

KONTINUITETA IN SPREMEMBE V PRAZNIČNI PREHRANI PRI MUSLIMANIH V URBANEM BURKINA FASU

Liza DEBEVEC¹

COBISS 1.01

IZVLEČEK

Kontinuiteta in spremembe v praznični prehrani pri muslimanih v urbanem Burkina Fasu

Članek primerja tradicionalna in civilna poročna slavja pri muslimanih v urbanem Burkina Fasu. Analizira različne vrste jedi, ki jih na obeh slavjih postrežejo gostom, in primerja njihov pomen. Tradicionalno slavje spremlja tradicionalna afriška hrana, medtem ko civilno poroko in zabavo spremljajo »belske« jedi, njihov namen pa je manifestirati sodoben način življenja in napredno miselnost gostiteljev. Na podlagi dveh ceremonialnih oblik in dveh načinov prehranjevanja članek obravnava obstoječi diskurz o konfliktu med »tradicijo« in »sodobnostjo« v urbanem Burkina Fasu.

KLJUČNE BESEDE: hrana, poroka, tradicija, sodobnost, Burkina Faso

ABSTRACT

Continuity and Change in Festive Food Practices among Muslims in Urban Burkina Faso

The article compares traditional and civil wedding celebrations among Muslims in urban Burkina Faso. It analyses the types of food served at the two events and compares their meaning. Traditional African food is served at the traditional wedding celebration, while at the civil ceremony "white man's foods" are served to reflect the modern way of living and thinking. Drawing on these two ceremonial forms and two types of food consumption, the article discusses the ongoing discourse of "traditional" versus "modern" in urban Burkina Faso.

KEY WORDS: food, wedding, tradition, modernity, Burkina Faso

UVOD

V knjigi *Cooking, Cuisine and Class*, eni najpomembnejših primerjalnih študij o prehranskih praksah v Evropi in Afriki, Jack Goody razglablja, kako in zakaj so nekatere kulture razvile tako imenovano 'visoko kuhinjo' (*haute cuisine*) in zakaj v drugih kulturah do tega ni prišlo. Goody kot primer družb, kjer se taka kuhinja ni razvila, navaja ljudstvi LoDaaga in Gonja s severa Gane. Poleg tega, da niso razvili visoke kuhinje, LoDaaga in Gonja ne poznajo razlik med vsakdanjo in praznično prehrano, saj ob posebnih priložnostih

¹ Doc., dr. socialne antropologije, znanstvena sodelavka, Inštitut za antropološke in prostorske študije ZRC SAZU, Novi trg 2, SI-1000 Ljubljana; e-naslov: liza.debevec@zrc-sazu.si.

jedo vsakdanje jedi, le da je količina bolj cenjenih živil, kot je meso, ob praznikih večja kot ponavadi. Prav tako lahko opazimo večjo količino cenjenih živil v vsakdanji prehrani predstavnikov višjega sloja. Goody piše:

V teh skupnostih ni posebnega jedilnika za praznične priložnosti, čeprav imajo nekatere jedi očitno prednost pred drugimi; dejansko je zelo malo razlik, ne samo med prazniki in vsakdanom, temveč tudi med različnimi sloji te družbeno razslojene skupnosti (Goody 1982: 92).

Čeprav pri opazovanju praznovanj v različnih zahodnoafriških skupnostih še danes lahko zaznamo nekatere elemente Goodyjeve trditve, pa je treba posvetiti pozornost tudi pojavu zahodnih in drugih tujih sestavin, ki jih danes najdemo v vsakdanjih in predvsem prazničnih jedeh urbanih (in v manjši meri tudi ruralnih) prebivalcev Zahodne Afrike. Toda od šestdesetih in sedemdesetih let prejšnjega stoletja, ko je Goody raziskoval v Gani, so številne sestavine zahodnega izvora postale redne gostje na jedilnikih povprečnega Ganca in drugih Zahodnoafričanov, tako v urbanem kot tudi ruralnem okolju.²

V članku obravnavam vsakdanje in praznične prehrabene navade med muslimani v urbanem Burkina Fasu. Razpravljam o načinih, s katerimi s hrano povezane dejavnosti na tradicionalnih in civilnih poročnih slavnih odsevajo lokalne predstave o gostoljubju in (enakopravni) delitvi hrane, o tradiciji in sodobnosti, o spremembah in kontinuiteti, o afriških in belskih načinih bivanja in o tem, kako Burkinafasci poskušajo in tudi uspejo udomačiti tuje »sestavine« oziroma elemente nekega dogodka.

Čeprav so poročna slavlja v antropologiji precej zanemarjena tematika, so polna pomenov in bogat vir za analiziranje lokalnih diskurzov in praks. Raziskovalcu nudijo informacije o številnih pomembnih aspektih preučevane kulture. Vassos Argyrou, avtor edine podrobne antropološke študije o poročnih slavnih, v knjigi *Tradition and Modernity in the Mediterranean: The Wedding as a Symbolic Struggle* piše o ciprskih poročnih praznovanjih, ki da so »pomembna kulturna slavlja, nekakšen ključni simbol, ki uteleša, izraža in pomaga obnavljati kompleksen način življenja« (Argyrou 1996: 2). V pričujočem članku želim pokazati, da imajo poročne slovesnosti v Bobo-Dioulassu podoben pomen za razumevanje tako prehranskih navad kot tudi politike vsakdanjega življenja v urbanem Burkina Fasu. Glede na njen namen razpravljam tudi o razlikah med »belsko« in »afriško« hrano. Z etnografskimi primeri pokažem, da v nasprotju z »afriško hrano« »belska hrana« nima namena nasititi ljudi, saj je ljudje nimajo za nasitno. Kljub tej »pomanjkljivosti« pa ima zelo pomembno vlogo sredstva za izražanje bogastva in sodobnosti.

OPIS TERENA IN METODOLOGIJA

Raziskava, na podlagi katere je nastal pričujoči članek, je v Burkina Fasu potekala med novembrom 2000 in julijem 2003. V več kot 18 mesecih terenskega dela sem uporabljala

² Goody sicer omenja »vpliv svetovnega sistema« in govori o rabi uvoženih živil v kuhinjah bogatejših ganskih meščanov (Goody 1982: 175–187), vendar je bil to ob njegovi raziskavi popolnoma nov pojav.

antropološke metode, kot sta opazovanje z udeležbo in poglobljeni intervju. Največ sem delala v glavnem mestu Bobo-Dioulassu, drugem največjem mestu v Burkina Fasu, ki leži na jugozahodu države. Med raziskavo je v Boboju živelo okoli 350.000 etnično zelo raznolikih prebivalcev, danes jih je tam že več kot pol milijona. Kot je razvidno iz imena mesta *Bobo Dioulasso* (dobesedni prevod iz jezika Jula/džula/Dioula: 'domovina etničnih skupin Bobo in Jula'), so bili prvotni prebivalci ljudje iz etničnih skupin Bobo in Jula; danes v mestu živijo predstavniki skoraj vseh 60. etničnih skupin, ki živijo na burkinafaških tleh. Prav tako je v mestu veliko tujih priseljencev: tako zahodnjakov, Arabcev, Kitajcev kot tudi Afričanov iz drugih delov Zahodne Afrike. Okoli 72 odstotkov prebivalcev je muslimanov, vendar številni med njimi vere ne prakticirajo redno (glej Debevec 2009). Zbrano gradivo temelji na raziskavi med nižjim in srednjim slojem prebivalcev, predvsem muslimani, z občasnimi interakcijami s predstavniki višjega sloja in kristjani.

VSAKDANJA PREHRANA V URBANEM BURKINA FASU

Za boljše razumevanje prazničnih prehranskih praks bom v uvodu predstavila vsakdanje prehranske navade v Burkina Fasu. Vsakdanja prehrana večine afriških ljudstev je sestavljena iz osnovne škrobne jedi z omako (Fortes and Fortes 1936; Richards 1939; Goody 1982; Hansen 1999). Glavni obrok povprečnega Boboležana so proseni ali koruzni močnik oziroma polenti podobna jed, imenovana *tô*, ali pa kuhan riž, postrežen z omako, pripravljeno iz sezonske zelenjave in mesa ali ribe. Meso je še zlasti cenjeno živilo, in vsaka omaka naj bi vsebovala vsaj majhno količino mesa ali vsaj suhe ribe. Nekatere bogatejše družine občasno pripravijo makarone z omako kot glavno jed, toda riž in močnik ostajata prevladujoči vsakdanji jedi. Spolna in starostna razslojenost sta še danes pomembna elementa vsakdanjega življenja v Burkina Fasu in drugje v Zahodni Afriki in vplivata tudi na vsakdanjo pripravo in uživanje hrane (Roth 1996; Brand 2001). V preteklosti so ženske in moški jedli iz ločenih posod in v ločenih prostorih, danes ta praksa v mestih izginja, saj pogosto vsak član družine je s svojega krožnika. Pri delitvi hrane velja pravilo, da največja porcija pripada glavnemu moškemu članu družine, v njegovi odsotnosti pa najstarejši ženski. Toda oseba, ki deli hrano, mora upoštevati še številna druga merila, vključno s tem, kdo je prispeval največ denarja za nakup sestavin. V svojem diskurzu ljudje sicer poudarjajo pomembnost enakopravne delitve hrane, toda praksa kaže na velika odstopanja v količini in kakovosti hrane, ki jo prejmejo posamezni družinski člani. V tej delitvi se lahko odražajo različni družinski spori, pogosto sirote in rejenci dobijo manj hrane kot drugi otroci (Debevec 2004a; 2004b).

OPIS MUSLIMANSKIH IN CIVILNIH POROČNIH CEREMONIJ V BOBO DIOULASSU

Pri obravnavi muslimanskih poročnih praks v Zahodni Afriki se ne moremo izogniti

vprašanju poligamije. V Burkina Fasu je poligamija uradno priznana oblika zakonske zveze. Med civilnim obredom mora par javno izbrati obliko zakonske zveze, in če se odločita za monogamijo, je možu uradno prepovedana poroka z drugo ženo. Toda praksa tradicionalne poroke možkemu omogoča, da pozneje v verskem obredu vzame še drugo, tretjo ali četrto ženo. Čeprav je mož ob civilni poroki izbral monogamijo, mu prva žena tega ne more preprečiti. Tradicionalne poročne procedure, ki vključujejo obisk mošeje z versko ceremonijo in izplačilo nevestnine, so moške zadeve, toda zabava po tradicionalnih ceremonijah je v rokah žensk. Kljub številnim družbenim spremembam so še vedno zelo prisotne lokalne tradicionalne predstave o ženskosti. Ženske si želijo poroke, ker je to obred, s katerim ženska postane odrasla oseba in se s tem povzpne na družbeni lestvici; neporočena ženska vsaj v imenu vedno ostane 'dekle' (*sunguru*), in 'odrasle ženske' (*musow*) nanjo gledajo zviška. Neporočene ženske določene starosti, še zlasti tiste brez otrok, so neredko žrtev posmeha (Brand 2001: 120), zato je tradicionalni poročni obred želja in nuja vsake burkinafaške ženske (in moškega) (glej tudi Debevec 2005b). Civilni poročni obred pa po drugi strani potrjuje, da mož priznava svojo ženo in ji zagotavlja zakonske pravice v primeru ločitve ali vdovstva. Poleg tega, kot pravijo nekateri moji informatorji, je praznovanje civilne poroke tisto, kar loči »intelektualce« od nepismenih vaščanov, kar je v sodobni burkinafaški družbi pomembna distinkcija.³

Pred predstavitvijo etnografskih primerov poročnih slavij si pogledajmo še osnovne korake na poti do tradicionalne poroke in osnove poročnega slavlja v idealnih okoliščinah: ko so predstavniki ženina obiskali nevestine starše in sta se obe strani dogovorili o zaroki in poročnih dajatvah oziroma nevestnini ter je ženinova družina predala simbolični dar kola oreščkov, se v mošeji lahko začne religiozni del poroke, ki se v lokalnem jeziku Jula imenuje *furusiri*. S tem je vse pripravljeno za tradicionalno poročno slavje, ki se imenuje *konyoya*. To se vedno začne z 'zapiranjem neveste' oziroma *konyomuso datugu*. V preteklosti je bil namen pokrivanja in zapiranja neveste, kar je trajalo tudi do deset dni, predvsem zagotavljanje očetovstva. Takrat namreč do neveste ni imel dostopa nihče drug kot njen mož in starejše ženske – skrbnice, ki so ji nosile hrano in vodo ter ji podnevi delale družbo. Pri tradicionalni obliki poroke je v preteklosti celotna procedura, od zaroke do poroke, trajala teden dni. Danes priprave zaradi pomanjkanja finančnih sredstev trajajo precej dlje, samo praznovanje s pojedino pa se iz istega razloga konča v zgolj enem dnevu.

V nasprotju s tradicionalnim slavjem, ki lahko traja več dni, pa civilno slavje skupaj s civilnim obredom opravijo v enem dnevu, oziroma kot bo razvidno iz izbranega etnografskega primera, v enem samem dopoldnevu. Civilno slavje vključuje obred pred matičarjem in banket oziroma pojedino na domu, medtem ko premožnejše družine povabijo svate v izbrano mestno restavracijo. Ob civilnem dogodku ponavadi ni glasbe in plesa.⁴

³ Za podrobnejšo razlago te distinkcije glej Hagberg (2001) in Debevec (2007).

⁴ Za podrobnejši opis in analizo sprememb v poročnih praksah v urbanem Burkina Fasu glej Debevec (2005b).

SAFIJINA POROKA – PRIMER TRADICIONALNEGA POROČNEGA SLAVJA

V pričujočem delu članka predstavljam tradicionalno poročno slavje, ki se je dogajalo na sosednjem dvorišču in pri katerem so za hrano poskrbele ženske iz moje družine gostiteljice.⁵ Ker živi Safijina⁶ družina v sosednji hiši in sta Safijina in naša mama dolgoletni sosedi in dobri prijateljici, sta pri pripravah sodelovali tudi moja mama in njena najstarejša hči Mamu. Mama je sodelovala tudi pri obredu pokrivanja neveste, Mamu pa je organizirala in nadzorovala pripravo hrane za zabavo. Kot na večini tradicionalnih zabav je bila tudi tukaj glavna jed *malo zaamen*, mastna rižota, ki je postala sinonim za zabave v Boboju in drugje v urbanem Burkina Fasu. *Malo zaamen* je burkinafaška različica izvorno senegalske jedi *tiebou djen*, ki jo pripravijo z ogromnimi količinami mesa in ribe. *Malo zaamen* je manj razkošen, toda še vedno ostaja bogataška jed, saj so v njem znatne količine mesa in zelenjave. Da bi bila jed okusna, mora kuharica uporabiti dobro meso, najlepšo zelenjavo in veliko jušnih kock. Vse to uporabijo za pripravo jušne osnove, v kateri skuhamo riž, jed pa postrežemo z mesom in zelenjavo, lepo naloženima na kupu riža.

Priprave na pojedino so se začele v četrtek zgodaj zjutraj. Večino mesa in zelenjave so narezali že prejšnji dan na sosednjem dvorišču in ju prinesli zjutraj na naše dvorišče, kjer naj bi se jed pripravila. Zaradi velikega števila gostov smo potrebovali največje železne posode, ognjišče pa je bilo pripravljeno sredi dvorišča. Priprave so potekale v senci mango- vca, kjer so ženske lupile česen in ga trle v možnarju, nekatere so čistile peteršilj, ki so ga nato tudi strle. Moja naloga je bilo odvijanje Maggi kock, ki so jih potrebovali za pripravo *malo zaamen*. Maggi kocke so danes ključna sestavina afriškega kuhanja in skoraj ni jedi, ki jih ne bi vsebovale (Debevec 2007). Ob pripravi se je dvorišče napolnilo z vonjem po ocvrtem mesu. Medtem ko je omaka vrela, so prali riž, kar je zaradi prahu in insektov na dvorišču zelo zamudno početje. Ko je bila omaka kuhana, je Mamu z zajemalko iz nje pobrala meso in večje kose zelenjave. Shranila jih v posodi in jih dodajala jedi, ko je bil riž kuhan. Riž so stresli v posodo, premešali in ga kuhali približno eno uro. Kuhanega so preložili v velike plastične škafe in nanj položili meso in zelenjavo. Kot pri družinskih obedih tudi pri razdeljevanju hrane med goste hierarhija igra pomembno vlogo. Mamu in ena od žensk iz nevestine družine sta razpravljali o tem, koliko naj kdo dobi. Važno je, da pomembnejši nevestini sorodniki dobijo veliko porcijo hrane, prav tako vse odrasle moževe sorodnice. Dekleta, ki gostom nosijo posode s hrano, dobijo jasna navodila, kdo naj dobi katero posodo. Kot tujka sem komaj sledila proceduri in nisem mogla sodelovati pri strežbi, saj je bila to naloga za izkušeno odraslo žensko.

Pri delitvi hrane pogosto pride do konfliktnih situacij; včasih se zgodi, da se dekle, ki je odneslo hrano gostom, vrne v spremstvu ene od odraslih žensk iz nevestine ali ženinove družine, ker je po njenem mnenju porcija neprimerna za ljudi, ki so jih postregli.

⁵ V družini sem neprekinjeno živela poldrugo leto. Ker me je v družino pripeljala ena od sester, sem kot njena prijateljica dobila neformalno vlogo sestre oziroma hčerke glave družine, mame Bationo.

⁶ Imena vseh informatorjev so spremenjena.

V prepiru nasprotni strani diskutirata, ali si omenjene osebe res zaslužijo večjo porcijo. Konflikt se ponavadi reši tako, da gostiteljice popustijo in v posodo dodajo še kos mesa in dva kosa zelja, dekleta pa odnese hrano nazaj. Čeprav je bila sprememba količine hrane skoraj neopazna, so ženske zelo skrbno ocenile porcijo. Obtožbe so prihajale iz obeh smeri. Ženske z nevestine strani so govorile o požrešnosti gostov, vendar so se prav tako zavedale, da bodo gostje komentirali porcije in jih lahko obtožijo skoposti. Komentiranje ustreznosti porcij je običajna praksa na burkinafaških porokah in pripombe nezadovoljnih gostov sem slišala domala na vsaki poroki, ki sem se je udeležila.

Sosednje dvorišče je bilo polno žensk v najlepših oblekah, večina je nosila veliki *boubou*, ponču podobno tradicionalno oblačilo iz barvanega damasta. Nekatere ženske so se sedele v krogu na lesenih klopeh, druge na plastičnih preprogah. Sredi skupin so stale plastične posode, polne riža, ki so ga ženske jedle tako, da so z desno roko segale v posodo in hrano nosile k ustom. Ker riž zlahka pade iz roke, so ga, preden so ga nesle k ustom, v dlani stisnile v kroglico. Meso ponavadi pustijo za konec obeda in takrat vsaka vzame svoj kos in ga počasi žveči, dokler ne ostanejo samo še neužitne kosti, ki jih izpljujejo na tla. Po jedi so si umile roke v posebej za to namenjeni posodi in iz vrečk pile *lemburujii*, sladko ingverjevo limonado, ki jo vedno servirajo ob tradicionalnih dogodkih.

Pomembnejše gostje so jedle v notranjosti hiše. Tem ženskam pogosto postrežejo z večjimi in lepšimi kosi mesa in zelenjave, zato jih, da bi se izognili konfliktom, posedejo stran od drugih gostov. Kadar ne morejo pojedti vsega, kar so dobile, lahko ostanke spravijo v plastično vrečko in jih odnesejo domov. Tiste, ki sedijo zunaj in so vsem na očeh, tega ne morejo storiti. Po jedi ženske počivajo na klopeh in preprogah. Nekaj ur po jedi se zabava nadaljuje z glasbo in s plesom.

CIVILNA POROKA AICHE IN AMADOUJA

To je bila poroka bratranca in sestrične iz moje družine gostiteljice. Neko soboto, dva dni po tradicionalni ceremoniji, ki je bila na nevestinem domu, so na našem dvorišču pripravili civilni banket, ker je bilo to največje dvorišče v razširjeni družini in zato najprimernejše za sprejem. Civilni banket je zabava, ki sledi poroki v mestni hiši in je uraden poročni postopek.

Priprave so se začele že v petek. Sedela sem na terasi z drugimi ženskami in pomagala čistiti stročji fižol, Mamu pa je delala pokovko. Neporočena dekleta iz naše družine so pomivala pladnje. Nekatere so prinesli nevestini sorodniki iz glavnega mesta. Ko je pripravila pokovko, se je Mamu lotila rakovih ocvrtkov, nekakšnega čipsa iz rakovic, uvoženih iz Kitajske, ki sem ga do takrat videla samo na neki božični zabavi. Tej vrsti hrane v jeziku Jula rečejo *tubabu dumuni* oziroma 'belska hrana', in tako označijo, da ni afriškega izvora. Ko je Mamu ocvrla čips, je njena mlajša sestra v istem olju ocvrla še meso. Ker je bilo olje že dvakrat uporabljeno, se je iz posode vil zelo neprijeten vonj. Zahodnim opazovalcem se to zdi neprimerno, toda karkoli drugega bi bilo v očeh Burkinafascev potratno, zato olje, ki je dragoceno živilo, vedno uporabijo večkrat. Ko je Mamu ocvrla

meso, je marinirala cele, pred nekaj urami zaklane in očiščene piščance (v soli, česnu, kisu, malo olja in zdrobljenih Maggi kockah). Nato jih je bratova žena ocvrla v olju, pred tem uporabljenim za popcorn, čips in meso. Medtem sem jaz prala solato. Družinska hierarhija in delitev dela med ženskami ene družine je zelo kompleksna in vse ženske ne opravljajo vsakodnevnih opravil, toda ob prazničnih pojedinah pri pripravi pomagajo tudi ženske, ki med tednom nikoli ne kuhajo. Med pripravami je z drugih dvorišč prihajalo in odhajalo veliko žensk. Nekatere so ostale dlje in ob klepetu pomagale pri nekaterih manjših opravilih. Čeprav to k celotni pripravi ne prispeva kaj dosti, kuharice to gesto hvaležno sprejmejo.

Ker je bila to civilna poroka z zahodnjaško oblečeno nevesto in ženinom, je bilo treba pripraviti mizo za častne goste, saj naj bi mladoporočenca sedela skupaj s pričami in z nekaterimi ožjimi sorodniki. Hrano postrežejo na krožnikih in s priborom, in ljudje, ki sedijo pri častnem omizju, dobijo pijačo v kozarcih.

V soboto zjutraj so se priprave začele že ob petih zjutraj, skoraj eno uro pred običajnim bujenjem. V dnevni sobi so že rezali zelenjavo – korenje, paradižnik, kumare in zeleno papriko – ki jo bodo naložili na solatne pladnje. Okoli pol osmih je iz glavnega mesta, kjer živijo, v Bobo prišlo več žensk – ženinovih sester. Tiste, ki so že bile v prazničnih oblekah, so si sposodile kos blaga in si ga kot predpasnik ovile okrog obleke. Medtem ko smo me rezale zelenjavo, je Mamu v frizerskem salonu delala družbo nevesti.

Med pripravljanjem hrane so se ženske pogovarjale o različnih rečeh, glavno besedo so imele predvsem ženske iz glavnega mesta. Komentirale so visoke cene solate in druge zelenjave, in rekle, da je za povprečno gospodinjstvo predraga še konzerva graha. Vse so se strinjale, da je priprava civilne 'pojedine' oziroma *le cocktaila*, kot pojedini rečejo v burkinafaški francoščini, zelo draga, saj je treba postreči ogromnemu številu ljudi. Ko je bila vsa zelenjava narezana, smo solato zložile na pladnje po naslednjem vrstnem redu: spodaj solatne liste, nanje naribano korenje, rezine paradižnika, kumaric in trdo kuhanih jajc, sledili so stročji fižol in čebulni obročki, na vrhu pa nasekljan peteršilj.

Ko smo pripravile solatne pladnje, je prišla na vrsto priprava častnega omizja. Ker večina družin nima dovolj miz in stolov za pripravo tako velikega sprejema, jih ob takem dogodku lahko najamejo. Toda zaradi visokih cen najema se ljudje poskušajo znajti s tistim, kar imajo. Rezultat je mešanica v vrsto postavljenih stolov in miz različnih velikosti. Pokrijejo jih s plastično folijo, to pa z belimi rjuhami prav tako različne kakovosti in velikosti. Na sprednjem delu mize smo na prt pripeli liste mangovca in z njimi napisali *heureux ménage*, kar pomeni 'srečno zakonsko življenje'. Ko smo urejali mizo, so od nekje prinesli dve veliki posodi, polni *malo zaamen*. Ker je bila količine solate in cvrtja za tolikšno omizje premajhna, je ena od tet pripravila jed, ki je, kot sem omenila že zgoraj, osrednja jed tradicionalnega poročnega slavlja. Okoli pol desetih je večina odraslih ljudi z dvorišča odšla k civilnemu obredu v mestno hišo. Z eno od starejših sester sva ostali doma, da sva končali kuhinjska dela in pripravili mizo. Tudi izbor steklenih krožnikov in pribora je bil precej pisan, saj med tednom ljudje uporabljajo plastične krožnike in pogosto jedo z roko.

Kmalu so prišle (starejše) ženske, ki se niso udeležile obreda pri matičarju, saj so

prišle samo zaradi pojedine, za njimi pa kmalu tudi gostje, ki so prisostvovali obredu v mestni hiši. Mopede so parkirali pred vrati dvorišča in se posedli po stolah, razporejenih ob robu dvorišča. Ko je bilo vse pripravljeno za zabavo, smo se tudi tisti, ki smo ostali doma, preoblekli v praznična oblačila in se postavili k vratom, da bi pričakali nevesto in ženina. Čez nekaj časa je pripeljal mercedes, okrašen s kosmi vate, iz njega pa sta izstopila ženin in nevesta v spremstvu nevestine priče Mamu, ki je nosila svetlomodro obleko v zahodnjaškem kroju in bila močno naličena. Ljudje so ploskali in vzklikali čestitke in blagoslove, fotograf pa je beležil dogodek. Mladoporočenca sta se usedla na sredo častnega omizja, pridružili pa so se jima starejši družinski člani, ki so zasedli vsa mesta in niso pustili prostora za nevestino pričo. Mamu in ženinova priča sta bila tako prisiljena s preostalimi gosti sedeti v zadnji vrsti. Na vprašanje, zakaj ne presedeta katerega od sorodnikov, ki so jima zasedli mesti, je Mamu odgovorila, da ni pomembno: »*Pusti jih, oni so stari in ne razumejo, kako to gre.*« Ko so se ljudje posedli, smo začeli streči hrano. Skupaj z nekaj mladimi dekletimi smo najprej postregle častno omizje s solato, z mesom, s testeninami, z rižem in omako. Nato smo gostom, ki so sedeli na dvorišču, prinesle pladnje s hrano, ki so jo nemudoma razgrabili. Tisti, ki še niso dobili svojega deleža, so nas vlekli za rokave in opozarjali, naj prinesemo še njim. Poleg hrane smo odraslim gostom postregle z brezalkoholno gazirano pijačo, od otrok pa so dobili pijačo sami tisti v spremstvu odrasle osebe. Na glavnem vhodu sta stala mlada moška, ki sta skrbela, da na dvorišče niso zašli neznani otroci ali koranski berači. Ker je hrane hitro zmanjkovalo, je nekaj gostij skoraj vdrlo v kuhinjo in stikalo pod mizami na dvorišču, da bi videle, če je še kje kaj ostalo. Mamu jih je grdo pogledala ter jim rekla, da smo vse razdelili.

Okoli 11.30 so gosti že odšli in ostali smo samo domači, ki smo pobirali smeti in pospravljali. Posodo smo zložili v dva velika škafa in jo pomivali in brisali. Na večini posode so bila z alkoholnim flomastrom napisana imena lastnika, kar je v navadi, saj si ob večjih slavjih ljudje posodo pogosto sposodijo od sosedov ali sorodnikov. Med pomivanjem je ena od odraslih žensk poklicala mlada dekleta in jih vprašala, ali je kosilo že skuhan. Bila sem presenečena, saj po banketu nisem pričakovala druge hrane, predvsem zato, ker sem vedela, da so v sobi shranili še precejšnje količine hrane. Dekle, odgovorno za kosilo, je povedalo, da ni nič pripravilo. Nadrli so jo, da nič ne misli in ne opravlja svojih dolžnosti in na hitro iz jama skuhami golaž. Ostal je še cel zaboj pijače in vsak član je pri kosilu dobil eno steklenico, pojedli pa smo tudi ostanke z zabave.

VIDEZ NE NASITI ČLOVEKA: O NAMENU BELSKE HRANE

Kot sem navedla že v uvodu, je starosta antropologije prehrane Jack Goody v 60. in 70. letih prejšnjega stoletja opazil, da so se na ganskih tržnicah in v domovih premožnejših prebivalcev začela pojavljati uvožena živila, na primer konzervirano mleko, sardine, paradižnikova mezga in druge (Goody 1982: 176). Vse do zdaj so Zahodni Afričani okusili številne primerke neafriške hrane, toda kljub temu lahko opazimo, da z izjemo nekaj redkih

sestavin tradicionalni koncept obroka, sestavljen iz močnika ali riža in mesno-zelenjavne omake, ostaja pravi afriški obrok.

V pričujočem delu članka si bomo ogledali nekatere jedi, ki so se pojavile v etnografskem delu razprave, in raziskali njihovo vlogo v vsakdanjem življenju urbanih Burkinafascev. Kot sem prikazala v prejšnjem delu, nobena od na civilnem poročnem banketu postreženih jedi ni glavna jed. Različne na pladnjih predstavljene jedi so servirane v majhnih količinah, ki gostom omogočijo, da prigriznejo in jih okusijo, ne pa da se jih do sitega najedo. Glavni razlog za to se skriva v visoki ceni sestavin. Diskusija med ženskami, ki so pripravljale hrano za banket, je razkrila, da cena »belske hrane« povzroča skrb pri pripravi banketa. Cena glave solate, ki zadostuje za tri priloge, je enaka ceni riža, ki lahko nahrani vsaj petčlansko družino. Podobno velja za korenje, solatni paradižnik in kumarice, ki so draga in slabo nasitna živila. Čeprav je vsa omenjena zelenjava pridelana v Burkina Fasu, se še vedno, če je postrežena surova v solati, imenuje »belska hrana«. Ideja, da zahodnjaška⁷ hrana ne nasiti, ni omejena na območje Zahodne Afrike.⁸ Pri islamski manjšini Hui na Kitajskem starši otrokom kupujejo »zahodnjaške« prigrizke v supermarketih, sami pa jih skoraj nikoli ne jedo. Razloga za to sta dva: prvič, ker ne marajo okusa zahodnjaške hrane (nekateri jo imajo celo za neprebavljivo), in drugič, ker menijo, da so prigrizki »nenasitni« (Gillette 2005: 113). Maris Boyd Gillette ugotavlja, da Hui otroci (in odrasli) te hrane ne uživajo, ker bi imela dober okus, temveč zato, ker je novost, je draga in predstavlja Zahod⁹ (ibid). Moji burkinafaški informatorji so na primer jedli hrano na banketu, toda takoj nato so se zatekli v varno zavetje domače hrane, ki je zadovoljila njihovo potrebo po okusnem in nasitnem obroku. Da bi Burkinafascev lahko cenil neko vrsto hrane, ga mora najprej dobro nasititi. Najslabše, kar se lahko nekemu zgodi po obroku, je, da ostane lačen. Zato trdim, da namen belske hrane na civilnem banketu ni, da goste nasiti, temveč da nanje naredi vtis z ekskluzivnostjo in dragostjo, ki simbolizirata družinsko bogastvo in napredno miselnost. Kot je nekoč dejala ena od mojih premožnejših informatork, katere otroci živijo v Franciji: »*Malo zaamen pripravimo za nepismene kmetavze iz vasi. Mi, ki smo izobraženi, pa želimo imeti sodobno poroko, s sprejemom, kot ga imajo v Franciji. Mi, intelektualci, želimo dodati sodobno k tradicionalnemu.*« A tudi ona vsak dan je *malo zaamen* in proseni močnik ter meni, da je belska hrana ne more nasititi. Gostitelje civilnih banketov zato ne skrbi, da bi gosti domov odšli s praznimi želodci, medtem ko je povsem nesprejemljivo, da bi ti ostali lačni po tradicionalnem poročnem obedu. Informatorji so mi večkrat rekli, da so se na tradicionalni

⁷ Izraz zahodnjaška namesto »belska« prehrana uporabljam zato, ker jo tako imenujejo članki, ki jih navajam v tem kontekstu.

⁸ Družbene oziroma slojevske razlike v pojmovanju nasitnosti določene hrane veljajo tudi na Zahodu. Bourdieu (1996) je na primer pri francoskem delavstvu opazil, da so ribe pri moških neprijetne, ker so jih imeli za prelahko in premalo nasitno hrano, Blanka Tivadar in Breda Luthar (2005) pa za Slovenijo poročata, da je občutek sitosti po obedu veliko pomembnejši za nižje izobraženo, manj premožno in starejše prebivalstvo.

⁹ Za dodatne primere potrošnje zahodnjaške hrane z namenom izražanja sodobnosti potrošnika glej tudi Yan (2005) in Caldwell (2005).

zabavi skoraj preobjedli *malo zaamen*, nihče pa se zaradi polnega želodca ni pritoževal po civilnem banketu.

SKLEP

V članku predstavljeno etnografsko gradivo priča, da ima vsako, tako tradicionalno kot civilno poročno praznovanje v urbanem Burkina Fasu drugačen namen. Prvo je nujni obred prehoda, drugo pa je hkrati odziv na zakonodajo, ki priznava le zakonske zveze, sklenjene pri matičarju v mestni hiši, ter želja po manifestiranju družbenih razlik. S civilnim obredom in z banketom želita mladoporočenca pokazati, da živita v koraku s časom, da sta »intelektualca«, ki sta obiskovala šolo in sta zato »naprednejša« od svojih nepismenih sorodnikov s podeželja. Ker je zakonodaja utemeljena na zahodnih modelih, lahko zakonsko ureditev poroke razumemo tudi kot instrument sodobnosti, legalizacijo poligamije pa morda kot kompromis med tradicijo in sodobnostjo. Vrste hrane, ki jih ponudijo na obeh zabavah, prav tako jasno poudarjajo razlike med obema dogodkoma. Hrana in pijača sta na tradicionalni zabavi podobni vsakdanji prehrani, le da sta malce bolj razkošni, medtem ko se na civilni poroki strežeta večinoma »belska« hrana in pijača, ki ju povprečni Burkinafasec skoraj nikoli ne uživa. Poleg hrane in pijače so tu še drugi elementi potrošnje, ki zaznamujejo razlike med dogodkoma. Na tradicionalni zabavi gostje jedo z roko in pijačo pijejo iz plastičnih vrečk. Na civilnem banketu pa je poudarjena primerna prezentacija jedi. Gostje, ki sedijo za častno mizo, dobijo jed vsak na svojem krožniku, jedo s priborom ter pijejo iz steklenih ali plastičnih kozarcev, drugim gostom pa hrano postrežejo na plastičnih pladnjih, pijačo pa v steklenicah. Obed na civilni poroki ne razlikuje med spoloma – moški in ženske sedijo za isto mizo oziroma jedo z istega pladnja, medtem ko tradicionalna poročna zabava gosti le ženske. Tudi oblačila povabljenih se med obredoma ponavadi razlikujejo, toda razlika je manj očitna kot pri hrani. In vendar, nobena od zabav ni popolnoma brez vpliva z druge strani. Pri tradicionalnem obredu je sodoben vpliv viden v električnih kitarah v glasbenem orkestru in prisotnosti fotografa in kamermana, ki beležita dogodek. Na civilni poroki so tradicionalni vplivi izraženi vsaj v ideji, da se povabi veliko ljudi, tradicionalna pravila starostne hierarhije pa preprečujejo, da bi mlajša oseba zahtevala od starejše, naj se umakne z mesta ob častni mizi, tudi v primeru, ko je mlajši morda priča in je bil stol namenjen njemu. Praksa, da so povabljeni vsi, se spreminja z zahodnimi vplivi, saj danes bogatejši pari natisnejo vabila, ki pa jih naslovijo na ime družine in ne posameznika, in tako še vedno dopustijo, da se zabave udeleži večje število ljudi. Tako se vsaj v principu ohranja afriški ideal delitve hrane z vsemi, čeprav veliko manj pri civilni kot pri tradicionalni zabavi.

Primerjava obeh dogodkov nam pomaga bolje razumeti pomen konceptov *tubabu dumuni* ('belska hrana') in *farafin dumuni* ('afriška hrana') ter vloge, ki jih koncepta igrata v predstavah o »pravi hrani«. Čeprav bi morda lahko trdili, da je razlog za preprostost vsakdanje prehrane v Afriki v omejenih surovinah, so antropologi ugotovili, da obstajajo zelo jasne definicije o tem, kaj je v večini afriških skupnostih »pravi obrok«. In to prav

gotovo niso makaroni ali solata, ki človeka ne moreta nasititi. Po opisanem civilnem banketu, na katerem je bila postrežena pretežno »belska hrana«, so si gostiteljice privoščile »pravi obrok« (golaž iz jama), kljub temu da bi z ostanki hrane z banketa lahko nahranile celo družino. To dodatno potrjuje ugotovitve, da se pri civilni poroki izkazujejo predvsem bogatost družine in njeni napredni nazori ter da mora postrežena hrana to podobo podpirati. Na drugi strani pa se bogatost razkazuje tudi na tradicionalni zabavi: z razstavljenimi poročnimi darili, obdarovanjem *griotov*¹⁰ in razkošno hrano – *malo zaamen* – vendar je tradicionalni obrok nasiten in nekateri moji informatorji po tradicionalnem poročnem obedu včasih celo preskočijo večerjo. Nisem pa še srečala nikogar, ki bi po civilnem banketu preskočil glavni dnevni obrok. Iz opisanih prehranskih izbir na obeh dogodkih lahko sklepam, da si Burkinafasci privajajo »belske« prakse in sestavine in jih integrirajo v svoje življenjske stile in jedilne liste. Toda kadar se Burkinafasci želi najesti, si bo privoščil riž z mesno omako.

LITERATURA IN VIRI

- Argyrou, Vassos (1996). *Tradition and Modernity in the Mediterranean: The Wedding as a Symbolic Struggle*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bourdieu, Pierre (1979/1996). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. London: Routledge in Kegan and Paul.
- Brand, Saskia (2001). *Mediating Means and Fate: A Sociopolitical Analysis of Fertility and Demographic Change in Bamako, Mali*. Leiden: Brill.
- Caldwell, Melissa L. (2005). Domesticating the French Fry: McDonald's and Consumerism in Moscow. *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader* (ur. James Watson in Melissa Caldwell). Malden in Oxford: Blackwell Publishing, 180–196.
- Debevec, Liza (2004a). Family Meals, Sharing and Hierarchy in a West African Town. *The Proceedings of the 2003 Oxford Symposium on Food and Cookery* (ur. Richard Hosking). Bristol: Footwork Press, 66–77.
- Debevec, Liza (2004b). V Afriki nihče ne je sam, ali pač?: Hierarhija v prehranjevanju burkinske družine. *Emzin* 14(3/4): 73–76.
- Debevec, Liza (2005a). *Through the food lens: The politics of everyday life in urban Burkina Faso*. Neobjavljena doktorska disertacija. St Andrews: University of St Andrews.
- Debevec, Liza (2005b). Ženske in tradicionalne in civilne poročne prakse v Burkina Fasu. *Azijske in afriške študije* 9: 65–77.
- Debevec, Liza (2007). Z Maggi kocko do dvojno dobrega okusa: Spremembe in kontinuiteta v vsakdanji prehrani v urbanem Burkina Fasu. *Glasnik slovenskega etnološkega društva* 47(3–4): 12–16.
- Debevec, Liza (2009). Islam in vsakdanje življenje mladih moških v urbanem Burkina

¹⁰ *Grioti* so posebna kasta tradicionalnih pevcev, ki jih pozna večina zahodnoafriških družb.

- Fasu. *Historični seminar* 7 (ur. Katarina Šter in Mojca Žagar). Ljubljana: Založba ZRC, 61–75.
- Fortes, Meyer in Sonia Fortes (1936). Food in the Domestic Economy of the Tallensi. *Africa* 9: 237–276.
- Gillette, Maris Boyd (2005). Children's Food and Islamic Dietary Restrictions in Xi'an. *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader* (ur. James Watson in Melissa Caldwell). Malden in Oxford: Blackwell Publishing, 106–121.
- Goody, Jack (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hagberg, Sten (2002). Learning to Live or to Leave: Education and Identity in Burkina Faso. *African Sociological Review* 6(2): 28–46.
- Hansen, Karen Trandberg (1999). The Cook, his Wife, the Madam and their Dinner: Cooking, Gender and Class in Zambia. *Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America and Europe* (ur. Carola Lentz). Amsterdam: Harwood Academic Publishers, 73–89.
- Richards, Audrey (1939). *Land, Labour and Diet in Northern Rhodes*. Oxford: Oxford University Press.
- Roth, Claudia (1996). *La séparation des sexes chez les Zars de Burkina Faso*. Paris: L'Harmattan.
- Spittler, Gerd (1999). In Praise of the Simple Meal. African and European Food Compared. *Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America and Europe* (ur. Carola Lentz). Amsterdam: Harwood Academic Publishers, 27–42.
- Tivadar, Blanka in Breda Luthar (2005). Food, ethics and aesthetics. *Appetite* 44(2): 215–233.
- Yan, Yunxiang (2005). Of Hamburger and Social Space: Consuming McDonald's in Beijing. *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader* (ur. James Watson in Melissa Caldwell). Malden in Oxford: Blackwell Publishing, 80–103.

SUMMARY

CONTINUITY AND CHANGE IN FESTIVE FOOD PRACTICES AMONG MUSLIMS IN URBAN BURKINA FASO

Liza Debevec

The traditional and the civil wedding celebration in urban Burkina Faso each serve a different purpose. The first one represents a 'necessary' rite of passage, while the second one has a legal purpose and is a form of reaction to the changes that the official discourse imposes on local society.

The types of food and drink served at the two parties clearly underline the differences

between the two events. Foods and drinks served at the traditional party are similar to everyday food, only more elaborate, while the buffet style lunch offered at the civil wedding consists mostly of “Western” food and drinks which the average Burkinabe hardly ever eats. Besides the food and drink themselves, different manners of consumption are also noticeable. At the traditional event, all the guests eat the *malo zaamen* with their hands and drink their *lemburujii* from small plastic bags. At the civil banquet, the adequate presentation of the dishes is much more important. The guests at the *table d'honneur* at the civil ceremony are served food on plates and are given cutlery and glasses and the rest of the guests are served food on plastic plates or trays and given soft drinks in bottles. The civil ceremony also breaks with the tradition of men and women eating in separate groups. Unlike the traditional party, where all the guests are female, the civil wedding will find men and women sitting at the same table and sometimes even eating from the same tray. The dress style is something else that changes significantly from one type of party to the other, although not as much as the food. However, neither of the two ceremonies will be completely devoid of influences from “the other side”. The modern influence in the traditional ceremony is represented by the electric guitars used by the musicians who accompany the singer and by the cameraman or photographer present. In the civil wedding, the traditional influences are for instance the fact that everyone is invited and that the traditional rules of age hierarchy prevent a young person from asking an older person to free a seat at the *table d'honneur*, even if the younger one was invited to sit there.

Comparing the two events helps us to better understand the meanings of the concepts of *tubabu dumuni* (white man’s food) and *farafin dumuni* (African food) and the role they play in people’s ideas of proper food. While one could thus argue that the reason for the simple daily meals of most Africans lies in limited resources, other authors have noted that there are very clear definitions of what constitutes a proper meal in most African societies (Spittler 1999; Hansen 1999: 85). And it is certainly not pasta or salad that will satisfy a person’s appetite. In the case of the civil wedding banquet described above, which consisted mostly of *tubabu dumuni*, the people felt that afterwards they still needed a proper meal, despite the fact that there were many leftovers after the banquet. This further suggests that the civil wedding is mostly a display of the family’s wealth and progressiveness, and the type of food being served is intended to support this image. On the other hand, while the traditional party is also an important display of wealth, with the wedding presents on display and with women giving away money to the *griots*, and with a rich man’s food – *malo zaamen* – the traditional wedding meal is considered to be filling and some of my informants sometimes even skipped dinner after a generous serving of *malo zaamen* at a wedding.

Translated by Liza Debevec