

К 500-ЛЕТИЮ ОТКРЫТИЯ АМЕРИКИ

© 1993 г., ЭО, № 5

Э. Г. Александренков, А. Фольгадо

МАНИОКА И КАСАБЕ¹

В 1992 г. исполнилось 500 лет со времени первого плавания Христофора Колумба к островам Западного полушария.

Результаты этого и последовавших событий описываются, изучаются и трактуются в самых различных аспектах. Главным остается вопрос (и неоднозначные ответы на него) о том, что же дало открытие Колумба для судеб каждой стороны: коренных обитателей Америки и жителей Старого Света. Есть и другие, может быть, и не определяющие судьбы народов проблемы, изучение которых тем не менее позволяет увидеть, как достижения коренных обитателей Америки по освоению среды были усвоены европейскими пришельцами, а затем и распространены по многим районам земного шара. В этом отношении показательны судьбы растений, одомашненных аборигенами Западного полушария в древности. Среди наиболее нам известных — картофель, кукуруза, подсолнух, томат, земляной орех, табак и какао².

В этом ряду немаловажное место занимает маниока (употребляется также слово «маниок» и реже «мандиока»). В испанском языке растение известно как «юка» (yuca), в английском — «касава» (cassava) и т. д. В некоторых языках различаются название растения и полученного из него продукта — так, в испанском «касабе» означает маниоковые лепешки (на Кубе, в Доминиканской Республике, на Пуэрто-Рико, в Венесуэле).

Маниока (*Manihot esculenta* Granz) — многолетнее кустарниковое растение с длинными корнями, богатыми крахмалом (рис. 1). Растет в низменных тропических районах, разводится вегетативным способом — ствол растения рубится на куски 10—13 см длиной, которые втыкаются (иногда кладутся горизонтально) в подготовленную землю. Через 2—3 недели появляются ростки, через 3—4 месяца, когда начинают формироваться утолщенные корни, растение хорошо укрепляется в земле. Корни достигают зрелости в среднем через год, в земле могут находиться до двух и даже до трех лет, сохраняя свои полезные качества, затем они теряют крахмал и затвердевают. Для употребления в пищу корни извлекают обычно через 7—18 месяцев после посадки. В переработанном виде корни плохо хранятся — они начинают разлагаться в течение недели. Поэтому для домашнего употребления урожай собирают не сразу, а по мере необходимости. В свежих корнях маниоки содержится 30—40% сухого вещества, 85% которого составляет крахмал³.

Практики-земледельцы делят маниоку на две разновидности: сладкую и горькую (или кислую). Различаются они степенью концентрации содержащегося в корнях гликозида, который после отделения корней от ствола превращается в сильнодействующий яд, синильную кислоту⁴. В пищу маниока может употребляться в вареном и печеном виде. В некоторых районах Южной Америки из нее делают и делают муку (или точнее крупу), обычно известную под индейским названием «тапиока» или португальским — «фаринья».

Относительно района первичной культивации маниоки в Америке высказывались различные мнения⁵. Археологическое выявление начальной доместикации маниоки затруднялось до недавнего времени плохой сохранностью



Рис. 1. Индейки макиритаре с корнями маниоки, Венесуэла (из альбома *El cazabe*. Caracas, 1979)

растительных остатков во влажных тропиках. С большей уверенностью археологи могли судить о выпечке лепешек из горькой маниоки, когда, судя по аналогии с историческими описаниями соответствующих процессов обработки маниоки, использовались такие орудия, как терки с каменными зубьями-вкладышами и глиняные сковороды, по которым археологи определяют время исследуемого объекта. Наиболее древние находки глиняных сковород происходят из северных районов Колумбии. На стоянке Ротинет они датируются 2240 г. до н. э., на Маламбо — 1120 г. до н. э. Другой древний район предполагаемой обработки ядовитой маниоки (и ее возделывания) — среднее Ориноко, где древнейшие находки сковород со стоянки Ла-Грута относятся к 2100 г. до н. э. Оттуда возделывание и переработка горькой маниоки в лепешки продвинулись к нижнему течению Ориноко, где наиболее древние находки глиняных сковород датируются в Барранкас началом I тыс. до н. э.⁶

Немногочисленные свидетельства знакомства с горькой маниокой в древности найдены в Центральной Америке. Судя по находкам глиняных сковород в Турриальбе (недалеко от столицы Коста-Рики, г. Сан-Хосе), горькая маниока возделывалась там в середине I тыс. до н. э.⁷

Приблизительно около этого времени горькая маниока появилась на Антильских островах. Сейчас полагают, что она попала туда из района Гвианы, через Тринидад. Древнейшая керамика со сковородами датируется на о-ве Тринидад началом II в. до н. э. К северу от Тринидада подобная керамика еще более древняя — VI—II вв. до н. э. на о-ве Мартиника, V—II вв. до н. э. на о-ве Монсеррат; IV в. до н. э. на о-ве Сен Мартен. При этом если дата VI в. до н. э. единична, то даты III—II вв. до н. э. составляют целую серию, что говорит об их надежности. Наиболее ранние находки, свидетельствующие о возделывании горькой маниоки на о-ве Пуэрто-Рико, относятся ко II в. до н. э. (стоянки Ла-Уэка и Асьенда-Гранде). К тому же времени относится предположительно стоянка Просперити на Виргинских островах⁸.

Позже земледелие, а с ним возделывание горькой маниоки и переработка ее в лепешки распространились по другим Большим Антильским (Гаити, Куба, Ямайка) и Багамским островам. Когда в конце XV в. на этих островах появились испанцы, лишь самый запад Гаити и Кубы был занят неземледельческим населением⁹. Все источники того времени говорят о том, что земледельцы Антиль (как Больших, так и Малых) перерабатывали в пищу горькую маниоку.

К концу XV в. выращивание горькой маниоки широко распространилось по

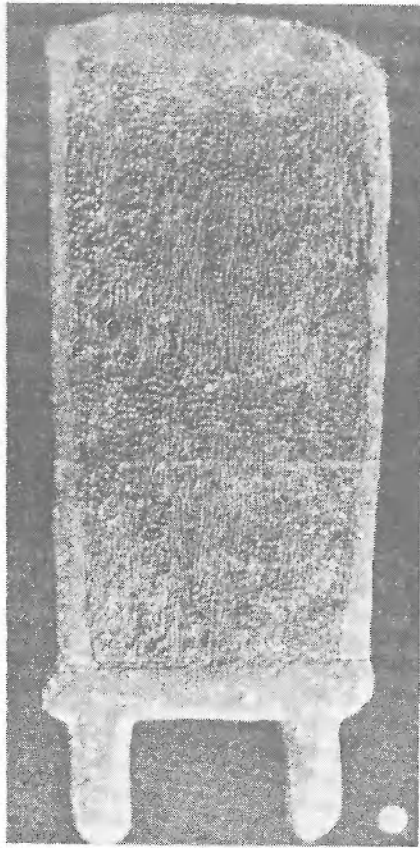


Рис. 2. Терка, найденная в пещере в Баракоа, пров. Гуантанамо, Куба

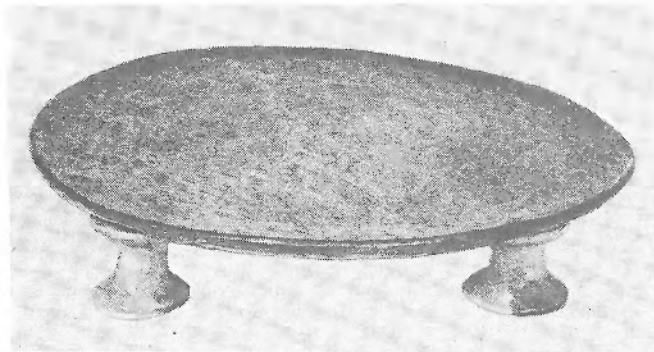


Рис. 3. Сковорода для выпечки лепешек из маниоки, индейцы махагуахе, река Какета, Колумбия; диаметр 71 см (Из книги *Roosevelt A. C. Parmana*. N. Y., 1980)

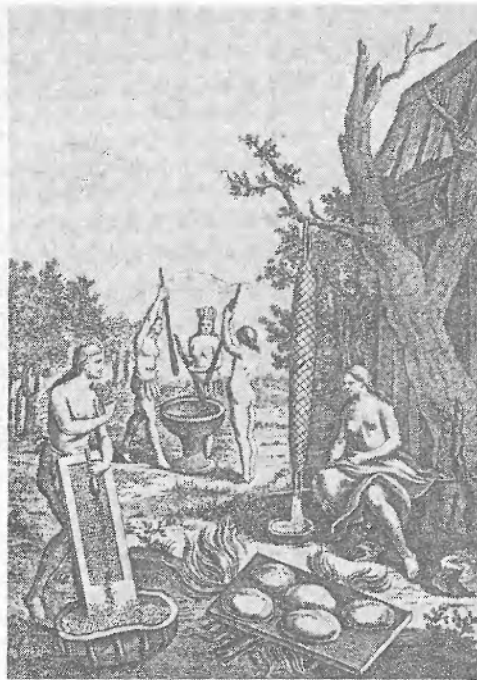


Рис. 4. Подготовка маниоки к употреблению. В центре — женщина, которая использует деревянную терку для измельчения маниоки. Вокруг нее — другие женщины, которые готовят маниоку. На заднем плане — традиционная индейская хижина.



Рис. 5. Растирание маниоки на деревянной терке с вбитыми кусочками металла; индейцы макиритаре (из альбома El cazabe)

тропической Южной Америке, главным образом в бассейнах рек Ориноко и Амазонки. В некоторых местах эта известная в древности традиция к XV в. не сохранилась — на северо-западе Южной Америки, в Центральной Америке; там в больших количествах в пищу употреблялся маис (кукуруза).

Отмеченные ранними хронистами и современными этнографами способы переработки маниоки, в том числе и горькой, разнообразны¹⁰. Выкопанные корни



Рис. 6. Маниоковая масса просеивается на горячую сковороду; индейцы макиритаре (из альбома El sazabe)



Рис. 7. Механическая терка для растирания маниоки. Эль-Арпон, мун. Сегундо-Френте, пров. Сантьяго-де-Куба, начало 1982 г. (фото А. В. Оськина)

мыли в воде, соскребали с них кожицу каменными ножами или ножами из раковин и растирали на терках (гуайо, на языке араваков Больших Антиль), представлявших собой доски со вбитыми в них мелкими острыми камешками (рис. 2). Растертой массой заполняли плетеную из растительных волокон емкость в виде рукава (сибукан), имевшую на каждом конце по петле. Сибукан подвешивали в вертикальном положении, обычно к суку дерева. К нижнему концу сибукана крепили камни, иногда палку, на которую усаживались люди. Под тяжестью плетеный сибукан вытягивался и выдавливал жидкость с ядом. Отжатую массу протирали через плетеное сито (хибис). К этому времени разогревали большую глиняную сковороду (бурен), стоявшую на камнях над огнем (рис. 3). Высыпанную на сковороду массу через четверть часа переворачивали пальмовым листом или

деревянной лопаткой. Снятые со сковород лепешки высушивали на солнце, они могли храниться в течение года и даже двух-трех лет. Непосредственно перед едой лепешку размачивали в какой-либо жидкости — в похлебке, соусе и т. д.

Этот процесс взят из описаний аборигенов Антиль на рубеже XV—XVI вв. Сходные картины можно найти в работах миссионеров и путешественников по бассейну рек Ориноко и Амазонки XVIII—XIX вв. (рис. 4), можно их видеть и в настоящее время у индейцев ряда областей Южной Америки (рис. 5, 6)¹¹.

Испанцы, унаследовавшие тысячелетиями складывавшийся в бассейне Средиземного моря образ жизни, неотъемлемой частью которого был хлеб, при первой встрече с касабе недоверчиво и с пренебрежением отнеслись к жестким, как дерево или обожженная глина (выражение Лас Касаса), лепешкам. Однако нужда заставила их (как и других пришельцев из Европы) есть этот необычный для них хлеб. Более того, касабе оказался очень удобным для тропиков продуктом из-за возможности его длительного хранения. Это сразу оценили мореплаватели и конкистадоры — касабе непременно запасались, отплывая с Антильских островов в Европу или для завоевания других американских земель. Уже Колумб, возвращаясь из второго плавания к Антилам, останавливался на о-ве Гваделупа, запасаясь водой, дровами и хлебом. Юка была взята на огородах местных (бежавших) жителей, а хлеб делали, вероятно, индейцы, увезенные с Гаити¹².

Европейцы вывезли маниоку из Америки на другие материка. В XVI в. из Бразилии она попала в Африку — в бассейн р. Конго; два века спустя она была известна уже в Восточной Африке и на Мадагаскаре и быстро распространилась во внутренних районах Африки. Предполагается, что в Индонезию маниока могла попасть в XVII в., позже — в Индию. К концу XIX в. эта культура распространилась в низменных тропических районах Азии и на островах Океании. Продолжает она свое движение и в XX в. — за счет освоения менее плодородных земель в Африке, Индии и Юго-Восточной Азии¹³.

Мировое производство маниоки в 1980 г. было около 118 млн. т., в 1988 г. — уже более 138 млн. т (Африка — 57 млн. т, Азия — почти 52 млн. т, Южная Америка — 28 млн. т., Северная Америка и Карибские острова — 850 тыс. т). Средняя урожайность превышала 9 т/га. В начале 80-х годов в развивающихся странах маниока являлась важным источником пищевых калорий, занимая четвертое место после риса, кукурузы и сахарного тростника. В чем же достоинства маниоки? Она относится к культурам, достаточно низким по калорийности, но в сухом виде является наиболее доступным и дешевым источником калорий. У маниоки относительно низкая урожайность, приравняемая к 3—3,5 т/га зерновых. Однако в силу того, что большая часть маниоки выращивается с помощью традиционных форм земледелия, без использования (или с малым количеством) удобрений, фунги-, инсекти- и гербицидов или орошения, ее урожайность положительно сравнивается даже с урожайностью зерновых в сходных условиях — в некоторых тропических районах, где нет орошения, зерновые дают всего 1—2 т/га. Кроме того, она превосходит по потенциалу урожайности другие культуры в неоптимальных условиях¹⁴.

Надо сказать, что, хотя маниока достаточно широко распространилась в XV—XVI вв. и стала важным элементом питания значительной части человечества, за пределы Америки не вышел способ приготовления из маниоки хлеба в виде лепешек. Основная причина, видимо, в том, что в Старом Свете производство хлеба из зерновых было более эффективным.

На родине маниоки, в пределах тропической Америки (в Южной Америке и на Антилах), также произошли заметные изменения в процессе ее переработки. Прежде всего хлеб из маниоки стал важным элементом питания не только аборигенного населения, но и потомков выходцев из Европы и Африки¹⁵. При этом процесс превращения ядовитого корня в лепешку сохранил все стадии, хотя

орудия и приспособления стали в ряде случаев иными, соответствуя интенсификации производства касабе.

Примером такой трансформации переработки маниоки может служить Куба. В первой половине XVI в. касабе на Кубе, как и на других Больших Антильских островах, стал важным элементом питания пришлого населения; им снабжали также экспедиции, отправлявшиеся на материк. Так, при перечислении провианта, который брали с собой в походы на Юкатан Грихальва и Кортес, на первом месте стоит касабе, а за ним — свинина и маис¹⁶. Кортес запасался продуктами по всему острову, от востока до запада, в поместьях испанцев, где маниоку выращивали и перерабатывали аборигены. При испанцах маниоку стали выращивать и там, где прежде земледельческое население вовсе не проживало. Так, первый губернатор Кубы, Диего Веласкес, владел асиендой в районе бухты Гуанигуанико (ныне Кортес) на самом западе острова. В его хозяйстве индейцы разводили свиней и птицу, выращивали маис. А на первом месте в этом перечне стоят «конуко» (земельные участки) с маниокой и бататом, которых было около 50 тыс. кустов¹⁷.

Только в конце XVI в. касабе перестал быть обязательным элементом припасов на кораблях, выходящих с Кубы, так как он был заменен привозной (из Испании и Мексики) пшеницей¹⁸. С тех пор его производство на Кубе постоянно сокращается.

У коренных обитателей Антиль выпечкой касабе занимались женщины. Эта обязанность осталась на них и когда они попали в зависимость от испанцев. Вероятно, в начальный колониальный период местные женщины делали хлеб для конкистадоров с помощью местных традиционных орудий и приспособлений. Потребность в расширении производства касабе привела постепенно к тому, что изменились основные орудия производства; это же определило переход производства касабе из рук женщин в более сильные руки мужчин. Производством касабе (в городах по крайней мере) стали заниматься не только индейцы, но и белые и негры. В конце XVI в. в Гаване стал намечаться упадок в разведении маниоки, что приводило к нехватке касабе в городе. Дело дошло до того, что алькальд гаванской крепости писал испанскому королю о необходимости отпускать рабов в праздничные дни (которые в обязательном порядке считались нерабочими, чтобы человек мог посвятить их отправлению духовных потребностей) после прослушивания проповедей на их асьенды для изготовления касабе, так как рабы «больше всего делают касабе в этой вилье». Касабе был нужен для содержания солдат¹⁹. Еще и в середине XVIII в. на западе полуострова касабе входил в рацион королевских рабов и членов ополчения наравне с мясом. В то время один из историков Кубы писал, что маниока на Кубе была основой питания местного населения; по его словам, юка на острове то же, что пшеница в Испании. На втором месте была кукуруза. Больше всего тогда производили касабе в Пуэрто-Принсипе (старое название нынешнего Камагуэя). При этом часть касабе в Камагуэе шла на продажу в другие районы острова²⁰.

В поздний колониальный период производство касабе было ограничено главным образом восточными областями страны. Тем не менее еще в 1875 г. кубинский исследователь Э. Пичардо отметил в своем словаре, что на западе страны известие касабе из Гуанабакоа (сейчас район Гаваны, ранее самостоятельное поселение, в которое когда-то были сселены индейцы). Этот касабе, по мнению Пичардо, был значительно хуже касабе из Пуэрто-Принсипе²¹. Еще в начале XX в. Гуанабакоа славилась двумя «индейскими занятиями» — производством горшков и выпечкой касабе²². В Гаване до недавнего времени можно было попробовать касабе в ресторане «Бодегита-дель-Медио». По словам кубинских журналистов, в начале 80-х годов на западе страны мало кто знал, как и из чего делается касабе и как его надо есть²³. Это подтверждается и нашими полевыми работами в провинциях Матансас и Пинар-дель-Рио в 1980 и 1984 гг.

Очевидно, достаточно рано индейская технология приготовления касабе стала подвергаться изменениям. Индейские терки, состоявшие из деревянной основы с

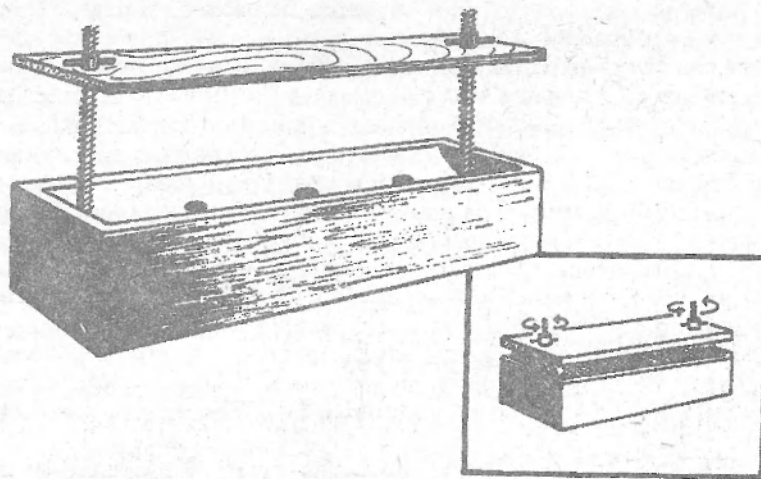


Рис. 8. Винтовой пресс для отжима растертой маниоки. Реконструкция И. Форкаде по описанию А. Фольгадо. Мун. Хигуани, пров. Гранма, август 1982 г. (Архив Отдела этнологии АН Кубы)

вбитыми в нее осколками камня, были, вероятно, заменены на другие, где вместо камня в деревянную основу вбивались кусочки металла — такие терки известны сейчас в Южной Америке, в частности у индейцев Венесуэлы (рис. 6). Позже их вытеснили терки из жести, в которой пробивались дырки. Такие терки известны на Кубе (рис. 7) и в других местах, где касабе делают на продажу или есть нужда в производстве крахмала. Эти терки могут иметь прямоугольную форму и помещаться в рамку. Они могут быть посажены на вал и приводиться в движение воротом или даже их подключают к электромотору.

Уже Лас Касас упоминал о наличии на островах винтового пресса для отжатия растертой маниоки²⁴. На Кубе такой пресс был известен до недавнего времени (рис. 8). Вероятно, и другой пресс, рычажного типа, встречающийся на Кубе сейчас, мог появиться на островах в ранний колониальный период. Обе формы пресса были введены испанцами на островах по образцу прессов, применявшихся на их родине.

Глиняные сковороды были со временем заменены металлическими. Уже в начале XVIII в. последние были известны у аборигенов Малых Антиль²⁵. Судя по изображениям, это были большие диски с одной петлеобразной ручкой. Такие сковороды, сохранившие старое название «бурен», использовались до недавнего времени на Кубе (рис. 9—1)²⁶. До сих пор они в ходу у коренных обитателей Венесуэлы²⁷. Видимо, с начала нашего века (более точно рубеж установить не удалось) на востоке Кубы в некоторых местах касабе пекут на специальных каменных или кирпичных плитах, на которые было перенесено старое название «бурен». Ниже будет описано такое устройство и то, как на нем готовятся лепешки из маниоки.

В середине 80-х годов касабе производился в трех местах Восточной Кубы, главным образом в Баямо, Ольгине и Камагуэе. Нам удалось наблюдать, как делают касабе на востоке острова, где совместная советско-кубинская группа этнографов работала в рамках подготовки «Этнографического атласа Кубы». Мы вместе собирали информацию в провинциях Сантьяго-де-Куба и Гуантанамо (1982 и 1983 гг.), а Аристидес Фольгадо, кроме того, наблюдал приготовление касабе в Баямо (провинция Гранма).

В этих местах делал касабе и продавал его обычно тот же крестьянин, что выращивал маниоку. В последнее время стали появляться государственные пекарни касабе, «касаберы» (casabera). В районе Баямо производство касабе на

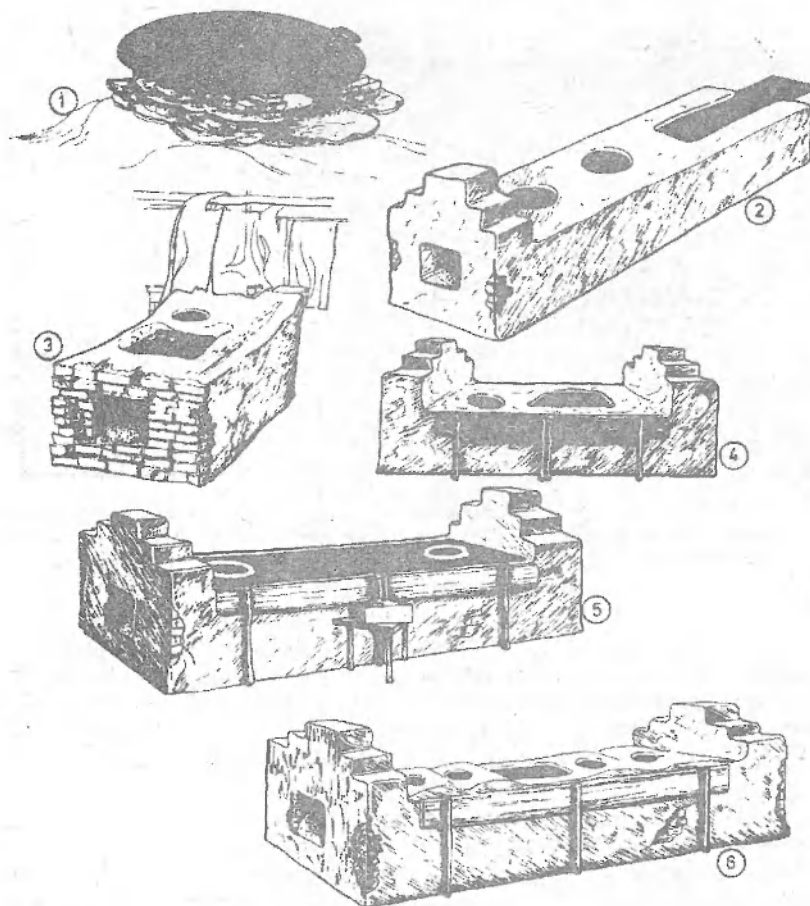


Рис. 9. Бурены, встреченные нами во время полевой работы: 1 — металлический бурен колониального типа. Найден в Рамон-де-Гуанинао, пров. Сантьяго-де-Куба (рис. И. Форкаде); 2—6 — современные плиты-бурены (реконструкция И. Форкаде по описаниям А. Фольгадо): размеры бурена 2: длина 2,25 м, ширина — 0,85 м, высота — 1 м, размеры топки — 0,35 м×0,35 м; бурены 5 и 6 рассчитаны на работу двух человек. Особенности конструкции бурена 5: металлический лист покрытия не обмазан глиной, на нем оставлены два глиняных кольца, в которых формуется лепешки. Длина его более 5 м, размер топки 0,6 м×0,8 м; находился в государственной касбере (Архив Отдела этнологии АН Кубы)

протяжении нынешнего века имело свои периоды взлета и падения в зависимости от спроса. Расцвет его пришелся на начало века. Он вызвал появление плит-буренов, в 20-е годы спрос уменьшился, а после 40-х годов увеличился, выросла цена касабе и опять стали строить плиты-бурены. Вновь спрос увеличился уже после революции, с начала 60-х годов. В это время произошла унификация размеров лепешки. Если до 40-х годов они выпекались трех размеров и продавались соответственно по разной цене, то в 50-е годы — лишь двух размеров, а с начала 60-х годов — только одного.

В Баямо маниоку сажают с декабря по май. Крестьяне считают, что наиболее высокий выход касабе получается с растения в возрасте 12—14 месяцев, хотя некоторые сорта могут быть использованы для этой цели и в 7 месяцев. При сборе урожая учитывается степень влажности почвы. Если земля влажная, урожай собирается через год, если сухая и каменистая, растение можно оставить на более длительное время. В Баямо большая часть годового производства касабе

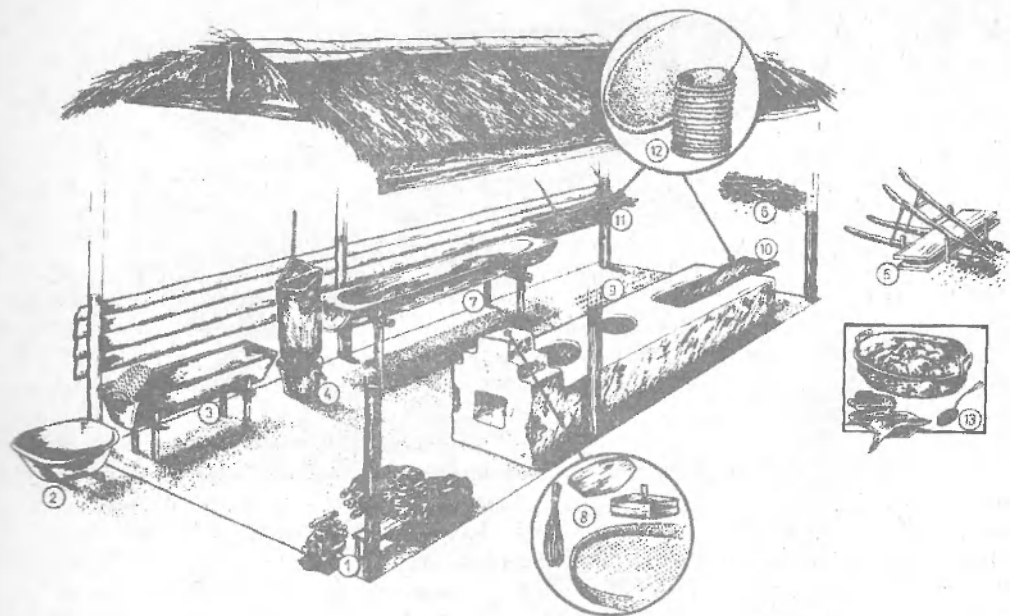


Рис. 10. Элементы производства касабе, пров. Гранма, август 1982 г. (реконструкция И. Форкаде по описанию А. Фольгадо): 1 — мешки с маниокой, 2 — емкость для промывания маниоки, 3 — цементное корыто с терками, 4 — мешок для отжимания (макуто) растертой маниоки и емкость для сбора крахмала, 5 — пресс, 6 — дрова для плиты, 7 — деревянное корыто с ситами, 8 — сито, метелочка, лопатка и пестик (писон), 9 — плита-бурен, 10 — сушилка, 11 — полка (реписа), 12 — лепешки-касаве, 13 — предметы для ремонта плиты

приходится на период с июня по декабрь; наибольший спрос на касабе отмечается в июле-августе (время карнавалов в муниципиях) и в декабре (во время праздников конца года).

В нынешнем производстве касабе важное место занимает плита-бурен. Строится она так. По размерам плиты выкапывается прямоугольная яма около полуфута глубиной. На смеси из глинистой земли и измельченной травы выкладывается слой толщиной в два кирпича на всю ширину и длину плиты. По периметру ямы выкладывается прямоугольник из кирпичей высотой около 30 см, который заполняется извлеченной ранее землей и глиной. Эта смесь утрамбовывается и покрывается еще одним слоем в два кирпича. Возводится кирпичный корпус и закрывается толстым металлическим листом. Топка находится в торце плиты. На этом конце плиты из кирпичей выкладывается ступенчатое возвышение, служащее для защиты лепешек от пепла и для того, чтобы жар и дым из плиты меньше беспокоили работающего. Плита обмазывается раствором глины; при этом на металлическом листе оставляют несколько круглых отверстий, на которых лепешки жарятся, и прямоугольное, где они подсушиваются. Подобный бурен за один день могут сделать два-три человека, имея все материалы под рукой. При хорошем уходе такая плита может служить более 20 лет.

В некоторых случаях бурены имеют сплошное металлическое покрытие. В этом случае круглая форма лепешки достигается посредством металлических колец, в которые насыпается растертая маниока²⁸. При этом одновременно может жариться более десяти лепешек.

Пресс для отжатия маниоковой массы делается следующим образом. В землю вбиваются четыре деревянных кола, которые образуют прямоугольник. Внутри его укладывают два бревна длиной по 3—4 м таким образом, чтобы их толстые концы выступали с одной стороны прямоугольника сантиметров на 40 (рис. 10—5). Поперек этих стволков в пределах стоек укладывается доска длиной 2 и шириной

0,25 м. На эту доску помещается маниока, а поверх нее еще одна доска. Поперек этой доски (параллельно нижним бревнам) укладываются еще стволы, один или два, также более толстыми концами на доски. Толстые концы нижних и верхних стволов крепятся наглухо, а тонкие соединяются цепью, натяжением которой регулируется давление прессы.

А вот какой процесс производства касабе зафиксирован в Баямо. Корни маниоки очищают от грязи, затем ножом или другим острым предметом соскребают кожуру, после чего моют в воде. Затем корни растирают на терках, помещенных в цементных корытах, в которых и накапливается растертая неотжатая маниока («наибоа»). Растертой массой наполняют висящий рядом плетеный узкий мешок («макуто»). Заполненный макуто остается некоторое время подвешенным, чтобы вытекла жидкость, содержащая крахмал, в подставленную посуду. Затем мешок завязывают и относят под пресс, где он может находиться от часа до суток.

К моменту, когда макуто извлекается из прессы, разжигается плита. Отжатую массу («катибия») ²⁹ помещают в деревянное корыто («каюко») и размельчают с помощью старой терки или просто пальцами. Затем ее просеивают через сито («хибе») на другом конце того же каюко. Когда плита готова, кемадор берет из каюко горсть муки и просеивает ее через сито на сковороду плиты. Затем лопаткой формирует края лепешки, при этом раскатившиеся крошки сметаются на сковороду с помощью специальной метелочки. Масса уплотняется деревянным пестиком («писон»). В некоторых случаях в центр уже сформированной лепешки насыпается еще одна горсть муки через более мелкое сито. Для ровного прожаривания лепешки она переворачивается той же лопаткой. С помощью лопатки лепешка перекаладывается с круглой сковороды на прямоугольную, где она подсушивается. После этого ее кладут на полку («реписа»), сделанную в виде решетки и прикрепленную одной стороной к стене помещения, а другой подвешенную к кровле. На ночь лепешки складывают на кухонном столе, рядами или стопками, на рынок их отвозят в мешке.

Хороший кемадор при оптимальных условиях работы за 8 часов может сделать от 200 до 250 лепешек. Обычно ему помогают члены семьи, один-два человека, занятые на разных операциях. В некоторых случаях соседи — изготовители касабе, помогают один другому, выпекая касабе по очереди.

В касабе, идущий на продажу, ничего не добавляют, даже соль; в противном случае он быстро испортится. Для домашнего употребления (когда едят сразу) можно добавлять помимо соли сахар, жиры, масло и пр. В традиционных районах потребления на Кубе касабе едят в сухом виде с похлебками и супами, а также, предварительно размочив, со вторыми блюдами. Для жителей тех сельских районов, где пшеничный хлеб бывает нерегулярно или вовсе отсутствует, касабе имеет много достоинств, среди которых главное то, что он может храниться месяцами, не утрачивая своих качеств. В некоторых местах лепешка из маниоки стала традиционным блюдом и для горожан, особенно в дни массовых гуляний. Помимо упомянутого Баямо до недавнего времени касабе продавался на улицах г. Камагуэй, главным образом в день святого Иоанна (Сан-Хуан), 24 июня, когда в этом городе проходил карнавал ³⁰.

Здесь нужно сказать, что маниока в качестве элемента питания употребляется по всему острову — в сельской местности (и в городах, если она доступна) она является почти неизменным компонентом так называемой «креольской» (т. е. местной, собственно кубинской) пищи наряду с рисом, фасолью и некоторыми другими компонентами. Обычно она варится; на это идут сладкие сорта, так как считается, что горькая маниока слишком жесткая. А вот переработка горькой маниоки в лепешки-касабе сохранилась лишь в некоторых районах самого востока острова.

Естественно задаться вопросом: чем было вызвано появление такого сложного процесса переработки опасного для человека сырья и какие обстоятельства

влияти на его сохранение (или исчезновение) на протяжении истории использования маниоки?

Высказывалось мнение, что технология переработки горькой маниоки и форма конечного продукта не были в древности вызваны намерением избавиться от яда, так как ядовитая маниока становится безопасной и при воздействии на нее обычных способов обработки пищевого сырья. Таким образом, предполагалось, что главной целью сложного процесса было получение легкотранспортируемого продукта длительного хранения³¹. Действительно, специальные исследования показали, что значительная часть токсичных гликозидов, остающихся в отжатой массе, разлагается или устраняется при тепловой обработке (cooking). Однако если сырье не было размолото тонко, цианогенные гликозиды не исчезают даже после такой обработки. Кроме того, медицинские наблюдения над людьми, употреблявшими маниоковую пищу длительное время без специальной обработки, обнаруживают у них заболевания, вызванные хронической цианоидной интоксикацией; такие заболевания наиболее характерны для Африки. Наоборот, в Бразилии, где традиция обработки маниоки сохранила технологию, разработанную в древности, следов цианоидной интоксикации найдено не было³². Следовательно, из причин, приведших к появлению описанного выше процесса, нельзя исключить намерение избавиться от яда. Что же касается причин сохранения сложного процесса в ограниченных районах Нового Света, то, вероятно, решающими были следующие обстоятельства. За пределы Нового Света маниока вышла скорее всего как компонент питания низших слоев обществ, воспринявших ее, когда маниока могла выдержать соперничество с другими культурами за счет своей урожайности, но когда не было социальных условий (и в первую очередь традиций) для ее длительной переработки. В самом Новом Свете переработка горькой маниоки в лепешки сохранилась в тех местах, где эта культура могла соперничать с зерновыми по климатическим (ограниченные возможности выращивания зерновых во влажных тропиках) и физическим (прежде всего изолированность от внешнего мира, препятствующая проникновению готовых продуктов из зерновых) условиям.

Итак, две линии в истории маниоки и производимого из нее касаве ясно просматриваются в период, последовавший за прибытием в Америку европейцев в конце XV в. Одна — распространение культуры по тропическим районам земного шара, превращение ее в существенный источник энергетических калорий, потребляемых человеком; это распространение прошло без сопровождения касаве. Вторая — сужение пространственной сферы использования этой разновидности маниоковой пищи при одновременном переходе производства касаве от коренных обитателей Америки к европейским и африканским пришельцам и смешанному населению.

Примечания

¹ Вариант статьи опубликован на испанском языке в ежегоднике «Anuario de Etnología», 1988. La Habana, 1990. К сожалению, при редактировании в нее вкратились некоторые ошибки. В данном варианте эти ошибки устранены, текст статьи расширен.

² См.: Файнберг Л. А. Вклад американских индейцев в мировое земледелие // Культура индейцев. М., 1963. С. 11—33. В свою очередь, начиная с XVI в., в Америке стали выращивать дотоле неизвестные там пшеницу, сахарный тростник, кофе и многие другие сельскохозяйственные культуры.

³ Stoval R. Dominican Yuca Plays a Dual Role // Agriculture in the Americas. 1947. V. VII. № 12. P. 154—155; Cock J. H. Casabe: a Basic Energy Source in the Tropics // Science. 1982. V. 218. P. 755—762.

⁴ Stoval R. Op. cit.; Sturtevant W. History and Ethnography of some West Indian Starches // The Domestication and Exploitation of Plants and Animals // Ed. P. J. Ucko, G. W. Dimbleby. L., 1969.

Березкин Ю. Е. Маниоковое дерево: происхождение тропического земледелия в Америке // Природа. 1985. № 10. С. 39—40; Шнирельман В. А. Возникновение производящего хозяйства. М., 1989. С. 347, 349, 351, 358; Renvoize B. S. The Area of Origin of Manihot Esculenta as a Crop Plant. Review of Evidence // Economic Botany. L., 1972. V. 26. № 4.

⁶ *Angulo Valdés C.* Arqueología de la llanura atlántica de Colombia // Actas del Segundo Simposio de la Fundación de Arqueología del Caribe. Washington, 1988. P. 44, 45; *idem.* De Puerto Hormiga a la conquista española: Datos para una secuencia tentativa // Actas del Tercer Simposio de la Fundación de Arqueología del Caribe. Washington, 1987. P. 71; *Rouse I., Cruxent J. M., Olsen F., Roosevelt A.* Ronquin Revisited // Proceedings of the Sixth International Congress for the Study of Pre-columbian Cultures of the Lesser Antilles. Cainesville, Florida, 1976. P. 119.

⁷ *Fonseca Zamora O.* Historia antigua del Caribe: de Panamá, Costa Rica y Nicaragua. Actas del Segundo Simposio. P. 19.

⁸ *Rouse I.* Peoples and Cultures of the Saladoid Frontier in the Greater Antilles // Early Ceramic Population Lifeways and Adaptive Strategies in the Caribbean. Oxford, 1989. P. 386, 387, 397.

⁹ См. *Александренков Э. Г.* Индейцы Антильских островов. М., 1976.

¹⁰ *Dole G.* Techniques of Preparing Manioc Flour as a Key to Culture History in Tropical America // Man and Cultures. Philadelphia, 1960. P. 241—248; *idem.* The Use of Manioc Among the Kuikuru: some Interpretations // The Nature and Status of Ethnobotany. Ann Arbor, 1978.

¹¹ *Las Casas B. de.* Apologetica historia sumaria. T. 1. México, 1967. P. 63—65; *Fernández de Oviedo y Valdés G.* Historia general y natural de las Indias. T. 1. Madrid, 1851. P. 270—271; *Dole G.* Techniques...; El casabe. Caracas, 1979.

¹² *Colón F.* Historia del Almirante de las Indias don Cristóbal Colón. Buenos Aires, 1944. P. 187, 189.

¹³ *Cock J. H.* Op. cit. P. 755.

¹⁴ *Ibid.* P. 755—758; FAO Yearbook production 42 (1988). Rome, 1989. P. 141.

¹⁵ См.: *Wagley C.* Amazon Town: a Study of Man in the Tropics. N. Y., 1953. P. 65—67; *Marrero L.* Cuba: economía y sociedad. T. 18. San Juan, 1972. P. 75 (nota 42); etc.

¹⁶ *Las Casas B. de.* Historia de las Indias. T. 3. México, 1951. P. 224, 227.

¹⁷ *Zayas y Alfonso A.* Lexicografía Antillana. T. 2. Habana, 1931. P. 49—51, 56.

¹⁸ *Le Riverend J.* Historia económica de Cuba. La Habana, 1965. P. 73.

¹⁹ *Zayas y Alfonso A.* Op. cit. T. 1. 1968. P. 173, 174; *Marrero L.* Op. cit. T. 2. 1974. P. 108, 112—113.

²⁰ *Marrero L.* Op. cit. T. 8. 1980. P. 48, 80; *Ribera N. J.* Descripción de la isla de Cuba. La Habana, 1975. P. 107.

²¹ *Pichardo E.* Diccionario provincial casi razonado de voces y frases cubanas. La Habana, 1967. P. 151.

²² *Zayas y Alfonso A.* Op. cit. T. 2. P. 38.

²³ Bohemia. 1982. № 25. P. 8.

²⁴ *Las Casas B. de.* Op. cit. P. 65.

²⁵ *Labat J. B.* Nouveau voyage aux isles d'Amérique. T. 2. P. 1722, P. 389—391, 394.

²⁶ *Zayas y Alfonso A.* Op. cit. T. 1. P. 121.

²⁷ El casabe. Caracas, 1979.

²⁸ Человек, который печет касабе, называется «кемадор» (от испанского глагола «quemar», жечь). Granma, 18.08.1985; Granma: Resumen Semanal. 22.09.1985; Bohemia, 1982. № 25.

²⁹ Нами зафиксированы и другие названия состояний сырья. «Катибия» — масса растертой маниоки, еще влажная (сухая масса названа была просто «маниоковая мука»). «Наибоа» — крахмал из маниоки; получается промыванием (процеживанием) катибии. «Касуба» — отбросы протертой маниоки, получающиеся при выработке крахмала. Процесс получения крахмала записан в Ла-Торонха, Хагуэй-де-Ваире (Контрамаэстре) от уроженца Хигуани Э. Анайи Кастильо в начале 1982 г.

³⁰ В Камагуэе, вероятно, в связи с возникшими затруднениями в импорте зерна было решено увеличить производство касабе. В прессе сообщалось, что к тому времени там работало пять небольших государственных пекарен; предполагалось, что они будут в каждой муниципии. Juventud Rebelde. 12.05.1990.

³¹ *Roosevelt A. C.* Op. cit. P. 129.

³² *Seigler D., Pereira J. F.* Modernized Preparation of Casabe in the Llanos Orientales of Venezuela // Economic Botany. 1981. V. 35. № 3. P. 356, 361; *Cock J. H.* Op. cit. P. 756.

Manioc and Casabe

It is shown that the earliest evidences to use manioc as a food in the form of scone can be traced back to the 3 millennium BC. At the end of 16th century AD this kind of food became wide spread in the basins of Amazon and Orinoco as well as on Antilles. Immigrants from Europe and Africa and their descendants in America fed on food from manioc too. Casabe processing and its equipment had changed in accordance with production intensification. Manioc plant was brought out from America to the other parts of the world and cultivated there, but casabe processing is typical for America only.

E. G. Aleksandrenkov, A. Folgado