

На чем сошлись вожди бамилеке

В. КОРОЧАНЦЕВ



АША машина, попетляв среди тесных, людных улиц окраинного столичного квартала Мадагаскар, покинула асфальт и свернула в один из темных, ухабистых закоулков.

Хозяйка дома, увидев с мужем неожиданного гостя, сначала несколько растерялась. «Это мой коллега, советский журналист», — представил меня супруге Франсуа.

На столе появились сваренные куски ямс и в отдельном металлическом блюде желто-зеленый овощной соус на арахисе с очень острыми приправами, от которых в буквальном смысле горел рот. Франсуа посмотрел на меня извиняющимся взглядом, будто чего-то еще не хватало. «В чем дело? — перехватил я этот взгляд. — Все хорошо. Я очень доволен». «У нас нет обычного вина. Может ты выпьешь пальмового?» — предложил

он. Отказываться от пальмового вина было просто грешно.

Туманно-белого цвета, кисло-ватое, слегка подслащенное вино со своеобразным привкусом, возникающим от добавления различных корней, было еще молодо и производило тонизирующее действие. Его крепость была где-то в пределах трех-четырех градусов.

Пальмовое вино делают главным образом из сока особого сорта масличной пальмы. Иногда для его приготовления берут другие сорта пальм: например, в заболоченных районах Камеруна для этой цели используется рафия. Сок, который идет на вино, собирают в сосуды — калесасы после рассечения набухшего мужского соцветия (в момент появления почек). Другим довольно жестоким и ныне редко применяемым способом добывания пальмового сока является валка дерева и сбор сока прямо

из слома или среза поваленного стебля пальмы. Сок можно пить сразу же после этих операций, можно также дать ему перебродить, превратив его в вино.

Свежий, неперебродивший сок — приятный, полезный для здоровья напиток. Для ускорения его ферментации и одновременно длякрепления крестьяне добавляют в него ароматические корни возбуждающего действия. Крепость пальмового вина почти никогда не превышает пять-шесть градусов. В умеренных количествах это вино может быть полезным, так как содействует лучшему обмену веществ. Однако чересчур большая доза приводит к отравлению организма, образованию в нем токсических веществ. Дело в том, что в результате брожения в вине резко падает содержание витаминов С и увеличивается доля витаминов группы В, в частности рибофлавина (В₂).

Есть в Камеруне и весьма «горячительные» напитки, созданные буйной народной фантазией. В одном из районов страны недавно собралось совещание традиционных вождей народности бамилеке. Среди обсуждавшихся вопросов был один, по которому вожди быстро пришли к соглашению, — вопрос о запрещении арки. «Мы запрещаем изготовление арки», — записали вожди в резолюции. «Мы обещаем разоблачать и передавать в руки правительственных органов изготовителей и продавцов арки, а также любителей выпить его», — говорится в другой резолюции, принятой на второй конференции вождей народностей звондо, мвеле, мзогниенге и других округа Нюнг-э-Мфуму в середине апреля сего года.

Арки запрещен в Камеруне, но как всякий запретный плод он сладок, и бороться с его проникновением в быт приходится постоянно. Арки не только крепкий — его крепость часто превышает 50 градусов, — но и «крупномасштабный» напиток. Для его приготовления берется примерно четыре-пять килограммов зерен кукурузы и такое же количество маниоки (не много ли это для развивающегося государства?). Сначала готовят солод. Зерна кукурузы, или, как ее здесь называют, маиса, отмачивают в воде, потом раскладывают в сыром месте на банановых листьях и засыпают песком. После прорастания, через три-четыре дня, зерна сушат и затем размалывают до порошка пестом

ми в деревянных ступах. Маниоку тем временем кипятят, растирают в пюре. Оба компонента перемешивают приблизительно в десяти литрах воды и оставляют бродить в течение трех-четырех дней. перебродившую массу процеживают, выделяя влагу в чистом виде, после чего жидкость перегоняют через простейший металлический аппарат, по конструкции смахивающий на отечественные самогонварильные агрегаты, которые умело изготавливали наши отсталые предки. Крестьяне, что победнее, прибегают к простейшей комбинации металлических кастрюль. «На одной земле живем,—удовлетворенно заметил по поводу столь невероятного совпадения мой друг по фамилии Мебенга.—Собственно говоря, это плюс в пользу предыдущих поколений, овладевавших самостоятельно законами физических явлений».

В некоторых районах Камеруна распространены банановые и медовые вина. Банановое вино делают из созревших, или, как говорят крестьяне, из «красных» плодов (в действительности зрелые бананы не красного, а желтого цвета). Бананы растирают в пюре, куда добавляется тертый порошок из сушеных, пророщенных зерен кукурузы (заметим, что солод из кукурузы используется в большинстве случаев при изготовлении крепких народных напитков). Эта масса сохраняется в темном укромном месте в течение двух дней. По прошествии необходимого срока выжимается сок, который и представляет собой банановое вино. На том же принципе основывается выделка вина из меда.

Излюбленным напитком в Африке является пиво из милья. В Мали в местечке Санга, где в горах Бандиагары живет племя догонов, это пиво называют «доло», в Того и Дагомее — «тиапа-ло», в некоторых странах Восточной Африки — «помбе». В Камеруне на всех языках и диалектах — а число их переваливает за сотню — пиво из милья имеет одно название — «агба».

Пиво из милья бытует, главным образом, в среде немусульманского населения Африки, культивирующего милья. Нужно сказать, что его распространенность объясняется тем, что анимисты по старинным обычаям используют пиво из милья во время праздничных ритуалов и многих других языческих церемоний. В Мали я столкнулся с «доло» в дни религиозного праздника «си-

НА РЫНКАХ АЗИИ



Камбоджа. Пном-Пень.

Непал. Катманду.
Фото Я. Халипа



ПРОГРАММА ПЛАНИРОВАНИЯ СЕМЬИ

Население Индии, составлявшее в 1901 году 238,3 миллиона человек, выросло только на 5,4 процента в первые два десятилетия XX века. Увеличение за последующие три десятилетия соответственно составило 11, 13,5 и 14,1 процента. Однако в дальнейшем население увеличилось на 21,5 процента в 1951—1960 годах и на 25 процентов — в последующие годы. В настоящее время, по грубым подсчетам, оно ежегодно растет на 13 миллионов человек, что соответствует численности населения Австралии. Это прямой результат снижения смертности, которая составляла в 1921 году 48,6 на 1000 жителей и уменьшилась в настоящее время до 16. Для Индии, страны, которая занимает только 2,4 процента всей территории земли и имеет около 1,5 процента мирового дохода, большая численность жителей, составляющая около 14 процентов населения мира, создает значительные социально-экономические проблемы. Вот почему там принята программа планирования семьи, ассигнования на которую с каждым годом возрастают. Так, по первому плану развития Индии (1951—1956 годы) для этой цели было ассигновано 1,45 миллиона рупий, по второму — 21,56 миллиона рупий, по третьему — 248,6 миллиона рупий. В 1963/69 финансовом году эти ассигнования достигли 370 миллионов рупий, в 1969/70 — 420 миллионов рупий.

ги». Догонь, кроме того, добавляя в «доло» различные снадобья, лечат завязых алкоголиков от пристрастия к «зеленому змию», вызывая даже отвращение к самому «доло». Каждый район обладает собственными секретами пивоварения, полученными по наследству. Однако принципы и, пожалуй, основные этапы его те же, что и на любом современном предприятии (приготовление солода, ферментация и т. д.). Получаемые результаты тоже разнятся в зависимости от районов и обычаев. Много зависит от традиций, вкусов и подхода к оценке качества. Пиво, например, может подаваться в фильтрованном или нефильтрованном виде. В последнем случае оно обладает иными вкусовыми и питательными свойствами.

На севере Камеруна, близ границы с Чадом, в районах Каеле и Ягуа, живет небольшое племя тупури (90 тысяч человек). Женщины тупури из деревни Голомпуи, по мнению специалистов, — великие мастерицы в варении агби. Пиво, вышедшее из их милых рук — пенящееся, прозрачное, чистое, кристально-янтарного цвета, — ничем почти не отличается от продажного пива марки «Бифор», «33», «Кроненбург» или «Пильзенского».

В районах, где культивируется кукуруза, делают кукурузное пиво. В Яунде на языке звонкого называют афу, в Батури, близ границы с ЦАР, в центральном районе страны, народность кака зовет его «кбата». Нужно сказать, что, бывая в некоторых африканских кварталах Яунде, я убедился, что название «кбата» (или «квата») употребляется значительно чаще, чем афу.

Если при изготовлении арки священнодействуют мужчины, то пивоварение, за немногими исключениями, является специальностью женщин. Они готовят пиво для потребления внутри семьи, для приема гостей и на большие народные праздники для всей деревни. Во время ритуальных празднеств пиво из миля часто является неотъемлемым элементом всех церемоний. На празднике догонов «сиги» по чудесной традиции в деревне Юго варить пиво поручалось самой красивой женщине.

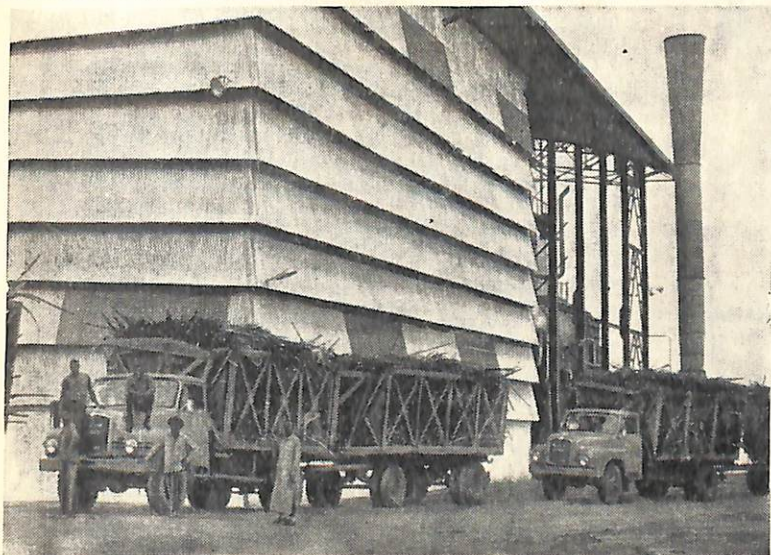
Трудно исчерпать все напитки, распространенные в Камеруне. Если взять, например, многочисленную народность фульбе на севере страны, то фульбе — убежденные трезвенники, следуя со-

ветам аллаха, мастерски делают молочные напитки. В сухой сезон, приспособившись к качеству молока, они изготавливают напиток «кулу» — молоко с мием, очень популярен также напиток «чоббал», включающий наряду со свежим молоком специально приготовленный миль. Чоббал берут с собой в дорогу для утоления жажды фульбе — путешественники и пастухи.

Напиток напитоку рознь. В деревушке Тенг, близ города Акнолинга, в центре республики, были устроены поминки в честь умершего вождя. Как и в любой другой деревне, где живет народность фангов, женщины образовали круг перед хижинкой покойного и танцевали «озилу» (озила — танец, распространенный среди фангов). Рекой лилось пальмовое вино, агби (пиво), а может, и что покрепче. Чем дальше, тем громче звучали четыре тамтама, более лихой становилась пляска. В три часа под оглушительный ритм свалилась женщина. Сначала односельчане подумали, что она упала от изнеможения, как это часто случается в африканских хороводах. Однако она стала трагической жертвой не только усталости, но и... алкоголя.

В Камеруне ведется широкая разъяснительная работа среди населения о вреде напитков типа «арки». Потребление этих напитков расточительно и приносит большой вред экономике молодой африканской страны. Десять килограммов маниоки и кукурузы уходит на «арки». Один африканист по фамилии Уинтер в работе «Уровень жизни населения Адамауи» высчитал, что на варку одного литра агби тратится приблизительно 220 граммов миля, тщательно перетертого в муку. По его данным, ежедневное потребление миля в виде пива среди племен бам и дуру равно 80 граммам, или пятой части их ежедневного рациона питания, а годовое потребление пива достигает 130 литров, или 28,8 килограмма миля. При очень скудных урожаях зерна на севере, в горах Мандара, где живут языческие племена кирди — большие любители агби, каждый литр пива таит в себе опасность голода.

Вот почему и на первом съезде партии Камерунский национальный союз, и на районных совещаниях вождей, по камерунскому радио и в печати — повсюду осуждались и осуждаются приверженцы «зеленого змия».



В ста километрах от столицы Камеруна Яунде в Манджоке построен первый в республике сахарный завод. Его проектная мощность 15 тысяч тонн сахара в год.

Фото ТАСС

200 миллионов «священных коров» безнаказанно уничтожают посевы в Индии. Убой только одной трети их и хорошее содержание оставшихся двух третей обеспечили бы каждому индийскому ребенку пол-литра молока в день.

Фото В. Розова



ЧЕМ НЕ БОЛЕЮТ БУШМЕНЫ

Медицинское обследование бушменов — группы племен, живущих на юге Африки, — показало, что им незнакомы болезни сосудов, желез, суставной ревматизм и прочие недуги людей «цивилизованного мира». Крайне редко встречаются у бушменов желудочно-кишечные заболевания, почти не разрушаются зубы. В крови их содержится малое количество холестерина. Живут бушмены охотой и сбором дикорастущих трав, корней, плодов.

● По сообщению доктора Дьюраисами, в Индии насчитывается 2,5 миллиона больных проказой. В некоторых районах штатов Андхра-Прадеш и Мадрас сорок человек из тысячи — прокаженные.

ПРЕДРАССУДОК И ПРЕСТУПЛЕНИЕ

Молодой рабочий из Дагомеи по имени Бокасси Дакко по-особому относился к листьям перца. Это был для него племенной тотем, нечто вроде священной эмблемы его предков. Поэтому когда однажды на обед жена подала ему кушанье, приготовленное из молодых листьев перца, Дакко потребовал заменить блюдо. Жена заупрямилась. Ссора закончилась трагически: любящий муж задушил жену.

Суд, в который было передано дело по обвинению в убийстве, оказался в затруднительном положении. По законам традиционного судопроизводства, кара, которая постигла пренебрегшую родовым обычаем женщину, была справедлива. Однако новое законодательство не могло оправдать преступника. Суд вынес компромиссное решение: пять лет заключения и пять лет запрета на проживание в стране.

СЛОН И ПАРОВОЗ

В 300 километрах к юго-западу от Найроби (Кения) слон напал на движущийся поезд. Один вагон был выведен из строя.