

# La cocina como ritual: cuentos tradicionales africanos:

Barbara FRATICELLI

Departamento de Filología Románica, Eslava y Lingüística General  
Universidad Complutense de Madrid

## RESUMEN

El gusto es uno de los sentidos más desarrollados en los personajes, sean humanos o no, de muchos cuentos populares africanos y de los cuentos de autores europeos ambientados en el gran continente. Al repasar las páginas que plasman un saber antiguo, los productos de la cosecha, los platos preparados, los aguardientes tradicionales y los rituales ligados a todo ello trasladan al oyente neófito a un mundo de sensaciones culinarias insospechadas.

**Palabras clave:** Literaturas africanas, tradición oral africana, cocina y literatura, cocinas africanas, mujer y literatura.

## ABSTRACT

Taste is one of the most developed senses in human or non-human characters in popular African tales or in European authors' tales written about the great continent. Looking at those pages, which give expression to an old wisdom, the land's products, the cooked dishes, the traditional spirits, and rituals bound to it all, move the neophyte listener to an undreamed-of culinary sensations world.

**Key words:** African Literatures, African Oral Tradition, Literature and Cuisine, African Cuisines, Woman and Literature.

El continente africano es un crisol de culturas, etnias, paisajes, climatologías, lenguas (autóctonas o implantadas a raíz de la colonización), literaturas (de transmisión oral o escrita) y estructuras sociales y políticas tan dispares y complejas, que la utilización del adjetivo *africano* no debe inducir a una generalización ingenua por parte del lector de estas breves líneas. El propósito de tal utilización es hacer posible un rápido *excursus* por las delicias de algunas de las gastronomías del continente y su inclusión como elemento narrativo de importancia radical en muchos textos escritos sobre África o por autores nativos, para que el lector neófito descubra un

mundo de sensaciones culinarias y literarias a la vez, ambas ligadas a una rica sabiduría ancestral, sin por ello tener que detenerse en ciertos pormenores geográficos. Aún así, para adentrarse en un mundo tan sugerente, en el que se funden sinestésicamente vista, paladar, olfato y tacto, la lectura de algunos manuales de cocinas *africanas* resulta reveladora para la comprensión del fenómeno. En ellos el lector encontrará mucha información sobre los alimentos básicos que componen la dieta de las poblaciones de las distintas zonas del continente, sobre su preparación, sobre la utilización de abundantes especias que enriquecen los platos y guisos, sobre las bebidas, alcohólicas o no, que riegan las comidas, e incluso sobre la forma de preparar dichos manjares y dónde encontrar los ingredientes típicos en las distintas ciudades españolas.

La multiplicidad de paisajes y climas condiciona la composición de los platos y bebidas de cada área del continente. Si se toma como referencia la producción de cereales, por ejemplo, los cultivos varían necesariamente de una región a otra; en el Golfo de Guinea, el más utilizado es el maíz, por lo que su consumo y elaboración condicionarán los textos literarios procedentes de aquella zona, al incluirlo como elemento esencial y simbólico de los relatos y cosmogonías a los que tenemos acceso. Los tubérculos más difundidos son el ñame y la mandioca, largamente usados en elaboraciones gastronómicas de toda el África central y occidental, mientras que en las zonas más secas se cultiva el mijo, por su gran resistencia a las épocas de escasez de agua, especialmente en las áreas próximas al Sáhara; el arroz se considera a la par que un artículo de lujo, puesto que se importa de zonas más húmedas.

Casi todos los textos que analizaré son transcripciones por parte de antropólogos, viajeros o incluso misioneros de historias que se han ido transmitiendo oralmente durante generaciones en ámbitos mayoritariamente rurales de países del África central o del África occidental. Antes de proceder a una rápida catalogación de los motivos literarios ligados a la alimentación, conviene recordar el proceso de creación y transmisión de estas historias, que difiere de manera significativa de aquellos cuentos e historias cuya estructura se encuentra definida en una versión escrita. No me voy a detener en la amplia bibliografía disponible sobre literatura oral, literatura popular de transmisión popular, cultura popular, etc.; simplemente quisiera fijar la base metodológica de este breve estudio. Valgan para ello, de manera sintética, las palabras de Dorotea E. Schulz:

*Among the most important differences between written and oral literature is that any work of oral art is created in the presence of and in interaction with an audience. Spectators and listeners usually interject comments and statements of approval or disapproval, and thus force the performer to readjust the course and the contents of the performance in consideration of their responses. Performers do not consider audience interventions as an impediment to the delivery of the "authentic" version of the piece, song, or text.<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> Schulz, Dorotea E., *Oral Culture and Oral Tradition*, en Middleton, John (ed.) *Encyclopedia of Africa south of the Sahara*, New York, Charles Scribner's Sons, 1997, vol 3, pp. 359-363.

Se trata de una literatura, pues, en la que confluyen elementos tradicionales, elementos originales de quien expone el relato ante una audiencia, y comentarios de los oyentes, que contribuyen a plasmar la versión definitiva de los hechos narrados. Una literatura *coral*, más que nunca expresión del dinamismo de un pueblo.

Los textos que se recogen a continuación se pueden agrupar en dos apartados bien distintos por sus enfoques y por el tratamiento que dispensan a los africanos.

El primero reúne los cuentos publicados en las décadas de los 40, 50 y 60 del siglo pasado, en una época en que, por lo menos con referencia a España, los territorios africanos aún dependían política y administrativamente de la metrópoli. Las historias narradas se suelen presentar como cuentos pensados para un público infantil, dada la sencillez de las estructuras narrativas y la facilidad para sacar de ellas una enseñanza moral, además de una caracterización del africano aún muy cercana al mito –ya caduco– del *bon sauvage*.

Una de las versiones más genuinamente paternalistas es la recopilación de leyendas africanas del español padre Elías<sup>2</sup>, que derrocha tópicos al uso sobre los *negros de la selva*, no sólo en sus líneas, como también en las ilustraciones, que exageran unos rasgos físicos demasiado marcados y crean así un estereotipo difícil de desterrar en el imaginario infantil de la España de la época. Toda la narración da buena cuenta de los relatos de un cocinero de un barco de vela, un africano (no hay mención de su procedencia concreta, elemento éste que entronca con las habituales generalizaciones culturales y geográficas que ha experimentado el continente hasta hace muy poco) llamado Mambú, quien entretiene al resto de la tripulación y así consigue que no se percaten del habitual retraso en la preparación de la comida. Mambú posee un don especial, el de ser un gran *fabulador*, que *no abre la boca como no sea para hablar de cosas y casos de su país*<sup>3</sup>. Las primeras historias de Mambú, como no podía ser de otra forma, dada su profesión, están relacionadas con dos de los principales alimentos de su tierra, el maíz y el vino, y recogen enseñanzas morales acerca del engaño y de la afición al alcohol, respectivamente.

En “Historia del maíz” Mambú explica cómo se difundió el cultivo de este preciado cereal en su país: *en el fondo de los tiempos* sólo había un hombre, llamado Oko, que lo sembraba en sus campos, y nadie más en todas las tierras circundantes tenía acceso a sus granos, hasta que la esposa de Oko consiguió robarle algunas semillas y hacerlas llegar, mediante un engaño, a su padre, quien pudo obsequiar con el nuevo fruto de la tierra a sus vecinos en la aldea y a todos aquellos que quisiesen paliar los estragos de la sequía con un alimento que apenas necesitaba agua para dar una cosecha abundante<sup>4</sup>.

En “El primer vino”, Mambú se lamenta de los poderes embriagadores del vino de palma, responsable de la eterna desgracia que asola al pueblo de los Fantú, des-

<sup>2</sup> P. Elías, *Mambú. Adaptación de leyendas africanas para los niños españoles*, S.I., Editorial Maucci, s.d.

<sup>3</sup> *Op. cit.*, p. 114.

<sup>4</sup> La tradición popular es muy rica en historias de todo tipo sobre el origen del maíz, no sólo en África, sino también, y de manera significativa y sugerente, en Latinoamérica. Cfr. Revueltas, Eugenia y Pérez Martínez, Herón, *Oralidad y escritura*, México, El Colegio de Michoacán, 1992.

de los tiempos inmemoriales en que uno de sus jefes perdió una batalla por haberse deleitado en exceso sus guerreros con esa bebida, que brotaba espontáneamente de la corteza del árbol.

En éste y otros libros de características similares, por fecha de publicación y por enfoques ciertamente simples a la hora de abordar la sabiduría popular africana, se encuentran ilustraciones recurrentes que recrean escenas de la vida cotidiana ligadas a la alimentación; en ellas a menudo aparecen mujeres o animales en actitud de cocinar cerca de su choza en una gran olla o de moler granos de cereales en un mortero. Todo ello alimentaba la imaginación de los jóvenes lectores españoles de entonces, quienes retenían talvez más a través de los dibujos que de las propias historias contadas, y recorrían las aldeas africanas al sonido de sus tam-tams y de los golpes en el mortero de sus mujeres.

En la recopilación *Rocío de la Mañana y otros cuentos africanos*<sup>5</sup> el relato que abre el volumen narra las peripecias de una joven que, una vez obligada a casarse por su madre con un joven que la pretendía, descubre con desilusión cuál es el secreto para satisfacer a su esposo. He aquí el diálogo entre la madre de la muchacha y el joven antes de que se lleven a cabo las nupcias:

— *¿De veras, madre mía, que es una bonita muchacha? ¿Y sabe cocinar el pescado y hacer buenas tortas?*

— *Es tan bella como los capullos del mango salvaje cuando cubren el suelo en primavera. Y he saboreado su guiso de pescado y el caldo que prepara...*<sup>6</sup>

Una vez celebrada la boda, la joven Rocío de la Mañana comprueba que para satisfacer el prodigioso apetito de su marido tiene que emplearse a fondo para cocinar los más exquisitos manjares, desperdiciando en esta tarea todo el día. En vez de dedicarse a recoger flores, *tenía que pescar o recoger huevos para echar a la sopa, con lo que se puso delgada y débil*<sup>7</sup>. El desenlace depara una sorpresa para los pequeños lectores del cuento: la huida del hogar de Rocío, para rebelarse a su destino de cocinera y buscar una vida más llevadera lejos de la nefasta influencia y de las expectativas exageradas de su recién estrenado marido. En este caso, el narrador ha insinuado un cierto recelo hacia las supuestas virtudes que debería poseer toda buena muchacha casamentera africana, puesto que todo el discurso que gira alrededor de los alimentos y su preparación (en ocasiones muy ricos en detalles) desemboca en una actitud cómplice hacia la decisión extrema de Rocío de fugarse de casa y abandonar así el hogar conyugal, actitud ciertamente poco comprensible dada la fecha de publicación del volumen y el público al que va dirigido. El alimento, cuando se convierte en razón única de existir de uno o más seres humanos, pierde sus connotaciones positivas y pasa a ser un elemento que justifica la rebelión de una joven en contra de su esposo y la huida de tan agobiante entorno social.

<sup>5</sup> Colección Alfombra mágica, Barcelona, Editorial Molino, 1958.

<sup>6</sup> Ibidem, p. 3.

<sup>7</sup> Ibidem, p. 6.

El segundo grupo de textos que pueden servir de referencia al lector para plasmar una imagen de la estrecha vinculación del hombre con los alimentos que ingiere en algunas culturas africanas está formado por cuentos tradicionales auténticos recogidos por viajeros y transcritos en lenguas europeas –francés, español, portugués–, que conforman un tipo de literatura considerada erróneamente apta para un público infantil o juvenil, y una novela mozambiqueña reciente que desentraña razones ancestrales ligadas al reparto de los alimentos en el seno de una misma familia.

Para una correcta comprensión de las narraciones, merece antes una mención especial la labor de divulgación llevada a cabo por Agnès Agboton<sup>8</sup>, reconocida autora de manuales de gastronomía *africana*, nacida en Benín y afincada en España, quien resume los ingredientes comunes de un gran número de recetas que conforman la base de la dieta de muchas poblaciones del África occidental, y que más adelante se verá cómo conforman de igual manera la base de la estructura narrativa de los cuentos tradicionales que se han recopilado hasta el momento.

Éstos son los más reseñables:

- aceite de palma (para guisar, freír, condimentar, etc.)
- maíz
- *gari* (sémola deshidratada de mandioca)
- arroz
- mandioca
- ñame (un tubérculo parecido a la batata)
- carnes, en especial pollo y pintada
- pescado (cargado de un gran simbolismo en los cuentos), que puede ser fresco, ahumado o salado (el sistema de conservación depende de cada zona), o secado al sol;
- tomates
- guindillas
- especias variadas para enriquecer los guisos, a saber: pimienta, comino, jengibre, etc.
- caña de azúcar
- frutas: guayaba, el fruto del árbol del pan, el fruto del baobab, distintos tipos de plátano, aguacates, mangos, coco, papaya, tamarindo, etc.
- nuez de cola.

En todo el oeste de África los jóvenes, los ancianos, los hombres y las mujeres gustan de comer y picar entre horas las nueces de cola; esta nuez es un pequeño y sabroso fruto del árbol llamado *cola* que, consumido por sus virtudes estimulantes, es un regalo ritual en numerosas sociedades africanas. En especial los hombres mayores tienen la costumbre de guardar siempre una, dos o tres nueces de reserva en el fondo de sus bolsillos. El cuento *Nuez de Cola*, transcrito por Yves Pinguilly<sup>9</sup> y

<sup>8</sup> *La cuina africana*, Barcelona, Ed. Columna, 1989 y el completo *África en los fogones*, Barcelona, Ediciones del Bronce, 2002.

<sup>9</sup> Pinguilly, Yves, *Cuentos y leyendas de África*, Madrid, Espasa Juvenil, 2000, pp. 31-35.

perteneciente a la tradición oral de Costa de Marfil, ofrece una explicación a este fenómeno social, convirtiendo esta nuez en un personaje de carne y hueso, *Nuez de Cola*. Se trata de un campesino acostumbrado a cultivar en sus tierras el ñame y que un día, cansado por el trabajo, se deja ayudar por los Genios de los Campos; en su afán por ayudarlo en todas sus tareas, los Genios acuden a él cuando está pegando a su mujer por haber desenterrado un ñame sin su consentimiento, y acaban por matarla. Sin embargo, la excesiva ayuda de los Genios se vuelve en su contra cuando, tras sufrir la picadura de un insecto, se propina una bofetada para ahuyentarlo de su piel, y los Genios, al malinterpretar su gesto, le muelen a golpes. Tras este incidente, Nuez de Cola empieza a correr sin descanso, consigue llegar a la aldea a toda velocidad y se refugia en el bolsillo de un anciano: de ahí la costumbre tan arraigada entre los mayores de llevar siempre en el bolsillo una nuez.

Las bebidas tradicionales pueden ser calientes, frías, dulces, ácidas, picantes o amargas, y suelen elaborarse a partir de plantas, derivados de cereales, rizomas, ramas, cortezas, troncos, tallos de árboles, etc.; entre las más exóticas y a la vez desconocidas por el público occidental se encuentran el macerado de flores de hibisco de Senegal, el jugo de tamarindo a la pimienta (que aparece mencionado en un cuento tradicional de Chad), la bebida de jengibre y la decocción de piel de piña. Las bebidas alcohólicas más apreciadas son el aguardiente de palma, el vino de palma, y las cervezas de sorgo, de plátano y de mijo. El pintor Miquel Barceló, en sus *Cuadernos de África*<sup>10</sup> hace mención a algunas ingestas excesivas por su parte de cerveza de mijo, como parte ineludible de un rito de hospitalidad de la etnia *dogon*. En Chad, la etnia Sara posee en su bagaje cultural un cuento titulado *El día de la cerveza de mijo*<sup>11</sup>, en el que se fragua una historia de adulterio cuya protagonista es una mujer que fabrica esta bebida, y que la utiliza como parte del engaño o como elemento disuasorio para otros personajes.

En general, en los países de las áreas mencionadas hasta ahora no se dispone de alimentos precocinados, por lo que la preparación de las comidas suele ser lenta y laboriosa. La mujer es la encargada de esta tarea, y para conseguir los mejores resultados procede a moler con un largo palo de madera los cereales en un gran mortero de piedra, proceso muy conocido y que pertenece al imaginario colectivo occidental acerca de las costumbres africanas. El proceso de cocción y/o elaboración del plato, que por regla general es un plato único y mezcla ingredientes muy diversos, disfruta de una consideración ciertamente diferente que en Europa; puede llegar a ser una ceremonia, o en él pueden confluir diversos rituales ligados a los ingredientes más significativos. Asimismo, se considera un ritual el hecho de compartir el alimento, como parte de una cultura muy centrada en el valor de la hospitalidad y en saber apreciar lo que se tiene al alcance, por haber sufrido en algún momento la carencia de aquel mismo alimento. El momento del disfrute del alimento es central en las actividades del día; y lo elaborado suele guardarse en las tradicionales calabazas, cuya función es la de mantener el sabor, la temperatura y, en definitiva, la máxima

---

<sup>10</sup> Barcelona, Círculo de Lectores, 2004.

<sup>11</sup> Pinguilly, op. cit., pp. 77-81.

calidad del plato o de la bebida, aún en el caso de que en la casa se disponga de alguna olla de tipo *occidental* o de alguna botella de vidrio.

El eje central de las actividades diarias es el rito de la alimentación, como ya hemos visto; por lo tanto, no es de extrañar que sea opinión generalizada que las razones del éxito social, en el seno de algunas etnias, se deban a los ingredientes de la dieta desde que se es lactante. El cuento *La verdadera razón de la falsa partida de Moogho Naba de Uagadugú*<sup>12</sup> explica el por qué del ascenso al trono del emperador de la etnia Mossi de Burkina Faso con la siguiente relación de los alimentos ingeridos desde la infancia por el joven y apuesto nuevo emperador:

- 1.º la leche materna, que es más dulce que el jugo de un mango
- 2.º una papilla azucarada de mijo con leche cuajada
- 3.º unos buñuelos de habichuelas y puré de ñame y, para terminar
- 4.º la pintada.

Según la tradición, con esta sucesión de elementos nutritivos, en las debidas proporciones, los Mossi llegan a ser altos, fuertes, hermosos e intrépidos.

El deber sagrado de la hospitalidad, que gira en torno a las habilidades culinarias del anfitrión, atañe no sólo a los seres humanos, sino también a las criaturas que pueblan las selvas, sabanas y demás parajes naturales del continente. La tradición oral *Tutsi*, en Ruanda, alberga una serie de historias cuyo eje narrativo son las peripecias de unos animales como elemento especular de la vida de los hombres, y en las cuales juega un papel primordial la capacidad de agasajar a los huéspedes a través de unos suntuosos manjares. En uno de estos relatos, titulado *La hiena que quería un marido*<sup>13</sup>, este perverso animal y una liebre llegan al palacio del rey, tras un largo periplo:

*El rey sabía tratar muy bien a los extranjeros de paso. Les ofreció buenos alimentos. Se presentaron dos sirvientes con varios platos con ricas carnes y salsas, además de copas que contenían calabazas, ñames, batata dulce y habichuelas.*

En ocasión de una visita, o en las comidas diarias, el alimento se dispone en el centro, en una fuente común –una calabaza, una olla, un cesto de mimbre– y cada uno de los comensales va atingiendo de ella con su propia mano, como es el caso de la tradicional *injera* etíope.

La comida, en los cuentos de algunas etnias del África occidental, puede tener un valor económico y ser utilizada como moneda de cambio para conseguir a la muchacha más guapa de la aldea; en Chad hay jóvenes que ofrecen al cabeza de familia cierta cantidad de alimentos para obtener la mano de su amada:

*Todos los jóvenes de la aldea soñaban con hacerla su esposa. Todos habían ofrecido a su padre un poco de dinero, además de tallos azucarados de sorgo, cacahuetes, ñames, mijo, guisantes de tierra...*<sup>14</sup>

<sup>12</sup> Ibidem, pp. 69-76.

<sup>13</sup> Ibidem, pp. 115-120.

<sup>14</sup> Cuento *La joven que atrapó la serpiente*, de la etnia Sara, pp. 101-106.

La vinculación del alimento con los momentos más trascendentes de la vida cotidiana, su relación con el deber de la hospitalidad, incluso su valor económico de moneda de cambio entre los vecinos de una aldea, representan algunos de los significados de este elemento narrativo. Sin embargo, para comprender su verdadera y última esencia, es necesario focalizar la atención en el segundo término de la ecuación; no se puede analizar culturalmente el alimento, en todas sus vertientes, sin dar cuenta del nexo de unión entre éste y el ser humano, es decir, el elemento femenino. La comida está íntimamente ligada a la vida de la mujer, a los rituales que acompañan las diversas fases de su vida (nacimiento, paso de la niñez a la vida adulta, nupcias, etc.), a su esencia femenina. Ciertos platos se convierten en elementos de un ritual, símbolo de algo intangible, parte visible de algo que pertenece a una visión espiritual del mundo, algo que se aleja de una interpretación meramente natural de los fenómenos de la vida humana. Para la etnia Sara de Chad, por ejemplo, a las tres semanas del nacimiento de un hijo, padre y madre deben comer la *Bola de Lágrimas*, una masa de mijo que se come con una salsa sin sal y que simboliza los sufrimientos de la parturienta durante el alumbramiento, y a continuación la *Bola de Mijo*, una masa de mijo con forma redondeada a la que se le hace un hueco en el centro para que pueda contener una salsa especiada y sabrosa. Las salsas suelen ser el núcleo principal de una comida y se preparan con tomate frito, agua para cocer, verduras, carne o pescado (son hartos diferentes de lo que se entiende por *salsa* en la gastronomía europea).

La comida llega a ser causa de discriminación entre el hombre y la mujer. En la novela *Niketche. Uma história de poligamia* de la escritora mozambiqueña Paulina Chiziane<sup>15</sup> se encuentran reunidos una serie de elementos de diferenciación o incluso de clara discriminación entre los dos sexos a través de los alimentos a los que tienen acceso, en virtud de la tradición ancestral de un pueblo, transmitida de generación en generación, y que sólo se pone en tela de juicio en estos últimos años. La narradora atribuye a una hechicera toda una serie de razonamientos que explican las desigualdades *necesarias e inevitables* entre hombres y mujeres, como es el caso del reparto de las partes comestibles de una gallina, a saber: las mujeres pueden consumir las patas, las alas y el cuello, mientras que a los hombres se les sirven siempre los muslos y el estómago, como manda la tradición. Faltarle a la tradición genera conflictos conyugales, que pueden desembocar en violencia o en divorcio. En realidad, como ser nada cerebral, el hombre puede ser *capturado* mediante la comida; incluso al realizar magias y hechizos de amor, el elemento más utilizado para conseguir los efectos deseados es el culinario. Los ancianos del pueblo son quienes se aferran con más fuerzas a la tradición de la devoción de la mujer hacia el hombre a través de los alimentos. En una reunión en la que hay que dirimir una diatriba entre varias mujeres que pugnan por un solo hombre, un grupo de mujeres mayores ofrece unas pautas de comportamiento que necesariamente se han de seguir si se quiere afianzar una relación sentimental con el hombre deseado:

---

<sup>15</sup> Lisboa, Ed. Caminho, 2002.



— *Devem servir o vosso marido de joelhos, como a lei manda. Nunca servi-lo na panela, mas sempre em pratos. Ele não pode tocar na loiça nem entrar na cozinha. Quando servirem galinha, não se esqueçam das regras. Aos homens se servem os melhores nacos: as coxas, o peito, a moela. Quando servirem carne de vaca, são para ele os bifes, os ossos gordos com tutano. É preciso investir nele, tanto no amor como na comida. O seu prato deve ser o mais cheio e o mais completo, para ganhar mais forças e produzir filhos de boa saúde, pois sem ele a família não existe.*<sup>16</sup>

La desobediencia hacia las reglas establecidas puede desatar la furia de un marido, y desembocar en tragedia. Es el caso de una mujer cuya historia verídica es relatada por la narradora en unas líneas cargadas de dramatismo. Hay un mensaje sutil de rebelión en contra de una tiranía ancestral escondido en el siguiente fragmento:

— *Era domingo e a minha irmã preparou o jantar. Era galinha. Preparou a moela cuidadosamente e guardou numa tigela. Veio o gato e comeu. O marido regressou e perguntou: a moela? Ela explicou. Foi inútil. O homem sentiu-se desrespeitado e espancou-a selváticamente. Volta para casa da tua mãe para ser reeducada, disse ele. Já! Ela estava tão agoniada que perdeu a noção do perigo e meteu-se em marcha na calada da noite. Eram cerca de dez quilómetros até ao lar paterno. Caiu nas garras do leopardo nas savanas distantes. Morreu na flor da idade por causa de uma imbecilidade. Morreu ela e ficou o gato.*<sup>17</sup>

La amarga conclusión es que para un hombre anclado a las tradiciones de su pueblo, una mujer, su mujer, vale menos que el estómago (la *moela*) de una gallina. La narradora y protagonista de esta novela, al rechazar la simbología gastronómica ligada a la superioridad masculina, afirma su independencia y su voluntad de dejar atrás el lastre de una tradición ciertamente mal entendida por los miembros más ancianos de su pueblo.

Ciertos alimentos pueden servir de enlace entre dos mundos que están muy vinculados el uno al otro en las culturas africanas, el de los vivos y el de los muertos. En la tradición musical de los *fang*, en Guinea Ecuatorial, se encuentra el relato de un joven llamado Ntutum Eyaga, quien le pide a su madre que le traiga del mundo de los muertos algo extraño, que nadie en ese mundo haya visto.

*Su madre le entregó un pozo del que sacaba envueltos de pescado cocinado y condimentado con cebolla, sal y picante. Las tribus acudían a comprar de todas partes y Ntutum Eyaga se enriquecía.*<sup>18</sup>

Todo el relato se centra en las vicisitudes de Ntutum Eyaga en relación con ese pescado que “brota” del pozo de su casa, y en el sabor exquisito del mismo, que cau-

<sup>16</sup> Ibid., p. 126.

<sup>17</sup> Ibid., p. 102.

<sup>18</sup> Ncogo, Eyí, *El extraño regalo venido del otro mundo (Cuento de Nvet Oyeng)*, Madrid, Ediciones del Centro cultural Hispano-Guineano, 1995.

tiva a todas las gentes de las aldeas vecinas por una sabia mezcla de sal, picante y *messep*, una hierba que se utiliza para condimentar guisos. En el mundo occidental el pez es un símbolo cargado de significados, no sólo religiosos; en las culturas africanas acontece lo mismo, aunque se insista a menudo en su doble vertiente: por un lado el pez como nexo de unión de dos mundos o como elemento mágico – maravilloso que aparece en alguna complicada cosmogonía, y por otro el pescado como comida ritual, cuya elaboración en los más diversos relatos proporciona la excusa para reunir a familias, vecinos, huéspedes.

El pecado de glotonería merece ser mencionado dentro del amplio abanico de temas y motivos de los cuentos tradicionales africanos.

En ocasiones las criaturas que demuestran un apego excesivo hacia ciertos platos o ciertas bebidas son caracterizados de manera negativa, mientras que en otras se le presenta ante los oyentes/lectores con cierta simpatía e incluso complicidad, sin dejar de lado el aspecto trascendente o simbólico del alimento. Es éste el caso de un cuento *wolof* en el que el protagonista no quiere dejar patente su predilección por el *gourkha*<sup>19</sup> ante su prometida, por lo que tiene que acercarse a una calabaza llena del preciado manjar en su ausencia; sorprendido por la muchacha a su vuelta del pozo, y habiéndose vertido el *gourkha*, que es blanco, encima, se niega a ayudarla a descargar el agua que trae en un cántaro, esgrimiendo la siguiente razón:

*El hombre le gritó:*

— *Me niego tan energicamente como un tío untado de gourkha. Soy completamente cambiante porque hoy puedo ser negro y mañana blanco.*<sup>20</sup>

La comida entendida como núcleo de las tradiciones de un pueblo, como instrumento para someter a la mujer en el ámbito doméstico, como símbolo de las distintas fases de la vida del ser humano, como ritual ante los huéspedes que acuden a una casa, como fragmento visible de una sabiduría desconocida o ignorada; todo ello conforma las profundas relaciones del hombre *africano* con su historia, con su esencia, con su arte culinario, y brinda una oportunidad para el lector/oyente de estas *historias* para percibir los primeros encantos de unas culturas milenarias.

## BIBLIOGRAFÍA DE REFERENCIA

- AGBOTON, Agnès: *África en los fogones*. Barcelona, Ediciones del Bronce, 2002.  
 — *La cuina africana.*, Barcelona, Ed. Columna, 1989.  
 BARGOSA, Alexandre: *Guinéus*. Lisboa, Agência Geral do Ultramar, 1967.

<sup>19</sup> Mezcla de harina de mijo, agua y azúcar.

<sup>20</sup> Copans, Jean y Couty, Philippe (eds.), *Cuentos populares africanos (Cuentos wolof del Baol)*, Madrid, Editorial Fundamentos, 1980, pp. 73-74. En esta recopilación de cuentos *wolof* se encuentra un capítulo entero dedicado al pecado de glotonería, y en cada historia el desenlace es diferente: el que comete el pecado puede escudarse en creencias populares para no ser reprendido, como es el caso que he citado, o puede recibir un castigo, acorde a la gravedad de su culpa y a las personas que se han visto afectadas por ella.

- BARCELÓ, Miquel: *Cuadernos de África*, Barcelona, Círculo de Lectores, 2004.
- CHIZIANE, Paulina: *Nketché. Uma história de poligamia*. Lisboa, Editorial Caminho, 2002.
- COPANS, Jean y COUTY, Philippe (eds.): *Cuentos populares africanos. Cuentos wolof del Baol*. Madrid, Editorial Fundamentos, 1980.
- DRUCKER-BROWN, Susan: *Food: Preparation and Cuisines*. En MIDDLETON, John *op. cit.*, vol. 2, pp. 134-142.
- IRWIN, Paul: *Liptako speaks. History from oral tradition in Africa*. Princeton, Princeton University Press, 1981.
- LADA FERRERAS, Ulpiano: *La narrativa oral literaria. Estudio pragmático*. Kassel, Edition Reichenberger, 2003.
- MIDDLETON, John (ed.): *Encyclopedia of Africa, south of the Sahara*, New York, Charles Scribner's Sons, 1997.
- MILLER, Joseph: *The African Past Speaks. Essays on Oral Tradition and History*, s.l., Dawson & Sons Ltd., 1980
- MORALES OLIVER, Luis: *Temática de los cuentos africanos*. Conferencia pronunciada en el CSIC el 17 de abril de 1964. Archivos del Instituto de Estudios Africanos n. 75, julio 1965.
- NANG, Mbol: *La huérfana y otros cuentos*. Madrid, Editorial Mundo Negro, 2004.
- NCOGO, Eyí: *El extraño regalo venido del otro mundo (Cuento de Nvet Oyeng)*. Madrid, Ediciones del Centro Cultural Hispano-Guineano, 1995.
- OKPEWHO, Isidore: *Myth in Africa.*, Cambridge, Cambridge University Press, 1983.
- OLÁ PUYÉ, Mercedes *et alii*: *Cocina africana*. Barcelona, Icaria Editorial, 1998.
- REVUELTAS, Eugenia y PÉREZ MARTÍNEZ, Herón (eds.): *Oralidad y escritura*. México, El Colegio de Michoacán, 1992
- P. ELÍAS: *Mambú. Adaptación de leyendas africanas para los niños españoles*. S.l., Editorial Maucci, s.d.
- PINGUILLY, Yves (ed.): *Cuentos y leyendas de África*. Madrid, Espasa Juvenil, 2000.
- SCHULZ, Dorothea E.: *Oral Culture and Oral Tradition*. En MIDDLETON, John, *op. cit.*, vol 3, pp. 359-363.
- U TAM'SI, Tchicaya: *Leyendas africanas*. Palma de Mallorca, J. J. Olañeta Editor, 1988.
- VV.AA.: *Cuentos africanos*. Barcelona, Ed. Araluze, 1951.
- VV.AA.: *Cuentos populares africanos*. Barcelona, Ed. Molino, 1958.
- VV.AA.: *En torno al fuego en las noches de África. Cuentos populares africanos*. Madrid, Editorial Mundo Negro, 1987.
- VV.AA.: *Guía para vivir África en España*. Madrid, El País-Aguilar, 2001.
- VV. AA.: *Rocío de la mañana y otros cuentos africanos*. Colección Alfombra mágica, Barcelona, Editorial Molino, 1958.