

Od dišav iz maminih loncev do vonjav s stojnic na trgu

Antropološki uvod h kuharskim in prehrabnim navadam

afriških družin in posameznikov

Zanimanje antropologov za prehrano, kuhanje in prehrabne navade različnih ljudstev ima korenine v Afriki,¹ tako da se zdi prav, da prvi zbornik afriških študij v slovenskem jeziku vsebuje tudi prispevek s tega področja. Hrana in prehrabne navade so izjemno zanimivo področje antropoloških raziskav, področje, ki ga lahko raziskujemo na neskončno število načinov in na številnih koncih sveta. V članku se bom posvetila samo primerom iz zahodne Afrike, saj je to področje mojega osebnega zanimanja. Bralce želim seznaniti z materialom iz različnih tekstov s področja antropologije prehrane, ki so nastali na podlagi terenskih raziskav v različnih delih zahodne Afrike;² na tem mestu nikakor ne bom mogla omeniti vseh tekstov, ki so bili napisani na to temo, niti ne bom poskušala izbranih člankov umeščati v natančne teoretične okvirje. Cilj tega članka je ponuditi razumljiv uvod v nekatere aspekte priprave in uživanja hrane med prebivalci zahodne Afrike. Na koncu pa bom po predstavitvi obstoječe literature³ in tematik poskušala na kratko izpostaviti še nekatere druge teme, povezane s prehrano, ki so na voljo v zahodni Afriki in ki bi jih bilo potrebno in koristno preučiti v prihodnje. Zaradi bogastva tematik v prehranskih študijah v antropologiji se jim ne moremo posvetiti podrobno, toda poskušala bom omeniti večino ter pri tem osvetlila predvsem vprašanje družinske prehrane in skupnega prehranjevanja, saj ti dve predstavljata glavni del mojih raziskav v antropologiji. S tem člankom želim pri bralcih zbuditi zanimanje za bolj poglobljeno raziskavo tem, povezanih s prehrano, in jim ponuditi osnovni vpogled, ki jim je lahko v pomoč pri natančnejšem raziskovanju.

¹ Prva "prehrabna" monografija je bila izdana leta 1932. Antropologinja Audrey Richards je svojo študijo osnovala na terenski raziskavi med ljudstvom Bemba iz takratne Severne Rodezije.

² Zahodna Afrika je ogromna regija, bogata s kulturami in državami. Obstaja kar nekaj verzij seznamov držav, ki naj bi sestavljale zahodno Afriko, predvsem vzhodni del regije je problematičen. Za ta članek bomo upoštevali zahodno Afriko, kot jo predstavlja *Routledge Encyclopedia of Social and Cultural anthropology*: Kapverdski otoki, Mavretanija, Senegal, Gambija, Gvineja Bissau, Gvineja, Sierra Leone, Liberija, Obala slonove kosti, Mali, Burkina Faso, Gana, Togo, Benin, Nigerija, Niger, Čad in Kamerun. Fardon govori o zahodni Afriki kot o " jezikovni in etnični tapiseriji", območju, o katerem je težko posploševati zaradi njegove velikosti in raznolikosti (1996: 16-7).

³ Potrebno je omeniti, da so večino obravnavanih tekstov napisali britanski in francoski antropologi, šele v zadnjih dveh desetletjih so o prehrani zahodne Afrike začeli pisati antropologi drugih narodnosti. V zvezi s socialno antropološko literaturo o zahodni Afriki je najboljše prebrati članek Keitha Harta iz leta 1985. Ta predstavlja do sedaj najboljšo analizo in zgodovinski pregled socialno antropološke literature tega področja, četudi Hart odkrito zapiše, da je pristranski in favorizira anglosaksonske tekste (Hart, 1985: 243).



Za začetek si na kratko pogledjmo področje študij hrane v antropologiji z namenom, da bi bralcem olajšali umestitev sledeče diskusije v širši kontekst. Potrebno je razločevati med študijami hrane (angl. *food*) in prehrane⁴ (angl. *nutrition*), saj obe zavzemata pomembno mesto v antropologiji, obravnavata pa precej različne, čeprav v veliki meri sorodne probleme.

Antropologija prehrane se ukvarja z odnosom med prehranjevanjem in kulturo ter s tem, kako vplivata drug na drugega, na koncu pa poskuša zbrane podatke iz socialno antropološke raziskave aplicirati v praksi z namenom, da bi pomagala pri reševanju prehrabnenih problemov raziskovanih populacij (Freedman v Strickland, 1996: 100). Korenine ima v biologiji in medicinskih vedah in lahko zapišemo, da gre za aplicirano vejo antropologije, in kot tako jo lahko tesno povežemo z oblikovalci in izvajalci programov v nevladnih organizacijah in drugih razvojno usmerjenih ustanovah po svetu.

Socialni antropologi, ki preučujejo hrano, se ne poskušajo vpletati v “živiljenjske” odločitve v enaki meri kot strokovnjaki za prehrano (kljub temu njihovo gradivo pogosto uporabijo oblikovalci prehrabnene politike). Tako kot strokovnjaki za prehrano, tudi socialni antropologi, ki preučujejo hrano, opirajo svoje študije na pionirskem delu Audrey Richards, ki je prva zapisala osnove potrebe po preučevanju “socialnih dimenzij proizvodnje, priprave, razdeljevanja in uživanja hrane skupaj z dinamiko komensalnosti”⁵ (Pottier, 1996: 238). Socialne antropologe zanimajo predvsem socialni in kulturni aspekti hrane. Antropologi poskušajo razumeti različne družbe in kulture s preučevanjem njihovih navad kuhanja in uživanja hrane (Mennell, Murcott in Van Otterloo, 1994: 32–3). Citat iz knjige Deborah Lupton jasno podaja definicijo razlik med videnjem hrane v očeh strokovnjakov za prehrano in socialnih ali kulturnih antropologov:

“Medtem ko strokovnjake za prehrano zanima predvsem funkcioniranje telesa in zdravstveno stanje, antropologe in sociologe skrbi predvsem simbolična narava hrane in navad; kaj pomenijo v kontekstu kulture. Čeprav večina antropologov in sociologov priznava, da na navade, ki obkrožajo pripravo in uživanje hrane, v prvem trenutku vplivajo biološke potrebe in dosegljivost živil, zagovarjajo idejo, da so te navade potem dopolnjene glede na kulturne običaje. Navade, povezane s hrano, so torej veliko bolj kompleksne, kot je videti s stališča biologov in strokovnjakov za prehrano.” (Lupton, 1996: 7)

Kot je bilo že rečeno, je bila prva obsežna antropološka študija hrane in prehrabnenih navad osnovana na terenskem delu v Afriki. Študija Audrey Richards o ljudstvu Bemba in njihovih prehrabnenih navadah je izšla leta 1932 pod naslovom *Hunger and Work in a Savage Tribe*.

⁴ V slovenskem jeziku se v vsakdanji rabi velikokrat izgubi razlika med besedama hrana in prehrana, pogosto se zaradi podobnosti (napačno) uporabljata sinonimno, toda v tem primeru je potrebno poudariti razliko; v pomoč nam je lahko angleški jezik z izrazoma *food* (hrana) in *nutrition* (prehrana). Tako bom za angleški izraz *food anthropology* v slovenščini uporabljala izraz *antropologija hrane*, za *nutritional anthropology* pa *antropologija prehrane*. Angleški izraz *nutritionist* bom, kot predlaga *Veliki angleško-slovenski slovar* (1997), prevajala s *strokovnjak za prehrano*.

⁵ Angl. *commensality*. Veliki angleško-slovenski slovar pridevnik *commensal* prevaja opisno kot *ki je za isto mizo*. V antropologiji se termin *commensality* uporablja kot oznaka pojava oziroma dejavnosti, da več ljudi je skupaj (za isto mizo ali iz iste skleda). Zaradi pogoste rabe tega termina v obravnavani literaturi sem se odločila, da bom v slovenščini zaradi pomanjkanja boljšega izraza uporabljala tujko komensalnost, ki je SSKJ sicer ne navaja.



128 - Prodaja grozdja



129 - Pregledovanje jama



130 - "Gateaux"



131 - Pekarna v Fesu

Bemba so pleme iz centralne vzhodne Afrike in so tako precej oddaljeni od zahodnoafriških ljudstev, toda svoj pregled bi vendar rada začela z bolj natančnim pogledom v delo o proizvodnji in porabi hrane pri Bembah, kot je antropološkimi krogom predstavila Audrey Richards v drugi polovici tridesetih let 20. stoletja. S tem vam želim predstaviti pionirsko delo o hrani v antropologiji, ki mu ni bilo enakega do tekstov Goodyja, Mintza in Mennella v osemdesetih letih 20. stoletja.

Po delih *Hunger and work in a Savage Tribe* (1932) in *A Dietary Study of North-Eastern Rhodesia*, ki jo je napisala skupaj s strokovnjakinjo za prehrano E. M. Widdowson leta 1936, je Richardsova leta 1939 objavila svoj najpomembnejši prispevek k raziskavam hrane v antropologiji, knjigo *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*. V slogu študijskega mentorja na London School of Economics, Bronislawa Malinowskega, je Richardsova sledila funkcionalistični tradiciji in jo je zanimala predvsem družbena funkcija hrane in "načini, na katere je transakcija v hrani delovala kot indikator družbenih odnosov" (Goody, 1994: 13). Richardsova je predstavila vsa živila, ki so jih Bembe uživali, jih razdelila na žitarice, korenike, sočno zelenjavo, divje rastline, meso, ribe in soli. Njeno pisanje potrjuje moje osebno prepričanje, da so pogovori o hrani v afriških družbah zelo zanimivi, zato jih je vredno preučevati, saj zapiše: "Hrana in pivo sta, razen denarja, brez dvoma najbolj vznemirljivi in zanimivi temi pogovora med domorodci." (Richards, 1939: 44) Uvidela je, da ima družba, v kateri oskrba s hrano ni stalna in se na to ne more zanašati, pravico in potrebo, da jo skrbi, ali bo imela dovolj hrane. Bembe se pogovarjajo o tem, kar so ravno kar jedli, o tem, kar imajo namen

pojesti, o tem, kar jim je ostalo jedače za naslednji dan. Ko govorijo o drugih delih dežele, jih omenjajo “glede na to, katerega živila tam primanjkuje” (ibid. 44). Pozdrav ljudem, ki so prišli od daleč, se začne z vprašanjem o tem, kako je popotnik jedel (ibid. 45). Richardsova obed Bemb opisuje kot gost močnik (*ubwali*), narejen iz prosa, ki ga jejo skupaj z zelenjavno, mesno ali ribjo omako (*umunani*). Za Bembe je obed sprejemljiv le, če vsebuje ti dve sestavini (ibid. 46). Pomembnost *ubwalija* postane očitna takoj, ko se srečamo s tradicionalnimi izrazi in obredi, saj beseda *ubwali* v pregovorih in zgodbah pomeni hrano (ibid. 47). Kar pa se tiče omake (*umunani*), je njena naloga dati okus *ubwaliju* in olajšati požiranje.

Med obedom so ljudje razdeljeni na skupine glede na spol, starost, sorodstvene in prijateljske zveze. Nihče ne je sam, toda nekateri ljudje nikoli ne jedo skupaj. Moški in ženske jedo ločeno in tudi mož in žena ne delita obroka, razen ponoči, ko sta v zasebnosti njune kočice. Če predstavniki različnih spolov jedo skupaj, je to neprimerno in sramotno, in reči o ženski, da “ona je z moškimi”, je skoraj enakovredno temu, da jo imenujemo za prostitutko (ibid. 122). Ženske zatorej jejo z malimi otroki, fanti do starosti devetih let in neporočenimi dekleti. Tako imenovani veliki možje jedo skupaj. V velikem zaselku je lahko več takih skupin moških. Mladi moški jedo v vaški uti. Izpadejo pa devet in desetletni fantje, ki so že prestari, da bi jedli z ženskami, in pričakuje se, da si bodo hrano preskrbeli sami. Večinoma posedajo naokoli in čakajo na ostanke hrane mladih mož (ibid. 123).

Richardsova je postavila zelo dobro osnovo za prihodnje študije hrane v Afriki in drugih delih sveta. Kmalu po njenem prvem tekstu leta 1932 so sledili drugi. Sonya in Meyer Fortes sta leta 1936 izdala članek *Food in the Domestic Economy of the Tallensi*, ki je prvi tekst o temah, vezanih na hrano med zahodnoafriškimi prebivalci. Fortesova sta dve leti opravljala terensko raziskavo med ganskim ljudstvom Tallensi in preučevala njihovo skupnost s funkcionalistične perspektive (Layton, 1997: 128). Članek začneta s predstavitvijo proizvodnje različnih pridelkov, razložita, da so različni pridelki domena enega ali drugega spola, razpravljata o pomembnosti trga za oskrbo s hrano med Tallensi (Fortes, 1936: 246). Standardni vsakodnevni obed je med Tallensi močnik, in juha iz mesa in/ali zelenjave. Moka, ki jo uporabljajo za pripravo močnika, je narejena ali iz zgodnjega prosa ali iz posebne vrste koruze (*guinea-corn*) ali iz poznega prosa. Opazimo lahko veliko podobnost med standardnim obedom Bemb in Tallensijev. Kar se tiče družinskega obeda med Tallensi, Fortesova pišeta, da “vsaka družina je v ločenem delu, moški ponavadi je skupaj s prvo ženo, medtem ko druge



132 - Dogonska pašta

žene pošljejo vsaka svojo posodo hrane” (ibid. 270). Čeprav se ta primer precej razlikuje od drugih primerov poligamnih zakonov, ki jih bomo še obravnavali, obstajajo podobni primeri med ganskimi ljudstvi Ashanti in Gbuipe, kjer “lahko v večernih urah vidimo male deklice, ki z ene na drugo stran vasi na glavi nosijo posode s hrano” (Fortes v Goddy, 1994: 87).

V večini primerov v poligamnem zakonu mož jé obrok, ki ga je pripravila žena, s katero trenutno deli posteljo. Ta rotacija je odvisna od tega, koliko žena ima. Kar pa se tiče komsalnosti med Tallensi, se obed odvija takole: moški jé skupaj z najmlajšim otrokom, z njim jedo tudi neporočeni bratje, ki so od njega finančno odvisni. Ženska in njene mlade hčere jedo ločeno v kuhinji (Fortes, 1936: 270).

Pri prvem branju teksta o Tallensih me je presenetila trditev Fortesovih, da v nekaterih primerih “moški jé skupaj z ženo in malimi otroki iz skupne posode, če so sami znotraj njihovega dela zaselka” (ibid. 271). V primerjavi z drugimi primeri se zdi ta izjava dokaj problematična in bi morda lahko držala v urbanem okolju sodobne nemuslimanske zahodnoafriške družbe, zagotovo pa se zdi nesprejemljiva v ruralnem okolju okoli leta 1930, ko sta Fortesova opravljala terensko delo med Tallensi. Pred kratkim mi je v roke prišel tekst, ki je potrdil moje dvome. V noveli ganske avtorice Ame Ate Aidoo, z naslovom *In the cutting of a drink*, glavni junak (v monologu) opisuje stricem v vasi obisk sorodnikov v mestu. Pove jim, kako je obedoval skupaj z moškim in njegovo ženo in iz reakcije poslušalcev je razvidno, da to ni način, ki ga poznajo v vasi: “Ne recite ‘Ej’, stric, saj se zdi, da je to navada ljudi v mestu. Ženska pripravi obed za moškega in jé skupaj z njim. Da, pogosto je tako.” (Aidoo, 1970: 33).

Naj se zdaj vrnem k Tallensom, ki ko govorijo o hrani (zelo podobno kot Bembe), govorijo o močniku (beseda za močnik je enaka besedi za hrano), pravijo, da obed ni obed, če ne vsebuje močnika; Fortesova navajata izjavo Tale, prijatelja, ki je ob spoznanju, da ljudje v Angliji ne jedo močnika, izjavil, da je to pravo stradanje (Fortes, 1936: 265). Če bi to želeli postaviti v bolj svetovni kontekst, bi lahko primerjali s primeri v evropski zgodovini, kjer je imelo meso ali kruh podobno vlogo, kot jo ima močnik v Afriki. V primeru pomanjkanja enega ali drugega so ljudje tožili o lakoti, čeprav je bilo še vedno na voljo dovolj drugih živil (Montanari, 1994: passim).

Med tekstom Fortesovih o Tallensih in naslednjim primerom, Goodyjevo⁶ študijo “visoke” in “nizke” kuhinje (angl. “high” and “low” cuisine) med ganskimi ljudstvi LoDagaa

⁶ Jack Goody je bil glavni učenec Meyerja Fortesa na univerzi v Cambridgeu.



in Gonja, je dokaj velik časovni presledek. Goody je uporabil gradivo, ki ga je zbral pri teh dveh etničnih skupinah na severnem delu Gane in primerjal razlike v njihovi družbeni organizaciji s pomanjkanjem razlike v kuhanju in navadah prehranjevanja. Zame so v Goodyjevi knjigi *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology* (1982) najbolj zanimivi opisi komensalnosti, deljenja hrane med ljudmi in diskurz o hrani.

Vsakdanji obed pri LoDagaah in Gonjah vsebuje eno jed, pri LoDagaah je to močnik, narejen iz lokalne koruze ali prosa, za prilogo juha iz arašidov ali zeli, pri Gonjah pa je malce manj monotono, saj je močnik polovico leta pripravljen iz jama, drugo polovico pa iz žita in manioke (Goody, 1994 (1982): 78).

Male otroke obeh spolov hranijo matere in z njimi jedo potem, ko jih prenehajo dojit, "dokler se dečki pri jedi ne pridružijo ali skupini drugih mladih mož iz hiše ali očetu in starejšim možem" (ibid. 86). Goody opaža zelo pomembno pravilo, da "odrasli moške in ženske skoraj nikoli ne jedo skupaj" (ibid. 86), in nadaljuje:

"Ženska prinese moškim posodo z močnikom in posodo z omako in jih pusti jesti. Navada je močno razširjena po Afriki in nima nikakršne zveze s sprejemom tujih gostov, kot je na primer v nekaterih delih sveta, kjer so ženske izolirane. In gre za zelo trdovratno navado. Tudi v naglo spreminjajočih se sektorjih družbe redko vidimo moža in ženo, ki skupaj jesta v lokalni gostilni." (ibid. 86)

Zdi se mi pomembno poudariti, da je ta argument v konfliktu z izjavo Fortesovih, da pri (skorajda sosednjem ljudstvu) Tallensih mož in žena jesta skupaj, če ni nikogar v okolici (enako pravi Richardsova za Bembe). Iz mojih izkušenj afriških družinskih obedov vem, da nisem videla žensk in moških jesti skupaj (razen pri mladih univerzitetno izobraženih parih v urbanem okolju), sama pa sem, kot neporočena belka, ki potuje sama, imela dvoumno pozicijo in sem večinoma jedla z moškimi kot pritiče gostom iz tujega kraja. Tako lahko samo zapišem, da se mi zdi Goodyjevo prepričanje bolj pravilno in je trditev Fortesovih vprašljiva.

Goody omenja zanimivo razliko med Gonjami in LoDagaami glede enot potrošnje in skupinami, ki jedo skupaj. Ženske ljudstva Gonja ohranjajo močne vezi s krvnimi sorodniki, eden izmed načinov, na katere se to manifestira, je deljenje dela obeda z odsotnimi sorodniki (ibid. 87). A to ni primer pri LoDagaah. Goody piše, da "osnovna enota potrošnje tukaj



134 - Restavracija v Bobo Dioulasso

ni omejena, kot je v številnih drugih skupnostih, za židovi bivališča, hiše ali stanovanja: prebivalci ene hiše niso nujno člani enega gospodinjstva, tudi nasprotno ne velja vedno; enota potrošnje je različna od enote ljudi, ki jedo skupaj” (angl. *the eating group*) (ibid. 87).

Zdaj pa posvetimo pozornost tekstom o področju nekdanjih francoskih kolonij zahodne Afrike. Prvi primer prihaja iz Burkine Faso, študija *Islam, sex roles and modernisation in Bobo Dioulasso* govori o mandinško govoreči etnični skupini Dyula. Lucy Quimby piše, da “so se moški iz istega rodu jasno zavedali potrebe po ohranjanju enotnosti in so vsak večer jedli skupaj iz iste posode. Vsakič, ko je moški dal z roko hrano v usta in se z roko vrnil v posodo po naslednji grizljaj, je izmenjeval ‘umazanijo’ v obliki sline z drugimi možmi iz svojega rodu. Ta stopnja intimnosti jih je pomagala zblíževati.” (Quimby, 1979: 206–207)

Naslednji članek prihaja iz Malija, kjer je po opažanjih avtorja Gérarda Dumestre “prisotnost hrane skorajda obsesivna”. Hrana kot motiv in osnovni vir intrige ne nastopa samo v zgodbah, povestih in gledališču, temveč tudi v lokalni zgodovini (Dumestre, 1996: 689). Dumestre to razlaga podobno kot Audrey Richards, in sicer pravi, da to drži v “številnih tradicionalnih družbah, kjer ni vsak dan jasno, ali bo dovolj hrane za vse” (ibid. 689). Članek nam predstavi prehranjevalne navade v Maliju skozi tri glavna nasprotja: nujno potrebna hrana (dnevni obed) nasproti dodatni hrani (prigrizki), verska hrana (*mori*) nasproti poganski (*bamanan*) ter tradicionalna nasproti moderni hrani. Moja pozornost je bila pri branju Dumestrovega članka usmerjena k opisom malijskega družinskega obeda. Zanimivo je predvsem to, da Dumestre uporablja izraz družinski obed (*le repas familial*), ne da bi razpravljal o dvoumnosti ali problematiki termina⁷. Zapiše, da “družinski obed jedo v družinskem naselju, ob določeni uri, ki se je držijo bolj ali manj točno; ob upoštevanju določenih pravil vsak udeleženi sedi tiho pred svojim deležem prosa in omake” (ibid. 695). Pravila, ki jih navaja Dumestre, so povzeta po romanu malijskega pisatelja Amadouja Hampâté Bâja in so: med jedjo ne govori, pogled imej med obedom spuščten, jej samo pred seboj (ne brskaj po hrani levo ali desno po skupni posodi), ne vzemi si novega kosa hrane, dokler nisi pojedel prejšnjega, posodo je potrebno držati vzravnano z levo roko, ne sme se hlastati za hrano in pri jedi je treba uporabljati desno roko; in kot zadnje pravilo, nikoli si človek ne sme postreči s kosi mesa, ki so na sredi posode (Bâ v Dumestre, 1996: 692).

Naj vam zdaj predstavim del zahodne Afrike, kjer v družini pripravljena hrana predstavlja le zelo majhen del tega, kar posamezniki v resnici pojedjo. (Potrebno je namreč poudariti, da je bila v prej omenjenih primerih hrana pripravljena v gospodinjstvu ali pa jo je pripravila bližnja sorodnica, ki živi v drugem gospodinjstvu.) V vasi Soumarana, v dolini Maradi v Nigru, imajo razširjeno trgovino z živili in kuhano hrano.⁸ Avtorja članka, francoskega antropologa Clauda Raynauta, je zanimala predvsem “stopnja, do katere so mehanizmi monetarne transakcije uspeli prodreti v sistem ekonomskih odnosov” (Raynaut, 1978:

⁷ V enaki meri, kot je v antropologiji problematičen termin družina zaradi različnih oblik družinskega življenja v različnih družbah sveta, predstavlja termin družinski obed problem za antropologe, ki preučujejo hrano in oblike uživanja hrane.

⁸ Ne trdim, da tovrstna trgovina ni razširjena tudi v drugih delih zahodne Afrike, vendar je zanimivo, da je Raynautov članek edini, ki to izbere za osrednjo tematiko.

569). Podobno kot Dumestre pri opisu Malija, tudi Raynaut razlikuje med hrano, ki jo ljudje uživajo v lastnem gospodinjstvu, in prigrizki, ki jih jedo med obroki in jih kupijo pri cestnih prodajalcih. Hrana, ki jo uživajo doma, je bolj monotona, to je močnik z omako iz mesa ali zelenjave (ibid. 573). V primerjavi s prigrizki (afriško različico hitre prehrane) je družinska hrana "zelo revna" (ibid. 573).

Prigrizke, ki se jih lahko kupi izven doma, lahko uživamo na dva načina, moški jejo zunaj, ko se pogovarjajo s prijatelji in sosedi, medtem ko ženske kupijo hrano in jo prinesejo na dom, kjer jo uživajo skupaj z otroki in drugimi ženami. Nekatero ženske celo raje pošljejo otroke ven po hrano (ibid. 579).

Do sedaj je bila dnevna prehrana Zahodnoafričanov opisana kot revna in monotona, toda pred kratkim je nemški antropolog Gerd Spittler poskušal dokazati, da ni tako, temveč gre samo za zahodnjaške interpretacije. V primerjalni študiji afriške in evropske kulture prehranjevanja Spittler govori "o preprostem obedu kot o popolnem obedu" (Spittler, 1999: 33). S terenskim delom med Tuaregi Kel Ewey iz južne Sahare v Nigru je Spittler odkril, da je vsakdanja hrana vedno enaka. Napitek, pripravljen iz prosa, datljev, sira in vode za zajtrk, opoldne in zvečer pa kuhan obed iz gostega prosenega močnika, ki je po Spittlerjevem mnenju še najbolj podoben polenti in je polit s skisanim kameljim ali kozjim mlekom (Spittler, 1999: 27). Meso uživajo samo ob posebnih družinskih praznovanjih in ob glavnih muslimanskih praznikih. Toda Tuaregi ta preprosti obed zelo cenijo in ne vidijo smisla v veliki raznolikosti jedi, ki jo opazijo pri belcih. Zanje je njihov obed popoln. Izbira preprostega obeda ni samo stvar Tuaregov, temveč, kot smo lahko opazili v prej obravnavanih primerih, stvar



135 - Pločevinasti kurilniki za kuhanje



136 - Pogled v kuhinjo



137 - Priprava tuareskega zajtrka



138 - Kuhanje na nigerski ladji

večine Zahodnoafričanov. Ne smemo pozabiti, da se sestavine tega preprostega obeda močno razlikujejo od ene pokrajine do druge, včasih celo od ene vasi do druge. Nepoznavalske oči bi lahko ocenile, da gre vedno za močnik in omako, toda način priprave in sestavine omake in močnika se v različnih pokrajinah med seboj močno razlikujejo. Ko se je Nnu Ego, osupljiva junakinja romana *The Joys of Motherhood* Buchi Emecheta, odpravila na dolgo pot iz rojstnega kraja v deželi Igbo v Lagos, so jo ljudje opozorili, naj se pred potjo dobro naje in s seboj vzame malico, saj je hrana izven meja dežele Igbo čudna in se bo nanjo težko privadila (Emecheta, 1994: passim). Ta odpor do uživanja čudne, tuje hrane se morda zdi nenavaden prebivalcem urbanega Zahoda, toda priznajmo si, da ima tudi povprečen Slovenec še vedno najraje obrok, ki vsebuje meso, krompir in zelenjavo in bo zavil z očmi, če mu postrežejo s kakšno preveč eksotično jedjo.

Članki,⁹ ki sem jih obravnavala, kažejo na raznolikost tem, povezanih s kuhanjem in uživanjem hrane, ki jih lahko raziskovalec preučuje na zahodnoafriškem ozemlju, poleg teh pa ostaja antropologom na voljo še cel kup raziskovalnih možnosti za preučevanje tega področja. Eno od področij, ki jih nisem omenila, je proizvodnja hrane, ki je tesneje povezana s študijami navad kmetovanja in pogosto tudi z mednarodno živilsko politiko in uvajanjem različih pridelkov.¹⁰ Druga tema, ki je na tem mestu nisem obravnavala, je vprašanje vloge hrane v verskih in drugih obredih, simbolični pomen različnih živil, prepovedi uživanja hrane. In to še zdaleč ni vse. Obravnavani članki so posegli na področje družinskih obedov, komensalnosti, razlik in omejitev glede na spol, starost in etnično pripadnost. Videli smo lahko, kako še tako preprost obrok nosi ogromno breme zadovoljitve posameznikovega apetita, in spoznali pravila, ki jih je potrebno upoštevati pri takem preprostem obroku.

Bogastvo gradiva, ki jih preučevanje hrane ponuja antropologom, je izredno pomembno in razumevanje, ki ga to znanje nudi, je neprecenljive vrednosti. Fascinantnost afriških kuhinj se ne sme nehati pri nenavadnih sestavinah; iti mora dlje in nam pomagati spoznati, kako podobni smo si v resnici. Številni našeti etnografski primeri so v marsičem blizu našemu vsakdanu, potrebno se je samo zazreti malo globlje, ne smejo nas ustaviti lonci, ki ležijo po tleh, in prsti, ki zajemajo hrano iz skupne skledе. Hrana je še vedno nekaj, brez česar se ne da živeti, in če za konec parafraziram nekaj, kar je že davno ugotovila Audrey Richards, naj zapišem, da je kljub temu, da je Freud menil, da se vse konča pri spolnosti, hrana pomembnejša celo od spolnosti, saj brez hrane posameznik zagotovo ne more preživeti.

⁹ Kot so bralci zagotovo opazili, so nekateri primeri, obravnavani v članku, povzeti iz neantropološke literature. Gre za primere iz zahodnoafriškega leposlovja. Prepričana sem namreč, da citirana dela vsebujejo prečudovito visoko stopnjo antropološke senzibilnosti, zato menim, da je dolžnost antropologa, da jih natančno preuči in upošteva pri raziskovanju in pisanju o ljudeh in njihovem življenju v zahodni Afriki. Četudi kuhanje in uživanje hrane morda nista osrednja tema teh romanov in novel, pa se zagotovo pojavljata kot del širšega konteksta, v katerem se odvija življenje junakov, in prav zaradi tega je pogosto veliko bolj resnično in prepričljivo kot včasih pusti in suhoparni opisi v antropološki literaturi.

¹⁰ Za tiste, ki jih zanima področje živilske politike, predlagam v branje knjigo Johanna Pottierja *Anthropology of Food* (Pottier, 1999).

LITERATURA

- AIDOO, A. A. (1970): *No sweetness here*. Essex: Longman.
- DUMESTRE, G. (1996): De l'alimentation au Mali. V: *Cahiers d'Etudes Africaines* 36 (144), str.: 689–702.
- EMECHETA, B. (1994): *The Joys of Motherhood*. London: Heinemann.
- FARDON, R. (1997): Africa: West. V: Spencer, J., Barnard, A. (ur.), *Routledge Encyclopedia of Social and Cultural Anthropology*. London: Routledge.
- FORTES, M. & S. (1936): Food in the Domestic Economy of the Tallensi. V: *Africa* 9, str.: 237–276.
- GOODY, J. (1994): *Cooking, Cuisine and Class*. Cambridge: Cambridge University Press.
- GRAD, A. (1994): *Veliki angleško-slovenski slovar*. Ljubljana: DZS.
- HART, K. (1985): The Social Anthropology of West Africa. V: *Annual Review of Anthropology* 14, str.: 243–272.
- LAYTON, R. (1997): *An introduction to theory in anthropology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- LUPTON, D. (1996): *Food, the Body and the Self*. London: Sage.
- MENNEL, S., MURCOTT, A., & VAN OTTERLOO, A. (1994): *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London: Sage.
- MONTANARI, M. (1998): *Lakota in izobilje: zgodovina prehranjevanja v Evropi*. Ljubljana: Studia Humanitatis.
- POTTIER, J. (1997): Food. V: Spencer, J., Barnard, A. (ur.), *Routledge Encyclopedia of Social And Cultural Anthropology*. London: Routledge.
- POTTIER, J. (1999): *Anthropology of Food*.
- QUIMBY, L. (1979): Islam, Sex Roles and Modernisation in Bobo Dioulasso. V: Bennetta, J-R. (ur.), *The New Religions of Africa*. New Jersey: Ablex Publishing.
- RAYNAUT, C. (1978): Aspects socio-Économiques de la préparation et de la circulation de la nourriture dans un village hausa (Niger). V: *Cahiers d'Etudes Africaines* 17/4, str.: 569–597.
- RICHARDS, A. (1932): *Hunger and Work in a Savage Time*. London.
- RICHARDS, A. (1939): *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*. London: Oxford University Press.
- RICHARDS, A. I., WIDDOWSON, E. M. (1936): A Dietary Study of Northeastern Rhodesia. V: *Africa* 9, str.: 166–196.
- SPISSLER, G. (1999): In praise of the simple meal: African and European food culture compared. V: Lentz, C. (ur.), *Changing Food Habits: Case studies from Africa, South America and Europe*. Amsterdam: Harwood Academic Press.
- STRICKLAND, S. S. (1997): Nutrition. V: Spencer, J., Barnard, A. (ur.), *Routledge Encyclopedia of Social and Cultural Anthropology*. London: Routledge.