

Дарья Мищенко

## Современные тенденции в эволюции пищевых практик народов Западной Африки

**Дарья Федоровна Мищенко**

Институт лингвистических исследований РАН,  
Санкт-Петербург /  
Лаборатория языков и культур  
Черной Африки Национального  
центра научных исследований  
(LLACAN CNRS),  
Париж  
zenitchiki@yandex.ru

Понятие «пищевых практик»<sup>1</sup> включает все социокультурные аспекты, связанные с пищей: состав используемых продуктов, способы их обработки, набор приготавливаемых блюд, диетические ограничения, режим питания, обряды, связанные с употреблением пищи, особые коммуникативные жанры, сопровождающие его, использование пищи в ритуалах и многое другое. Подобно любому элементу культуры, пищевые практики, с одной стороны, реагируют на любые изменения, происходящие в обществе, а с другой стороны, сохраняют информацию обо всех предыдущих состояниях этого общества. Чем больше культурных контактов происходило на протяжении его развития, чем богаче социальными изменениями его история, тем сложнее структура его пищевых практик. Настоящая статья посвящена проблемам изменения пищевых практик в странах Западной Африки в последние десятилетия.

---

<sup>1</sup> Общепринятого термина для обозначения совокупности культурных и социальных аспектов приготовления и потребления пищи в русскоязычной литературе пока нет. Наиболее распространенное выражение «гастрономическая культура» не удовлетворяет таким требованиям к термину, как однозначность и отсутствие коннотаций, поскольку зачастую используется как оценочное для обозначения степени соответствия поведения индивида действующим в данном обществе нормам культуры потребления (подробнее об этом см.: [Капкан, Лихачева 2008]). Выражения «кулинарная культура» и «культура питания», помимо отмеченного недостатка, обладают еще одним свойством: они сужают понятие до сферы приготовления или потребления пищи соответственно. В данной статье в качестве альтернативы для обозначения рассматриваемого явления предлагается использовать термин «пищевые практики», лишенный каких-либо коннотаций в бытовом языке и, как представляется, охватывающий гастрономический аспект культуры с должным уровнем полноты.

Было бы неверно предполагать, что кулинарная традиция Западной Африки до последнего времени не знала заимствований. На протяжении всей своей истории коренное население западноафриканского региона контактировало с представителями других культур. Населявшие историческую область Западного Судана народы кру, йоруба, бауле, эве, сонинке, мандинка, волоф, сусу, лимба, кпелле и др. [Народы Африки 1954: 262–281] поддерживали постоянные торговые связи с кочевыми народами, прежде всего с кочевыми фульбе, туарегами и арабами. Начиная с середины XVI в. и особенно интенсивно в колониальный период, т.е. с первой четверти XIX в., аборигенные народы взаимодействовали с европейцами. Однако процессы культурного заимствования, которые происходят сейчас, отличаются от всех прежних тремя специфическими особенностями. Во-первых, они протекают чрезвычайно быстро: значительные изменения происходят на глазах одного поколения. Во-вторых, сейчас аборигенная культура Западной Африки взаимодействует не с культурой какого-либо одного народа<sup>1</sup>, а с современной глобализированной западной цивилизацией. В-третьих, заимствования проникают в жизнь разных социальных групп крайне неравномерно: различия между городом и деревней ярче всего проявляются сегодня, пожалуй, именно в пищевых практиках. В то время как город охотно перенимает веяния глобальной моды, деревня сохраняет верность традиционным продуктам и практикам еды.

Наиболее заметные изменения пищевых практик Западной Африки наблюдаются в следующих сферах:

- состав продуктов, способы их обработки, сочетание продуктов в блюде;
- режим питания, распределение потребляемой в течение дня еды;
- отношение к еде;
- практики, сопровождающие прием пищи.

Рассмотрим несколько примеров, иллюстрирующих изменения в каждом из этих аспектов в отдельности.

### 1. Продукты и блюда

Хлеб — основной след, оставленный французскими колонизаторами в кухне Западной Африки. Практически все злаки, за исключением, пожалуй, лишь сорго, были завезены на

---

<sup>1</sup> Безусловно, европейских колонизаторов можно рассматривать как представителей единой западноевропейской культуры, однако отпечаток, оставленный Великобританией и Францией в культуре их бывших колоний, отличается весьма существенно, что во многом объясняется различиями в колониальной политике этих государств.

территорию региона довольно поздно. Традиционные лепешки и оладьи выпекают из кукурузной муки или муки сорго. Появление пшеницы в Западной Африке, по-видимому, датируется XV в., однако вплоть до начала XX в. пшеничная мука и изделия из нее в кухне стран региона практически отсутствовали<sup>1</sup>. Широкое распространение пшеничный хлеб получил в эпоху колониальной власти французов. Сегодня два раза в день, рано утром и после обеда, булочные в городах и крупных деревнях выпекают свежие багеты; в небольшие деревни, где собственных булочных нет, хлеб доставляют торговцы. Несмотря на то что по своим внешним и вкусовым характеристикам западноафриканские багеты полностью идентичны своим французским аналогам (ил. 1), используется хлеб в кухне Западной Африки иначе, чем в Европе, и отношение африканцев к нему тоже отличается.



Ил. 1. Африканские багеты ничем не отличаются от французских (окрестности г. Ямусукро, Кот-д'Ивуар)

Во-первых, для африканцев абсолютно нехарактерно трепетное сакральное чувство к хлебу, присущее европейцам. В то время как в европейской культуре хлеб является метонимическим образом еды вообще (ср. строку из молитвы «Отче наш»: *Panem nostrum cotidianum da nobis hodie* 'Хлеб наш насущный даждь нам днесь'), для африканцев символом еды в целом ско-

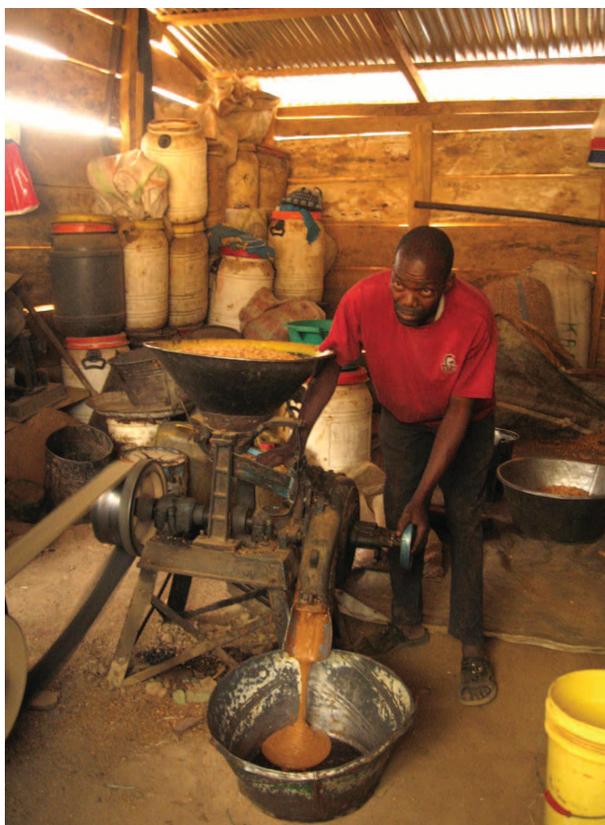
<sup>1</sup> Интересные свидетельства различного применения в африканской кухне кукурузной муки и муки сорго, с одной стороны, и пшеничной муки — с другой, еще в середине XX в. можно найти в: [Pelé, Le Berre 1966: 5–14].

рее является рис или, реже, просо. Полисемия «вареный рис; еда» — явление, весьма распространенное в языках Западной Африки, ср., например, случаи полисемии в языках манде: *sùtà* ‘рис; еда’ (леле), *simã* ‘еда; зерно’ (манинка), *bàya* ‘вареный рис; еда’ (лоома). Во-вторых, если европейцы воспринимают хлеб как «продукт, полностью готовый к употреблению», для африканцев это своеобразный «полуфабрикат», основа для будущего блюда. Самый распространенный вариант его употребления — в виде сэндвичей, такие половинки багета с начинкой из майонеза, маргарина или, реже, кетчупа продают вдоль дороги возле каждой деревни. Без калорийного дополнения хлеб в пищу не употребляют. Нарезанный багет в дополнение к основному блюду подают только в рассчитанных на редких иностранных туристов или миротворцев ООН ресторанах в курортных городках (ил. 2). Сама бутербродная форма является революционной в западноафриканском подходе к еде, поскольку в традиционной культуре полностью отсутствует представление об индивидуальной порции. Традиционная трапеза народов Западной Африки, как и вообще большинства народов, предполагает, что сотрапезники берут еду руками с общего блюда. Сэндвичи, таким образом, свидетельствуют о разрушении коллективности обряда, до сих пор остававшейся нерушимым правилом, и олицетворяют тенденцию к индивидуализации приема пищи.



Ил. 2. Посетителей в придорожных ресторанах немного, но во время трансляций игр Кубка Африки о столике стоит позаботиться заранее (г. Ман, Кот-д’Ивуар)

Упомянутые выше майонез и кетчуп тоже прочно обосновались в кухне стран Западной Африки, однако отношение к ним еще более противоречивое, чем к хлебу. Дело в том, что традиционное блюдо здесь двухкомпонентно: углеводная основа, представленная злаками (рис, кукуруза, пшено) или корнеплодами (маниока, ямс, батат), дополняется «соусом» — жирной и острой жидкой смесью, состав которой во многом определяется уровнем достатка семьи, но потенциально может включать овощи, зелень, специи, арахисовую пасту (ил. 3), кусочки мяса, рыбы (ил. 4) или ракообразных. И если в современной западной кулинарии соус воспринимается скорее как вкусовая добавка, то достоинства африканского соуса определяются его пищевой и энергетической ценностью. Неудивительно, что при таком подходе западные соусы вроде майонеза и тем более кетчупа не могут стать полноценной заменой традиционному «соусу», а потому их употребление ограничено в основном уже упомянутыми выше сэндвичами.



Ил. 3. Арахисовая паста, обычно в сочетании с рыбой или бараниной, составляет основу разнообразных соусов. На фото — последний этап производства арахисовой пасты — перемалывание обжаренных орехов (г. Нзерекоре, Гвинея)



Ил. 4. Сушеную рыбу привозят из Сенегала (г. Нзерекоре, Гвинея)

Интересно, что в отличие от западных соусов, образовавших отдельную функциональную группу продуктов, такой распространенный аналог многокомпонентных приправ, как бульонный кубик (в Западной Африке любые бульонные кубики, вне зависимости от производителя, называют *maggi*), занял место в ряду местных специй. На рынках (ил. 5) кубики «Maggi» продаются рядом с кучками перца, куркумы и толченого чеснока. Причина, безусловно, заключается в функциональной тождественности кубиков специям, нетождественность же западных соусов местным препятствует их полноценному включению в кулинарную традицию Западной Африки.



Ил. 5. Продуктовый рынок (г. Нзерекоре, Гвинея)

## 2. Режим питания

Яркое проявление глобализации африканской пищевой культуры — эволюция завтраков. Традиционный завтрак, состоявший из кускуса с овощами, сменяется «континентальным»: хлеб, кофе, молоко (сухое или сгущенное) [Plateau 1995: 453]. Можно заметить, что изменения в первую очередь касаются питательности утренней пищи: завтрак становится более легким. Это связано с современным образом жизни городского жителя. В деревнях утренняя пища до сих пор часто состоит из большой миски пресного вареного ямса или жидкой каши из проса. Деревенские жители, как правило, обходятся двумя приемами пищи, примерно равноценными по калорийности и идентичными по составу продуктов. Первый, вскоре после восхода солнца, призван обеспечить энергией, необходимой для тяжелого физического труда, а второй — восполнить силы после работы. Однако современный городской житель уже не стремится наесться утром на целый день (ил. 6). Завтрак «на западный манер» символизирует для африканца «красивую жизнь», потому что, несмотря на объективно большую питательную ценность по сравнению с традиционным завтраком, он воспринимается как энергетически неполноценный, не дающий достаточно сил для тяжелой работы. Тот, кто завтракает



Ил. 6. На обед — рис с соусом (г. Абиджан, Кот-д’Ивуар)

хлебом с молоком, очевидно, собирается не в поле, а, к примеру, в церковь или на государственную службу. Ассоциируясь с престижным родом деятельности, завтрак «на западный манер» становится для жителей Западной Африке привлекательным сам по себе.

### 3. Отношение к еде

Для традиционных культур характерно сакральное восприятие еды. Будучи символом благополучия, она вызывает трепетно-религиозное чувство. В Африке отношение к еде до сих пор остается очень серьезным, во-первых, потому что голод здесь по сей день реальная угроза (один из последних примеров — голод 2011 г. в Восточной Африке, вызванный сильнейшей засухой), а во-вторых, из-за существования религиозно обусловленных пищевых предписаний. Клановое деление, характерное для многих народов Западной Африки, связано с мифологическими представлениями о тотемическом предке. Употребление в пищу мяса животного-тотема для членов клана строго запрещено. Так, у лоома, этнической группы, проживающей на территории Либерии и Гвинеи, насчитывается около 35 кланов [Leopold 1991: 45]. Клановые имена лоома содержат отсылку к животному-тотему и тем самым отражают пищевые табу членов клана: *Wòniwògì* (от *wòni* ‘птица’) не едят мясо диких птиц, *Nikáwógì* (от *niká* ‘корова’) — говядину, *Kòiwògì* (от *kòì* ‘леопард’) не употребляют в пищу мясо леопардов и т.д. В большинстве случаев соблюдение пищевого табу не представляет особой сложности, поскольку собака, африканский водяной оленёк или тем более леопард, хоть и попадают в тот круг «съедобного», который, подобно любой другой культуре, очерчивает культура лоома, все же отнюдь не составляют основу их повседневного рациона.

Тотемизм — не единственный источник пищевых табу у народов Западной Африки. Свой вклад в формирование диетических ограничений внес также ислам. Поскольку на протяжении всего колониального периода именно ислам оставался основным институтом сопротивления, неукоснительное соблюдение его законов приобретало дополнительную политическую окраску. Таким образом, страх перед неизвестными продуктами, которые принесла с собой европейская культура, подкреплялся религиозным страхом, а их отторжение было дополнительно мотивировано стремлением выразить свою гражданскую позицию.

Несмотря на то что как клановые, так и мусульманские пищевые табу в Западной Африке до сих пор соблюдаются, сегодня неophobia сменилась неофилией. Новый продукт воспринима-

ется уже не просто как приемлемый, но как желанный. Переход из категории «чужих» в категорию «своих» продуктов сопровождается сменой оценки его вкуса. Так, кока-кола, прежде воспринимавшаяся как навязываемый ненавистной властью, чужой, а потому, естественно, невкусный продукт, став символом экономического благополучия, неожиданно оказалась очень приятной на вкус. Таким образом, в том, что почетного гостя в Западной Африке непременно угощают кока-колой, не следует видеть исключительно желание продемонстрировать достаток семьи: африканцы искренне полагают, что это самый вкусный напиток.

#### 4. Практики приема пищи

Уважительное отношение к пище проявляется в строгой регламентации практик ее приготовления и употребления. К примеру, традиционный прием пищи в Мали сопровождается рядом обязательных действий. Прием пищи предваряют появление блюда, церемония мытья рук, распределение порций и ритуальное приглашение начать еду. По завершении трапезы произносится благодарность хозяину дома и Богу за еду, затем происходят раздача остатков еды, омовение рук, и только после этого хозяйка уносит пустое блюдо [Dumestre 1996: 690–691]. Как можно заметить, каждое действие, предшествующее трапезе, имеет соответствие среди действий, завершающих ее:

- появление блюда — унесение блюда;
- мытье рук перед едой — мытье рук после еды;
- распределение порций — распределение остатков еды;
- обращение хозяина к собравшимся (предложение пищи) — обращение собравшихся к Богу и хозяину (благодарность за пищу).

Таким образом, по сути одни и те же операции, лишь слегка видоизмененные, повторяясь в зеркальном порядке, обрамляют каждый прием пищи.

Однако строгое требование выполнения этих обрядов не соблюдается при употреблении «лакомств» — того, что на бамана<sup>1</sup> называется *nègèlàfèn* ‘вещь желания’. Понятие *nègèlàfèn* включает все продукты, предназначенные для удовольствия: жареные бананы-плантены, орехи кола, оладьи, чай, кока-колу, сюда же относятся и непищевые продукты, например сигареты. Культура потребления «лакомств» полностью противоположна культуре традиционной трапезы: если для совместного приема пищи собираются все родственники и соседи, то *nègèlàfèn* употребля-

<sup>1</sup> Бамана — один из языков группы манден (западная ветвь семьи манде), крупнейший язык Мали.

ются индивидуально или в дружеской компании; обед проходит в молчании, а чай или кофе сопровождаются беседой; полноценный прием пищи происходит в строго фиксированное время, лакомства же едят «между делом»; цель повседневной трапезы — утоление голода, тогда как употребление *nègèlàfèn* служит для развлечения. Значение *nègèlàfèn* можно суммировать словами И.В. Сохань о «перекусе». Автор отмечает, что «такой формат трапезы приобрел ведущее значение в глоболизирующемся обществе второй половины XX — начале XXI в.» и явился «симптомом утраты трапезой своего базового культурного смысла» [Сохань 2011: 64].

Важная функция *nègèlàfèn* — самоидентификация. Повседневная пища однообразна и не может ничего сообщить о вкусе конкретного человека: придя на рынок, хозяйка покупает тот сорт риса, который имеется в продаже. Выбирая же, например, тот или иной газированный напиток, африканец проявляет свою индивидуальность. Преподнося в качестве гостинца «лакомство», человек учитывает вкусы того, кого он хочет порадовать, такой подарок — это всегда проявление внимания к близким. В противоположность «лакомству» рис или мясо служат ритуальными подарками, знаменующими важные события в жизни человека, например вступление в брак [Dumestre 1996: 695], т.е. определяются традицией, а не чувствами. И хотя к числу *nègèlàfèn* относятся и некоторые традиционные продукты, такие как фрукты (ил. 7) или маленькие оладьи *ɲɛmí* (ил. 8), только глобализация принесла настоящее разнообразие и тем самым свободу выбора.



Ил. 7. Фрукты, продающиеся буквально на каждом углу, серьезной едой в Западной Африке не считаются, хотя их принято привозить детям в качестве гостинцев (окрестности г. Гран-Бассам, Кот-д’Ивуар)



Ил. 8. Традиционные оладьи *ndimi* (г. Ман, Кот-д'Ивуар)

\* \* \*

Подводя итоги представленного краткого обзора, нужно признать, что традиция в пищевых практиках народов Западной Африки до сих пор очень сильна, особенно в деревнях. Во многом это объясняется сложным экономическим положением западноафриканских стран и устойчивым влиянием на повседневную жизнь человека религиозных взглядов. Тем не менее в городах процесс освоения продуктов глобализированной цивилизации идет очень интенсивно. Изменения затрагивают различные сферы культуры еды, но основной тенденцией является индивидуализация пищевых практик.

**Библиография**

- Капкан М.В., Лихачева Л.С.* Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. 2008. № 55. С. 34–43.
- Народы Африки / Под ред. Д.А. Ольдерогге, И.И. Потехина. М.: Изд-во Акад. наук СССР, 1954.
- Сохань И.В.* Особенности русской гастрономической культуры // Вестник Томского государственного университета. 2011. № 347 (июнь). С. 61–68.
- Dumestre G.* De l'alimentation au Mali / Cahiers d'études africaines. 1996. Vol. 36. No. 144. P. 689–702.
- Leopold R.* Prescriptive Alliance and Ritual Collaboration in Loma Society: A Thesis ... for the Doctor of Philosophy degree, Indiana University. Bloomington, 1991 <[http://anthropology.si.edu/leopold/pubs/leopold\\_1991.htm](http://anthropology.si.edu/leopold/pubs/leopold_1991.htm)>.
- Pelé J., Le Berre S.* Les aliments d'origine végétale au Cameroun / Office de la Recherche Scientifique et Technologique Outre-Mer de Yaoundé. Section de Nutrition. Yaoundé: ORSTOM, 1966.
- Plateau J.* The Food Crisis in Africa: A Comparative Structural Analysis // The Political Economy of Hunger: Selected Essays / Ed. by J. Drèze, A. Sen, A. Hussain. N.Y.: Oxford University Press, 1995. P. 445–553.