

MACIEJ ZĄBEK

(Instytut Krajuw Rozwijajacych Się,
WGiSR UW, Warszawa)

ZWYCZAJE KULINARNE I WZORY KONSUMPCJI POŻYWIENIA W TRADYCYJNEJ KULTURZE SUDAŃCZYKÓW

W 7 tomie „Etnografii Polskiej” zmarły w 1992 roku prof. Tadeusz Lewicki, zamieścił interesujący tekst na temat pożywienia w Zachodniej Afryce, oparty na średniowiecznych źródłach arabskich. Warto przypomnieć tę znakomitą i wyczerpującą pracę, która jest cennym drogowskazem źródłowym do badań nad pożywieniem afrykańskim. Niniejszy tekst można potraktować jako częściowe uzupełnienie tej pracy o współczesny materiał etnograficzny dotyczący pożywienia afrykańskiego, a zwłaszcza jego roli kulturowej. Uzupełnienie to jest niestety tylko fragmentaryczne, gdyż materiał, na jakim się opieram dotyczy nieco innego obszaru Afryki, a mianowicie Sudanu (dawnego kondominium brytyjsko-egipskiego). Dane na temat pożywienia zebrałem podczas badań terenowych nad plemionami Dar Hamid w północnym Kordofanie i uzupełniłem o obserwacje z centralnej i wschodniej części Sudanu. Pożywienie w całej strefie afrykańskiego Sahelu wykazuje jednak duże podobieństwa, choćby ze względu na uwarunkowania geograficzne (ten sam rodzaj uprawianych roślin i hodowanych zwierząt) oraz kulturowe (silne wpływy religii muzułmańskiej i kultury arabskiej). Informacje o wielu wymienionych przez prof. T. Lewickiego potrawach znajdziemy więc również w tym artykule. Fakt zaś, że źródła, na których się on opierał pochodzą ze średniowiecza świadczy dobitnie o niezmienności zasadniczych wzorów konsumpcyjnych w tej strefie Afryki.

Moim celem jest przedstawienie sposobów przygotowania pożywienia, a zwłaszcza generalnych wzorów konsumpcji w kontekście sudańskiej tradycji kulturowej. Istnieją co prawda regionalne różnice w zwyczajach kulinarnych, mimo to jednak możemy mówić o afroarabskim wzorze kulturowym i zwyczajach żywieniowych dominujących na całym obszarze Sudanu. Dlatego też nie uwzględniam tu prawie regionalnej specyfiki.

I. SPOSOBY PRZYGOTOWANIA POŻYWIENIA

1. Dania zbożowe oraz sosy

Podstawowe pożywienie ogromnej większości Sudańczyków oparte jest przede wszystkim na produktach mącznych, uzyskiwanych z dwóch podstawowych zbóż uprawianych w Sudanie, a mianowicie: sorga (*Sorghum vulgare*), nazywanego po arabsku *dura* i prosa afrykańskiego (*Pennisetum typhoideum*), nazywanego *duhun*. Potrawy z nich przygotowywane są dobrym przykładem trwałości tradycji kulturowych znane już bowiem były w czasach starożytnego Meroe (Shinnie 1986, s. 257).

Bardzo ważnymi składnikami pożywienia Sudańczyków są produkty pochodzenia zwierzęcego, głównie mięso i mleko. Występują one przede wszystkim, choć nie tylko, wśród plemion pasterskich i na co dzień spożywane są przeważnie w formie dodatków do sosów, z którymi jada się produkty mączne. Jako dania główne zaś pojawiają się tylko odświeżenie.

Produkty mączne spożywa się najczęściej na dwa sposoby w postaci tzw. *asiidy* lub *kisry*. Obie potrawy można przygotowywać zarówno z mąki sorga jak i prosa (proso jest bardziej preferowane, gdyż uważa się je za smaczniejsze i posiadające większą wartość odżywczą). Tradycyjnie ziarna zbóż mielone są na kamiennych żarnach (*murhaka*). Obecnie w większych wsiach znajdują się już małe młyny na silniki spalinowe.

Aby przygotować *kisrę* lub *asiidę* zazwyczaj do mąki dodaje się wcześniej trochę wody, miesza się i odstawia na około 6 godzin aż do lekkiego sfermentowania, które przebiega samorzutnie. To kwaśne ciasto nazywa się *adżin*. Stopniowo dodaje się je później do gotującej wody, przez cały czas mieszając aż do uzyskania stałej konsystencji. W ten sposób przygotowuje się *asiidę*, inaczej zwaną *lugmą*. Kładzie się ją do dużej miski i jada z różnymi rodzajami sosów (*mulah*). W przypadku *kisry* rozrzedzone ciasto, przygotowane w ten sam sposób, przecedza się przez sito aby oddzielić wszelkie grudy. Następnie nad paleniskiem na gorącą metalową blachę, z niewielką ilością płynnego masła lub oleju, wylewa się trochę tego ciasta i szybko się je na niej rozsmarowuje. Po około 15–30 sekundach za pomocą kawałka blachy odrywa się płaty *kisry* podobne nieco do naszych naleśników i odkłada na bok. Gdy ostygną składa się je zwykle w kostkę. *Kisra* jadana jest również z różnymi rodzajami sosów.

Asiida i *kisra* przygotowane w ten sposób mają lekko kwaśny smak, dlatego niektórzy ludzie, zwłaszcza cierpiący na nadkwasotę, przygotowują je z nie sfermentowanego ciasta, nazywanego *fatir*. Często też, zwłaszcza w miastach, *fatir* przygotowuje się z mąki pszennej albo kukurydzianej.

Jak już wspomniałem, potrawy te jada się z różnymi rodzajami sosów (*mulah*). Są ich trzy rodzaje: warzywny, z kwaśnego mleka i z mięsa. Najbardziej popularny jest *mulah* warzywny przygotowywany głównie ze świeżej lub suszonej okry (*bamia*; okra suszona nazywana jest *weka*). Warzywo tnie

się na drobne kawałki, dodaje ostrej papryki (*szatty*), pokrojonej cebuli i soli, następnie wszystko razem ubija się i gotuje przez około pół godziny. Sos ten nazywany jest *mulah mafrika*. Inną jego odmianą jest tzw. *sabarug*. Dodaje się do niego także liści okry i fasoli (*Vigna sinensis*) nazywanej *luubija*, a także sody (*atrun*). Taki sam sos jest przygotowywany z suszonej okry (*weka*). Oprócz wspomnianych warzyw używa się także do *mulah* pomidorów. Trafiły one do Sudanu na krótko przed powstaniem Mahdiego i stały się popularne dopiero w okresie kolonialnym (Abdulla Al-Tayb 1957, s. 21). Inny rodzaj sosu warzywnego to *mulah luubija*. Jego głównym składnikiem jest wspomniana wyżej *luubija*. Fasolę rozciera się najpierw w żarnach lub tłucze w móżdżerzu, a potem wysypuje do gotującej się wody z pokrojoną cebulą, kawałkami suchego jelita cienkiego (*musraan*) i sodą, gotując wszystko jeszcze przez pół godziny. Na zakończenie dodaje się trochę suszonej okry i przypraw. Popularne powiedzenie głosi że „*mulah luubija* jest jedzeniem dla mężczyzny jak byk”, co ma oznaczać, że uważa się je za pożywienie o szczególnie dużej wartości odżywczej.

Bardzo popularne są sosy mleczne *mulah el kurra*. Robi się je zarówno z mleka zsiadłego (*laban rajb*) jak i maślanki (*roob*) uzyskiwanej po zebraniu masła. Masło używa się tylko w stanie płynnym jako szczególnie ceniony tłuszcz (*semen*). Uzyskuje się je poprzez potrząsanie, przez około dwie godziny, przegotowanego już mleka w skórzanym naczyniu, nazywanym *buchsa*. Niekiedy dwa takie naczynia, zawieszane na drzewie, uderzane są o siebie. Wytracony tłuszcz zbiera się z powierzchni, a pozostała część to właśnie *roob*. Do *roob* czy też *laban rajb* dodaje się trochę pokrojonej cebuli, skruszonych orzeszków arachidowych, suchej okry i wzbogaca niekiedy płynnym masłem lub zagęszcza mąką. Tę mieszaninę gotuje się potem przez chwilę.

Najbardziej cenione są jednak sosy mięsne. Mięso nazywane jest często „panem jedzenia” ale w zwykłe dni spożywa się je tylko z sosami. Jest to przeważnie mięso suszone, najczęściej wołowina lub kozina, rzadziej baranina, cięte w paski i wieszane aż do zupełnego wyschnięcia, zwane *szarmut*. *Mulah szarmut* przygotowuje się dodając do gorącej wody pokruszone w móżdżerzu suche mięso, olej, pokrojoną cebulę i sól. Wszystko gotuje się około pół godziny, a następnie, po dodaniu suchej okry, jeszcze pięć minut.

Innym rodzajem sosu jest *mulah tegelija*. Używa się do niego większej ilości pokrojonej cebuli, którą najpierw smaży się na patelni z olejem, potem rozciera, dodaje trochę wody i zmielonego w móżdżerzu suszonego mięsa, suszonych pomidorów, okry i soli. To wszystko razem gotuje się przez parę minut. Rzadziej spotyka się sos ze świeżego mięsa nazywany *mulah dam'a*. Pokrojoną cebulę smaży się na oliwie, rozciera a potem kładzie do naczynia z wodą, pokrojonym mięsem, pomidorami i okrą.

W większości przypadków zwraca uwagę używanie okry do przyrządzania sosów, nadaje im ona bowiem ulubioną przez Sudańczyków zawiesistą, śluzowatą konsystencję. Sosy podaje się, jak już wspomniałem z *asiida*

i *kisrą*. Do naczynia z *asiidą* wlewa się od razu gorący sos, *kisrę* zaś podaje się oddzielnie na tacy, dopiero przy samym jedzeniu wkłada się ją do miski z sosem.

Jest to podstawowe pożywienie większości Sudańczyków. W niektórych rodzinach, zwłaszcza tych biedniejszych, stanowi ono jedyny pokarm, spożywany z rzadkimi wyjątkami, niemal przez cały rok, dwa razy dziennie. Można tylko zaznaczyć, że *asiida* jest bardziej popularna w zachodniej części Sudanu, *kisra* zaś w dolinie Nilu i miastach. Sudańczycy są dumni zwłaszcza z *asiidy*, podkreślając zarówno jej walory smakowe jak i odżywcze, dające siły i zdrowie.

Inne potrawy zbożowe nie mają już takiego znaczenia jak *kisra* i *asiida*. Spośród nich można wymienić, jadaną głównie przez pasterzy z Kordofanu, *dufane*. Jest to rodzaj ciasta, które ugniata się z mlekiem na mące z sorga (*dury*). Potem, rozsuwa się popiół w prawie już wygasłym ognisku i na środku rozkłada ciasto, przykrywając je gorącym popiołem i piaskiem. Po 5 minutach ciasto przewraca się na drugą stronę. Po dalszych 10–15 minutach *dufana* jest już gotowa. Przypomina to zakalcowaty chleb, który czyści się z popiołu, łamie na drobne kawałki i wrzuca do naczynia z mlekiem, a po ugnieceniu spożywa.

Inna potrawa ze sfermentowanego ciasta z prosa nazywana jest *atrun madiida*. Podobnie jak w przypadku *asiidy* wlewa się ciasto do gotującej wody i miesza przez około pół godziny, potem dodaje kawałek sody (*atrun*) i dalej miesza. Na koniec ciasto wyklada się do miski dodając mleko, płynne masło i cukier.

Chleb (*ejsz* lub *raghif*) w formie okrągłych placków, jest pochodzenia egipskiego i powszechnie jada się go tylko w miastach. Ciasto robi się z mąki pszennej (*gemeh*) i jęczmiennej (*szair*) z dodatkim otrąb i soli oraz drożdży (*hamira*). Gdy wyrośnie – na specjalnej szuflii wsadza się je do pieca. Po kilku minutach chleb jest gotowy. Spożywa się go z różnymi dodatkami – najczęściej z bobem.

Bardzo popularnym daniem, jest tzw. *fatta*. Klasyczna *fatta* składa się z układanego warstwowo chleba, *kisry*, ryżu i mięsa, a wszystko to razem zalewa się rosołem (*umm rigajga*) i przed rozpoczęciem jedzenia miesza się i ugniata. *Fattą* nazywa się również różne sosy wymieszane i ugniecione z *kisrą* lub z chlebem.

2. Dania z roślin strączkowych

Do potraw znanych w całym Sudanie, aczkolwiek nie wszędzie jednako-wo popularnych, trzeba zaliczyć dania przygotowywane z różnych rodzajów roślin strączkowych: bobu, fasoli, grochu i soczewicy. Najczęściej jadane są one przez ludność z doliny Nilu i miast. Mimo znacznej popularności nie są to oryginalne, narodowe potrawy sudańskie; prawdopodobnie prawie wszystkie przybyły do Sudanu z Egiptu.

W miastach wśród pracowników wszystkich szczebli i w szkołach są one stałymi daniami śniadaniowymi. Rzadziej spożywa się je na kolacje. Na zachodzie Sudanu natomiast są one jadane tylko w lokalnych restauracjach, tzw. *gahwa* i w miejscach postojów ciężarówek na szlakach komunikacyjnych.

Najbardziej rozpowszechniony jest bób znany jako *ful masri* (bób egipski). Bób w Sudanie jada się przez cały rok, dojrzały i suszony. Suchy bób trzeba długo gotować, najczęściej w specjalnych naczyniach metalowych (*el gidra*) pod hermetycznym przykryciem. Podaje się go w misce razem z wodą, do której wsypuje się pokrojoną cebulę i zalewa olejem sezamowym. Często wzbogaca się go dodając pokrojone pomidory, pokruszone gotowane jajka, ser lub *taamije* (o niej dalej). Wszystko to ugniata się aż do wytworzenia prawie jednorodnej masy. Bób przyrządzony w ten sposób jada się z chlebem. Wartości odżywcze bobu są bardzo cenione. Mówią o tym przysłowia: „Zjedz bób, a otworzy ci się zamknięta głowa” lub: „Jedząc bób z *el gidry* będziesz miał dużo sił”. Przyczyną małej popularności tej potrawy w wioskach zachodniego Sudanu jest brak chleba (piecze się go tylko dla szkół i w niewielkiej ilości sprzedaje na targach). Istnieje zaś tradycyjne przeświadczenie, że bobu nie można jeść bez chleba.

Taamija, o której wspomniałem, to rodzaj niewielkich kotlecików z mielonego grochu (*kabkabe*) z dodatkiem przypraw, cebuli i szczypioru. Ciasto z tej mieszaniny zostawia się na jeden dzień do fermentacji, a potem formuje kotleciki i smaży na oleju. Jada się je oddzielnie, z chlebem lub jako dodatek do innych potraw, jak w przypadku bobu.

Danie popularne wśród ludzi pracujących na polu podczas żniw w dolinie Nilu nazywa się *umm taktulni*. Potrawę tą przygotowuje się z gotowanego grochu (*kabkabe*) i tłuczonego w moździerzu sezamu. Miękki groch miesza się potem z sezamową substancją i dodaje soli. W tej formie danie jest gotowe do konsumpcji. Z innego rodzaju grochu gorzkiego w smaku przygotowuje się potrawę zwaną *turmus*. Groch gotuje się i pozostawia do fermentacji, a później miesza z pokruszonymi gotowanymi daktylami i podaje. Z pokruszonej w moździerzu i gotowanej soczewicy (*Ervum lens*) zwanej *adas* przygotowuje się rodzaj gęstej zupy. Jest ona jadana z chlebem lub stanowi rodzaj sosu do *kisry*. Danie to najczęściej podaje się na śniadanie uczniom w szkołach.

3. Dania mięsne i tłuszcze

Na spożywanie mięsa w istotny sposób wpływają zasady religii muzułmańskiej, według której Bóg zabronił spożywania mięsa zwierząt nie zarzniętych rytualnie, zarzniętych w imieniu innego Boga, mięsa zwierząt padłych a także mięsa wieprzowego, psów, mułów, osłów, koni, mięsa gadów i płazów, zwierząt drapieżnych oraz jakiegokolwiek krwi. Najistotniejsze z tych zaleceń zapisane zostały bezpośrednio w Koranie;

„Ja nie znajduję
w tym, co mi zostało objawione,
niczego zakazanego dla człowieka w jego pożywieniu
z wyjątkiem tego, co jest martwe,
albo rozlanej krwi,
albo mięsa świni
– bo to jest obrzydliwe –
albo tego, co zostało złożone na ofiarę
czemuś innemu niż Bogu.” (Koran 1986, 6:145).

Oczywiście zakazy te nie dotyczą licznych ludów niemuzułmańskich z południa Sudanu, którymi się tutaj nie zajmuję. Wśród nich bowiem, jak np. u plemion Nuba z południowego Kordofanu, hodowla świń jest bardzo popularna, a z kolei u plemion nilotyckich picie krwi bydłowej jest częścią codziennej diety. Jeżeli chodzi o picie krwi, to zachowało się ono na północy Sudanu w formie rytualnej podczas ceremonii *Zaar*¹. Osoba chora pije wówczas krew z ofiary zabitej dla „duchów” *Zaar*, zmieszaną często z alkoholem lub sokiem cytrynowym.

Muzułmanie z północy spożywają jednak mięso z wielu innych zwierząt. Za najlepsze uważane jest mięso wielbłądów oraz baranina i wołowina. Na dalszym miejscu sytuuje się mięso kóz i drobiu. Nad Nilem ważnym uzupełnieniem pożywienia są także ryby nilowe *buri* (*Mugicephaus*). Ryb nie jadają tylko plemiona Bedża ze wschodniego Sudanu. Do niedawna jeszcze uzupełnieniem pożywienia wielu plemion pasterskich stanowiła dziczyzna, głównie antylopy i żyrafy. Dziś, m.in. na skutek suszy oraz przetrzebienia zwierząt, poluje się tylko na dzikie króliki i ptactwo, z wyjątkiem drapieżnego. Spośród ptactwa za przysmak uchodzą gołębie, zarówno dzikie jak i hodowlane.

Szczególnym przysmakiem jest także jeden z gatunków szarańczy żerującej na uprawach zbożowych. Spożywa się ją na surowo, jak i pieczoną. Łowi się także myszy polne, które są m.in. przetwarzane na tłuszcz.

Mięso, zwłaszcza to najbardziej cenione, a więc z wielbłądów, owiec i krów, jak już wspomniałem – nie jest konsumowane na co dzień, a tylko jako *karama*, czyli ofiara z okazji świąt religijnych lub rodzinnych. Pozostałe, głównie kozinę i kurczaki, jada się częściej, zwykle w piątki lub dni targowe. Za najsmaczniejsze części zwierząt uważane są wszelkie podroby, zwłaszcza wątroba, a także nerki, serce, trzustka i jelito cienkie. Jadają je głównie mężczyźni i tylko trzustka zostawiana jest kobietom. Pokrojona wątroba i jelita (flaczki) spożywane są często na surowo jako przystawka do głównego dania. Macza się je tylko w sproszkowanej papryce rozrobionej sokiem cytrynowym. Flaczki (*marara*) jada się także gotowane, a potem smażone z cebulą, pieprzem, papryką z dodatkiem flaczków suszonych (*atti*). Pasterze

¹ *Zaar* – duchy, będące głównym przedmiotem kultu noszącego tę samą nazwę, uważane za przyczynę chorób, a zarazem władne leczyć.

niekiedy zawiązują kozie jelita cienkie z nie strawioną jeszcze do końca paszą. W ten sposób otrzymują kielbaski zwane *abugazi*, gotują je, a następnie zawartość wysysają.

Najpopularniejszym daniem mięsnym jest *lahm mahammar*. Równo pokrojone razem z kośćmi kawałki mięsa są najpierw gotowane, a potem smażone na oleju z cebulą. Rosół zwany *umm rigajga* miesza się z suchą okrą i podaje w oddzielnej misce, do której wkłada się kisrę. Rzadziej piecze się mięso na rusztach. Baraninę pokrojoną w paski kładzie się na rusztach lub gorących kamieniach. Potrawa nazywana jest *sziaja*; jada się ją z okazji wielkich świąt, często jednak również po wypiciu alkoholu (dlatego niektórzy nazywają ją „jedzeniem pijaków”).

Z okazji święta „*Id al Adha*” piecze się czasami całego barana. Nierzad dodatkowo nadziewa się go dużym kurczakiem, do kurczaka wsadza się gołębia, a do gołębia jajko i wszystko razem się piecze. Taka pieczeń nosi nazwę *haruf bel furun*. Znany jest również rodzaj gulaszu (*tabich*). Przyrządza się go z mieszaniny mięsa, cebuli, tłuszczu, pomidorów i czasami innych warzyw. Potrawa ta trafiła do Sudanu z Egiptu i spożywana jest, podobnie jak bób, głównie w lokalnych restauracjach (*gahwa*).

Pochodzenia śródziemnomorskiego jest też danie mięsno-warzywne, spożywane głównie w miastach przypominające polskie „gołąbki”. Mielonym mięsem oraz ryżem nadziewa się pomidory, duże papryki lub ogórki, a następnie gotuje. Danie to nazywa się *mahsi*.

Nie jada się, ani też nie używa do gotowania tłuszczów zwierzęcych, z wyjątkiem tłuszczu wyciągniętego z kości zwierząt zwanego *zeit el maz*, lub gdy mięso piecze się we własnym tłuszczu jak np. w przypadku barana. Tłuszczów zwierzęcych używa się tylko do celów kosmetycznych. Najważniejszym tradycyjnie spożywanym tłuszczem w Sudanie było płynne masło (*semen*) przygotowywane w opisany już wyżej sposób. Dodawano je do wielu potraw, choć z mięsem konsumowano rzadko. Masło uważane było za skuteczny środek medyczny na wiele dolegliwości takich, jak: kłopoty żołądkowe, sercowe, niestrawność. Rozpuszczone w wodzie podawano je również dzieciom. Taki napój nazywano *ghubasza*. Zamożni mężczyźni zawsze posiadają trochę płynnego masła zmieszanego z miodem. Potrawa ta uważana jest za bardzo skuteczny afrodyzjak.

Dziś najpowszechniej używane są jednak tłuszcze pochodzenia roślinnego, przede wszystkim olej sezamowy; ma on także własności lecznicze. Inne oleje (arachidowy, kokosowy i bawełniany) używane są sporadycznie, z wyjątkiem może tego ostatniego, który choć gorszy ale jednocześnie tańszy służy do gotowania na równi z olejem sezamowym.

4. Spożywanie surowych warzyw i owoców

Spożywanie warzyw i owoców na większą skalę ma miejsce tylko na terenach ich uprawy, a więc w dolinie Nilu lub oazach oraz w miastach.

W wioskach położonych na innych obszarach nie jada się ich prawie wcale lub tylko okazjonalnie w dni targowe lub święta.

Spożycie owoców na obszarach suchych jest dodatkowo ograniczone z powodu wysokich cen. Uboga ludność, dla której nie są one podstawowym produktem żywnościowym, zazwyczaj z nich rezygnuje.

Warzywa dodaje się zwykle do dań mięsnych jako rodzaj sałat. Są to przeważnie pokrojone w kostkę pomidory i ogórki posypane solą, oddzielnie kładzie się zieloną ostrą paprykę i białą rzodkiew jadaną razem z liśćmi.

Spośród owoców powszechne są tylko tylko daktyle (*beleh*), arbuzy (*battich*) i owoce drzew dziko rosnących jujuby (*Zizyphus spina Christi*) nazywane *nabak*, *hidzlidz* (*Balanites aegyptiaca*), palmy *dom* (*Hyphaene thebaica*) i owoce baobabu (*Adansoria digitata*) nazywane *gongolez*. Owoce drzew dziko rosnących w sawannie niczym nie przypominają naszych owoców. Są one bowiem suche, o niewielkiej zawartości mięszu z dużą pestką. Najczęściej pasterze zbierają je i żują podczas wypasu zwierząt, podobnie też żują kwaskową żywicę z akacji. Świeże daktyle jada się tylko w okresie zbiorów. Spożywa się także mango, a sok z małych cytrynek jest powszechnie używany jako przyprawa do mięs. Pomarańcze, grejpfruty, banany jadane są tylko w dolinie Nilu i wielkich miastach, a w wioskach zachodniego Sudanu nie pojawiają się prawie w ogóle.

Powszechnie między zasadniczymi posiłkami są tam natomiast jądane białe arbuzy. Owoce rozłupuje się na dwie części i wybiera miąższ dłonią, wyciskając przy tym wodę do skorupy. Wodę wypija się, skorupy zaś daje się wielbłądom lub osłom.

Rolnicy jadają także na śniadanie gotowaną potrawę z arbuzów, zwaną *szagrati*. Na początku ubija się w móżdżerzu ziarno sezamowe z dodatkiem wody do momentu gdy pojawi się olej. Potem obiera się małe niedojrzałe arbuzy zwane *sabli* i gotuje aż staną się miękkie. Wówczas miesza się miękki arbuzy z substancją sezamową, dodając sól i przyprawy.

5. Dania na słodko i inne przekąski

Tradycyjnymi słodkimi w Sudanie są miód i daktyle. Miód pochodzi najczęściej od dzikich pszczoł i obecnie jest trudniej dostępny niż kiedyś. Używa się go głównie w celach medycznych, a niekiedy okazjonalnie, mieszany z wodą, podaje jako napój. Gdy chce się powiedzieć, że jedzenie jest niezwykle dobre określa się je jako: „smaczne jak miód”. Zanim upowszechnił się cukier zastępowano go głównie podawanymi w różnej formie daktylami. Jeszcze dziś do wielu potraw dodaje się daktyli. Na przykład *madida el tamur*, podawana najczęściej z okazji narodzin dziecka, przygotowana jest z pokruszonych daktyli wymieszanych z pszenną mąką, którą stopniowo dodaje się do gotującej się wody stale mieszając. Jest to rodzaj słodkiej *asiidy*.

Z pszennej mąki robi się jeszcze trzy rodzaje słodkich potraw: *ligajma*, *ka'ak* i *gurrasa*. *Ligajma* to ulubiona słodycz na wielkie święta i z okazji specjalnych ofiar. Ciasto z mąki pszennej zostawia się najpierw do lekkiego sfermentowania, potem miesza się je z pokruszonymi daktylami, dzieli na małe kawałki i smaży na oleju sezamowym. *Ka'ak* robi się w ten sam sposób. Formuje się tylko ciasto w kształcie półksiężyca, dodaje więcej daktyli i smaży na płynnym maśle. *Gurrase* przyrządza się z nie sfermentowanej mąki pszennej, tak samo jak *kisrę*. Jest ona jednak nieco grubsza, mieszana z pokruszonymi daktylami i smażona na płynnym maśle. *Gurrase* podaje się najczęściej polaną masłem i posypaną cukrem, choć jadana jest także z różnymi rodzajami sosów (*mulah*).

Na różne świąteczne okazje przygotowuje się *madide*. Jest to rodzaj powideł z gotowanych daktyli, przed spożyciem polanych płynnym masłem (*semen*).

Świeżo zebrane ziarna sorga praży się na blasze, podobnie jak w Europie kukurydzę. Jest to rodzaj suchego pożywienia, zwany *farik*. Czasem *farik* jest dodatkowo gotowany, mieszany z cukrem i polany masłem. Zbliżoną potrawą, przygotowywaną głównie na śniadanie ramadanowe, jest *balila*. Potrawa ta podobna jest do litewskiej kutii. Używa się do niej ziaren sorga, a także pszenicy, kukurydzy lub grochu. Niekiedy dodaje się nasion arbuza. Ziarna gotuje się w wodzie aż staną się miękkie, potem podaje się polane masłem i posypane cukrem.

Cukier i masło dodaje się także do makaronu typu: „nitki”. Dawniej robiono go ręcznie, dziś najczęściej kupuje się w sklepach. Nazywa się on *szairija* i jest podawany przede wszystkim podczas ceremonii weselnej. Z cukrem spożywany jest również gotowany ryż. Uważa się go za jedną z lepszych potraw, choć rozpowszechnił się dopiero w okresie kolonialnym.

W czasie ciąży i połogu kobiety często jadają danie z kozieradki (*helby*) podobne do budyniu. Zmielone na mąkę ziarna kozieradki gotowane są z mlekiem i cukrem.

Słodkim daniem, jadanym czasami na śniadanie jako dodatek do chleba, jest także chałwa (*tahnija*).

Na koniec można wymienić pestki z arbułów (*tassali*), które skubie się powszechnie w wolnych chwilach (najczęściej podczas podróży) wydobywając z nich miąższ. Podobnie jada się orzeszki ziemne (*ful sudani*), choć robi się to rzadziej ze względu na ich wyższą cenę. Nie zawsze orzeszki są solone; zwyczaj ich solenia został przyniesiony do Sudanu przez imigrantów z Nigerii. W ten sam sposób jada się także wspomniany już groch *turmus* i *kabkabe*, gotowany i posolony. Podczas jedzenia trzeba wypluwać gorzkie skórki z *turmus*. W związku z tym powstał wierszyk: „*Turmus, turmus, kabkabe*, daj *Chawadzi*² *kabkabe*, będziem się z niego śmiać”. (*Chawadzia* zjada razem ze skórkami i mówi, że jest niedobre).

² *Chawadzia* – potoczne określenie Europejczyka.

6. Napoje i używki

Nie można pominąć niektórych napojów, towarzyszących pożywieniu lub czasami zastępujących je i stanowiących integralną część sudańskiej kultury.

Do gaszenia pragnienia służy w zasadzie wyłącznie czysta woda, przechowywana w wielkich glinianych dzbanach zwanych *ziir* lub małych *gula*, albo – jak u koczowników – w skórzanych jukach *girba*. Woda trzymana w *ziir* i *girbach* po jakimś czasie staje się chłodniejsza i smaczniejsza, z tym tylko, że woda z *girb* nabiera smaku i zapachu skóry.

Podstawowym napojem koczowników jest też mleko krowie, kozie lub – najbardziej cenione – wielbłądzie. Jest ono składnikiem wielu potraw, pija się je też na surowo.

Pozostałe napoje spożywane są tylko w święta i inne uroczystości, albo mają one charakter używek jak herbata, kawa i piwo.

Szczególnie interesująca wydaje się rola piwa z sorga (*dury*) nazywanego *merissą*. Piwo tego typu jest znane w całej Czarnej Afryce (Akinrele 1970, s. 619–625). W Sudanie znano je już w czasach Meroe o czym informuje Strabon; (Shinnie 1986, s. 15) Mimo wpływów islamu *merissa* była aż do 1983 r. integralną częścią kultury sudańskiej, kiedy to wprowadzono prawo muzułmańskie i zlikwidowano oficjalny handel napojami alkoholowymi. Wyrazem tego były wszechobecne *indajas*, które pełniły rolę sudańskich pubów piwnych. Stały się one klubami, w których koncentrowało się życie towarzyskie mężczyzn obsługiwanych przez kobiety. (El-Tayb 1974). Nierzadko *indajas* towarzyszyły domy publiczne. *Merissa* była także nieodłącznym elementem wiejskich targów. Picie *merissy* łączono często ze śpiewaniem i recytacją poezji. Ważne było aby pić *merissę* w pogodnym nastroju, dobrze usposobionym do innych. Powiada się „Nie dawaj mi *kas*³ ze wzgardą, podaj mi ten *kas* z godnością”. Dziś *indajas* znikły już z sudańskiego krajobrazu, ale wydaje się, że konsumpcja *merissy* nie zmalała. Nadal większość zbiorów sorga przeznaczana jest do produkcji *merissy*. Piją ją nawet niedorośli jeszcze chłopcy, a także kobiety, choć skrzętnie to ukrywają. Trzeba jednak zaznaczyć, że na wschodzie Sudanu, w miastach i wśród koczowników konsumpcja *merissy* jest znikoma. Spożywają ją przede wszystkim rolnicy, zarówno podczas pracy na polach, jak i w domu, podczas świąt oraz w dni powszednie. Piwo zastępuje im czasami pożywienie. Ten niskoprocentowy napój alkoholowy uważany jest za bardzo pożywny, dodający sił, przypisuje mu się także własności lecznicze.

Produkcja *merissy* jest sztuką, nie każdemu znaną w tym samym stopniu. Zajmują się nią tylko kobiety z niższych warstw społecznych i dlatego trudno jest zdobyć informacje na ten temat. Już samo wspomnienie słowa *merissa* budzi wśród Sudańczyków śmiech i ochotę do żartów. Dzieciom mówi się, że kobiety robią *merisse* z psich odchodów lub, że stare kobiety mieszają

³ *Kas* – naczynie z tykwy do picia *merissy*.

z nią brud ze swoich stóp. Zapewne chodzi o to, aby jak najdłużej obrzydzić im ten napój, z niewielkim zresztą skutkiem, bo jak mówi sudańskie przysłowie: „Zakazano mu pić *merissy* to napił się *aragi*” (*araga* jest wysokoprocentowym napojem alkoholowym, rodzajem naszego bimbrow).

Pierwszym etapem wyrobu *merissy* jest produkcja słodu (*zurria*). Ziarna zboża poddawane są kiełkowaniu w celu wytworzenia w nim enzymów. Ziarna sorga moczy się na początku w wodzie przez całą noc a potem rozkłada na workach i przykrywa innymi mokrymi workami, które od czasu do czasu trzeba spryskiwać wodą. Zamiast nich używa się czasem szerokich liści krzewów uszer (*Calotropis procera*). Na workach kładzie się niekiedy nóż, albo węgiel drzewny, co ma chronić przed czarami. Po dwóch dniach kiełki mają już około 1–3 cm długości, wówczas rozsypuje się je na matach i pozostawia na słońcu aby wyschły. Wysuszony sól jest mielony, a następnie – w postaci grubej mąki używany w procesie fermentacji piwa. Następnie miele się ziarno sorga na mąkę i dzieli ją na dwie części. Jedną część moczy się w wodzie i pozostawia na dwa dni do fermentacji. Sfermentowany produkt nazywa się *adżin*, jest on bardzo kwaśny. *Adżin* smaży się następnie na blasze bez dodawania wody aż nabierze ciemnobrązowego koloru, potem dodaje się nieco wody aby zapobiec spaleni i dalej smaży. Po zakończeniu odstawia się go do ostygnięcia, przyspieszając ten proces poprzez spryskanie go wodą. Ten produkt nazywa się *sooridż*. Po ochłodzeniu miesza się go z niewielką ilością mąki słodowej i przenosi do naczynia z wodą, pozostawiając na około 5 godzin do fermentacji. Sfermentowany *sooridż* nazywa się *deboba*. Jest on ciemny, gęsty, kwaśny, trochę gorzki i nadal fermentujący.

Pozostałą część mąki z sorga dzieli się jeszcze na dwie części. Jedną wysypuje się do wody i dokładnie miesza, a następnie gotuje. Mieszanie trwa aż do uformowania się szarawego ciasta, wtedy znów dodaje się wody i nadal miesza. Nie dogotowany produkt rozkłada się na matach, by przestygnął. Pozostałą mąkę tak samo wysypuje się do wody i miesza, ale gotuje się ją do końca. Ciasto ugotowane miesza się z nie dogotowanym i pozostawia aż ostygnie. Tą mieszaninę nazywa się *futtara*.

W ostatnim etapie produkcji *merissy*, zimną *futtara* miesza się z niewielką ilością mąki słodowej, a następnie przenosi do naczynia z *deboba*. *Futtare* układa się jako stałą masę pod powierzchnią roztworu *deboby* nie mieszając ich razem. Fermentacja trwa jeszcze około 7 godzin po czym można produkt przecedzić przez sito lub przez worek. Przecedzony produkt nosi nazwę *merissa*. I jest on gotowy do konsumpcji. Pozostałość, nazywana *muszuk*, wykorzystywana jest jako bardzo dobra pasza dla zwierząt.

Tak postępuje się przygotowując *merissę* na użytek domowy. Na sprzedaż przecedza się czy raczej filtruje *muszuk*, kilkakrotnie dodając do niego wody. *Merissa* z pierwszej filtracji nazywa się *dagga*. Przechowuje się ją w osobnym naczyniu i sprzedaje drożej. Pozostała, rozcieńczona, nazywa się *mahoudż* i jest dwa razy słabsza niż *dagga*. Filtrowanie *merissy* rozpoczyna

się zwykle przed świtem, aby na rano była gotowa. Dawniej, jak już wspominałem, *merissę* pijało przede wszystkim w *indaja* lub na wiejskich targach. Dziś pija się ją bardziej dyskretnie, najczęściej również w dzień targowy i w pobliżu targu, zależnie od jego usytuowania, albo w którejś z pobliskich zagród, gdzie kobiety zajmują się jej produkcją, w krzakach lub na polu, gdzie ją donoszą. Pije się *merissę* od rana do wczesnego wieczora, później nie nadaje się ona do picia, gdyż kwaśniej. Taką *merissę* destyluje się jednak, aby uzyskać *aragę* – wysokoprocentowy napój alkoholowy.

Trzeba zaznaczyć, że różne kobiety z tych samych składników i przy tej samej procedurze uzyskują *merissę* o różnym smaku. Zależy to w dużym stopniu od indywidualnego wyczucia podczas przygotowywania odpowiedniej jakości słołu, *sooridż* i *futtara*. Dlatego przygotowanie dobrej *merissy* jest prawdziwą sztuką. *Merissa* przygotowywana w powyższy sposób nie jest w Sudanie jedynym napojem alkoholowym. Nazwą *merissa* objęte są niekiedy także inne rodzaje nisko procentowych napoi alkoholowych. Mogą one jednak nosić własne nazwy, takie jak: *szarbot* z sorga lecz o mniejszej zawartości alkoholu, *asselija* lub *aryzona* z daktyli czy *kanimor* z sezamu. Najpopularniejsza i – według powszechnej opinii – najlepsza jest jednak *merissa* z sorga (*dury*).

Jak już wyżej wspominałem *merissa* może służyć po dalszej fermentacji i destylacji do produkcji *aragi*. Za najlepszą uważana jest *araga* z daktyli. Produkcją jej zajmują się przeważnie kobiety, choć biorą w tym udział także mężczyźni. W odróżnieniu od *merissy* po *aragę* chodzi się po zapadnięciu zmierzchu, najczęściej z własną butelką. Na kłaśnięcie dłońmi gospodarz zaprasza do środka i nalewa kupującemu pół szklaneczki *aragi*, którą on wypija w celu wypróbowania. Jeżeli ma właściwą moc to płaci się i wychodzi. *Aragę* pija się najczęściej we własnym domu w nielicznym towarzystwie, na czczo bez zakąski i popijania czymkolwiek. Jada się dopiero po zakończonym picu.

Araga nie odgrywa takiej roli jak *merissa*, choć w niektórych grupach społecznych jej spożycie jest równie duże. Nie ma na ten temat żadnych danych, ale prawdopodobnie konsumpcja *aragi* po wprowadzeniu *szariji* wzrosła, choćby ze względu na brak innych alkoholi.

Innym napojem o charakterze używki, spełniającej równie doniosłą rolę w kulturze sudańskiej, jest kawa (*gahwa* lub *dżabana*). Mogą ją przygotowywać zarówno kobiety jak i mężczyźni. W niektórych plemionach sudańskich, jak np. u Bedża, kawę pije się kilka razy dziennie. Szczególną rolę odgrywa kawa w kultach *Zaar*⁴ gdzie ceremonia picia tego napoju ma charakter magiczny. Przyrządzanie kawy to rytuał. Na początku zielone ziarna (*bun*) są prażone na patelni (*muglaja*). Następnym etapem jest mielenie kawy w móżdzieżu (*funduk*). Robi się to w takt muzyki, uderzając na przemian

⁴ Kawę pije się w czasie wstępnej ceremonii zwanej *wadżbat el gahwa*, podczas której następuje rozpoznanie choroby.

rytmicznie tłuczkiem to w dno, to w boki moździerza. Potem wysypuje się ją do rondla (*szeragrag*), nalewa wody i gotuje. Często dodaje się różnych przypraw, jak: cynamon (*girfa*), kardamon (*habahan*), imbir (*dżendżebir*) a niekiedy, ale już po zakończeniu gotowania, płynne masło (*semen*). Gotową kawę wlewa się do dzbanka (*dżabana*); dawniej wykonywano dzbanki z wypalanej gliny obecnie najczęściej robi się je z blachy po konserwach. Dziobek dzbanka zatyka się włóknami z palmy daktylowej (*lifa*). Służą one jako filtr. Dawniej, ale także podczas mojego pobytu, gdy były trudności z cukrem, kawę popijało się przegryzając daktylami. Gdy jednak cukru nie brakuje, wysypuje się go wcześniej do małych chińskich filiżanek (*fundzan*) do połowy ich pojemności, wlewa potem do nich stopniowo kawę z dzbanka i nie miesza już przed piciem. Wszystkie czynności związane z przygotowaniem kawy odbywają się w obecności pijących. Wąchanie bowiem ostrego dymu przy paleniu ziaren kawowych, a potem łagodnego zapachu kawy podczas jej mielenia, wreszcie – picie, traktowane jest jako jedna ceremonia, dająca możliwość kontemplacji i odprężenia.

Ostatnim z powszechnie konsumowanych napojów jest herbata (*sziaj*). Stała się ona popularna dopiero w okresie kolonialnym. Dziś jednak pije się ją częściej niż kawę. Gotuje się ją w czajniku razem z wodą i wlewa do małych szklanek najczęściej razem z mlekiem i dużą ilością cukru. Jest to tzw. *sziaj be laban*. Dawniej, gdy mleka było pod dostatkiem, zaparzano ją podobno wyłącznie na mleku bez dodawania wody. Można pić również herbatę bez mleka, bardzo mocną tzw. *sziaj sada*, w tym wypadku jednak dodaje się często przypraw, takich jak cynamon lub kardamon.

Pisząc o używkach można wspomnieć na marginesie o tytoniu i narkotykach. Palenie papierosów jest w Sudanie stosunkowo mało popularne, a przyczyną tego jest głównie ich wysoka cena, a niekiedy – trudny dostęp do nich. Zastępuje je jednak doskonale zażywanie tzw. *tombaku*. Jest to sproszkowany tytoń lokalnej produkcji, głównie z Dar Furu, przypominający tabakę. Do suchego *tombaku* dodaje się trochę wody z sodą (*atrun*) i uciera rękami. Jeżeli tytoń ma być naprawdę mocny to musi poleżeć parę godzin aż zajdą procesy fermentacyjne. Z takiego *tombaku* lepi się małe kulki, tzw. *safa*, które wsadza się najczęściej za dolną wargę, czasem za górną lub do nosa, trzymając je tam przez jakiś czas, a później wyjmuje. Nikotyna dostaje się do krwi przez delikatną skórę, dając ten sam efekt co palenie tytoniu. *Tombak* trzymany jest w foliowych torebkach lub metalowych pudełkach i zażywany przez większość mężczyzn a niekiedy także przez starsze kobiety.

Jeśli chodzi o narkotyki to w miastach spotkałem się tylko ze zwyczajem palenia lokalnej odmiany haszyszu z Dar Furu lub Dar Fundż zwanego *bango*. Robi się z niego skręty do palenia zwane *gamszia*. Kulturowo nie odgrywają one jednak większej roli, choć palone są podczas obrzędów niektórych odmian kultów *Zaar*.

Są jeszcze inne rodzaje napojów bezalkoholowych i nie mające charakteru używek. Spożywa się je przeważnie z okazji świąt lub podaje gościom. Niektóre z nich można czasem kupić także na targach. Powszechnie jednak pija się je na początku posiłku spożywanego po zachodzie słońca w okresie postu ramadanowego.

Najbardziej popularne napoje to: woda z sokiem cytrynowym (*lemun*), i zaparzane, suche kwiaty hibiscusa (*karkade*), (napar ten pije się zarówno na zimno jak i na gorąco) oraz napój z owoców baobabu zwanych *gongolez*. Pestki z owocu baobabu zalewa się wodą i pozostawia na noc. Rano napój się słodzi i podaje do picia. Wszystkie napoje są obficie słodzone. Herbatę zastępuje czasem żółty napój z zaparzanych ziaren kozieradki (*helby*).

Tylko w okresie ramadanu pije się gorzkosłodkawy napój, przypominający kwas chlebowy, nazywany *abree*. Przygotowuje się go, podobnie jak w przypadku *merissy*, ze słodu (*zurreja*), z ziarna sorga lub prosa. Potem miele na żarnach, a wytworzoną mąkę słodową miesza się z mąką sorga, zalewa wodą, czasami dodaje *karkade* i zostawia do sfermentowania na jeden dzień. Na końcu *abree* gotuje się jeszcze przez jakiś czas i pozostawia do ostygnięcia. Podaje się zwykle na zimno.

Kobiety w ciąży i połogu aby przybrać na wadze piją gęste napoje zwane *nesza* i *mossa*. *Nesza* jest to *asiida* rozrobiona z wodą z dodatkiem cukru, imbiru i cynamonu. *Mossa* przypomina *merisę* bez alkoholu i jest przygotowywana z rozrobionej *kisry* w wodzie z dodatkiem cukru.

II. POWSZECHNE WZORY KONSUMPCJI POŻYWIENIA W SUDANIE

1. Rozkład posiłków w ciągu dnia

– Herbata (*sziaj*) od 6:00 do 7:30 rano

Pierwszą rzeczą po przebudzeniu, rytualnych ablucjach i modlitwie jest picie herbaty, samej lub z mlekiem. Rano nie jada się żadnych posiłków. Niektórzy piją również kawę. Potem mężczyźni zwykle zażywają *tombak*.

– Śniadanie (*fatur*) od 9:30 do 10:30 rano

Rolnicy pracujący w polu spożywają śniadanie wcześniej, czasami nawet o 8:00 rano. Najczęściej na śniadanie, w domu i na polu jadana jest *asiida* z różnymi rodzajami sosów. Poza domem, w pracy, na targu itp. – odpowiednio przyrządzony bób. Po śniadaniu obowiązkowo pije się herbatę lub kawę.

– Obiad (*ghada*) od 1:30 do 2:30 po południu

W większości rodzin sudańskich na obiad podawana jest *asiida* albo *kisra* z sosami. Jednak w zamożniejszych rodzinach, zwłaszcza w dni targowe,

podaje się obok *kisry* świeże mięso i sałatę z warzyw. Mięso (zazwyczaj kozina albo kurczak) jest najczęściej smażony. Niekiedy też podaje się do mięsa *gurrase* z sosami. Na zakończenie obiadu znowu podaje się herbatę, a potem jeszcze niekiedy kawę. Po obiedzie ludzie zaprzestają wszelkiej pracy, udając się na spoczynek.

– Kolacja (*'isza*) od 8:30 do 10:00 wieczorem

W przeciwieństwie do wcześniejszych posiłków kolacja nie jest daniem obowiązkowym. Przyrządza się ją tylko w rodzinach zamożniejszych. Na kolacje bowiem zazwyczaj jada się to, co zostało ze śniadania, a więc *asiidę*. Okazjonalnie przygotowuje się *gurrase* na słodko, czasami bób albo gotowane jajka. Wiele rodzin jednak pije tylko małą szklaneczkę herbaty z mlekiem jako całe wieczorne pożywienie. Natomiast w okresie świąt, specjalnych ofiar, wizyty gości lub gdy jest szczególnie zimno, albo gdy przedtem piło się *arage*, na kolację przygotowuje się pieczone mięso (*sziaje*).

– Jedzenie i napoje między posiłkami

W okresach między posiłkami pije się najczęściej herbatę lub kawę. Na wsiach wśród niektórych grup rolników – *merisse*, rzadziej inne napoje, jak *lemon* i *karkade*. W sezonie, między posiłkami często też jadane są arbuzy oraz dzikie owoce *nabak*, *ardeeb*, *laloob* i *gongolez*. Przez cały rok jada się pestki z arbuzy i orzeszki ziemne. Nałogowi miłośnicy tytoniu bez przerwy zażywają *tombak*.

2. Sezonowe różnice w konsumpcji

Chariif – ciepły okres pory deszczowej od początku lipca do końca października

Pierwsza połowa *chariif* to czas bezpośrednio poprzedzający zbiory. Kończąc się wówczas zapasy zbóż z roku poprzedniego i w przypadkach skrajnych może być to okres głodu. Jeżeli jednak zbóż wystarcza to *asiidę* i *kisrę* przyrządza się przede wszystkim z prosa, rzadziej – z sorga. Uważa się bowiem że proso jest bardziej pożywne i daje więcej sił do pracy w polu.

Jeżeli nie ma klęski suszy, to zwierzęta w tym okresie znajdują się w stanie intensywnej laktacji i dają dużo mleka. Wzrasta więc spożycie tego napoju, a także jego przetworów: płynnego masła, maślanki i zsiadłego mleka. Mięsa natomiast prawie się w tym okresie nie konsumuje. Wyjątkiem są święta i ofiary. Zazwyczaj nie zabija się w tym czasie zwierząt. Większość rodzin jest też zbyt biedna aby kupować je na targu. Stosunkowo najwięcej spożywa się wówczas świeżych warzyw, zwłaszcza na terenach ich uprawy.

Druga połowa *chariif* nazywa się *darat*. Jest to okres zbiorów, rozpoczynający się w połowie września a kończący na początku listopada. Żywności w tym okresie jest już pod dostatkiem. Wtedy najczęściej organizuje się

wielkie uroczystości rodzinne jak wesela i obrzezania. Jada się wówczas świeże proso zebrane z pól, czasami jeszcze nie do końca dojrzałe. Sorgo zachowuje się na później, przeznaczając je tylko na *merisse*, której w tym sezonie pija się najwięcej. Łatwiej jest już o pieniądze, wzrasta więc także spożycie mięsa.

Szita – chłodny suchy okres od listopada do końca lutego

W sezonie tym jada się stosunkowo najwięcej mięsa. Spichlerze są wtedy jeszcze pełne, a ludzie uważają, że w czasie chłódów powinni się lepiej odżywiać. *Asiidę* przyrządza się nadal z prosa, sorgo przeznaczając na *merisse*.

Siif – gorąca pora sucha od marca do lipca

W porze tej mięsa jada się bardzo mało, a *asiidę* przyrządza się częściej z sorga niż prosa. Ludzie chcą bowiem zaoszczędzić proso na okres prac w polu, a ponadto uważają, że w gorące dni nie należy odżywiać się zbyt obficie. Proso, ich zdaniem, jest wtedy „za ciężkie w żołądku”.

W drugiej połowie *siif* w maju i czerwcu mogą już padać pierwsze deszcze. Okres ten nazywa się *raszaasz*; w tym czasie przygotowuje się pola pod uprawy. Wzrasta wówczas spożycie mleka i warzyw.

3. Posiłki przygotowywane na specjalne okazje

Ramadan – miesiąc postu

Podczas ramadanu panuje całkowity zakaz spożywania jakichkolwiek potraw, napojów i używek od wschodu do zachodu słońca. Po zachodzie słońca organizuje się jednak uroczyste zbiorowe posiłki zwane śniadaniem (słowo *fatur* – śniadanie oznacza w języku arabskim przerwanie postu). Tradycyjnie jest ono spożywane przed domem, aby – jak mówią: „Każdy przechodzeń znalazł pożywienie do jedzenia.” Zwykle też każdy z żonatych mężczyzn przynosi miskę z określonym pożywieniem na wspólną tacę, dzięki czemu zestaw dań jest bardzo urozmaicony. Dziś jednak częściej zaprasza się znajomych do własnego domu. Dania najbardziej charakterystyczne dla śniadania ramadanowego to: daktyl, *madida* i *balila* oraz napoje *lemon*, *karkade*, *gongolez* i *abree*, od których rozpoczyna się posiłek.

Id el fitr – święto końca postu

Na uroczyste śniadanie, na które zaprasza się wszystkich sąsiadów, podaje się *asiidę* z *mulah roob*. *Asiida* jest daniem codziennym, ale jednocześnie uświęconym, w rodzaju naszego „chleba powszedniego”, co podkreślone jest symbolicznie przez podanie jej jako pierwszego dania po okresie postu. Jedzenie posyła się także do meczetu dla biednych. Obiad może się składać z różnych dań, w tym – mięsa. Najwięcej spożywa się jednak w tym dniu słodyczy i daktyli.

Maulid an Nabi – urodziny Proroka Muhammeda

W tym dniu nie ma wystawnych potraw. Podaje się dużo słodczy, m.in. cukierki, daktyle, ciastka.

Id el Adha albo Id el Qurban – święto ofiary

Jest to święto na pamiątkę ofiary Abrahama. W tym dniu każdy ojciec rodziny musi własnoręcznie zabić barana. Tak więc głównym daniem, podawanym już na śniadanie, jest tego dnia mięso smażone i pieczone. Część tego mięsa ofiarnego powinna zostać obowiązkowo rozdana biednym.

Karama – ofiara

W tradycji muzułmańskiej *karama* oznacza pożywienie, które przygotowuje dla Boga w podzięce za szczęśliwe zdarzenie lub dla ochrony przed nieszczęściami. *Karama* może być zjedzona przez samego ofiarodawcę, ale w ucztę muszą uczestniczyć krewni lub znajomi; część potrawy oddaje się biednym. *Karamę* można zrobić w każdy dzień tygodnia, ale za najlepszy uważa się piątek. W tym dniu pod meczetem przebywa dużo biednych, którym rozdaje się pożywienie. Czynność tę uważa się za równoznaczną z oddawaniem jedzenia Bogu. W związku z *karamą* używa się dwóch oddzielnych pojęć: mówi się „zrobić *karamę*” i „zabić *karamę*”. „Zabicie *karamy*” polega na własnoręcznym uśmierceniu jakiegoś zwierzęcia, koniecznie samca i bez żadnej skazy, oraz przygotowaniu z niego dania. „Zabija się *karamę*” na takie okazje jak: wesele, narodziny, obrzezanie, święta religijne, wyruszenie i powrót z pielgrzymki do Mekki, odwiedziny ważnych gości, sukcesy osobiste i wiele innych, w zależności od zamożności i hojności ofiarodawcy. „Robienie *karamy*” polega natomiast na przygotowaniu pożywienia bezmięsnego, przede wszystkim *balily*, *fatty*, ryżu z mlekiem, różnych rodzajów ciastek. Tego typu *karamę* robi się w przypadku wydarzeń mniejszej rangi, jak: niegroźna choroba, zmiany astronomiczne, postrzyżyny, wypadanie zębów mlecznych, większe zakupy itp.

Zaar – kult duchów, a zarazem obrzęd leczniczy

Pożywienie, które przygotowuje się na okres obrzędów *Zaar* jest zwykle bardzo obfite i różnorodne, podobnie jak w wypadku wesela czy obrzezania. Pija się również wówczas alkohole i używa halucynogenów. Obok zwykłych dań występuje tu pożywienie symbolizujące określone duchy przedstawicieli różnych grup etnicznych. Zabija się też *karamę* poświęconą określonemu *Zaar*. „Duchów” *Zaar* jest wiele. Należą do nich np. *Zaar Habaszi* (duch Etiopczyka) – na ofiarę zabija się „czerwonego” barana, podaje się migdały, orzeszki ziemne, pistacje, chleb świętojański, cukierki karmelowe i *merisse*. Inny przykład to *Zaar Chawadzia* (duch Europejczyka) – na ofiarę zabija się białego barana lub indyka, podaje się sardynki z konserwy, gotowane jajka, ser, owoce konserwowane, zimne napoje np. coca-colę, oraz mocny alkohol i koniecznie papierosy.

Zikir – (dosłownie – wspomnianie). Religijna ceremonia organizowana przez bractwa sufickie (mystyków muzułmańskich)

Podawana jest tylko herbata i *kisra* z wodą.

Madih – recytacja poematów poświęconych Bogu i Prorokowi

Na *madih* ludzie zbierają się w piątki, z okazji powrotu pielgrzymów i innych uroczystości religijnych. Osobno gromadzą się kobiety, a osobno mężczyźni. Dla mężczyzn podawana jest tylko *fatta*, dla kobiet zaś *kisra*, *mahszi*, ryż, sałata i słodycze.

Hurraara i simaja – narodzenie dziecka i nadanie mu imienia

Po urodzeniu dziecka ojciec zabija barana, kobiety zaś przygotowują następnie pożywienie z baraniny. Po siedmiu dniach, gdy dziecko ma otrzymać imię, zabija się następnego barana. Na przyjęciu z tej okazji oprócz mięsa podaje się również daktylę i słodycze. Część pożywienia otrzymuje w darze akuszerka.

Kobieta, która urodziła dziecko otrzymuje dodatkowe pożywienie w postaci mleka (około pół litra dziennie), *neszy*, *mossy* i *madidy*. Dostarcza się jej dużo żywności aby szybko utyli, co jest znakiem piękności i dobrobytu.

Tahur – obrzezanie

Ceremonia obrzezania nazywana bywa „małym weselem”. Z tej okazji przygotowuje się mięso z barana zabitego na ofiarę oraz *gurrase* na słodko i *ligemat* (rodzaj pączków).

Agid i sufah – przyjęcie po ceremonii legalizującej małżeństwo

W domu ojca narzeczonego, po spisaniu kontraktu, najczęściej podaje się obecnym mężczyznom zimne napoje i daktylę, w miastach także ciastka.

Iris – wesele

W czasie wesela organizuje się największe przyjęcia i podaje wiele potraw. Dominuje mięso, gdyż zabija się wówczas niejednego barana, a często nawet wielbłąda. Do bardziej charakterystycznych dań weselnych należy: makaron na słodko (*szairija*) i dżem jabłkowy (jabłka niedostępne w Sudanie uchodzą za najsmaczniejszy owoc).

El mot i el hadaad – śmierć i żałoba

Po pogrzebie mężczyźni zbierają się przed domem, w zbudowanej specjalnie do tego celu wiacie (*sewan*) gdzie przebywają co najmniej trzy dni. Jest to miejsce żałoby, w którym składa się kondolencje (*dar el azaa*). Kobiety zbierają się wewnątrz zagrody przed chatą pełniącą rolę kuchni. Nie ma specjalnych potraw żałobnych. Podawana jest *asiida* i *kisra* z sosami, mężczyźni czasem jedzą mięso, pije się dużo kawy i herbaty. Kobiety zwykle jedzą mniej, najczęściej tylko *kisrę* z sosami.

Specjalne przepisy dotyczą sposobu zachowywania się wdowy po mężu. Powinna ona przez cztery miesiące jadać tylko po zapadnięciu zmroku, jeden rodzaj pożywienia i w takiej ilości, aby tylko nie umarła z głodu. Wyraźne schudnięcie wdowy jest dowodem jej lojalności w stosunku do zmarłego męża.

W niektórych plemionach występuje zwyczaj pozostawiania pożywienia na grobie jako ofiary dla zmarłych. Przeważnie jednak po 40 dniach od śmierci członka rodziny w pobliżu grobów zostawia się tylko kości z ofiary – na znak, że karama została zabita.

Nafir – praca zbiorowa wykonywana w atmosferze święta

Do ciężkich prac wymagających zaangażowania wielu ludzi takich jak: żniwa, budowa domu, kopanie studni itp., zaprasza się do pomocy sąsiadów i znajomych. Praca wykonywana jest ze śpiewami, w atmosferze święta. Organizujący *nafir* ma jednak obowiązek ugoszczenia uczestników *asiidą* z prosa razem z *mulah szarmut*, smażoną koziną, kawą, herbatą i nierzadko dużą ilością *merissy*.

Zijaara – wizyta gościa

Po wejściu gościa podaje mu się przede wszystkim kubek wody i czasami daktylę jako symbol szczęścia. Jeżeli gość jest spodziewany, to czekają na niego także inne zimne napoje, takie jak *karkade* i *lemon*. Potem zabija się dla niego jakieś zwierzę, w zależności od rangi osoby może być to nawet wielbłąd.

Wśród wiejskiej ludności Sudanu przetrwały jeszcze tradycje staroarabskiej gościnności; jest ona obowiązkiem i gościowi oddaje się wszystko co najlepsze. Na przyjęcia przygotowuje się więcej pożywienia niż go faktycznie potrzeba, dopuszczając raczej możliwość zmarnowania jego części niż sytuację, w której mogłoby go zabraknąć. Rodzina przyjmująca mogłaby zostać posądzona o skąpstwo, to zaś uważane jest za hańbę.

4. Podawanie i spożywanie posiłków oraz ich symboliczne znaczenie w życiu rodzinnym i społecznym

W sudańskich społecznościach tradycyjnych pożywienia jest symbolem stosunków społecznych, relacji między młodszymi a starszymi, a zwłaszcza między kobietą i mężczyzną. Zwyczaje związane z jedzeniem są dobrym przykładem męskiej dominacji, choć należy pamiętać, że kultura nigdy nie pozwala na skrajne naruszenie równowagi i tworzy instytucje, które umożliwiają kobietom rekompensatę ich niższej pozycji.

Wszystkie sprawy domowe, a więc również gotowanie, należą do obowiązków kobiet. Mężczyzna pełni rolę opiekuna, do jego obowiązków należy m.in. dostarczenie żywności do domu, tzn. wyprodukowanie jej samemu lub zarobienie pieniędzy i dokonanie zakupów. Nie znaczy to jednak, że

mężczyźni nie umieją gotować. Uczą się tego od swych matek w dzieciństwie i radzą sobie, gdy są sami, np. kiedy pilnują stad zwierząt. Zazwyczaj jednak żona gotuje mężowi według jego gustu i podaje mu pierwszemu. Sama zaś jada wówczas kiedy on skończy. Jest hańbą dla kobiety gdy mąż poprosi o więcej, a jedzenia już nie ma ponieważ żona je zjadła. Posiłek należy podać mężowi przyzwoicie tzn. każde danie na osobnym talerzu. Talerze powinny leżeć na dużej okrągłej tacy (*senija*), przykryte specjalną pokrywką (*tabak*), wyplecioną z barwionych liści palmowych. Nawet wtedy, gdy jest tylko jedno danie, przykrywa się je małym *tabak*.

Mężczyźni jadają w męskiej części zagrody i kobiety same nie przynoszą im jedzenia. Pośredniczą w tym mali chłopcy lub służący. W czynnościach poprzedzających jedzenie, takich jak rozłożenie maty, przestawienie łóżka, przyniesienie jedzenia i podanie wody widać wyraźnie hierarchię jaka panuje w tej społeczności. Młodzież i osoby o niższej pozycji społecznej (często byli niewolnicy) pełnią tu rolę służących wykonując wszystkie te czynności.

Tradycyjnie Sudańczycy jedzą na macie (*birisz*) plecionej z liści palmowych, na środku której kładzie się tacę z jedzeniem. Od niedawna popularne stały się niskie metalowe stoliki, na których stawia się tacę. Krzesel się nie używa. Do siedzenia służą taborety (*bamber*) albo łóżka (*angreb*). Bardzo rzadko mężczyzna jada samotnie, zwykle w wielkich rodzinach w posiłkach uczestniczą dziadkowie i starsi synowie, albo najbliżsi sąsiedzi. Przed jedzeniem obmywa się prawą dłoń, służącą do nabierania jadła. Osoba usługująca wylewa z małej konewki (*ibrik*) strumień wody na prawą dłoń. Dopiero potem można przystąpić do jedzenia. Lewą dłonią nie wolno jeść w towarzystwie, utożsamia się ją bowiem z szatanem. Służy ona ponadto do ablucji po załatwieniu potrzeb fizjologicznych.

Wokół tacy, obok siebie siadają mężczyźni, gdy ludzi jest więcej przynosi się drugą tacę. Można zająć dowolną pozycję, nie wolno tylko pokazywać stóp, gdyż uważane jest to za bardzo brzydkie zachowanie. Każdy kto rozpoczyna jedzenie mówi *bismillah* (w imię Boga), gdy kończy, mówi: *Al hamdu Lillah* (dziękujemy Bogu).

Jedzenie rozpoczyna się od najlepszych potraw, najczęściej surowej wątróbki i flaczków, potem przechodzi się do mięsa i sałaty, na końcu zaś je się *kisrę* z sosami czy *asiidę*. Chociaż poszczególne potrawy są ułożone oddzielnie, to Sudańczycy lubią niektóre z nich łączyć i ugniatać w jednorodną masę. Wkładają *kisrę* lub chleb do sosów, często wrzucając tam jeszcze *taamije*, pokrojone pomidory i sałatę, wszystko to ugniatając rękami. Talerze są wspólne, a pożywienie wkłada się do ust palcami prawej ręki. Najczęściej jedzenie, takie jak np. *asiida*, nabiera się czterema palcami dłoni jak łypatką, wkłada do ust i na końcu oblizuje kciuk. Dlatego *asiida* bywa nazywana *lugma* – garstka. Jedzenie bez pomocy sztućców Sudańczycy uważają za smaczniejsze. Tylko w nielicznych przypadkach podaje się do jedzenia łyżki, np. do ryżu na słodko lub niektórych zup wtedy gdy nie ma *kisry*, którą można by ją z nimi zmieszać. Po jedzeniu pije się wodę ze wspólnego kubka

i wydaje charakterystyczne odgłosy pod wpływem gazów idących z żołądka, mówiąc po nich za każdym razem: „*Al hamdu Lillah*”. Następnie wstaje się i na boku myje ręce, czekając na herbatę lub kawę. Napoje pije się małymi łykami, siorbiąc w trakcie picia.

Kobiety nie jedzą razem z mężczyznami ani się temu nawet nie przyglądają. Trzeba jednak zarazem pamiętać, że od każdej zasady kulturowej są wyjątki, gdyż życie jest z reguły bogatsze od zasad. W zagrodach położonych z dala od innych domów mąż często je ze swoją żoną, gdy nie ma obcych. Również wtedy gdy wśród podróżujących przez wiele dni mężczyzn znajduje się jedna kobieta (córka, żona lub krewna jednego z nich), nie przygotowuje się dla niej oddzielnych posiłków, tylko zaprasza do wspólnego jedzenia razem z mężczyznami. Innym przykładem mogą być kochankowie, którzy w tajemnicy przed okiem społeczności jedzą ze sobą, wkładając sobie nawzajem do ust najlepsze kęsy pożywienia.

Kobięcy sposób jedzenia zazwyczaj kontrastuje z męskim. Kobiety jedzą w kuchni z garnka bez używania talerzy. Tylko wtedy, gdy goszczą inne kobiety, podają im jedzenie tak jak mężczyznom, tzn. komplet wszystkich potraw, na tacy pod przykryciem. Dzieci jedzą razem z matką. Chłopcy powyżej dziesięciu lat mogą być już zapraszani do jedzenia razem z mężczyznami. Od tego momentu zabrania im się przebywać w kuchni mówiąc, że jeżeli będą jedli z garnka w kuchni, to w dzień ich wesela będzie burza, która zepsuje ceremonię.

Dla dzieci nie przygotowuje się innego pożywienia, jedzą to samo, co dorośli. Niemowlęta są karmione piersią, nieraz aż do drugiego roku życia, a w późniejszym okresie dostają *kisrę* z mlekiem. Matki zwykle dają do ssania niemowlętom tylko jedną pierś podczas każdego karmienia. Nie ma ustalonych godzin karmienia, dzieci jedzą wtedy kiedy chcą.

Uważa się, że mężczyzna potrafi lepiej ocenić jakość pożywienia niż kobieta, dlatego żona gotuje to, co lubi jej mąż, dostosowując się z dziećmi do niego. Surowe flaczki i wątroba przygotowywane są tylko dla mężczyzn, a z innych potraw mięsnych kobiety mogą zjeść tylko to, co zostawią mężczyźni. Kiedy mąż jest nieobecny w domu, a dzieci są małe, kobieta nie kłopotczy się gotowaniem odpowiednich posiłków, zadawalając się zwykle *kisrą* z mlekiem lub gotowanym grochem.

Sposób jedzenia także mocno podkreśla męskość i kobiecość. Jedząc mężczyzna demonstruje swą śmiałość, a kobieta – brak zaradności. Mężczyzna je szybko, napełniając jadłem całe usta, kobieta powoli, wkładając do ust małe kęsy. Dziewczyna jedząca w pośpiechu jest krytykowana przez matkę, która mówi, że je ona jak chciwy chłopiec.

Podczas żałoby kobieta okazuje swój smutek poprzez brak chęci do jedzenia. Gdyby natomiast mężczyzna unikał jedzenia w żałobie, zostałby skrytykowany przez krewnych, że zachowuje się jak kobieta.

Wyraźnie widać różnicę między kobietami a mężczyznami w sposobie jedzenia podczas wielkich przyjęć. Gości jest wówczas tak dużo, że nie

wystarcza tac, aby wszystkich nakarmić w tym samym czasie. Jest w zwyczajach, że kiedy jedna grupa gości skończy jeść, następna może dopiero rozpocząć posiłek. Mężczyźni szybko zajmują miejsca przy tacach przyniesionych przez służących i od razu zabierają się do jedzenia. Gdy skończą – odchodzą. Słudzy zabierają wtedy tace z resztkami i przynoszą nowe dania, a kolejna grupa gości pośpiesznie zajmuje przy nich miejsca. Zdarza się, że ktoś nie zdąży zająć miejsca przy tacy albo najeść się do syta, gdyż inni go w tym ubiegli. Nazywają go wówczas kobietą i śmieją się z niego.

Kobiety uczują w części zagrody lub domu przeznaczonym dla nich. Zachowanie ich jest całkiem odmienne. Ociągają się z przystąpieniem do jedzenia, a gospodyni długo musi je namawiać. Dopiero na zaproszenie w imię Boga i Proroka kobiety siadają przy tacy i powoli zaczynają jeść. Do każdej z tac musi ponadto przysiąść się któraś z kobiet z rodziny organizującej przyjęcie aby pilnować żeby zjadły do końca. Każda bowiem z kobiet chce skończyć pierwsza, a „opiekunka” musi ją powstrzymać. Inaczej naraża rodzinę na plotki i pomówienia, że w domu zabrakło jedzenia.

Jedzenia dla gości nigdy nie może zabraknąć, gdyż jest to sprawa honoru gospodarza. Tak więc podczas wszelkiego rodzaju przyjęć, zarówno dla kobiet jak i mężczyzn, przygotowuje się więcej pożywienia niż go w rzeczywistości potrzeba, nawet gdyby jego część miała ulec zmarnowaniu.

Uwagę zwraca jeszcze fakt, że w przeciwieństwie do zwyczajów europejskich, gdzie jedzeniu podczas przyjęć towarzyszą zwykle rozmowy, które wydają się być ich głównym celem – tu nie mają one miejsca. Życie towarzyskie rozpoczyna się dopiero po jedzeniu, z chwilą podania kawy lub herbaty.

Mężczyźni, w przeciwieństwie do kobiet, mogą jeść także poza domem – w klubach i restauracjach (*gahwa*). Wyjątkiem wśród mężczyzn są ci, którzy cieszą się szczególnym prestiżem: przywódcy plemion, szejchowie. Nie jadają oni w *gahwa*, przynajmniej na swoim terenie, lub tam gdzie są znani. Naraziliby się wówczas na plotki, że im żona nie chce gotować albo, że nikt ich nie chce zaprosić, co podważyło by ich autorytet. Zwyczaj ten jest szczególnie uciążliwy dla kobiet odbywających podróże miejscowymi autobusami i ciężarówkami. Są one bardzo niewygodne, a podróż trwać może nawet kilka dni. Pojazdy zatrzymują się oczywiście na postoje kilka razy dziennie w czasie modlitwy. Mężczyźni od razu z nich wychodzą, a po załatwieniu potrzeb fizjologicznych, ablucjach i modlitwie, kupują coś do jedzenia. Najczęściej jest to potrawa z bobu, którą spożywa się wspólnie w grupach. Kobiety nie mogą się tak zachować. Siedzą w autobusie i czekają, aż dzieci przyniosą im jedzenie, które tam spożywają. Dopiero gdy zapadnie noc, ukradkiem wychodzą, by załatwić potrzeby fizjologiczne i idą do osobnej restauracji, ale tak aby nie rzucać się w oczy mężczyznom. Nocują także w autobusach, podczas gdy mężczyźni wygodnie wyciągają się na łózkach.

Mężczyzna jest jednak odpowiedzialny za opiekę nad kobietą i ma obowiązek zapewnienia jej wyżywienia. Niespełnienie tej powinności może być powodem zażądania rozwodu przez ojca kobiety.

Jak już wspomniałem, jest wiele możliwości rekompensujących kobietom codzienną męską dominację. Jedną z nich jest zwyczaj robienia żonom prezentów z dodatkowej żywności, zwany *tausia*. Jest to przeważnie mięso, mąka, owoce, które mąż daje żonie do jej całkowitej dyspozycji. Żona może dzielić się *tausia* ze swoimi zamężnymi córkami lub sąsiadkami. W ten sposób pokazuje otoczeniu, że jej mąż jest sprawiedliwy, dobry i dobrze mu się materialnie powodzi. Mężczyzna wówczas zyskuje dobrą opinię, co wywołuje rywalizację, gdyż każdy mężczyzna chce uchodzić za dobrego męża zgodnie z religijnymi i społecznymi wartościami. To wywołuje oczywiście następne *tausia* i w rezultacie kobiety mogą liczyć zawsze na dodatkową żywność.

W życiu kobiet są także okresy, w których cieszą się one szczególnymi przywilejami. Ich oznaką są m.in. dodatkowe racje pożywienia. Pierwszym z tych okresów jest „miesiąc miodowy” po ślubie (*siadziar el asal*) trwający 40 dni. W tym czasie żona nie pracuje, a matka, siostry lub krewne przygotowują jej najlepsze pożywienie dostarczone przez męża, tak aby jak najprędzej utyla.

Drugim z takich okresów jest każda ciąża (*himil*). W tym okresie kobieta otoczona jest specjalną opieką. Zwalniana jest też z wykonywania codziennej pracy, a inne kobiety z rodziny przygotowują dla niej specjalne posiłki, aby mogła wszystkiego spróbować. Ma to związek z wierzeniami, że jeżeli nie poczęstuje się ciężarnej jedzeniem, na które ona spojrzy, to dziecko urodzi się ułomne.

W siódmym miesiącu ciąży odbywa się ceremonia zwana *džertig* lub *rubat*, w której uczestniczą tylko kobiety. Przygotowują one specjalne śniadanie składające się z *asiidy*, *lugmy* i *mulah roob*. Po jedzeniu kobiety wcierają resztki *asiidy* i *mulah roob* w brzuch ciężarnej, życząc jej bezpiecznego porodu. Głównym daniem obiadowym jest baranina (po nim kobiety powtarzają życzenia dla ciężarnej). Jedzeniem tym częstuje się także mężczyzn, ale zasadniczo przygotowywane jest ono dla kobiet. Dostarczenie produktów na tą uroczystość należy do obowiązków męża, który musi się z nich wywiązać nawet gdyby miał popaść w dług. W ten symboliczny sposób uznaje dziecko za swoje, pokazując, że cieszy się z ciąży żony.

Czterdzieści dni połogu to następny okres, w których kobieta dostaje specjalne jedzenie, jak: mleko, *nasze*, *mosse* i *madide*, aby jak najszybciej utyla. W ostatnim dniu połogu kobiety urządzą przyjęcie zwane *nufajd*. Mąż musi wtedy dać żonie dar składający się z daktyli, słodyczy i mąki pszennej na *gurasse*.

Inną instytucją, która umożliwia kobiecie odreagowanie spotykanych ją na co dzień upokorzeń, daje możliwość relaksu i uzyskania od męża potrzebnych jej rzeczy, jest uczestnictwo w obrzędach *Zaar*. Uczty urządzone w trakcie tych obrzędów czasami nawet dorównują weselnym, a głównym daniem na nich jest mięso. Kobiety w czasie tych obrzędów mogą robić wiele rzeczy niedozwolonych na co dzień, jak picie alkoholu lub palenie tytoniu.

Podczas wesela organizuje się uczty dla obu płci, ale przedtem odbywają się przyjęcia tylko dla kobiet. Pierwsze z nich urządza się na tydzień przed

weselem. Jest to dzień czesania panny młodej (*gaawod*). Matka panny młodej zaprasza krewnie i sąsiadki, a jej brat przynosi im dary, m.in. worek sorga i barana. Zaproszone kobiety przygotowują dania w atmosferze święta, przez cały czas śpiewając. W tym czasie fryzjerka czesze pannę młodą. Potem podawany jest obiad. Składa się on ze smażonej baraniny, gulaszu, *mahshi*, sałaty, *kisry*, chleba i owoców.

Drugie przyjęcie organizują kobiety z okazji nauki tańca panny młodej (*talima*). Pod wieczór do domu panny młodej przychodzą młode mężatki, które pokazują jej jak się tańczy. Biorą w tym także udział młode dziewczęta, które grają na bębnach, klaszczą i śpiewają. Na zakończenie uroczystości na kolacje podawany jest bób, *taamija*, *gurrasa* i chleb.

Podsumowując można powiedzieć że, pożywienie jako symbol materialnej stabilizacji rodziny podkreśla jednocześnie rolę męża i oczekiwania żony w stosunku do niego.

Na co dzień męska dominacja wyrażona jest przez podawanie mężowi jedzenia lepszej jakości i w pierwszej kolejności. W sytuacjach odświętnych, zwłaszcza związanych z religią muzułmańską, mężczyźni jedzą na ogół bardzo skromnie. Kobiety zaś wykorzystują te sytuacje, aby zrekompensować sobie codzienne upokorzenia i najeść się do syta. Przykładem może być opozycja między męską, religijną ceremonią *Zikir* a kobiecym, nie związanym z religią obrzędem *Zaar*. Podobna opozycja zachodzi między religijną ceremonią podpisania kontraktu małżeńskiego, a świeckimi ceremoniami czesania i nauki tańca panny młodej. Innym przykładem jest recytacja *Madih*, która dla mężczyzn jest wyrazem pobożności i jak mówią: „Nie jest potrzebne wystawne przyjęcie, gdyż samo słuchanie jest już wystarczającą przyjemnością”. Dla kobiet zaś jest to rodzaj przedstawienia teatralnego. Mówią one że, „jest to robione bardziej na pokaz niż dla pobożności” i przygotowują dla siebie atrakcyjne pożywienie.

Kobiety, które na co dzień jadają mniej i gorzej, wykorzystują religijny i społeczny obowiązek opieki mężczyzn nad nimi, wymagając dowodów ich odpowiedzialności w postaci darów *tausia* i specjalnego traktowania wraz z zapewnieniem odpowiedniego podczas miesiąca miodowego, a później w długich powtarzających się okresach ciąży i porogów. Niespełnienie tych obowiązków może zakończyć się rozwodem. Kobieta znajduje tu poparcie całej społeczności, a męża okrywa niesławą. Mężczyźni więc z reguły, aby nie dopuścić do plotek na temat braku odpowiedzialności, zawnazas zaopatrują kobiety w wystarczającą ilość jedzenia.

Pomijając jednak różnice między mężczyznami a kobietami widoczne w sposobie spożywania posiłków, trzeba stwierdzić, że przejadanie się nie jest dobrze widziane. Wyjątkiem od tego są tylko te okresy, w których kobiety powinny przybywać na wadze. Zazwyczaj osoby uczestniczące we wspólnym posiłku starają się odejść od tacy zanim jedzenie się skończy. Poza tym nawet w czasie przyjęć, mimo pozornie bogato zastawionych tac, na osobę a wypada o wiele mniej pożywienia niż na przykład podczas świątecznej konsumpcji

w tradycyjnych polskich rodzinach. Nie ma to w tym wypadku związku z zamożnością, gdyż dzieje się tak nawet w bogatych rodzinach sudańskich. Na zwyczaj ten wpływa religia. Mówi o tym jeden z Hadisów:

„Człowiek nie powinien przepelniać tego wstrętnego naczynia, jakim jest jego brzuch. Winno mu wystarczyć tyle, by się utrzymać przy życiu. A jeśli człowiek już je, to niechaj jedną trzecią żołądka wypełni jedzeniem, jedną trzecią pićmiem, a jedną trzecią zostawia pustą, by miał czym oddychać.” (Mahomet 1993, s. 101).

LITERATURA

- Akinrele J. A.
1970 *Fermentation studies on maize during the preparation of traditional African starchcake food*, „Journal Scientific Food Agriculture”, vol. 21, s. 619–625.
- Koran
1986 *Koran*, tłum. J. Bielawski Warszawa.
- Lewicki T.
1963 *Pożywienie ludności Zachodniej Afryki w średniowieczu według źródeł arabskich*, „Etnografia Polska”, t. 7.
- Mahomet
1993 *Mahomet. Mądrości Proroka (Hadisy)*, tłum. J. Danecki, Warszawa.
- al Tayb, Abdulla
1964 *The Changing Customs of the Riverain Sudan*, „Sudan Notes and Records”, vol. 45, s. 12–28.
- al Tayb M. E.
1974 *Al-Indaya Dar Ettibaa*, Khartoum.
- Shinnie P. L.
1986 *Meroe. Cywilizacja starożytnego Sudanu*. Warszawa.

MACIEJ ZĄBEK

CULINARY CUSTOMS AND PATTERNS OF FOOD CONSUMPTION IN THE SUDANESE TRADITIONAL CULTURE

Summary

This study deals with food consumption in the Sudanese traditional culture. It is based on the field research conducted by the author between 1989–91 in Northern Kordofan Province. The first part is concentrated on food product, the variety and the methods of their preparing, with a special focus on the dealing with sorghum crop products such as *kisra* and *asiida*. Which are the main local bread for the majority of the Sudanese people. The second point describes the methods of preparing drinks. The most interesting of this drinks is the role of *merissa* – local beer brewed from sorghum. The second part of the paper presents the role of food in the social life, general consumption patterns of households, identifying meal times and the common types of food eaten during the day. Also seasonal differences in consumption and food consumed during special occasions. At the end the study discusses the consumption of food within the one family and symbolic meaning of food activities (cooking, service, consumption and distribution) in relation to specific social roles. The conclusion which to be gained of this study, emphasis the great role of food in distinguishing between men and women relationship in a traditional society.