zajęcie typowo kobiece. Region ten po tym względem nie odbiega więc od przysłowiowej afrykańskiej normy. W Afryce Zachodniej przetwórstwem ryb także raczej zajmują się kobiety. W Czadzie, Wybrzeżu Kości Słoniowej, Gambii, Senegalu czy Ghanie solenie, suszenie czy fermentacja ryb są zajęciami, w których specjalizują się głównie kobiety. Mężczyźni z kolei zajmują się połowem i ewentualnie sprzedażą produktów rybnego przetwórstwa (Essuman 1992: 2). Warto w tym miejscu dodać, że w Nubii w czasie wylewu Nilu (czerwiec–wrzesień) łowieniem ryb i produkcją pasty zajmują się niemal wszyscy, w tym także kobiety. Za sprawą wojny produkcja pasty wzrosła; zwłaszcza kobiety wykorzystują ją jako dodatkowy sposób zarobkowania oraz pewne źródło pożywienia dla rodziny[3]. W Misejdzie jeszcze przed wojną było to widoczne, a związane z postępującym od kilkunastu już lat wychodźstwem mężczyzn, które sprawiło, że kobiety w planowaniu rodzinnego budżetu zostały zmuszone polegać w większym

[2] Chodzi tutaj o opozycję zimno-gorąco, czyli bardzo popularny niegdyś na całym Bliskim Wschodzie sposób kategoryzowania rzeczy nawiązujący do antycznej „teorii humoralnej".

[3] Od 2003 roku Sudan pogrążony jest w wojnie między Sudańskimi Siłami Zbrojnymi (Sudan Arm Forces, SAF) i Silami Szybkiego Reagowania (Rapid Support Forces, RSF).

stopniu na sobie. Zapewne wojna jeszcze przyspieszyła ten proces. Obserwacje autorki pokazują, że obecnie w produkcję i sprzedaż pasty zaangażowanych jest wiele kobiet, które wcielają się w rolę drobnych producentek i przedsiębiorczyń. Fenomen ten wpisuje się zaś w szerszy kontekst tzw. lokalnych drobnych producentów (Medium and Small Manufacturers, MSM), którzy w czasie obecnej wojny przejęli rolę zaspokajania potrzeb konsumentów. To dynamiczne i złożone zjawisko wiąże się między innymi z powrotem do tradycyjnych metod rzemieślniczych, takich jak garbowanie i produkcja ceramiki, a także z intensywną eksploatacją lokalnych zasobów naturalnych (Alneel 2025).

Do dzisiaj zatem *tarkin* jest gwarantem przetrwania rodziny – niezawodnie zapewnia kaloryczne pożywienie. Jest także miarą społecznego kapitału jako produkt symbolicznej wymiany i akt społecznej komunikacji. Wciąż choćby jest symbolem gościnności. Pewna kobieta mieszkająca w Chartumie wspomniała, że *tarkin* był pierwszą rzeczą, której mogła się spodziewać w czasie wizyty w rodzinnym domu na III katarakcie. „W ten sposób podejmuje się tylko wyjątkowego gościa", twierdziła. Pasta rybna kategoryzuje ludzi, dzieli ich ze względu na stopień bliskości.

Danie wciąż przybiera postać ceremonialnego daru zwrotnego – w związku z pomocą sąsiedzką (*nafir*). Jest to forma samopomocy, która dotyczy przede wszystkim krewnych i sąsiadów, a polega na bezinteresownym wsparciu w momentach kryzysowych (np. śmierci czy połogu) czy okresie szczególnie intensywnych prac, jak żniwa czy budowa domu. Rodzina otrzymująca wsparcie może „odwdzięczyć się" właśnie za pomocą *tarkin*. Swą społeczną funkcją pasta rybna przypomina instytucję mięsnej jałmużny (*karama*) – zwłaszcza popularnej pośród sudańskich Arabów, a traktowanej jako obowiązek religijny. Szczególnym uznaniem potrawa ta cieszy się wśród Nubijczyków z miejskiej diaspory. Jedna z naszych rozmówczyń z Chartumu podkreślała, że *tarkin* jest często oprawą rodzinnych piątkowych spotkań. Przekonywała także, że to symbol tożsamości i społecznej więzi Nubijczyków. Do pewnego stopnia potwierdza to przysłowie popularne wśród Nubijczyków z chartumskiej diaspory: „Jeśli nie jadasz *tarkin*, nie jesteś Nubijczykiem". Język, jak wiadomo, skrywa więcej. W środowisku miejskim potrawa ta pełni rolę granicy społecznej, wykorzystywana jest do podkreślania różnic między Nubijczykami a innymi muzułmańskimi wspólnotami zamieszkującymi stołeczną aglomerację. Jak wiadomo, jedzenie nierzadko strukturyzuje czas, przestrzeń oraz relacje społeczne, w tym międzygrupowe interakcje wyznaczając jasne i trwałe granice. Sigmund Freud (1961) nazwał zjawisko manifestowania i wyolbrzymiania różnic w środowisku, gdzie występuje bliskie podobieństwo między grupami, trochę ironicznie „narcyzmem małych różnic". Tutaj mamy jednak zjawisko o nieco bardziej złożonym charakterze.

Wyraźnego posmaku liminalności *tarkin* nabiera poza nubijską społecznością. W oczach różnych społeczeństw Sudanu Nubijczycy to zjadacze śmierdzącej ryby. Ta lekka pogarda wypływa z problematyczności tego rodzaju jedzenia

w kontekście prawa religijnego, a dokładniej malikickiej szkoły prawa. Chociaż nie zakazuje całkowicie produktów poddanych fermentacji, to dla sudańskich muzułmanów jest to jedzenie co najwyżej tolerowane, a dla niektórych wręcz zakazane (*haram*). Generalnie potrawa nie cieszy się dzisiaj dużą popularnością poza Nubią (północnym Sudanem). Można mówić o opozycjach: nubijski – arabski, afrykański – islamski, zakazany – dozwolony. Jak wiemy, ludzie często definiują się poprzez odmowę (Graeber 2013). Decyzja o przyjęciu lub nie danej instytucji ma głębszy wymiar. Odzwierciedla, jak zauważyli między innymi David Graeber i David Wengrow (2022: 184), pytania o wartości i o to, czym tak naprawdę jesteśmy.

Oczywistym przykładem tego zjawiska jest kultura muzułmańska. W islamie uczyniono z jedzenia narzędzie kreowania tożsamości grupowej i wartościowania w kategoriach religijnych aksjomatów (Eickelman 1989). W Sudanie – kraju zamieszkiwanym od swego zarania przez różnorodną mozaikę wspólnot – jedzenie dodatkowo stało się szczególnie ważne w tworzeniu sieci granic społecznych, a zwłaszcza tej jednej, fundamentalnej dla procesów politycznych w okresie nowożytnym, między tożsamością islamską a afrykańską. Wbrew życzeniom lokalnej islamskiej ortodoksji w Sudanie są muzułmanie, którzy patrzą na swoją tożsamość znacznie szerzej i opowiadają się za swego rodzaju kompromisem między religią i obyczajem. Kluczem do zrozumienia tego podziału jest kategoria *adat*, czyli „zwyczajów" – oznaczająca konstelacje tradycji starszych niż islam. Stoją one lokalnie często nad prawem religijnym islamu. *Tarkin* wraz z innymi wernakularnymi specjałami, takimi jak *mararah* (surowe podroby), *merissa* (piwo z sorga) czy *aragi* (wódka z daktyli), należy właśnie do tego niezwykle różnorodnego afrykańskiego uniwersum. Dzięki temu kompromisowi nominalnie zislamizowane i zarabizowane społeczeństwa mogą trwać przy swoich małych tożsamościach i tradycjach. Tego rodzaju zjawisko wywołuje pewien dysonans poznawczy, ale doskonale ilustruje ono różne napięcia, konflikty czy dylematy w łonie sudańskiego społeczeństwa, także na tle najnowszych wydarzeń politycznych. Mam tu na uwadze rewolucję 2019 roku oraz bieżącą wojnę. Oba te przełomowe wydarzenia niosą ze sobą „wojny kulturowe" – spory, nierzadko pełne agresji i przemocy, w których stawką jest koncepcja narodowej tożsamości.

Zakończenie

Potrawy, jak nubijska pasta *tarkin*, mają charakter uniwersalny. Uniwersalne wydają się także ich role społeczne czy symbolika. Wszędzie takie potrawy doskonale nadają się do manifestowania statusu, władzy czy jako narzędzia „cichej komunikacji"; biorą udział w wymianie w sferze publicznej; pomagają tworzyć sojusze czy nowe relacje. Żeby zrozumieć obecnie miłość lub nienawiść do ekstremalnych potraw, trzeba skierować uwagę na procesy wytwarzania dziedzictwa kulturowego oraz manifestowania tożsamości grupowej, dzięki którym społeczności pokazują

outsiderom, „kim są ich współbracia". Dla Nubijczyków *tarkin* stał się materialnym dowodem ich istnienia jako „odrębnej grupy", gdzieś na krawędzi i w centrum równocześnie sudańskiego narodu.

Jako współautorka tego artykułu i Nubijka chciałabym wyrazić swoją głęboką dumę z przynależności do wspólnoty, która niesie ze sobą dziedzictwo kulturowe liczące tysiące lat. Dla mnie *tarkin* to nie tylko danie, ale też integralna część naszej tożsamości i tradycji. Stanowi połączenie historii i geografii, opowiadające dzieje naszej głębokiej więzi z ziemią i rzeką, która w dużej mierze pozwala zrozumieć, w jaki sposób ta relacja ukształtowała naszą kulturę i tożsamość. Kiedy dzielę się *tarkin* z moją rodziną czy przyjaciółmi, czuję ogromną dumę z możliwości przekazywania części mojego dziedzictwa kulturowego, a także pielęgnowania i ustanawiania za pomocą tego pokarmu szczególnego rodzaju relacji opartych na uczuciu i nostalgii. To danie jest nie tylko jedzeniem, ale także rodzajem okna na przeszłość, wypełnionego wspomnieniami i historiami, które wiążą mnie z rodzinnymi korzeniami. Dla mnie *tarkin* jest symbolem autentyczności i gościnności – cech, które wyróżniają Nubijczyków na tle innych sudańskich wspólnot.

Obecna sytuacja w Sudanie jest jedną z największych tragedii humanitarnych naszych czasów. Od 2023 roku trwa wojna, która pochłonęła już tysiące ludzkich istnień, a miliony naraziła na niebezpieczeństwo głodu, zwłaszcza na obszarach bezpośrednio dotkniętymi walkami, jak stołeczna aglomeracja chartumska, Kordofan, Darfur czy Dżezira. W przypadku III katarakty pod tym względem możemy mówić o wyjątkowym szczęściu – nie są prowadzone tam, przynajmniej na razie, działania zbrojne, a miejscowa ludność może korzystać z dobrodziejstw rolnictwa w dolinie Nilu. Obecna sytuacja skłania jednak do wielu pytań. Przede wszystkim: jak konflikt wpłynie na konceptualizację *tarkin*, a zwłaszcza czy jego znaczenie wzrośnie – być może także poza Nubią – jako strategia pozyskiwania wystarczającej ilości pożywienia? Czy *tarkin* może stać się okresowo rodzajem „potrawy głodowej"? A jeśli tak, to także czy będzie ważnym przejawem drobnej przedsiębiorczości typowej dla czasów wojennych? To garść pytań, które na razie musimy pozostawić bez odpowiedzi.

Bibliografia

Alneel M.

2025 *From Struggle to Strategy: Lessons from Micro and Small-Scale Manufacturers in Wartime Sudan*, African Arguments 28, https://africanarguments.org/2025/05/from-struggle-to-strategy-lessons-from-micro-and-small-scale-manufacturers-in--wartime-sudan (dostęp: 09.09.2025).

Dirar H.A.

1993 *The Indigenous Fermented Foods of the Sudan: A Study in African Food and Rutrition*, Khartoum.

Essuman K.M.
1992 *Fermented Fish in Africa: A Study on Processing*, „Marketing and Consumption FAO Fisheries Technical", Paper No 329, FAO, Rome.

Fischler C.
1988 *Food, Self and Identity*, „Social Science Information", t. 27, nr 2, s. 275–292.

Freud S.
1961 *Civilization and its discontents*, przeł. J. Strachey, New York.

Geiser P.
1986 *The Egyptian Nubian: A Social Symbiosis*, Cairo.

Graeber D.
2013 *Culture as creative refusal*, „Cambridge Journal of Anthropology", t. 31, nr 2, s. 1–19.

Graeber D., Wengrow D.
2022 *Narodziny wszystkiego. Nowa historia ludzkości*, przeł. R. Filipowski, Poznań.

Huda M.S., Nagat A.E., Elnasri M.M.
2021 *Biochemical Study on Terkin: A Fermented Fish Product*, „European Academic Research", t. 9, nr 6, s. 3300–3306.

Ingold T.
2000 *Making Culture and Weaving the Word* w: P.M. Grave-Brown (red.), *Matter, Materiality and Modern Culture*, London, s. 50–71.

Julier A.P.
2004 *Guilt and pleasure in contemporary food discourses*, „Food, Culture & Society. An International Journal of Multidisciplinary Research", vol. 7, nr 1, s. 13–21.

Kennedy J.G. (red.)
1978 *Nubian Ceremonial Life. Studies in Islamic Syncretism and Cultural Change*, Cairo.

Maritan L., Iacumin P., Zerboni A., Venturelli G., Dal Sasso G., Linseele V., Talamo S., Salvatori S., Usai D.
2018 *Fish and salt: The successful recipe of White Nile Mesolithic hunter-gatherer-fishers*, „Journal of Archeological Science", t. 92, s. 48–62.

Matejovsky T.
2013 *The Incredible, Edible Balut. Ethnographic Perspectives on the Philippines' Favourite Liminal Food*, „Food Culture and Society", t. 16, nr 3, s. 387–404.

Nagat A.E.
2023 *Terkin: Sun Dried Fermented Fish Product* w: A.M. Abdalbasit (red.), T*raditional Sudanese Foods. Sources, Preparation, and Nutritional and Therapeutic Aspects*, New Castle.

Rozin P., Fallon A.E.
1987 *A Perspective on Disgust,* „Psychological Review", t. 94, nr 1, s. 23–41.

Salah M.A.
1997 *The „Tirkeen": Was It Napatan Dish*, „Kush", t. 17, s. 309–312.

Stoller P.
1989 *The Taste of Ethnographic Things: The Senses in Anthropology*, Philadelphia.

Veeck A.
2004 *Extreme Foods: Expanding the Boundaries of Taste*, „Advances in Consumer Research", t. 31, s. 554.