

# Z MAGGI KOCKO DO DVOJNO DOBREGA OKUSA: SPREMEMBE IN KONTINUITETA V VSAKDANJI PREHRANI V URBANEM BURKINA FASU

## Izvleček

V članku z zornega kota priprave in uživanja hrane v Bobo Dioulassu, drugem največjem mestu v zahodnoafriški državi Burkina Faso, obravnavam naslednja razmerja nasprotij: »tradicija in sodobnost«, »afriško in belsko« in »ruralno in urbano«. Raziskujem tudi večplastne pomene novih oblik priprave in uživanja hrane pri prebivalcih tega etnično in versko raznolikega polmilijskega mesta, posebno pozornost pa posvečam izbranim afriškim sestavinam, kot sta sumbala in karitejevo maslo, ki ju danes pogosto nadomeščajo s sestavinami zahodnega izvora, kot so jušne kocke in arašidovo olje.

## Abstract

By looking at food preparation and consumption in Bobo-Dioulasso, the second largest town in Burkina Faso in West Africa, this article examines the following oppositional relationships: »tradition and modernity«, »African and White«, and »rural and urban«. The article also explores the multilayered meanings of the emerging cooking and eating practices among the 500,000 inhabitants of this town with great ethnic and religious diversity. The article focuses on specific traditional African cooking ingredients, such as the sumbala and shea butter, which today are being replaced by products that were introduced by the West, such as stock cubes or sunflower and groundnut oil.

## Uvodna nasprotja

Čeprav v vsakdanjem diskurzu ljudje v Burkina Fasu radi govorijo v na prvi pogled medsebojno izključujočih se dihotomijah, kot so »afriško in belsko«, »urbano in ruralno«, »tradicija in sodobnost«, pa pogled od blizu kaj hitro razkrije, da ti pari »identitet« večino časa izjemno uspešno sobivajo in se pogosto preoblikujejo v nove oblike družbenih in kulturnih praks, za katere še ni imena in jih ljudje zato raje predstavljajo v »stari«, dihotomijski obliki. Namen tega članka je pokazati, da si stvari niso tako zelo nasprotujoče, kot jih želijo prikazati nekateri opazovalci, ki so se posvetili predvsem razlikam (Smith 1998, Villiers in Delarozière 1995, prim. Van Binsbergen 1998). Zagovarjam stališče, da imajo ljudje do omenjenih vrednot neke vrste dvojni odnos, rezultat tega odnosa pa je skupek idej, ki niso nujno koherentne ali interno konsistentne, vendar pa izražajo 'način bivanja v svetu' (*being-in-the-world*), ki je kljub temu usklajen s sodobnostjo, ki je sama po sebi nekonsistentna

in inkonherentna. V članku bom predstavila nekaj etnografskih vinjet s terenskega dela, katerih namen je nuditi bolj jasno sliko inkohrentnosti in nekonsistentnosti, kar se tiče sodobnosti v navezavi na hrano in prehranjevanje v urbanem Burkina Fasu. Predstavljeno gradivo temelji na osemnajstmesečnem klasičnem antropološkem terenskem delu, ki sem ga v Bobo-Dioulassu opravljala med letoma 2000 in 2003.

Katherine Ewing, avtorica članka z naslovom *The Illusion of Wholeness: Culture, Self and Experience of Inconsistency*, piše, da »pri ljudeh iz vseh kultur lahko opazimo, da projicirajo večje število med seboj nekonsistentnih samoreprezentacij, ki so odvisne od konteksta in se lahko hitro spreminjajo« (Ewing 1990: 251). Nadalje pravi: »Posameznik se pogosto ne zaveda teh sprememb in nekonsistentnosti in kljub njihovi prisotnosti doživlja celostnost in kontinuiteto« (ibid.). Med terenskim delom, pa tudi pozneje, pri analizi zbranega gradiva, sem opazila, da se izjave ljudi v danem trenutku pogosto niso skladale s tem, kar so o isti stvari trdili ob drugi priložnosti. Kot je zapisal Isaiah Berlin, »lahko pride do konflikta vrednot znotraj enega posameznika, toda to ne pomeni, da so te prave in druge napačne« (1990: 12).

V članku bom predstavila, kako ljudje v urbanem Burkina Fasu predvsem pri prehranjevalnih navadah pogojujejo svoj obstoj in identiteto/e na način, ki vključuje sodobnost in hkrati ne zavrača tradicije. Zanima me, kako ljudje poskušajo ostati zvesti svojemu afriškemu izvoru in ob tem živeti na način, ki ga sami definirajo in razumejo kot sodobnega, zahodnjaškega ali »belskega«. V uradnem burkinafaškem diskurzu je sodobnost na nasprotnem polu tradicije. Edini način, da Burkina Faso napreduje in se povzpne v svetovni hierarhiji, je sprejemanje sodobnih načinov zahodnega modela. To pomeni predvsem to, da naj bi se ljudje trudili pridobiti formalno izobrazbo v šolah, kjer je izobraževanje utemeljeno na francoskem šolskem sistemu, se naučili uradni francoski jezik, se odpovedali nazadnjaškim tradicionalnim idejam ter tako postali dobri sodobni Burkinafasci. Švedski antropolog in dober poznavalec Burkina Fasa, Sten Hagberg, pravi, da je izobrazba v Burkina Fasu posameznikovo sredstvo za premik identitete iz tradicionalne v sodobno (2001). Zapiše, da je »v Burkina Fasu formalna izobrazba v vsakdnjem življenju predstavljena kot izraz sodobnosti« (ibid.: 1). Hagberg omenja tudi razlikovanje med belskim (*tubabuya*) in afriškim načinom (*farafinya*). Njegov argument je, da je to razlikovanje, ki se po njegovem ves čas omenja v Burkina Fasu, zakoreninjeno v ideologiji in nima praktične podlage (ibid.: 2). Hagberg

nadalje pravi, da se od izobraženih ljudi pričakuje, da bodo tako dejansko kot tudi simbolično napredovali in pustili nepismeno populacijo za seboj, raziskuje pa tudi konflikt med »intelektualci« in »kmeti« (2001: 3). Čeprav se zavedam obstoja tega konflikta, menim, da je ta pogosto samo nekakšna predstava, namenjena zunanjim, neinformiranim opazovalcem in da v resnici ne prihaja do tako direktne prekinitve stika s tradicionalnim okoljem. V šolah s francoskim izobraževalnim modelom šolani ljudje ne zavržejo popolnoma svoje preteklosti, tako imenovanega »tradicionalnega načina življenja«, da bi nato postali sodobni. Predvsem v obdobjih negotovosti ali kadar morda dvomijo o svoji identiteti, se bodo pogosto zatekli k »afriškemu načinu« ali »načinu prednikov / starejših«. <sup>1</sup> V članku bom poskušala dokazati, da so ljudje hkrati tradicionalni in sodobni, in da se, odvisno od trenutnih razmer in potreb, elegantno premikajo iz ene v drugo identiteto. Poleg tega menim, da sta tradicionalno in sodobno dejansko dva elementa ene celote, ene identitete; <sup>2</sup> v članku poskušam razumeti, kaj se s to potrebo dogaja po premiku in kaj je tisto, kar sproži premik od ene identitete k drugi. Kaj je tisto, kar ljudi pripravi, da en dan ravnajo v skladu s tradicijo, naslednji pa v skladu s sodobnimi registri, ki jih v lokalnem diskurzu pogosto označujejo tudi z izrazom »način belega človeka«?

### ***Sodobna tradicija in tradicionalna sodobnost***

V Burkina Fasu ljudje uporabljajo izraz tradicija, kadar govorijo, kako je bilo nekoč oziroma kako so živeli njihovi starši in stari starši. Kadar rečejo, da je nekaj sodobno, to ponavadi pomeni, da govorijo o nečem, kar izvira od zunaj, ne samo z Zahoda, ampak tudi z Bližnjega vzhoda, iz Indije in Kitajske. Za Burkinafasce »sodobno« največkrat pomeni tudi »dobro«, bolje kot »staro«. »Tradicionalno« pa je tudi mogoč izgovor za prakso, ki se zunanjemu opazovalcu zdi tuja ali celo neprimerna. Kadar čutijo, da jih tuj sogovornik kritizira, hitro dodajo: »To je del naše tradicije, to je afriški način«. Tradicija lahko tako funkcionira kot izgovor, kot bi svoja dejanja branili z nekakšnim kulturno relativističnim argumentom. Kot je na primeru študije o tradiciji in sodobnosti na grškem Cipru pokazal Vassous Argyrou, »'avtentična' lokalna identiteta pogosto ni razumljena kot napačna, temveč kot nekaj, kar lahko s ponosom razkazujemo, zato je priznavanje orientarno-vzhodne identitete [...] lahko tudi strategija legitimiziranja« (1996: 3).

Antropologi so se veliko ukvarjali z vprašanjem tradicije in sodobnosti. Predvsem v devetdesetih letih prejšnjega stoletja je bila omenjena tema izredno popularna, tako da se je bese-

dica *modernity* na veliko pojavljala v naslovih antropoloških, socioloških in kulturoloških študij. Marianne Lien je pokazala, da je sodobnost tako v laični kot tudi akademski javnosti razumljena kot »nasprotje tistemu, kar ni sodobno – torej tradicionalnemu« (1997: 7) in da so akademske debate pogosto nadaljevale z orientalistično dihotomijo Zahoda na eni strani in preostalega sveta (*the rest*) na drugi (ibid.). Toda Bruno Latour je na zgovoren način pokazal, da Zahod »nikoli ni bil sodoben« (1993), kar namiguje na dejstvo, da tudi drugi deli sveta niso nujno tako izrazito »tradicionalni«, kot bi si nekateri želeli. V študiji o ljudstvu Kabre s severa Toga Charles Piot zapiše, da so Kabre »že dolgo globalizirani« (1999: 1) in da so tisto, kar se na prvi pogled zdijo »tradicionalni« elementi Kabre družbe, v resnici »sodobnosti«, ki so se v dolgem srečevanju z Evropo oblikovale v zadnjih tristo letih. Svoj pomen in obliko tako dolgujejo omenjenemu kontaktu kot tudi nekim »domačim elementom« (ibid.: 179). Piot prav tako predlaga, naj bi bila naloga afrikanistov, da »sesujejo temelje orientalističnim binarizmom [...], ki Evropo enačijo s 'sodobnostjo' in Afriko s 'tradicijo'« (ibid.: 1). Moje terensko gradivo prav gotovo govori v prid ideji, da diskurz, ki tradicijo in sodobnost postavlja na nasprotna pola, ni utemeljen na vsakdanji realnosti, temveč je globoko zakoreninjen v nekakšnem političnem načrtu, ki to dihotomijo potrebuje, da bi opravičil svoj obstoj. <sup>3</sup>

Ljudje v Burkina Fasu, ki imajo finančne možnosti (in tisti, ki so se pripravljali zadolžiti v banki ali pri trgovcih), stremijo k temu, da bi si zgradili lepo hišo in jo opremili s »sodobnim« pohištvom. Ljudje raje kot lokalno proizvedene izdelke kupujejo uvožena oblačila in obutev, saj so prepričani, da so izdelki tujega izvora bolj kakovostni. Te izdelke imenujejo s francoskimi izrazi *la qualité* in *l'original*, čeprav gre pogosto za cenene ponaredke kitajskega izvora. Sodobnost je pogosto povezana s predstavami o »privilegiju, bogastvu in identiteti« (Herzfeld 2001: 39), kot destinacija pa povezana z Zahodom (Argyrou 1996: 1), za katerega »preostali del sveta« obupano poskuša dobiti vozovnico. Kot je izjavil eden mojih informatorjev, se Burkinafasce »prepričujemo, da smo v zamudi z vsem, kar počnemo, da moramo slediti drugim. Stvari, za katere trošimo, so odraz našega ekonomskega položaja. Zato moramo kupovati uvožene, drage stvari.«

### ***Hrana: tradicionalni aspekt potrošnje, ki ga ljudje ne želijo opustiti***

V večjem delu vsakdanjega življenja ljudje v Burkina Fasu poskušajo akumulirati čim več zahodnih dobrin, da bi ljudem okoli sebe (pa morda tudi sami sebi) dokazali, da so sodobni, razviti, in predvsem, da niso zaostali. Pri pripravi in uživanju hrane pa so z izjemo rabe ene ali dveh osnovnih sestavin ljudje veliko manj usmerjeni v »sodobnost«. Ljudje v vsakodnevnih pogovorih tiste, ki ohranjajo tradicionalna verovanja, predvsem

1 Ta primer je pogost pri moških, ki so se izobraževali na zahodnih univerzah, največkrat v Franciji, in se nato, številni s svojo belo ženo, vrnil v Burkina Faso. Kadar gre zakon skozi težavno obdobje, bo moški pogosto poiskal pomoč pri starejših sorodnikih in se obnašal na način, ki se bo bel ženi zdel ekstremno tradicionalen in v konfliktu z »racionalnimi načini« zahodnjaškega uma.

2 Še eno interpretacijo tega, kako različni aspekti bivajo znotraj ene celote, najdemo v Goffmanovem opisu različnih elementov in/oziroma rutin, ki jih lahko najdemo znotraj ene 'družbene fasade' (*social front*) (prim.: Goffman 1990[1959]: 38–40).

3 Tukaj mislim na zahodne razvojne projekte, ki se hranijo z idejo, da je Afrika treba posodobiti v skladu z zahodnimi standardi. Če bi oblikovalci in izvajalci omenjenih projektov priznali, da je Afrika prav tako sodobna kot Zahod, le da je njena oblika sodobnosti drugačna, bi v številnih primerih svoj obstoj na kontinentu težko opravičili.

vraževnost in misli o čarovništvu in duhovih, označujejo za zaostale in primitivne, toda nikoli niso, vsaj v moji prisotnosti, nobene vrste jedi označili za primitivno ali nazadnjaško.

Vsakdanji obrok v Burkina Fasu je največkrat sestavljen iz polenti podobne jedi, imenovane *tô*, pripravljene s proseno ali koruzno moko; ali iz kuhanega riža kot osnovne jedi, ki jo vedno postrežejo skupaj z omako iz mesa in zelenjave. Ena bolj razširjenih omak v Bobo Dioulassu je arašidova omaka, v lokalnem jeziku Jula imenovana *tigedige naan*. Ta gosta omaka, katere osnovni sestavini sta arašidova krema in meso, se pripravlja predvsem kot prilogo k rižu. K močnatemu *tô*-ju pa ponavadi pripravijo omake na osnovi špinači podobnih zeli, kot sta *daa* ('kislica') ali pa 'okrina omaka' (*gwan naan*), s primesjo mesne polivke, lokalno znane kot *naanji* (juha oziroma dobesedno 'vodena omaka'). Omake se spreminjajo glede na letni čas in sezonskost posameznih surovih, razlikujejo se tudi glede na etnično pripadnost kuharice oziroma jedcev; ena sestavina pa je vedno prisotna, in to je jušna kocka.

Jušne kocke so prišle v Afriko v šestdesetih letih prejšnjega stoletja in postopoma jim je uspelo prevzeti mesto avtohtone sestavine, imenovane *sumbala*, ki je, če lahko verjamemo različnim kuharskim knjigam o zahodnoafriški prehrani, tradicionalna jušna kocka. *Sumbala* je narejen iz fermentiranih semen sadeža drevesa *nééré* (botanično ime *parkia biglobosa*)<sup>4</sup> in se uporablja pri začinjanju omak ali riževih jedi. Jušne kocke, ki so v frankofonski Afriki znane tudi kot Maggi kocke (po imenu prve znamke jušnih kock, ki so bile na voljo v tem delu sveta), se danes uporabljajo v vsakem urbanem gospodinjstvu in prav tako v večini ruralnih. Tako *sumbala* kot jušne kocke dajejo jedem okus. V preteklosti je bil *sumbala* narejen le iz *nééré* semen, danes pa ga izdelujejo tudi iz soje, po mnenju ljudi pa se okusa obeh vrst *sumbale* ne razlikujeta. Maggi kocke pa so narejene v številnih verzijah in iz različnih sestavin, od osnovne kokoške ali goveje kocke, pa do paradižnika in čebule, paradižnika in začimb, marinade ali kozic. Obstaja tudi več znamk jušnih kock, med drugim Jumbo, Royco, in druge; toda vedno jim rečejo Maggi kocke. Po prihodu v Zahodno Afriko so Maggi kocke v osemdesetih letih dvajsetega stoletja postale osnovni del vsakdanje prehrane, predvsem v mestih, medtem ko so v ruralnih predelih še vedno prisegali na *sumbala*, ki je lokalni in s tem cenejši proizvod. Ena Maggi kocka stane med 20 in 30 FCFA,<sup>5</sup> za katere dobiš na trgu tri kroglice *sumbale*. V vaseh, kjer proizvajajo svoj *sumbala* s plodovi s plantaž drevesa *nééré*, pa imajo stroške le z lastnim delom, medtem ko je za nakup Maggi kocke potreben težko prigraran denar.

4 Slovenskega imena rastlina nima, v angleščini pa je znana pod imenom *locust bean tree* (Smith 1998).

5 Za primerjavo naj navedem, da najcenejša preprosta omaka za glavni obrok, ki naj bi nasitil od šest do osem ljudi, ne stane več kot 300 FCFA (zahodnoafriški franki). Čeprav je uradna minimalna plača v Burkina Fasu 25.000 FCFA (€ 38), velik delež prebivalstva ne zasluži te vsote.

## Dvomljiva avtentičnost kuharskih receptov

Kljub temu, da pisci kuharskih knjig, ki so pogosto obsedeni z idejo avtentičnosti, jušnih kock skoraj nikoli ne vključujejo med sestavine svojih zbirk »avtentičnih« afriških receptov, pa danes v burkinafaških mestih ni več omake, ki ne bi vsebovala vsaj ene Maggi kocke. Kock ne uporabljajo samo za pripravo omak, temveč tudi za solatne prelive in kot začimbo za omlete in namaze. Avtorici francoske zbirke zahodnoafriških receptov pišeta, da v »večini Afrike Maggi kocke [...] niso uspeli prevzeti vloge, ki jo ima *sumbala* pri pripravi omak« (Villiers in Delarozière 1995: 53). To zagotovo ne velja za gospodinjstva v urbanem Burkina Fasu, kjer sem opravljala svojo raziskavo.

Podoben primer idealizirane verzije »tradicionalnega« zahodnoafriškega kuhanja lahko najdemo v knjigi I. F. Smith *Foods of West Africa: their origin and use*. Smithova, v Kanadi živeča Nigerijka, v knjigi ponuja natančno poročilo o sestavinah, ki so v uporabi v zahodnoafriški kuhinji, posebno pozornost pa posveča izvoru vsake sestavine, pa naj bo izvorna afriška ali pa uvožena iz Jugovzhodne in Jugozahodne Azije ali Južne Amerike. Kljub temu, da je knjiga izšla leta 1998, niti z eno besedo ne omenja živil, ki so jih Evropejci od kolonialnega obdobja prinašali v Zahodno Afriko. Maggi kocke ni v nobenem receptu, vse omake so pripravljene s *sumbalo* kot osnovnim sredstvom za poudarjanje okusa.

Druga zahodnoafriška kuharska sestavina, ki jo je nadomestilo tuje živilo, je karitejevo maslo, ki ga danes v največji meri nadomeščajo arašidovo in druga rastlinska olja. Karite je malo tropsko afriško drevo (botanično ime *vitellaria paradoxa* ali *butyrospermum paradoxum*), ki ima sadeže z veliko oljnato peško, iz katere pridelujejo maslo. Medtem ko velik delež vaških prebivalcev še vedno kuha s karitejevim maslom, pa meščani in tudi premožnejši vaščani uporabljajo arašidovo ali rastlinsko olje, karitejevo maslo pa samo v procesirani obliki kot mazilo.<sup>6</sup> Arašidovo in rastlinsko olje omogočata enostavno večkratno uporabo.<sup>7</sup> Ker ne poznajo nevarnosti večkratnega pregrevanja, olje najprej uporabijo za cvrtje, nato pa kot osnovo za omako ali v solatni polivki, morda kot mesno omako ali namaz za sendvič pri jutranji ali popoldanski malici. Karitejevo maslo pa se zaradi hitrejšega strjevanja upira ponovni rabi.

Uporaba omenjenih novih sestavin na prvi pogled kaže na to, da tudi pri pripravi hrane vsaj delno sledijo zahodnim smernicam, toda ne smemo zanemariti dejstva, da so vse sestavine že šle skozi obdobje udomačitve in jih Burkinafasci ne dojemajo več kot »tuje« oziroma »belske«. Danes imajo popolnoma afriško »identiteto« in po besedah ene izmed mojih informatork »mi

6 Karitejevo maslo raztopijo na soncu in ga nato z žlico stepejo v gladko maso brez grudic. Maso z žlicami shranijo v plastične vrečke ali posodice. Mazilo se uporablja za zaščito kože pred izsušitvijo, posebno v sušnem obdobju, ko piha puščavski veter harmatan, ki poškoduje nezavarovano kožo in sluznico.

7 Na jugu Burkina Fasa, na meji s Slonokoščeno obalo, je arašidovo maslo nadomestilo palmovo olje. I. F. Smith piše, da je v Nigeriji prišlo do te zamenjave zato, ker je arašidovo olje čistejše od palmovega, ki ima izrazito rdečo barvo, ki jo je težko sprati s posode in z oblačil (Smith 1998: 81).



Afričani imamo, za razliko od vas belcev, radi hrano z okusom, zato dodajamo Maggi, da hrana pridobi na okusu«. Raba izraza pridobiti oziroma dati okus jedem verjetno ni Jula izvora;<sup>8</sup> moja informatorka je uporabila francoski izraz *ça donne le goût*. Čeprav sama tega ni povedala, obstaja velika verjetnost, da je francoski izraz prevzela s televizijskih reklam za jušne kocke Jumbo in Maggi, ki jih predvajajo pred, med in po vsaki izmed latinskoameriških nadaljevalk, ki so v Burkina Fasu izredno popularne med ženskami in mladino. Ena izmed reklam za Jumbo kocko se je glasila: »Jusqu'au bout du goût, jusqu'au bout du double goût!«<sup>9</sup>

### Težko prebavljiva belska hrana

Ko sem med terenskim delom opazovala pripravo različnih burkinafaških jedi in se ponavadi prehranjevala z enako hrano kot moji informatorji, sem občasno začutila potrebo po tem, da bi pripravila in pojedla kakšno meni bolj domačo jed. Ponavadi je to bila zelenjavna juha, ki zame po vonju in okusu predstavlja dom in kuhinjo moje mame. Ker sem v Bobo-Dioulassu živela v gospodinjstvu s dvajsetimi osebami, juhe nisem skuhala samo zase, zato sem za jed s krompirjem in z lečo kupila dovolj sestavin, da bi jo lahko vsak vsaj malo poskusil. In vendar za okušanje ni bilo kaj dosti zanimanja.<sup>10</sup> Burkinafasci sicer radi jedo omako, ki jo imenujejo *naanji* in jo prevajajo s francoskim izrazom za juho, *la soupe*, toda moja »čudovita« vzhodnomediterska zelenjavna juha ni uspela navdušiti niti ene osebe v našem gospodinjstvu. Že pripravo so opazovali z nezaupanjem, češ, kakšna pa je to juha, ki ne vsebuje mesa in je poleg tega še tako vodena. Po njihovem to sploh ni bila juha. Vsak izmed njih je poskusil eno žlico, le da bi potrdil svoje dvome. Tako mi je ostala polna skleda juhe, dovolj za več kosil in večerij, toda v vročem afriškem podnebjju bi se jed brez hladilnika skisala prej kot v enem dnevu. Rešitev je prišla v obliki Maggi kocke. Ena izmed žensk z našega dvorišča me je vprašala, ali sem se najedla in ali lahko vzame mojo juho. Ker sem prikimala, je vzela posodo z juho, jo dala na ogenj, dodala nekaj jušnih kock in kuhala, dokler voda ni skoraj povsem povrela. Lonec je odstavila in si postregla z izredno slanim razkuhanim krompirjem z lečo; videti je bilo, da ji je močno teknilo. Čeprav bi kdo lahko trdil, da je bil razlog zavračanja juhe v mojem pomanjkanju kuharskih sposobnosti, sem pred tem v istem gospodinjstvu večkrat uspešno pripravila lokalne jedi, ki so jedcem teknilo in so pohvalili mojo kuho. Kakšno leto po »jušnem incidentu« sem za vso družino pripravila makarone po afriško (gre za močno

razkuhane testenine, ki jih kuhamo vsaj 30 minut, dokler voda popolnoma ne povre). Eden izmed mlajših bratov mi je, potem ko se je dodobra najedel, dejal: »Vidiš, to pa je dobro, to zlahka pojem, ne pa tisti tubabu dumuni,<sup>11</sup> ki si ga enkrat pripravila, ko se mi je kar zatikalo v grlu, tako neokusno je bilo.«

Ljudje, ki za poročna in nekatera druga slavlja pripravljajo več vrst hrane, ki bi jo lahko označili za *tubabu dumuni* (na primer ribje ocvrtke, špagete, popcorn itd.), v zasebnosti svojega doma najraje pojedjo skledo močnatega *tô*-ja z mesno in zelenjavno omako. Nove, tuje jedi niso najbolj dobrodošle na zahodnoafriških krožnikih, in ljudje imajo cel kup predsodkov o hrani, ki je na voljo zunaj domačega okolja (Debevec 2001). Številni romani zahodnoafriških avtorjev opisujejo, kako ljudje, ki niso vajeni tuje hrane, svoje bližnje, ki se odpravljajo na pot v manj znane kraje, opozarjajo na nevarnosti uživanja tuje hrane (ibid.: 40). Zdi se, da večina ljudi zaužije hrano, ki je na voljo, toda po besedah nekega informatorja ima večina ljudi najraje »tradicionalno hrano iz vasi«. Kadar koli sem se s svojimi informatorji odpravila na podeželje k njihovim sorodnikom, sem tam morala jesti. Ves čas so ponavljali, kako odličen je bil vaški *tô*, ki naj bi bil po njihovih besedah veliko okusnejši od mestnega. Seveda tu ne smemo zanemariti pomembnosti vasi kot mesta izvora vsakega Burkinafasca. Vsi prebivalci Burkina Fasa imajo vas svojega izvora, ne glede na to, ali so se rodili v vasi ali mestu. Mestni ljudje imajo, ko govorijo o svoji vasi, v mislih vas svojega očeta ali očetovega očeta. Človek, ki nima svoje vasi, je obžalovanja vreden, kar se je izkazalo na primeru številnih burkinafaških ekonomskih emigrantov, ki so se bili po izbruhu vojne v državi Slonokoščena obala primorani vrniti v domovino. Številni so po odhodu v državo Slonokoščena obala prekinili stike z domačo vasjo in se tja niso mogli vrniti. Najbolj ekstremni primer pa je skupina povratnikov, ki je na še neposeljenem delu države zgradila novo naselje in ga poimenovala »vas diaspore«. Toda ta idealizirana podoba vasi je seveda le podoba in ne realnost, saj danes ruralni predeli doživljajo izredno močan eksodus svojih (predvsem moških) prebivalcev, ki odhajajo v mesta.

### Sklep

V članku sem predstavila, da so Burkinafasci precej selektivni pri sprejemanju stvari, ki jih dojemajo kot sodobne oziroma belske. Po eni strani se trudijo krasiti stanovanja z uvoženimi izdelki in se ponašajo s tem, da otroke šolajo v šolah, kjer se ti izobražujejo po evropskem modelu, po drugi strani pa so precej zadržani pri sprejemanju nekaterih drugih neafriških navad, ker se jim zdijo neprijetne. Navade, ki se najbolj upirajo spremembam in vplivom z Zahoda, so tiste bolj zasebne narave.

Prepričana sem, da je razlog, da ljudje niso brezpogojno pripravljeni sprejeti sodobnega prehranjevanja, povezan z dejstvom, da je prehranjevanje eno najbolj intimnih dejanj človeškega obstoja in tudi eden izmed najbolj pomembnih elementov definiranja posameznika in družbe. Če verjamemo izreku »si to, kar ješ«, bi Burkinafasci, ki bi prenehali jesti tisto, kar sami razumejo kot afriško prehrano, s tem izgubili ključni del svoje identitete.

8 V jeziku Jula ni posebnega izraza za okus hrane, temveč se dobro jed pohvali z izrazom 'hrana mi je všeč' (*dumuni ka di n ye*) ali 'hrana je dobra' (*dumuni diarra*).

9 Grob prevod se glasi »Do največ okusa, vse do dvojnega okusa!«

10 Zanimanje je bilo omejeno na opazovanje »belke« (*tubabu muso*) pri kuhanju 'belske hrane' (*tubabu dumuni*). Podoben opis tega, kako Burkinafasci opazujejo belko pri kuhanju večerje, lahko najdemo v potopisnem romanu Marie Pace Ottieri, ki je v osemdesetih letih prejšnjega stoletja potovala po osrednjem Burkina Fasu, s to razliko, da je Ottierijeva kuhala večerjo samo zase, ker ji lokalna kuhinja ni ugajala (1984: 37–78).

11 *Tubabu dumuni* je v jeziku Jula izraz za 'belsko hrano'.

To pa ne pomeni, da ne morejo poskusiti udomačiti nekaterih tujih elementov, kot so to naredili z rižem, arašidovim oljem in pa predvsem jušno kocko. Če si burkinafaško kuhinjo pobliže pogledamo, lahko v njej opazimo številne elemente *tubabu dumuni*, ki pa jih ljudje ne dojemajo več kot »belske«. Te sestavine so bile udomačene skozi pripravo, ki je popolnoma drugačna od »izvorne«, postale so lokalne. Kot je Argyrou, po sledih Appadurai-a zapisal: »Domačini zahodnih vplivov ne sprejemajo vedno pasivno. Pogosto jih tako rekoč »udomačijo«, se pravi, da jih prilagodijo določenim potrebam v izbrani družbi« (1996: 156). Ta proces indigenizacije lahko opazujemo v kuharskih navadah v Burkina Fasu, saj ljudje uporabljajo številne uvožene sestavine in jih udomačujejo skozi kuho na »afriški« način. Jušne kocke zadovoljujejo potrebo po izrazitem okusu, toda ne prevladujejo nad tradicionalnimi sestavinami, temveč se z njimi združujejo v procesu »kreolizacije«<sup>12</sup> in ustvarjajo novo obliko »afriškega« okusa. Kreolizacija ni opazna samo v kuharskih in prehranjevalnih navadah, temveč tudi pri lokalnih oblačilnih praksah in urejanju domov. Toda vse te nove prakse se prilagajajo lokalnim razmeram. Kot je Marianne Lien ugotavljala v svoji študiji o norveški industriji zamrznjene hrane, je za povprečnega človeka eksotična hrana privlačna samo do neke mere. Namen je doseči »skrbno ravnovesje med tujostjo in domačnostjo« (1997: 246). Isto bi lahko trdili za burkinafaško prisvajanje *tubabu dumuni*. Belska hrana odlično rabi namenu razkazovanja najnovejših kuharskih trendov, uspeha in bogastva (Debevec 2007), ker gre za tuji element, ga je treba udomačiti, da bi postal »užit«.<sup>13</sup> Raba tradicionalnih kuharskih tehnik pomaga pri spreminjanju zahodnih sestavin v afriške in kot take postajajo del afriške kuharske tradicije. V nasprotju z gospodinjami na Zahodu se afriške kuharice ne ukvarjajo s tem, ali bi njihovi obroki v očeh piscev kuharskih knjig veljali za tradicionalne oziroma avtentične. Zanje je najvažnejše, da ima hrana njim domač okus. In dokler so na voljo Maggi kocke, tega ne bo zmanjkalo.

### Viri in literatura:

- ARGYROU, Vassos: *Tradition and Modernity in the Mediterranean: the Wedding as Symbolic Struggle*. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.
- BERLIN, Isaah: *The Crooked Timber of Humanity: Chapters in the History of Ideas*. London: John Murray Publ., 1990.
- DEBEVEC, Liza: Family Meals First Hand: The place of Family Food in West African Fiction. *Asian and African Studies* V/1-2, 2001, 34-42.
- DEBEVEC, Liza: The meaning of African and »White Man's« Food at Muslim and Civil Wedding Celebrations in Urban Burkina Faso. *Anthropology of Food* revues.aofood.org. (v tisku).

12 V študiji o različnih vrstah zahodnoafriškega riža Richards piše o »poljedelski 'kreolizaciji' kot procesu, ki zunanje elemente vključuje v lokalne načine, ti pa v procesu izgubijo svojo »tujost in pridejo ponovno na plan kot lokalno pomembni« (1996: 311).

13 O tem, kako tuje narediti užitno, glej odlično študijo o kuharskih navadah v Indoneziji živečih zahodnjakov, Anne Meike Fechter (2007).

- EWING, Katherine: The Illusion of Wholeness: Culture, Self and Experience of Inconsistency. *Ethos* 18, 1990, 251-278.
- FECHTER, Anne Meike: *Transnational Lives: Expatriates in Indonesia*. Aldeshot: Ashgate, 2003.
- GOFFMAN, Erving: *The Presentation of Self in Everyday Life*. London: Penguin, 1990.
- HAGBERG, Sten: Learning to Live or to Leave: Education and Identity in Burkina Faso. Referat, predstavljen na Poverty Conference, Sida, Stockholm, 2001.
- HERZFELD, Michael: *Anthropology: Theoretical Practice in Culture and Society*. Massachusetts: Blackwell, 2001.
- LATOUR, Bruno: *We Have Never Been Modern*. New York: Harvester Wheatsheaf, 1993.
- LIEN, Marianne E.: *Marketing and Modernity*. Oxford: Berg, 1997.
- OTTIERI, Maria Pace: *Amore Nero*. Milano: Arnoldo Mondadori Edi, 1984.
- PIOT, Charles: *Remotely Global: Village Modernity in West Africa*. Chicago: Chicago University Press, 1999.
- RICHARDS, Paul: Agrarian Creolization: the Ethnobiology, History, Culture and Politics of West African Rice. V: Roy Ellen in Katsuyuki Fukui (ur.), *Redefining Nature: Ecology, Culture and Domestication*. Oxford: Berg, 1996.
- SMITH, Ifeyironwa Francisca: *Foods of West Africa: Their Origins and Use*. Ottawa: I. F. Smith, 1998.
- VAN BINSBERGEN, Wim: Globalisation and Virtuality: Analytical Problems Posed by the Contemporary Transformation of African Societies. V: Birgit Meyer in Peter L. Geschiere (ur.), *Globalisation and Identity: Dialectics of Flow and Closure*. Oxford: Blackwell, 1998.
- VILLIERS, Anne in Marie-Françoise Delaroziere: *Cuisines d'Afrique*. Pariz: Edisud, 1995.

**Datum prejema članka v uredništvo: 3. 9. 2007.**

